

Министерство образования и науки Челябинской области
ГБПОУ «Каслинский промышленно-гуманитарный техникум»

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБПОУ «КПГТ»



Т.А. Гвоздева
«02» сентября 2021г.

**ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКИ
по профессии 16 675 Повар**

Квалификация - Повар, 3, 4 разряд

2021г.

Программа профессионального обучения по профессии 16675 Повар разработана на основе квалификационных требований и должностных обязанностей по профессии 16675 «Повар» и профессионального стандарта по профессии 16 675 Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н"Об утверждении профессионального стандарта "Повар"

Организация - разработчик:

ГБПОУ «Каслинский промышленно-гуманитарный техникум»

Разработчики:

Тарасова Л.А., мастер п/о;

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Пояснительная записка	4
2.	Паспорт рабочей программы	4
3.	Структура и содержание учебных дисциплин	13
4.	Учебный план	13
5.	Рабочая программа «Основы товароведения пищевых продуктов»	14
6.	Рабочая программа «Основы физиологии питания, санитарии, гигиены»	20
7.	Рабочая программа «Основы калькуляции и учета»	24
8.	Рабочая программа «Основы организации производства общественного питания»	27
9.	Рабочая программа «Спецтехнология»	29
10.	Рабочая программа «Оборудование предприятий общественного питания»	37
11.	Рабочая программа учебной практики	41
12.	Рабочая программа производственной практики	48
13.	ПРИЛОЖЕНИЕ: контрольно-оценочные средства	50

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

При составлении образовательной программы за основу взяты:
Федеральный закон РФ от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";

Профессионального стандарта по профессии 16 675. Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар"

Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР) ОК 016-94;

Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих выпуск 3;

Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 2 июля 2013 г. № 513;

Приказ. Министерства образования и науки РФ от 1 июля 2013 г. Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным образовательным программам.

Нормативный срок освоения программы 480 часов при очной форме обучения.

2. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН

2.1 Область применения программы

Образовательная программа предназначена для подготовки, переподготовки квалифицированных рабочих по профессии 16675 Повар.

Целью программы является достижение уровня профессиональных компетенций повара, необходимых для практического применения в профессиональной деятельности; слушатель должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве Повара в организациях (на предприятиях) сферы общественного питания, независимо от их организационно-правовых форм.

Задачами программы являются:

1. освоение знаний технологии приготовления пищи;
2. проектирование разных видов технологий приготовления блюд;
3. усовершенствование трудовых действий и приемов в своей профессиональной деятельности.

Формы работы со слушателями – лекции, практические занятия, консультации, мастер-классы, экзамены. Значительное время отводится на проведение практических занятий, производственную практику самостоятельное выполнение заданий.

Текущая аттестация качества усвоения знаний проводится в ходе занятий. Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

Экзамен проводится по полученным теоретическим и практическим знаниям.

Ожидаемыми результатами освоения программы являются следующие:

1. слушатели овладеют умениями практического использования современных технологий приготовления пищи;
2. слушатели приобретут навыки создания условий для более полной самореализации.

Теоретическое и практическое обучение проводятся в оборудованных кабинетах с использованием учебно-методических и учебно-наглядных пособий в соответствии с Перечнем учебных материалов для подготовки поваров. Техническое обеспечение программы включает: средства информационных технологий, системы мультимедиа, множительную технику, электронные и печатные учебно-методические материалы.

Кадровое обеспечение: реализация программы обеспечивается педагогами, способными организовать обучение поваров обладающими умением выстраивания образовательных развивающих ситуаций; проектировочными, коммуникативными и рефлексивными умениями и способностями.

По завершению обучения проводится итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена. Состав экзаменационной комиссии определяется и утверждается директором техникума.

Результаты итоговой аттестации оформляются протоколом.

По результатам итоговой аттестации выдается свидетельство установленного образца.

2.2 Требования к результатам освоения учебных дисциплин

В результате освоения учебных дисциплин слушатель курсов должен: иметь практический опыт:

Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара;

Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента;

Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт (функциональная карта вида профессиональной деятельности)

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации

А	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	3	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	А/01.3	3
			Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	А/02.3	
В	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента	4	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	В/01.4	4
			Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4	

Характеристика обобщенных трудовых функций

Обобщенная трудовая функция

Наименование	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	Код	А	Уровень квалификации	3
--------------	---	-----	---	----------------------	---

Возможные наименования должностей, профессий	Помощник повара Младший повар
--	----------------------------------

Требования к образованию и обучению	Среднее общее образование Профессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих
Требования к опыту практической работы	-
Особые условия допуска к работе	Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядке *(3) При производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя возраст от 18 лет *(4)
Другие характеристики	-

Трудовые действия	Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд,
-------------------	---

	напитков и кулинарных изделий
	Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара
	Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара
	Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара
	Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара
	Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара
	Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара
	Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара
	Приготовление блюд из яиц по заданию повара
	Приготовление блюд из творога по заданию повара
	Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара
	Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, по заданию повара
	Приготовление горячих напитков по заданию повара
	Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара
	Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара
	Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара
	Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара
	Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара
	Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара
	Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации
	Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара
	Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара
Необходимые умения	Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара
	Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции
	Выбирать производственный инвентарь и технологическое

	оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда
	Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его
	Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
	Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос
Необходимые знания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	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 сборниками рецептов 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
	Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
	Правила и технологии расчетов с потребителями
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
Другие характеристики	-

. Трудовая функция

Наименование	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	Код	A/01.3	Уровень (подуровень) квалификации	3
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	----------

Трудовые действия	Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
	Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара
	Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара
	Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и

	кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения
Необходимые умения	Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания
	Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
Необходимые знания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
Другие характеристики	-

Обобщенная трудовая функция

Наименование	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента	Код	В	Уровень квалификации	4
--------------	---	-----	----------	----------------------	----------

Возможные наименования должностей, профессий	Повар
Требования к образованию и обучению	Среднее профессиональное образование - программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих) Профессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих
Требования к опыту практической работы	Не менее года на третьем квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для сотрудников, имеющих профессиональное обучение (программы профессиональной подготовки по профессиям

	<p>рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих)</p> <p>Не менее шести месяцев на третьем квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для сотрудников, имеющих среднее профессиональное образование</p>
Особые условия допуска к работе	<p>Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядке</p> <p>При производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя возраст от 18 лет</p>
Другие характеристики	-

Трудовые действия	Разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий
	Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Нарезка и формовка овощей и фруктов
	Приготовление и оформление канапе и легких закусок разнообразного ассортимента
	Приготовление и оформление холодных и горячих закусок
	Приготовление и оформление холодных рыбных и мясных блюда
	Приготовление и оформление супов, отваров и бульонов
	Приготовление и оформление горячих и холодных соусов
	Приготовление и оформление блюд из овощей и грибов
	Приготовление и оформление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных
	Приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи
	Приготовление и оформление блюд из творога, сыра, макаронных изделий
	Приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента
	Приготовление и оформление холодных и горячих десертов
	Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд
	Контроль хранения и расхода продуктов на производстве
	Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий
	Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
Необходимые умения	Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по

	технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь
	Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий
	Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения
	Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу
	Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления
	Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий
	Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия
	Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий
	Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия
Необходимые знания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания
	Способы организации питания, в том числе диетического
	Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
	Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов
	Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации
	Принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
Другие характеристики	-

Наименование

Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе

Код

В/01.4

Уровень
(подуровень)
квалификации

4

Трудовые действия	Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

	Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий
	Контроль выполнения помощником повара заданий
	Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
Необходимые умения	Изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса
	Производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале
	Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения
	Организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента
Необходимые знания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
	Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
	Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке
	Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий
	Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий
	Технологии наставничества и обучения на рабочих местах
Другие характеристики	-

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН

Учебный план

для подготовки рабочих по профессии «Повар», 3 разряд
(код профессии 16675)

Категория слушателей: незанятое население, работающее население

Срок обучения: 3 месяца

Форма обучения: очная

Режим занятий: 8 часов в день

Минимальный уровень образования принимаемых на обучение : среднее общее образование.

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Каслинский промышленно-гуманитарный техникум»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «КПГТ»

Учебный план

для переподготовки рабочих по профессии «Повар» 3, 4 разряд
(код профессии 16675)

Цель обучения: профессиональная переподготовка граждан по профессии «Повар» в соответствии с требованиями, определяющими содержание обучения

Категория слушателей: безработное, незанятое население

Срок обучения: 3 месяца

Форма обучения: очная

Режим занятий: 8 часов в день

№	Наименование разделов и дисциплин	Всего часов	В том числе		Форма контроля
			Лекции	Практические занятия	
1.	Теоретическое обучение	232	129	25	
1.1	Основы организации производства предприятий общественного питания	20	14	6	Контрольная работа
1.2	Основы товароведения пищевых продуктов	14	12	2	Контрольная работа

1.3	Основы физиологии питания, санитарии, гигиены	15	15	-	Контрольная работа
1.4	Основы калькуляции и учета	12	9	3	Контрольная работа
1.5	Оборудование предприятий	34	30	4	Контрольная работа
1.6	Спецтехнология	137	127	10	ДЗ
2	Практическое обучение	240		240	
.	Учебная практика	72		72	ДЗ
	Производственная практика	168		168	ДЗ
	Квалификационный экзамен	8		8	КЭ
	Итого	480	196	284	

Практика проходит на согласованных предприятиях, с контролированием мастерами производственного обучения.

3.1 РАБОЧАЯ ПРОГРАММА «ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»

Область применения программы

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 16675 Повар.

Место дисциплины в структуре: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Цель:

- изучения курса является приобретение теоретических знаний, практических навыков проведения оценки качества пищевых продуктов с точки зрения возможности и целесообразности использования их в общественном питании.

Программой предмета является изучение классификации, ассортимента, показателей качества, условий хранения пищевых продуктов, их кулинарного назначения.

Материал курса следует увязывать с дисциплинами: «химия», «микробиология, физиология питания и санитария», «технология приготовления пищи» и др.

Методика изучения предмета строится на основе сочетания теоретического обучения с проведением практических занятий. Поэтому в содержательной части программы представлены теоретические вопросы, а также дан перечень практических занятий, позволяющих обучающимся приобрести умения оценки качества, изучения и анализа ассортимента товаров, диагностики дефектов. На практических занятиях обучающиеся решают ситуационные задачи, участвуют в деловых играх, работают с

натуральными образцами, со стандартами и другими раздаточным материалом.

Содержание практических занятий по темам предмета направлено на приобретение обучающимися навыков определения по внешним отличительным признакам вида и качества пищевых продуктов, используемых для приготовления различных блюд, кулинарных и кондитерских изделий.

В результате изучения обучающийся **должен знать:**

- проблемы рынка каждой группы пищевых продуктов и источники поступления товаров на рынок;
- нормативную документацию;
- классификацию и ассортимент пищевых продуктов;
- химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов;
- требования к качеству продуктов;
- условия и сроки хранения;
- кулинарные свойства пищевых продуктов;
- использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании, потреблении.

В результате изучения предмета обучающийся **должен уметь :**

- определять качество сырья и готовой продукции;
- использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;
- осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;
- пользоваться нормативными документами.

Тематический план дисциплины

№	Наименование тем	Всего	Теория	Практика
1.	Введение. Общие сведения о продуктах.	1	1	
2.	Плоды, овощи, грибы и продукты их переработки.	2	2	
3.	Зерно и продукты его переработки.	1	1	1
4.	Рыба и рыбные продукты.	2	2	1
5.	Мясо и мясные продукты.	2	2	
6.	Яйца и яичные продукты. Пищевые жиры.	1	1	
7.	Молоко и молочные продукты.	2	2	
8.	Соевые продукты. Новейшие технологии по переработке продуктов.	1	1	
9.	Вкусовые продукты. Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия. Контрольная работа	2	2	
Итого		14	12	2

Содержание

Тема 1. Введение

Предмет и задачи товароведения. Значение для организма человека, роль в формировании качества пищевых продуктов, содержание в продуктах.

Тема 2. Общие сведения о продуктах

Химический состав продовольственных товаров.

Вода, минеральные вещества, белки, жиры, углеводы. Значение для организма человека, норма потребления, содержание в продуктах. Витамины и витаминоподобные вещества, ферменты.

Значение для организма человека, классификация, свойства, содержание в продуктах. Пищевая ценность пищевых продуктов и ее составные компоненты: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценность, усвояемость, доброкачественность.

Прочие вещества пищевых продуктов — дубильные, пектиновые, красящие, ароматические, гликозиды, алкалоиды, фитонциды, пестициды.

Качество пищевых продуктов. Основные показатели качества. Факторы, влияющие на формирование качества, методы определения качества.

Хранение пищевых продуктов — режим хранения, факторы, влияющие на качество пищевых продуктов в процессе хранения.

Тема 3. Фрукты, овощи, грибы и продукты их переработки

Классификация свежих овощей по различным признакам.

Клубнеплоды. Особенности химического состава, основные хозяйственно-ботанические сорта, требования к качеству, болезни и повреждения, кулинарное использование.

Корнеплоды. Особенности химического состава, требования к качеству, болезни и повреждения, кулинарное использование основные хозяйственно-ботанические сорта.

Капустные овощи. Особенности химического состава, основные хозяйственно-ботанические сорта белокочанной капусты, требования к качеству, болезни и повреждения, кулинарное использование.

Луковые овощи. Особенности химического состава.

основные хозяйственно-ботанические сорта лука репчатого, требования к качеству, болезни и повреждения, кулинарное использование.

Салатно-шпинатные, пряные и десертные овощи. Виды, требования к качеству, кулинарное использование.

Тыквенные овощи. Особенности химического состава, основные хозяйственно-ботанические сорта огурцов, тыкв, арбузов, дынь, требования к качеству, болезни и повреждения, кулинарное использование. Томатные овощи. Особенности химического состава, основные хозяйственно-ботанические сорта томатов, стручкового перца, баклажанов, требования к качеству, болезни и повреждения, кулинарное использование. Бобовые и зерновые овощи. Особенности химического состава, основные хозяйственно-ботанические сорта, требования к качеству, болезни и повреждения, кулинарное использование. Свежие плоды (семечковые, косточковые, ягоды,

орехоплодные, субтропические, тропические плоды). Виды особенности химического состава, требования к качеству, болезни и повреждения, использование в кулинарии. Квашеные, соленые, моченые плоды и овощи. Сущность процессов квашения, соления и мочения, используемые сорта плодов и овощей, пищевая ценность, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии. Маринованные плоды и овощи. Сущность консервирования маринованием, используемые сорта плодов и овощей, пищевая ценность, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии. Сушеные плоды и овощи. Сущность процесса сушки, используемые сорта плодов и овощей, пищевая ценность, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии. Плодоовощные консервы. Сущность стерилизации, ассортимент, требования к качеству, использование в кулинарии. Быстрозамороженные плоды и овощи. Сущность процесса замораживания, ассортимент, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии. Продукты переработки картофеля, ассортимент, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии. Свежие и переработанные грибы. Свежие грибы. Особенности химического состава, классификация, понятие о несъедобных грибах, признаки доброкачественности, дефекты, использование в кулинарии. Переработанные грибы, ассортимент, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии.

Тема 4. Зерно и продукты его переработки

Крупы. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, использование в кулинарии.

Крупяные концентраты. Пищевая ценность, виды, требования к качеству, использование в кулинарии.

Мука. Пищевая ценность, виды и сорта муки, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии. Макароны изделия. Пищевая ценность, классификация и ассортимент, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии.

Дрожжи. Виды, требования к качеству, использование в кулинарии.

Хлеб и булочные изделия. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии.

Тема 5. Рыба и рыбные продукты

Рыба. Пищевая ценность. Характеристика основных промысловых семейств и видов промысловых рыб.

Живая, охлажденная, мороженая рыба. Сущность и способы охлаждения и замораживания, их влияние на качество, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Соленые, валеные, копченые рыбные продукты. Сущность консервирования рыбы посолом, вялением и копчением. Классификация и ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Балычные изделия, характеристика, кулинарное использование.

Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Икра рыб. Виды икры, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Рыбные консервы и пресервы. Классификация и ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Нерыбные морепродукты. Виды и пищевая ценность, использование, требования к качеству, дефекты.

Тема 6. Мясо и мясные продукты

Мясо. Пищевая ценность. Краткая характеристика убойного скота. Понятие о первичной обработке скота, влияние отдельных технологических операций на качество мяса. Послеубойные изменения в мясе и их влияние на качество и кулинарные свойства мяса. Классификация мяса по виду, полу, возрасту, термическому состоянию, упитанности. Отличительные признаки и использование различных видов мяса. Категории упитанности, клеймение туш, требования к качеству обработки туш, полутуш, четвертин.

Понятие о мясе условно-годном и непригодном в пищу, его использование и клеймение. Требования к качеству мяса, дефекты мяса.

Субпродукты. Характеристика отдельных видов субпродуктов, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Мясо птицы, кроликов, дичи. Пищевая ценность, классификация, требования к качеству, кулинарное использование. Колбасные, ветчинные изделия, мясные консервы. Пищевая ценность, классификация, характеристика основного ассортимента, требования к качеству, пороки, кулинарное использование.

Тема 7. Яйца и яичные продукты. Пищевые жиры

Химический состав, пищевая ценность, классификация, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование яиц и яичных продуктов.

Пищевые жиры. Растительные масла. Классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Маргариновая продукция (маргарин, кулинарные жиры, майонез). Пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, кулинарное использование.

Тема 8. Молоко и молочные продукты

Молоко, сливки. Виды, особенности химического состава, пищевая ценность, лечебные и диетические свойства молока, требования к качеству, пороки, кулинарное использование. Кисломолочные продукты. Пищевое и диетическое значение, ассортимент, требования к качеству, пороки, кулинарное использование. Мороженое. Пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству, кулинарное использование. Молочные консервы. Классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование. Сухие молочные продукты. Ассортимент, требования к

качеству, дефекты, кулинарное использование. Масло коровье. Особенности химического состава, пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, пороки, кулинарное использование. Сыры. Особенности химического состава, пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, пороки, кулинарное использование.

Тема 9. Соевые продукты.

Новейшие технологии по переработке продуктов. Соя. Производство и использование. Новые продукты в питании населения.

Тема 11. Вкусовые продукты. Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия. Контрольная работа

Значение вкусовых продуктов в питании. Классификация. Чай и чайные напитки. Химический состав, требования к качеству. Кофе и кофейные напитки. Химический состав, пищевая ценность, классификация, требования к качеству.

Пряности и приправы. Значение в питании, классификация, характеристика отдельных видов, требования к качеству, кулинарное использование. Лабораторная работа. Распознавание видов чая, кофе. Органолептическая характеристика.

Крахмал и крахмалопродукты. Виды и основные свойства, требования к качеству, кулинарное использование. Сахар. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование. Мед. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, кулинарное использование. Кондитерские изделия. Классификация кондитерских изделий. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Условия реализации

Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- учебно-методическое обеспечение дисциплины ОП. 02. «Основы товароведения продовольственных товаров», включающее в себя презентации учебных курсов, учебно-методические пособия по проведению практических занятий, методические указания по проведению контроля полученных знаний и навыков;

- посадочные места по количеству слушателей;

- рабочее место преподавателя;

- комплект учебно - наглядных пособий по дисциплине;

калькуляторы;

- бланки бухгалтерских документов.

- Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет, принтер, проектор;

- интерактивная доска с мультимедийным сопровождением;

Итоговая аттестация – контрольная работа

Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров - Ростов н/Д: Феникс, 2015 .

2. Мартинчик А.Н, Королёв А.Д. Микробиология, физиология питания, санитария. - М: Академия, 2010. - 352с.

3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. - М.: Академия, 2010.

4. Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина Микробиология, физиология питания, санитария - Учебное пособие / - 240 с. - (Профессиональное образование), 2008.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется в процессе выполнения практических занятий, проведения тестирования, а также выполнения индивидуальных занятий.

3.2 РАБОЧАЯ ПРОГРАММА «ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ, ГИГИЕНЫ»

Область применения программы

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 16675 Повар.

Место дисциплины в структуре: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины.

В результате освоения учебной дисциплины слушатель должен **уметь:**

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания;

В результате освоения учебной дисциплины слушатель должен **знать:**

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность, различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;

- понятия рациона питания; суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания;
- методику составления рационов питания;
- ассортимент и характеристику основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

Тематический план дисциплины

№	Наименование тем	Всего	Теория	Практика
1	Основы физиологии питания.	2	2	
2	Основы эпидемиологии.	1	1	
3	Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика.	2	2	
4	Санитарные требования к устройству, оборудованию и содержанию предприятий общественного питания.	4	4	
5	Личная и профессиональная гигиена работников общественного питания.	2	2	
6	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, хранению и реализации готовой пищи.	3	3	
7	Охрана окружающей среды.	1	1	
Итого		15	15	

Содержание

Тема 1. Основы физиологии питания

Биологическое значение пищи. Суточная норма, калорийность.

Углеводы, их значение, норма. Превращение углеводов в жиры при избыточном питании. Жиры, их значение. Рациональное соотношение животных и растительных жиров.

Минеральные соли — значение в питании. Соли железа, натрия, калия, фосфора, кальция, йода. Вода, значение для организма, норма потребления.

Витамины — значение в питании. Понятие о гиповитаминозе и авитаминозе. Водорастворимые витамины группы В и С. Жирорастворимые витамины А и Д. Сохранение витаминов при кулинарной обработке продуктов.

Процесс пищеварения. Понятие усвояемости пищи. Влияние на усвояемость внешнего вида, вкуса и запаха пищи, культуры обслуживания.

Тема 2. Основы эпидемиологии

Понятие о микробах. Общая характеристика основных групп микроорганизмов и процессов их жизнедеятельности. Микробы, вызывающие порчу пищевых продуктов. Понятие о брожении,

использование в пищевой промышленности и общественном питании (брожение теста, квашение капусты и т.д.).

Факторы внешней среды, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов.

Понятие о патогенных микроорганизмах. Бактерионосительство: опасность бактерионосителей, работающих в предприятиях общественного питания.

Пищевые инфекции; источники инфицирования продуктов. Профилактика пищевых инфекций. Венерические заболевания, их предупреждение. Профилактика СПИДа.

Тема 3. Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика

Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика. Пищевые отравления, их классификация. Пищевые отравления бактериального происхождения: токсикоинфекция и интоксикация.

Пищевые токсикоинфекции. Условно-патогенные микробы, вызывающие пищевые токсикоинфекции (кишечная палочка, протей). Роль кишечной палочки и протей в возникновении токсикоинфекции. Кишечная палочка — показатель загрязнения предприятий. Меры профилактики токсикоинфекции.

Пищевые интоксикации. Отравления токсином стафилококка. Продукты, с которыми связаны эти отравления. Меры профилактики. Ботулизм. Причины возникновения отравления. Основные мероприятия по предупреждению ботулизма.

Пищевые отравления не бактериального происхождения. Отравления несъедобными продуктами растительного и животного происхождения. Меры профилактики.

Гельминтозы, их виды. Меры предупреждения заражения гельминтами. Борьба с гельминтоносительством.

Тема 4. Санитарные требования к устройству, оборудованию и содержанию предприятий общественного питания

Санитарные требования к устройству, оборудованию, содержанию предприятий общественного питания.

Гигиенические требования к устройству предприятий. Обеспечение поточности производства и рациональной организации рабочих мест.

Санитарные требования к содержанию помещений. Способы и средства уборки помещений. Правила пользования моющими и дезинфицирующими средствами, способы их приготовления. Инвентарь для уборки помещений.

Борьба с насекомыми (дезинфекция). Физические и химические средства борьбы с ними. Методы и средства борьбы с грызунами (дератизация).

Санитарные требования к оборудованию и инвентарю. Недопустимость использования разделочных досок не по назначению. Лабораторный контроль санитарного состояния предприятий общественного питания.

Тема 5. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, хранению и реализации готовой пищи

Влияние приемов кулинарной обработки пищевых продуктов на получение доброкачественной и безвредной пищи. Соблюдение гигиенических требований, технологического процесса приготовления блюд и напитков. Санитарные требования к механической кулинарной обработке. Санитарные требования к нарезке хлеба, приготовлению фарша, обработке субпродуктов, овощей, используемых без тепловой обработки.

Санитарные требования к тепловой кулинарной обработке продуктов. Значение соблюдения температурного режима и длительности обработки для предупреждения пищевых отравлений.

Санитарные требования к обработке яиц, меланжа, яичного порошка; творога, использованию ароматических веществ и пищевых красителей.

Сроки хранения и реализации блюд. Опасность обсеменения микробами готовых блюд и кулинарных изделий.

Тема 6. Личная и профессиональная гигиена работников общественного питания

Значение соблюдения правил личной гигиены в профилактике пищевых отравлений, кишечных инфекций, гельминтозов.

Уход за кожей тела и рук, ногтями, волосами средство предупреждения заболеваний, Правила мытья и дезинфекции рук. Недопустимость работы при гнойничковых заболеваниях кожи рук, ангинах, заболеваниях зубов и катарах верхних дыхательных путей. Чистка одежды, обуви.

Требования к санитарной одежде, ее хранение.

Медицинский осмотр и обследования на бактерио- и глистоносительство, туберкулез, кожные и венерические заболевания. Заболевания, препятствующие допуску к работе в предприятиях общественного питания.

Личная санитарная книжка работника, порядок ее заполнения и хранения. Ответственность работников за соблюдение правил личной гигиены. Борьба с пьянством, алкоголизмом, курением и наркоманией.

Тема 7. Охрана окружающей среды

Значение природы, рационального использования ее ресурсов для экономики страны, жизнедеятельности человека, будущих поколений. Необходимость охраны окружающей среды. Административная и юридическая ответственность руководителей производства и граждан за нарушения в области рационального природопользования и охраны окружающей среды.

Итоговая аттестация- зачет.

Условия реализации

Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- учебно-методическое обеспечение дисциплины, включающее в себя презентации учебных курсов, учебно-методические пособия по проведению практических занятий, методические указания по проведению контроля полученных знаний и навыков;

- посадочные места по количеству слушателей;

- рабочее место преподавателя;

- комплект учебно - наглядных пособий по дисциплине;

калькуляторы;

- бланки бухгалтерских документов.

- Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет, принтер, проектор;

- интерактивная доска с мультимедийным сопровождением;

Итоговая аттестация - зачет.

Учебная литература

1. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии - учебник, З.П. Матюхина.- М.: Академия, 2010.

2. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии- учебник, З.П., Матюхина.- М: Академия, 2001.

3. Основы физиологии питания - учебное пособие, Г.Г. Лутошкина, М.: Академия, 2010.

Дополнительные источники

1. Гигиена и санитария общественного питания» - учебное пособие, Г.Г. Лутошкина. - М.: Академия, 2010.

2. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены - рабочая тетрадь, Т.А. Качурина. –М.: Академия, 2009.

3.3 РАБОЧАЯ ПРОГРАММА « ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА»

Область применения программы

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 16675. Повар.

Место дисциплины в структуре: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам

освоения дисциплины: слушатель должен уметь:

– свободно пользоваться микрокалькуляторами, компьютерной техникой;

– работать со «Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий»;

– решать задачи по таблицам Сборника рецептур блюд;

– заполнять первичные учетные документы;

– составлять заявки на продукты;

– основы калькуляции и учета.

В результате освоения учебной дисциплины слушатель должен **знать:**

- цели, задачи бухгалтерского учета, виды хозяйственного учета; компьютерную технику;
- документы учета, их классификацию, реквизиты и требования к содержанию и оформлению документов;
- расчет норм выхода готовых изделий, отходов и потерь;
- порядок составления меню;
- составление калькуляции для приготовления блюд;
- оформление документов: плана-меню, меню-требование, заборного листа, накладных, актов списания товаров;
- правила проведения инвентаризации;
- оформление документа при инвентаризации

Тематический план дисциплины

№	Наименование тем	Всего	Теория	Практика
1	Введение.	1	1	
2	Материальная ответственность.	1	1	
3	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.	2	1	1
4	Ценообразование на ПОП.	2	1	1
5	Калькуляция на ПОП.	4	3	1
6	Отчетность материально-ответственных лиц	1	1	
7	Инвентаризация продуктов и тары	1	1	
Итого		12	9	3

Содержание

Тема 1. Введение

Понятие о хозяйственном учете. Виды хозяйственного учета, их характеристика. Задачи бухгалтерского учета в предприятиях общественного питания.

Тема 2. Ценообразование в предприятиях общественного питания

Понятие о цене и ценообразовании. Особенности ценообразования в предприятиях общественного питания. Виды цен, применяемых в предприятиях общественного питания. Назначение торговых скидок (наценок). Прейскуранты цен на продовольственные товары и продукцию общественного питания, их построение, порядок определения цен.

Изучение структуры построения прейскурантов. Работа с прейскурантами цен.

Тема 3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

Назначение Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий. Структура построения и правила пользования Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий. Изучение разделов Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий и правил работы с ним.

Тема 4. Калькуляция в предприятиях общественного питания

Понятие о калькуляции. Материалы, используемые при калькуляции. Калькуляционные карточки, сущность, оформление, регистрация и хранение.

Понятие о меню, порядок составления и утверждения. Составление меню.

Тема 5. Ответность материально-ответственных лиц

Сущность материальной ответственности, ее формы. Коллективная (бригадная) форма материальной ответственности, ее значение. Права и обязанности членов бригады. Документальное оформление материальной ответственности при различных формах.

Задачи организации учета продуктов и товаров. Документы, оформляемые при приемке продуктов по количеству и качеству в кладовую и спуске из кладовой на производство и буфет. Порядок оформления актов на товарные потери и завес тары. Документы, оформляемые при отпуске готовых изделий с производства. Товарные отчеты материально-ответственных лиц, назначение, построение, документы, на основании которых составляется отчет.

Тема 6. Инвентаризация продуктов и тары

Понятие об инвентаризации, задачи и сроки проведения. Техника проведения инвентаризации. Документы, оформляемые при проведении инвентаризации.

Итоговая аттестация – контрольная работа.

Условия реализации

Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- учебно-методическое обеспечение дисциплины, включающее в себя презентации учебных курсов, учебно-методические пособия по проведению практических занятий, методические указания по проведению контроля полученных знаний и навыков;

- посадочные места по количеству слушателей;

- рабочее место преподавателя;

- комплект учебно - наглядных пособий по дисциплине;

калькуляторы;

- бланки бухгалтерских документов.

- Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет, принтер, проектор;

- интерактивная доска с мультимедийным сопровождением;

Учебная литература :

1. Мифтахудинова Н.М., Богданова Л.М. «Основы калькуляции и учета на предприятиях общественного питания». - М.; «Высшая школа» 1989г.

2. Потапова И.И. Калькуляция и учет. Учебное пособие, - М.: Академия. 2010г.

3. Харченко Н.Э. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», - М.: Академия. 2010г.

4. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. «Технология приготовления пищи. Практикум».- М.: Академия. 2007г.

Дополнительные источники:

1. Решодько Р.К. Техника безопасности и охрана труда. – М., 1997.

3.4. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА «ОСНОВЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Рабочая программа предназначена для профессиональной подготовки рабочих по профессии «Повар» и устанавливает базовые знания для освоения специальной учебной дисциплины « Основы организации производства предприятий общественного питания»

Целью изучения дисциплины является приобретение слушателями теоретических знаний и практических навыков по вопросам производственной и организационно - хозяйственной деятельности предприятий общественного питания (далее - ПОП).

В результате изучения предмета слушатель **должен знать:**

- особенности деятельности функции ПОП;
- основные виды, типы и классы ПОП;
- организацию продовольственного и материально - технического снабжения;
- организацию складского, тарного и весового хозяйства;
- требования к складским и производственным помещениям;
- структуру производства предприятий;
- рациональную организацию труда, технологических процессов производства полуфабрикатов и готовой продукции в различных цехах предприятия.

уметь:

- организовать приемку, хранение, отпуск всех видов продуктов;
- рационально и эффективно организовывать производственный процесс в различных цехах предприятия;
- обеспечивать соблюдение технологического процесса производства продукции;
- правильно организовывать рабочие места в цехах;
- работать с технологической документацией;
- подбирать по назначению оборудование, инструменты, инвентарь;
- организовывать хранение и отпуск готовой продукции.

При изучении курса необходимо учитывать межпредметные связи с другими предметами.

Тематический план дисциплины

№п/п	Наименование темы	Всего часов	теория	практика
1.	Введение. Характеристика предприятий общественного питания	4	4	
2.	Организация снабжения ПОП. Приемка продовольственных товаров. Организация тарного хозяйства.	6	4	2
3.	Характеристика структуры производства. Организация работы заготовочных цехов	5	4	1
4.	Организация работы доготовочных цехов	3	2	1
5.	Основы организации труда	2	2	
Всего		20	16	4

Содержание

Тема 1. Введение

Характеристика предприятий общественного питания. Классификация, типы, принципы размещения, уровень и виды услуг, состав и планировка.

Тема 2. Организация снабжения предприятий общественного питания

Источники, составления заявок на сырьё. Количественная и качественная приемка продуктов на склад, организация складского хозяйства, правила хранения продуктов. Организация тарного хозяйства.

Тема 3. Характеристика структуры производства. Организация работы заготовочных цехов

Общие требования к производственным помещениям и организация рабочих мест. Организация работы цехов овощного, мясного, рыбного цеха. Организация рабочих мест.

Тема 4. Организация работы доготовочных цехов

Организация работы холодного и горячего цеха. Организация рабочих мест.

Тема 5. Основы организации труда

Содержание и значение рациональной организации труда. Основные направления рациональной организации труда.

Итоговая аттестация – контрольная работа

Условия реализации учебной дисциплины.

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству слушателей;

- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Организация производства предприятий общественного питания».

Основные источники:

1. Белоусова С.Н., Радченко Л.А., Организация производства предприятий общественного питания. Учебное пособие. – Ростов н/Д: Феникс, 2011.
2. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г., Технология приготовления пищи. Учебное пособие. – М.: Академия, 2005.
3. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественного питания и торговле. – М.: Академия, 2012.
4. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие. - М.: Академия, 20011.
5. Козлова С.Н., Феденишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд. – М.: Академия, 2008.

3.5 РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ «СПЕЦТЕХНОЛОГИЯ»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии 16675.Повар. Изучение учебной дисциплины «Спецтехнология» должно проводиться в тесной взаимосвязи с учебными дисциплинами общепрофессионального и профессионального циклов. Использование межпредметных связей позволяет более рационально распределить время, отводимое на изучение отдельных вопросов, предусмотренных рабочей программой.

Место дисциплины в структуре программы подготовки по профессии 16675 «Повар».

Дисциплина «Кулинария» относится к циклу профессиональных (специальных) дисциплин.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Основной целью является формирование знаний умений и навыков по технологии производства полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий, навыков работы с технологической и справочной документацией. Овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями.

В результате освоения учебной дисциплины слушатель **должен уметь**:

- организовать рабочее место в соответствии с видами изготовления блюд;
- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд, правила их безопасного использования;
 - проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
 - проводить отпуск готовой продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;
 - правильно использовать применяемое технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, посуду;
 - пользоваться сборниками рецептур, стандартными и технологическими картами при изготовлении блюд;
 - приготавливать блюда и гарниры из овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса и домашней птицы, холодные блюда и закуски, напитки, сладкие блюда;
- В результате освоения учебной дисциплины слушатель **должен знать:**
- технологию первичной обработки, нарезки и формовки овощей, грибов;
 - технологию приготовления и оформления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
 - технологию приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога;
 - технологию приготовления и подачи супов и соусов;
 - технологию приготовления и подачи блюд из рыбы;
 - технологию приготовления и подачи блюд из мяса и домашней птицы;
 - технологию приготовления холодных блюд и закусок;
 - технологию приготовления сладких блюд и напитков;
 - технологию приготовления мучных изделий;
 - признаки и органолептические методы определения их доброкачественности, правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке;
 - сроки хранения и реализации продуктов питания.

Тематический план и содержание учебной дисциплины

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего	Теория	Практика
1.	Блюда из овощей и грибов.	26	25	1
2.	Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	24	23	2
3.	Супы и соусы.	14	12	2
4.	Блюда из рыб.	20	19	1
5.	Блюда из мяса и	24	23	1

	домашней птицы.			
6.	Холодные блюда и закуски.	20	18	2
7.	Сладкие блюда и напитки.	9	7	1
Всего		137	127	10

Содержание

Тема 1. Блюда из овощей и грибов

Кулинария как наука о рациональном приготовлении пищи. Схема технологического процесса приготовления пищи. Понятие о сырье, полуфабрикате, готовой продукции. Ознакомление с действующими сборникам рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими инструкциями. Ознакомление с темами курса. Значение тепловой обработки. Классификация и характеристика приемов тепловой обработки. Понятие о процессах, происходящих в продуктах при тепловой обработке. Блюда и гарниры из овощей. Значение в питании, классификация; приемы, применяемые при тепловой обработке овощей, обеспечивающие сохранение внешнего вида и питательных веществ (витаминов, минеральных солей и др.). Блюда из отварных, припущенных, жареных, тушеных, запечённых овощей-ассортимент, характеристика, у органолептическая оценка, оформление, нормы выхода, отпуск; сроки и условия хранения.

Тема 2. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

Обработка овощей и грибов. Качественная оценка овощей при приемке на производстве. Схема технологического процесса обработки овощей: приемка, взвешивание, сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка — назначение каждой операции. Особенности обработки картофеля в зависимости от кулинарного использования. Причины потемнения очищенного картофеля и способы предотвращения потемнения. Формы нарезки картофеля, использование. Особенности обработки корнеплодов, капустных, луковых овощей в зависимости от кулинарного использования; формы нарезки перечисленных овощей, использование. Особенности обработки тыквенных, томатных и прочих овощей; нарезка, кулинарное использование. Особенности обработки консервированных овощей: сушеных, замороженных, соленых, квашеных, кулинарное использование.

Обработка свежих шампиньонов, сушеных грибов, кулинарное использование.

Приготовление овощных пюре и блюд из овощной котлетной массы, оформление, отпуск.

Овощные гарниры простые и сложные, их характеристика, органолептическая оценка, использование, нормы выхода.

Блюда и гарниры на круп, бобовых и макаронных изделий. Значение в питании. Подготовка круп, бобовых и макаронных изделий к тепловой обработке.

Правила варки каш различной консистенции. Органолептическая оценка, использование, нормы выхода.

Приготовление блюд из каш: котлеты и биточки, крупеник, запеканки, пудинги и др., оформление, отпуск, нормы выхода.

Тема 3. Супы и соусы

Ассортимент бульонов и отваров. Технология приготовления бульонов и отваров в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и питания (диетического, вегетарианского и прочего): бульона костного, бульона мясного, бульона из домашней птицы, бульона рыбного, отвара грибного, отвара овощного, отвара фруктового, бульонов из концентратов промышленного производства. Органолептические способы определения степени готовности и качества. Способы исправления широко распространенных ошибок при приготовлении бульонов и отваров.

Методы сервировки и варианты оформления подачи бульонов и отваров в виде блюда.

Ассортимент, пищевая ценность заправочных супов, требования к качеству. Технологический процесс приготовления заправочных супов. Органолептические способы определения степени готовности и качества заправочных супов и соответствия стандартным требованиям по внешнему виду, вкусу, цвету, запаху и консистенции. Способы исправления ошибок при приготовлении основных супов. Методы сервировки, варианты оформления заправочных супов для подачи. Сроки хранения и реализации. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов - пюре крупяных. Подбор инвентаря, посуды, для приготовления супов пюре. Технологический процесс приготовления супов с соблюдением температурного режима и санитарных норм.

Способы оформления, сервировка, отпуск. Температура подачи, правила, сроки хранения пюреобразных супов. Бракераж готовой продукции.

Ассортимент молочных супов. Технологический процесс приготовления молочных супов с крупами, макаронными изделиями, овощами. Способы оформления, сервировка, отпуск. Температура подачи, правила хранения. Способы оформления, сервировка, отпуск. Температура подачи, правила хранения. Взаимозаменяемость продуктов.

Ассортимент сладких супов. Выбор и подготовка основных ингредиентов. Подготовка крахмала. Технологический процесс приготовления сладких супов. Приготовление гарнира к сладким супам. Требования к качеству, оформление, отпуск, сроки хранения и реализации.

Ассортимент холодных супов. Выбор и подготовка основных ингредиентов. Обработка, подготовка зелени. Санитарные требования к приготовлению холодных супов. Технологический процесс приготовления. Отличительные особенности. Требования к качеству. Методы сервировки, варианты оформления и подачи холодных супов. Температура подачи холодных супов, условия и сроки хранения

Классификация соусов по виду и температуре подачи. Технологическое оборудование, производственный инвентарь - назначение, правила безопасной эксплуатации. Ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов

Значение соусов в питании, классификация, пищевая ценность. Подготовка, подбор основных и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов. Критерии качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Технология приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу: бульонов, пассерования муки, соусных основ (овощных, фруктовых, ягодных, грибных), заготовок из овощей и грибов, мясного сока. Правила охлаждения и замораживания, размораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых основных соусов.

Выбор и оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соуса белого и красного основного, а так же для производных. Технология приготовления соуса белого, красного основного. Приготовление производных соусов. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Способы подачи.

Выбор и оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Технология приготовления молочных и сметанных соусов. Приготовление производных соусов. Способы оформления, сервировка, отпуск. Температура подачи, правила хранения соусов. Дефекты, способы устранения и предупреждения.

Процесс приготовления яично-масляных соусов и масляных смесей, заправок и маринадов. Выбор и оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Охлаждение, размораживания и разогревания отдельных компонентов для соусов. Технология приготовления яично-масляных соусов и масляных смесей. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Технология приготовления заправок и маринадов. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Температура приготовления и отпуска. Способы сервировки, оформления. Дефекты способы предупреждения и устранения.

Тема 4. Блюда из рыбы

Требования к качеству рыбы, поступающей в предприятия общественного питания.

Обработка рыбы: предварительная обработка (оттаивание мороженой рыбы, филе промышленного изготовления). Обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки в зависимости от размера и кулинарного использования (мелкой, средней, крупной).

Особенности разделки некоторых видов рыб (сом, навага, хек, камбала, ставрида и др.) и новых видов, поступающих в предприятия общественного питания.

Приготовление полуфабрикатов из рыбы: приемы, применяемые при изготовлении полуфабрикатов. Нарезка, отбивание, панирование и др.; назначение каждого приема. Характеристика полуфабрикатов для варки, припускания, жарки, запекания, тушения. Приготовление котлетной массы из рыбы, рецептура; характеристика полуфабрикатов из нее.

Использование пищевых отходов, нормы отходов. Требования к качеству, сроки и условия хранения полуфабрикатов из рыбы.

Приготовление блюд из рыбы.

Тема 5. Блюда из мяса и домашней птицы

Обработка мяса, мясных продуктов, птицы, дичи. Виды, состояние и пищевая ценность мясного сырья, поступающего в предприятия общественного питания. Качественная оценка сырья при приемке на производстве. Стадии обработки мяса: оттаивание, зачистка, промывание, обсушивание, разруб, обвалка, жиловка и зачистка. Кулинарный разруб говядины, баранины, свинины, использование частей. Приготовление полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины: крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. Ассортимент, нормы выхода, требования к качеству.

Приготовление полуфабрикатов. Требования к качеству мясных полуфабрикатов, сроки и условия хранения. Обработка субпродуктов, кулинарное использование.

Сельскохозяйственная птица: характеристика поступающего сырья. Технологическая схема обработки птицы: оттаивание мороженой птицы, опаливание, удаление головы, ног, крыльев, шеи, потрошение, промывание, заправка кур "в кармашек". Обработка и использование пищевых отходов. Требования к качеству полуфабрикатов из птицы, сроки, условия хранения.

Тема 6. Холодные блюда и закуски

Способы и приемы приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями Классификация бутербродов по способу приготовления, температуре подачи.

Приготовление простых, сложных бутербродов.

Приготовление закрытых бутербродов (сэндвичей): холодных, горячих.

Приготовление закусочных бутербродов (канапе)

Приготовление ассорти рыбного, мясного.

Декорирование, отпуск бутербродов, соблюдение температурного режима.

Технология приготовления салатов из сырых овощей: «Весна», витаминного, летнего, из белокочанной капусты, краснокочанной капусты.

Технология приготовления салатов из вареных овощей: винегретов, салата картофельного, салата картофельного с кальмарами, салата мясного, рыбного, с курицей, салата – коктейля.

Подготовка основных и гастрономических продуктов;

Организация рабочего места повара при приготовлении холодных закусок;

Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых холодных закусок: фаршированных яиц, шпротов с лимоном; паштета из печени и т.д.

Оформление, отпуск, требование к качеству. Соблюдение температурного режима, правил безопасности при хранении, санитарии и гигиены, условия и сроки хранения.

Технология приготовления, оформления простых холодных блюд

Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд: яйца под майонезом с гарниром; помидоры, фаршированные мясным салатом; рыба отварная с гарниром и хреном; рыба заливная с гарниром; ростбиф с гарниром; студень говяжий.

Оформление, отпуск, требование к качеству, соблюдение температурного режима, условия и сроки хранения.

Тема 7. Сладкие блюда и напитки

Пищевая ценность и классификация сладких блюд.

Роль сладких блюд в питании. Пищевая ценность и калорийность сладких блюд. Классификация сладких блюд. Специфические приемы при приготовлении сладких блюд. Температурный и временной режим хранения холодных и горячих сладких блюд.

Правила подготовки свежих фруктов и ягод. Технология приготовления, оформление и подача свежих фруктов и ягод. Приемы карвинга.

Требования к качеству блюд их свежих фруктов и ягод.

Технология приготовления желированных сладких блюд

Подготовка желирующих веществ: желатин, агар-агар, крахмал.

Технология приготовления желе. Виды и ассортимент желе.

Технология приготовления самбука. Технология приготовления мусса. Технология приготовления крема. Требования к качеству, оформление и отпуск желированных сладких блюд

Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих сладких блюд: каша «Гурьевская», пудинги, суфле, шарлотка яблочная, яблоки запеченные.

Способы сервировки и варианты оформления запеченных сладких блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих сладких блюд: яблоки в тесте жареные, гренки с фруктами, фрукты жареные в карамели, с медом.

Способы сервировки и варианты оформления горячих жареных блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных напитков: квас, сбитень, освежающие напитки на основе минеральной воды, освежающие напитки на основе ягодных настоев и отваров, освежающие напитки на основе кисломолочных продуктов

Требования к качеству, условия хранения и способы подачи и оформления холодных напитков.

Технология приготовления горячих напитков Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных напитков: чай, кофе, какао, горячий шоколад Требования к качеству, условия хранения и способы подачи и оформления горячих напитков.

Итоговая аттестация - дифференцированный зачет.

Условия реализации дисциплины:

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Технологии приготовления пищи»; учебно-производственной лаборатории.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии приготовления пищи»:

- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия;
- комплект бланков технологической документации.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Технологии приготовления пищи»:

- рабочие места по количеству мест слушателей;
- производственные столы;
- инвентарь;
- холодильное и тепловое оборудование;
- столовая посуда;
- кухонная посуда, разделочные доски, ножи;
- механическое оборудование;
- комплект учебно-методической документации.

Информационное обеспечение дисциплины

Основные источники:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Учеб. для нач. проф. образования. – 4-е изд., переработ. и доп. – М.: Академия, 2010.
2. Барановский В. А. Повар – технолог / Серия «Учебники, учебные пособия». – Ростов н/ Д «Феникс», 2005.
3. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред. проф. образования/ Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова. – 5-е изд., стер.- М.: Академия, 2006.
4. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие для сред. проф. образования/ Г.Г. Дубцов. – 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2009.

3.6 РАБОЧАЯ ПРОГРАММА дисциплины «ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Оборудование, охрана труда» является частью основной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии **16675. Повар** разработана с учётом требований рынка труда, на основе установленных квалификационных требований.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в цикл профессиональных дисциплин.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины - теоретическое изучение и практическое освоение слушателями материально-технической оснащённости предприятий общественного питания, механизации и автоматизации основных технологических процессов, выбора и эксплуатации всех видов оборудования.

В результате освоения учебной дисциплины слушатель должен уметь:

- подбирать необходимое технологическое оборудование;
- обслуживать основное технологическое оборудование кулинарного цеха;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного производства;
- соблюдать правила безопасности труда, производственной санитарии и пожарной безопасности.

В результате освоения учебной дисциплины слушатель должен знать:

- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила их безопасного использования;
- права и обязанности работников в области охраны труда;
- правила безопасной эксплуатации установок и аппаратов;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и
- производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом),
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда.

Тематический план

№	Наименование разделов и	Всего	Теория	Практика
----------	--------------------------------	--------------	---------------	-----------------

	тем			
1.	Введение. Охрана труда и техника безопасности	2	2	
2.	Общие сведения о машинах	6	6	
3.	Механическое оборудование	10	8	2
4.	Тепловое оборудование	9	8	1
5.	Холодильное оборудование	6	5	1
6.	Дифференцированный зачет	1	1	-
ИТОГО		34	30	4

Содержание

Тема 1. Охрана труда и техника безопасности

Вопросы охраны труда в основных законодательных актах. Контроль за состоянием работы по охране труда.

Производственный травматизм и профессиональные заболевания. Понятие о несчастном случае. Классификация травматизма. Причины производственного травматизма. Расследование и учет несчастных случаев на производстве. Гигиена труда и производственная санитария. Электробезопасность. Действие электрического тока на человека. Виды электротравм. Средства защиты. Помощь пострадавшим. Основные мероприятия по предупреждению электротравматизма.

Пожарная безопасность. Основные причины возникновения пожаров.

Способы и средства тушения пожаров. Огнетушители, типы, характеристика, правила пользования. Пожарный инвентарь. Средства пожарной сигнализации и связи. Помощь пострадавшим при пожаре.

Тема 2. Общие сведения о машинах

Основные направления механизации и автоматизации производственных процессов. Требования, предъявляемые к современному оборудованию.

Классификация технологического оборудования предприятий общественного питания. Общие сведения о машинах и механизмах. Основные части машин, их назначение. Виды передач. Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования безопасности труда.

Тема 3. Механическое оборудование

Универсальные приводы. Их назначение и применение. Универсальные приводы общего назначения. Комплектация универсальных приводов сменными механизмами, правила эксплуатации и техника безопасности.

Машины для обработки овощей. Машины для мойки овощей, фруктов и зелени.

Моечные машины роликового и вибрационного типа. Картофелеочистительные машины и механизмы. Машина для сульфитации картофеля. Машины и механизмы для нарезки овощей. Классификация их по принципу действия: дисковые, роторные, комбинированные, пуансонная. Машины и механизмы для протирания овощей и других продуктов.

Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности

Машины для обработки мяса и рыбы. Мясорубки. Рабочие инструменты и уход за ними. Мясорыхлительные машины и механизмы, механизм для нарезания мяса для бефстроганов, механизм для перемешивания фарша, размолочный механизм.

Котлетоформовочная машина, рыбоочистительная машина. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности.

Машины хлебрезательные, для нарезания гастрономических продуктов.

Хлебрезательные машины, машины для нарезания гастрономических продуктов и сливочного масла. Машины для нарезания сыра и колбасы .

Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности, технические характеристики хлебрезательных машин.

Взбивальные машины. Взбивальные машины и механизмы, смесительная установка. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности.

Весоизмерительное оборудование. Весы, их назначение и классификация, требования, предъявляемые к весам.

Весы настольные циферблатные — устройство, техническая характеристика, установка, регулирование, правила эксплуатации. Весы товарные — устройство, техническая характеристика, установка, регулирование, правила эксплуатации.

Клеймение и поверка весов. Порядок государственного надзора и контроля за весоизмерительными приборами. Понятие о дозаторах и электронных весах.

Подъемно-транспортное оборудование. Значение механизации погрузочных работ. Классификация подъемно-транспортного оборудования. Подъемники (лифты). Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности основных подъемно-транспортных средств.

Тема 4. Тепловое оборудование

Классификация теплового оборудования. Понятие о топливе и теплоносителях. Современные способы обогрева. Тепловое оборудование с электрообогревом. Виды электронагревательных элементов. Понятие об СВЧ и ИК- нагреве. Варочное оборудование. Пищеварочные котлы; устройства, варочные и электрические, котлы электрические; котлы КПЭ; автоклавы. Пароварочный шкаф. Экспресс-кофеварки с гидравлическим усилителем. Сосиковарки. Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности. Пароконвектоматы. Жарочно-пекарное оборудование. Жарочное оборудование периодического действия. Электросковороды. Фритюрницы. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности. Варочно-жарочное

оборудование. Плиты электрические секционные модулированные. Газовые плиты и твердотопливные плиты. Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности.

Водогрейное оборудование. Кипятильники. Электроводонагреватели. Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации водогрейного оборудования, техника безопасности и технические характеристики.

Оборудование для раздачи пищи. Электрические мармиты для первых и вторых блюд. Прилавки — мармиты. Тепловые шкафы, тепловая стойка и электрические термостаты.

Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности, технические характеристики оборудования для раздачи.

Тема 5. Холодильное оборудование

Значение, сущность охлаждения. Способы получения холода.

Понятие о машинном охлаждении. Холодильные агенты, их характеристика. Схема холодильной машины компрессорного типа.

Классификация холодильного оборудования предприятий общественного питания.

Сборные холодильные камеры. Холодильные шкафы. Бытовые холодильники для хранения охлажденных продуктов и для хранения замороженных продуктов. Холодильные витрины. Холодильные прилавки. Холодильные прилавки-витрины. Льдогенераторы, фризеры, охладители напитков.

Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности, технические характеристики.

Итоговая аттестация - зачет.

Условия реализации учебной дисциплины.

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

посадочные места по количеству слушателей; рабочее место преподавателя; комплект учебно-наглядных пособий «Оборудование предприятий общественного питания».

Основные источники:

1. Золин, В.П. Технологическое оборудование ПОП.- М.: Академия, 2016г
2. Барановский, В. А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.- Феникс - Москва, 2012. - 352 с.
3. Калинина, В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.М. Калинина. – М.: Академия, 2014. – 320 с.

4. Корж, В.А. Охрана труда: учебное пособие / В.А. Корж, А.В. Фролов, А.С. Шевченко; под ред. А.В. Фролова. – М.: КНОРУС, 2016. – 424 с.

3.7 РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью профессиональной образовательной программы, по профессии 16675 Повар.

1.2. Цели и задачи учебной практики

С целью овладения видами профессиональной деятельности по профессии обучающийся в ходе освоения учебной практики должен получить первичные профессиональные навыки и иметь практический опыт:

- Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

-Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

-Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров

-Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

-Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий

-Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога

-Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем

-Готовить бульоны и отвары

-Готовить простые супы

-Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты

-Готовить простые холодные и горячие соусы

-Производить обработку рыбы с костным скелетом

-Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом

-Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом

-Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

-Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

-Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

-Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

-Готовить бутерброды и гастрономические продукции порциями

-Готовить и оформлять салаты

-Готовить и оформлять простые холодные закуски

-Готовить и оформлять простые холодные блюда

-Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда

-Готовить простые горячие напитки

-Готовить и оформлять простые холодные напитки

1.3. Количество часов на освоение учебной практики: всего 72 часа

Тематический план

№ п/п	Наименование темы	Количество часов
1	2	3
Механическая кулинарная обработка сырья		18
1.	Приобретение навыков обработки овощей, грибов, плодов, ягод	6
2.	Приобретение навыков обработки мяса, мясопродуктов, птицы и дичи	6
3.	Приобретение навыков обработки рыбы и нерыбных морепродуктов	6
Приготовление готовых блюд и изделий		48
4.	Приобретение навыков приготовления блюд из картофеля и овощей	6
5.	Приобретение навыков приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	6
6.	Приобретение навыков приготовления блюд из яиц	6
7.	Приобретение навыков приготовления бутербродов, салатов	6
8.	Приобретение навыков приготовления бульонов, супов	6
9.	Приобретение навыков приготовления блюд из мяса	6
10.	Приготовление навыков приготовления блюд из птицы	6
11.	Приготовление навыков приготовления блюд из рыбы.	6
12.	Дифференцированный зачет (Практическая работа)	6
	Итого:	72

Содержание программы учебной практики

Тема 1. Приобретение навыков обработки овощей, грибов, плодов, ягод

Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Требования безопасности труда на рабочих местах. Причины травматизма. Виды травм, меры предупреждения травматизма.

Основные правила электробезопасности. Пожарная безопасность. Причины пожаров, меры предупреждения. Правила пользования средствами пожаротушения. Правила поведения при пожаре.

Обработка картофеля и корнеплодов.

Переработка, сортировка. Овладение навыками очистки картофеля и корнеплодов машинным способом: включение машины, загрузка вымытыми овощами, контроль за очисткой, выгрузка овощей, отключение и мытье машины. Освоение приемов ручной доочистки, промывания овощей.

Ознакомление с условиями хранения обработанного картофеля и корнеплодов.

Ознакомление с порядком использования отходов картофеля и корнеплодов.

Отработка приемов машинной и ручной нарезки картофеля и корнеплодов (соломкой, брусочками, кружочками, ломтиками).

Обработка луковых овощей.

Очистка и промывка репчатого и зеленого лука, чеснока; освоение приемов, облегчающих их очистку. Отработка приемов нарезки луковых овощей (соломкой, дольками, кольцами, мелкой крошкой). Ознакомление с условиями хранения обработанных луковых овощей.

Обработка капустных овощей.

Подготовка капустных овощей (белокочанной капусты, цветной, кольраби) к обработке; овладение навыками обработки. Приобретение навыков машинной и ручной нарезки (соломкой, шашками и т.д.). Подготовка капусты к фаршированию. Ознакомление с условиями хранения обработанных капустных овощей. Ознакомление с порядком использования отходов.

Обработка плодовых овощей.

Сортировка, очистка, промывка плодовых овощей. Приобретение навыков нарезки (дольками, кружочками и др.); подготовка кабачков, баклажанов и помидоров к фаршированию. Ознакомление с условиями хранения обработанных плодовых овощей. Ознакомление с порядком использования отходов.

Обработка зелени.

Переборка, очистка, промывка. Условия хранения обработанной зелени.

Обработка плодов и ягод.

Переборка, сортировка, очистка, промывка, освобождение от косточек. Овладение навыками нарезки различных видов плодов.

Ознакомление с условиями хранения обработанных и нарезанных плодов и порядком использования отходов.

Обработка сухих, консервированных и быстрозамороженных овощей, плодов и ягод. Овладение приемами подготовки быстрозамороженных квашеных, соленых и сушеных овощей к дальнейшему использованию. Ознакомление с условиями хранения обработанных сухих, консервированных и быстрозамороженных плодов и ягод.

Обработка грибов.

Овладение навыками переборки, сортировки, очистки, промывки и нарезки грибов. Ознакомление с особенностями обработки некоторых видов грибов, условиями хранения обработанных и нарезанных грибов

Тема 2. Приобретение навыков обработки мяса, мясопродуктов, птицы и дичи

Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с цехом для обработки мяса и мясопродуктов: вырабатываемая продукция, оборудование, инвентарь, инструмент, организация рабочего места, виды поступающего сырья, органолептическая оценка качества мяса.

Ознакомление с предварительной обработкой мяса: оттаивание, срезание клейма, зачистка загрязненных мест, промывка, обсушивание.

Ознакомление с приемами кулинарного разуба и обвалки туш крупного рогатого скота, бараньих и свиных туш. Ознакомление с порядком использования отходов.

Ознакомление с приемами нарезки мясных полуфабрикатов из говядины, телятины, свинины.

Овладение навыками обработки птицы и дичи: ошипывание, опаливание, потрошение, промывание, заправка “в кармашек”. Обработка и использование отходов.

Оттаивание субпродуктов. Приобретение навыков их обработки.

Приготовление котлетной массы. Ознакомление с рецептурой. Овладение навыками приготовления котлетной массы. Отработка приемов порционирования, формования и панирования, правильности укладки полуфабрикатов из котлетной массы. Ознакомление с условиями и сроками хранения полуфабрикатов из котлетной массы.

Приготовление полуфабрикатов из натурального рубленного мяса. Отработка приемов порционирования, формования, правильной укладки полуфабрикатов. Ознакомление с условиями и сроками хранения.

Тема 3. Приобретение навыков обработки рыбы и нерыбных морепродуктов

Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности . Ознакомление с цехом обработки рыбы и нерыбных морепродуктов, с оборудованием, инвентарем и инструментом,

организацией рабочего места, видами поступающего сырья; органолептическая оценка качества рыбы.

Овладение навыками обработки рыбы с костным скелетом: оттаивание мороженой рыбы, очистка от чешуи, удаление плавников, головы, плечевой кости, внутренностей, промывание. Ознакомление с приемами приготовления полуфабрикатов из рыбы.

Овладение навыками обработки сельди и кильки.

Приготовление котлетной массы из рыбы. Ознакомление с рецептурой, овладение навыками приготовления, отработка приемов порционирования, формования и укладки полуфабрикатов из котлетной массы.

Ознакомление с технологическим процессом обработки морепродуктов.

Тема 4. Приобретение навыков приготовления блюд из картофеля и овощей

Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.

Приобретение навыков приготовления блюд из отварных овощей и картофеля: картофель отварной, картофель в молоке, картофельное пюре, капуста (белокочанная, цветная) отварная с маслом, зеленый горошек отварной с маслом.

Приобретение навыков приготовления блюд из припущенных и тушеных овощей: овощи припущенные, капуста тушеная; свекла тушеная в сметане.

Приобретение навыков приготовления блюд из картофельной, капустной и морковной котлетной массы, подготовка массы, формовка, панирование, обжаривание.

Приобретение навыков приготовления блюд из запеченных овощей: запеканка картофельная, капустная, морковная.

Приобретение навыков приготовления блюд из фаршированных овощей: кабачки, перец фаршированный, голубцы овощные.

Приобретение навыков органолептической оценки качества блюд из овощей; порционирования, оформления и отпуска.

Тема 5. Приобретение навыков приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий

Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Предварительная подготовка круп, бобовых и макаронных изделий. Соотношение крупы, макаронных изделий и жидкости для варки каш различной консистенции и гарниров из макаронных изделий; определение готовности. Оценка качества. Кулинарное использование.

Приобретение навыков приготовления блюд из каш (котлеты, биточки, запеканки).

Приобретение навыков приготовления блюд из бобовых: бобовые отварные, с жиром, с жиром и луком.

Приобретение навыков приготовления блюд из макаронных изделий: с маслом, сыром, макаронник, лапшевник.

Приобретение навыков органолептической оценки качества блюд из каш, бобовых и макаронных изделий; порционирования, оформления и отпуска.

Тема 6. Приобретение навыков приготовления блюд из яиц, творога.

Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Владение навыками варки яиц вкрутую, всмятку и в мешочек; определение готовности.

Приобретение навыков приготовления блюд из яиц: яичных омлетов натуральных. Органолептическая оценка качества блюд из яиц, оформление, отпуск.

Приобретение навыков приготовления блюд из творога: приготовление сырников. Органолептическая оценка качества блюд, оформление, отпуск.

Тема 7. Приобретение навыков приготовления бутербродов, салатов.

Инструктаж по технике безопасности и организации рабочего места. Оборудование, инвентарь и инструменты для приготовления салатов. Приготовление салатов из свежих овощей: ассортимент, рецептура, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Приготовление салатов из варенных овощей: ассортимента, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

Приготовление винегретов: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения. Приобретение навыков приготовления бутербродов: подготовка мясных и рыбных гастрономических продуктов и хлеба; овладение навыками нарезки гастрономических продуктов и хлеба; оформление и отпуск бутербродов.

Тема 8. Приобретение навыков приготовления бульонов, супов

Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении щей и борщей, солянок. Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении щей и борщей.

Подбор инвентаря и инструментов для приготовления щей и борщей, солянок.

Механическая кулинарная обработка овощей и их нарезка в соответствии с технологией приготовления.

Приготовление бульонов. Пассерование кореньев. Подготовка дополнительных продуктов. Освоение приемов по приготовлению щей, борщей, солянок: соблюдение соотношения количества продуктов и жидкой основы, режима варки, правил использования зелени, пряностей. Доведение до вкуса.

Ознакомление с правилами хранения и с нормами выхода щей и борщей, солянок. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче щей и борщей.

Тема 9. Приобретение навыков приготовления блюд из мяса

Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Санитарно-гигиенические требования при обработке мяса. Ознакомление с организацией рабочего места для обработки мяса, вареного и тушеного мяса. Подготовка рабочего места. Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении блюд из отварного и тушеного мяса.

Освоение приемов по механической кулинарной обработке мяса: размораживанию, жилровке, зачистке.

Освоение приемов по нарезке полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины: крупнокусковых, порционных, мелкокусковых; по отбиванию, подрезанию сухожилий, панированию, шпигованию. Проведение бракеража полуфабрикатов. Приготовление полуфабрикатов для варки и тушения.

Ознакомление с режимом тепловой обработки, нормами выхода и правилами хранения блюд из отварного и тушеного мяса. Приготовление блюда из котлетной массы.

Тема 10. Приобретение навыков приготовления блюд из птицы

Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Санитарно-гигиенические требования при обработке птицы. Механическая кулинарная обработка домашней птицы.

Технология приготовления блюд из отварной и припущенной домашней птицы. Технология приготовления блюд из жареной домашней

птицы. Технология приготовления блюд из тушеной домашней птицы. Технология приготовления блюд из запечённой домашней птицы. Технология приготовления блюд из рубленой и котлетной массы домашней птицы. Оформление и отпуск. Органолептическая оценка качества блюд

Тема 11. Приготовление навыков приготовления блюд из рыбы.

Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Санитарно-гигиенические требования при обработке рыбы. Механическая кулинарная обработка рыбы. Приготовление панировок. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Приемы обработки сельди соленой, оформление сельди с гарниром. Приготовление котлетной массы. Приготовление кнельной массы. Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы. Приготовление блюда из котлетной массы. Оформление и отпуск. Органолептическая оценка качества блюд.

Тема 12. Дифференцированный зачет (Практическая работа)

Перечень практических работ:

1. Приготовление картофеля отварного и салата из свежей капусты.
2. Приготовление бутербродов с овощами, яичницы – глазуньи натуральной.
3. Приготовление борща из свежей капусты, макаронных изделий с овощами.
4. Приготовление винегрета овощного, пюре из бобовых.
5. Приготовление рыбы жареной с гарниром из овощей, рассыпчатой каши.
6. Приготовление котлет из мясной котлетной массы из птицы с гарниром из картофеля, компота из сухофруктов.
7. Приготовление салата «Сельдь под шубой», щей из свежей капусты с картофелем.
8. Приготовление рассольника «Ленинградский», киселя из концентрата.
9. Приготовление каши молочной рисовой и бутербродов с сыром и овощами.
10. Приготовление сырников из творога со сметаной, салата «Весна».

Условия реализации учебной практики

Реализация программы требует наличия учебно-производственной лаборатории.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Технологии приготовления пищи»:

- рабочие места по количеству мест слушателей;
- производственные столы;
- инвентарь;
- холодильное и тепловое оборудование;
- столовая посуда;
- кухонная посуда, разделочные доски, ножи;
- механическое оборудование;

- комплект учебно-методической документации.

Информационное обеспечение дисциплины

Основные источники:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Учеб. для нач. проф. образования. – 4-е изд., переработ. и доп. – М.: Академия, 2010.
2. Барановский В. А. Повар – технолог / Серия «Учебники, учебные пособия». – Ростов н/ Д «Феникс», 2005.
3. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред. проф. образования/ Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова. – 5-е изд., стер.- М.: Академия, 2006.
4. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие для сред. проф. образования/ Г.Г. Дубцов. – 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2009.

3.8 РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью профессиональной образовательной программы по профессии 16675 Повар.

1.2. Цели и задачи производственной практики.

Целью производственной практики является:

- формирование профессиональных компетенций;
- комплексное освоение обучающимся видов профессиональной деятельности по профессии.

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся;
- получение производственного опыта;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

1.3 Количество часов на производственную практику: 168 часов

Тематический план производственной практики

№	Наименование темы	Кол-во часов
1.	Знакомство с предприятием. Ознакомление с трудовым распорядком, правилами техники безопасности, пожарной безопасности. Изучение рабочих мест.	8
2.	Обработка овощей, грибов, плодов, ягод.	8
3.	Обработка мяса, мясопродуктов, птицы и дичи.	8
4.	Обработка рыбы	8
5.	Приготовление блюд из картофеля и овощей	16
6.	Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	16
7.	Приготовление блюд из яиц, молока, творога.	16

8.	Приготовление бутербродов, салатов, холодных закусок.	24
9.	Приготовление бульонов, супов.	16
10.	Приготовление блюд из мяса.	16
11.	Приготовление блюд из птицы.	8
12.	Приготовление блюд из рыбы.	24
	ВСЕГО	168

Условия реализации

Производственная практика проходит на предприятиях общественного питания на основании договора о производственной практике.

По окончании практики обучающийся предоставляет: дневник практики, таблицу рабочего времени, производственную характеристику.

Итоговая аттестация: дифференцированный зачет.

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется мастером в форме дифференцированного зачета. По завершению практики обучающийся проходит квалификационные испытания (экзамен), которые входят в комплексный экзамен.

Квалификационный экзамен проводится в форме выполнения практической квалификационной работы, содержание работы должно соответствовать определенному виду профессиональной деятельности, сложность работы должна соответствовать уровню получаемой квалификации. Для проведения квалификационного экзамена формируется комиссия, в состав которой включаются представители ОУ и предприятия, результаты экзамена оформляются протоколом.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися учебно-производственных заданий.

В результате овладения видами профессиональной деятельности по профессии обучающийся в ходе освоения производственной практики должен иметь практический опыт:

- выбора производственного инвентаря, оборудования, инструментов и приспособлений для подготовки сырья и полуфабрикатов, приготовления и оформления блюд и изделий;
- приготовления простых блюд и изделий средней степени сложности
- органолептической оценки качества сырья, блюд изделий;
- организации рабочего места при работе в разных цехах;
- работа со сборником рецептов;
- соблюдения правил охраны труда и техники безопасности при работе в разных цехах.

Текущий контроль в форме:

- изучение дневника производственной практики, аттестационного листа, производственной характеристики;
- наблюдения за действиями обучающегося в процессе выполнения практической работы;
- защиты практической работы;
- оценка на практическом занятии
- оценка выполнения практического задания.

ПРИЛОЖЕНИЕ

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Вопросы для подготовки к квалификационному экзамену

1. Химический состав пищевых продуктов.
2. Качество пищевых продуктов и методы его определения.
3. Влияние содержания воды в продукте на его качество и хранение.
4. Режим хранения и упаковка пищевых продуктов.
5. Последовательность операций при механической кулинарной обработке овощей
6. Правила безопасности при работе с универсальными приводами
7. Механическая кулинарная обработка картофеля.
8. Машины, применяемые для обработки мяса и рыбы.
9. Механическая кулинарная обработка корнеплодов.
10. Какие приспособления обеспечивают безопасную работу на рыбоочистителе.
11. Процессы, происходящие в пищевых продуктах при хранении.
12. Формы нарезки картофеля. Используемые инструменты.
13. Формы нарезки корнеплодов.
14. Устройство и принцип действия просеивателя муки.
15. Основные показатели качества пищевых продуктов.
16. Процесс обработки белокочанной и цветной капусты.
17. Способы очистки картофеля и принцип действия картофелеочистительной машины.
18. Что такое вид, сорт и ассортимент продуктов?
19. Схема первичной обработки свежих грибов.
20. Принцип работы овощерезательных машин и техника безопасности при их эксплуатации.
- 21.. Химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плодов.
22. Формы нарезки капусты и луковых овощей.
23. Возможные неисправности в работе картофелеочистительных машин и способы устранения.
24. Болезни клубнеплодов и корнеплодов.

- 25.Обработка плодовых овощей.
- 26.Классификация теплового оборудования.
- 27.Капустные овощи. Состав, требования к качеству, болезни, упаковка и хранение.
- 28.Обработка салатных и десертных овощей.
- 29.Источники тепла и теплоносители, основные виды теплообмена.
- 30.Луковые овощи. Состав, разновидности, требования к качеству, болезни, упаковка и хранение.
- 31.Последовательность операций при механической кулинарной обработке рыбы.
- 32.Требования техники безопасности при работе с электродкотлами.
- 33.Салатно-шпинатные и десертные овощи. Состав, требования к качеству, упаковка и хранение.
- 34.Схема разделки рыбы средних и крупных размеров на филе без кожи и костей.
- 35.Классификация и устройство пищеварочных котлов.
- 36.Тыквенные овощи. Состав, требования к качеству, болезни, упаковка и хранение.
- 37.Способы обработки (разделки) чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы.
- 38.Типы электрических пищеварочных котлов, правила эксплуатации.
- 39.Томатные овощи Состав, требования к качеству, болезни, упаковка и хр
- 40.Особенности обработки некоторых видов рыб (судак, камбала, линь, навага, щука, треска и др.)
- 41.Газовые пищеварочные котлы, возможные неисправности и способы их устранения.
- 42.Бобовые овощи. Состав, требования к качеству, болезни, упаковка и хранение.
- 43.Последовательность приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.
- 44.. Паровые пищеварочные котлы, правила эксплуатации.
- 45.Условия хранения баночных консервов. Основные показатели качества баночных консервов.
- 46.Обработка и использование рыбных пищевых отходов.
- 47.Требования безопасности при работе с газовыми пищеварочными котлами.
- 48.Нерыбные продукты моря.
- 49.Последовательность операций при механической кулинарной обработке мяса.
- 50.Пароварочные аппараты, устройство, применение. Требования техники безопасности при варке продуктов на пару.
- 51.Химический состав, пищевая ценность мяса.
- 52.Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.

53. Аппараты для жарки и выпечки, принцип действия, правила эксплуатации.
54. Классификация мяса. Требования к качеству мяса.
- 55.. Способы тепловой кулинарной обработки.
56. Варочно-жарочное оборудование (плиты), принцип действия, правила эксплуатации.
57. Мясные полуфабрикаты, субпродукты, требования к качеству, упаковка, условия хранения.
58. Технологическая схема основных правил варки каши.
59. Правила эксплуатации электрических и газовых плит. Требования техники безопасности.
60. Требования, предъявляемые к качеству свежего, охлажденного, замороженного мяса.
61. Способы варки макаронных изделий.
62. Устройство и применение кипятильников. Правила безопасной эксплуатации.
63. Молоко и молочные продукты. Состав, пищевая ценность, требования к качеству.
64. Особенности варки бобовых.
65. Требования техники безопасности при работе с электрическими и газовыми водонагревателями.
66. Яйца и яйцопродукты. Химический состав и пищевая ценность, классификация, дефекты, требования к качеству.
67. Способы варки рассыпчатых каш.
68. Общие сведения об оборудовании для раздачи пищи.
69. Пищевые жары. Виды, состав, дефекты, требования к качеству, упаковка и хранение.
70. Способы приготовления картофельного пюре, картофеля во фритюре. Какие блюда приготавливают из картофеля?
- 71.. Общие сведения о холодильном оборудовании на предприятиях общественного питания.
72. Зерно и продукты его переработки.
73. Схема приготовления тушеной капусты, овощного рагу.

**Варианты практических заданий для проведения
квалификационного экзамена
ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ (КОМПЛЕКСНЫХ)
КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ**

Вариант 1

1. Котлеты мясные
2. Каша гречневая рассыпчатая
3. Компот из свежих яблок

Вариант 2

1. Суп картофельный с рыбой
2. Блинчики, фаршированные творогом со сметаной
3. Компот из сухофруктов

Вариант 3

1. Суп молочный с вермишелью
2. Тефтели мясные
3. Капуста тушенная

Вариант 4

1. Гуляш из говядины
2. Каша перловая рассыпчатая
3. Кисель из клюквы

Вариант 5

1. Суп картофельный с мясными фрикадельками
2. Печень жареная с луком
3. Чай с молоком

Вариант 6

1. Курица отварная
2. Рис припущенный
3. Кисель из брусники

Вариант 7

1. Суп - лапша домашняя с курицей
2. Запеканка картофельная с овощами
3. Соус грибной

Вариант 8

1. Суп - лапша домашняя с грибами
2. Зразы картофельные со сметаной
3. Напиток апельсиновый

Вариант 9

1. Окрошка овощная
2. Жаркое по-домашнему
3. Напиток из кураги

Вариант 10

1. Щи из свежей капусты с картофелем
2. Печень по-строгановски
3. Картофель отварной с маслом

Вариант 11

1. Винегрет овощной
2. Суп картофельный с рисовой крупой
3. Чай с лимоном

Вариант 12

1. Сельдь с луком
2. Азу.
3. Напиток лимонный

Вариант 13

1. Салат мясной
2. Каша молочная пшеничная вязкая
3. Компот из чернослива, кураги, изюма

Вариант 14

1. Щи из квашеной капусты с картофелем
2. Плов из свинины
3. Кофе чёрный

Вариант 15

1. Салат из зеленого лука с яйцом
2. Тефтели мясные (2 вариант)
3. Макароны отварные с маслом

Вопросы для подготовки к дифференцированному зачету по дисциплине «Спецтехнология»

1. Классификация холодных блюд и закусок.
2. Виды бутербродов.
3. Сроки реализации холодных блюд и закусок.
4. Технология приготовления винегрета.
5. Правила оформления салата.
6. Классификация первых блюд (супов).
7. Как исправить мутный бульон (что такое оттяжка?),
8. Ассортимент борщей (рассольников).
9. Температура подачи холодных и горячих блюд.
10. Ассортимент гарниров из картофеля для горячих блюд.
11. Отличительные особенности солянки овощной и рагу из овощей.
12. Какой вид тепловой обработки необходимо применять для сохранения витаминов?
13. Ассортимент блюд из яиц.
14. Отличительные особенности пудинга и запеканки.
15. Технология приготовления натуральной рубленой массы из мяса (рыбы).
16. Ассортимент блюд из рыбной (мясной) котлетной массы.
17. Какой соус и гарнир можно подать к рыбным блюдам?
18. Отличительные особенности тефтелей от котлет.
19. Ассортимент мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.
20. Технология приготовления языка.
21. Правила отпуска блюд из отварной птицы.
22. Классификация соусов.
23. Классификация сладких блюд по температуре подачи.
24. Технология приготовления горячих напитков: чая.
25. Технология приготовления горячих напитков: кофе.
26. Технология приготовления горячих напитков: какао.
27. Технология приготовления горячих напитков: шоколада.
28. Профессионально важные качества повара.

29. Что должен знать повар 4 разряда?
30. Требования техники безопасности при выполнении работ по профессии «Повар».
31. Виды ответственности в профессии повара (дисциплинарная, производственная, технологическая, государственная).
32. Назовите формы нарезки овощей (простые и сложные).
33. Подготовка овощей к фаршированию (кабачки, перец, баклажаны, свекла).
34. Из каких последовательных операций состоит обработка свежих грибов?
35. Из каких последовательных операций состоит обработка соленых грибов?
36. Из каких последовательных операций состоит обработка маринованных грибов?
37. Особенности обработки крупной и мелкой наваги.
38. Назовите особенности обработки камбалы.
39. Как подготовить щуку для фарширования?
40. Какие части говяжьей туши используют для жарки?
41. Какие части говяжьей туши используют для варки?
42. Какие части говяжьей туши используют для тушения?
43. Назовите % отходов при обработке говядины 1,2 категории.
44. Назовите % отходов при обработке баранины 1,2 категории.
45. Назовите % отходов при обработке свинины 1,2 категории.
46. Назовите мелкокусковые полуфабрикаты из говядины.
47. Как обрабатывают мозги, почки?
48. Для чего маринуют мясо перед тепловой обработкой?
49. Для чего необходима тепловая обработка продуктов?
50. Дайте определение пассерованию, назовите продукты подвергающиеся пассерованию.
51. Дайте определение заправочным супам?
52. Нарвите норму отпуска супа на порцию.
53. Назовите особенности приготовления сладкого супа,
54. Как готовят и подают окрошку мясную?
55. Дайте определение соусам.
56. Чем отличается томатный соус от красного основного?
57. Чем отличается паровой соус от белого основного?
58. Расскажите технологию приготовления соуса польского.
59. Расскажите технологию приготовления маринада овощного с томатом.
60. Расскажите технологию приготовления абрикосового соуса.
61. Как готовят и подают биточки рисовые?
62. Как готовят и подают крупеник гречневый?
63. Как готовят и подают макаронник?
64. Особенности подготовки бобовых к варке.
65. Расскажите технологию приготовления картофельного пюре.
66. Как готовят и подают котлеты морковные?
67. Как готовят и подают котлеты свекольные?
68. Как готовят и подают зразы картофельные?

69. Назовите температуру подачи рыбных горячих блюд?
70. Как подразделяются горячие рыбные блюда по способу тепловой обработки?
71. Назовите технологию приготовления и подачу рыбы в тесте жареной.
72. Назовите технологию приготовления и подачу рыбы запеченной с картофелем по-русски.
73. Перечислите известные вам блюда из морепродуктов.
74. Назовите особенности приготовления котлет из кальмаров.
75. Назовите технологию приготовления гребешка в томатном соусе.
76. Особенности технологии приготовления запеканки из трепангов.
77. Как подразделяются мясные блюда по способу тепловой обработки?
78. Особенности приготовления и подачи отварного мяса.
79. Особенности приготовления и подачи ростбифа.
80. Особенности приготовления и подачи филе.
81. Особенности приготовления и подачи бифштекса,
82. Особенности приготовления и подачи лангета.
83. Особенности приготовления и подачи азу.
84. Особенности приготовления и подачи почек по-русски.
85. Особенности приготовления и подачи печени по-строгановскн.
86. Опишите технологию приготовления сырников с морковью.
87. Чем отличается салат «Столичный» от «Мясного».
88. Назовите холодные нежелированные сладкие блюда.
89. Назовите холодные желированные сладкие блюда.
90. Особенности приготовления муссов, отличие их от желе.
91. Раскройте технологию приготовления киселя из свежих ягод (из жимолости).
92. Как приготавливают и подают кашу гурьевскую?
93. Назовите способы приготовления дрожжевого теста.
94. В чем сущность опарного способа приготовления теста?
95. В чем сущность безопасного способа приготовления теста.
96. Подготовка кондитерского сырья к производству (муки, яиц, жира, сахара).
97. Для чего изделия из теста подвергаются расстойке?
98. При какой температуре выпекают изделия из дрожжевого теста (мелкие, крупные)?
99. Расскажите особенности приготовления свинины тушеной с папоротником.

Решение ситуационных задач

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 20 минут.

Задание № 1

На предприятие общественного питания поступили томаты в вакуумной упаковке. В упаковке есть раздавленные томаты. Как вы поступите в данном случае? Как раздавленные томаты можно использовать в кулинарии?

Задание № 2

На предприятие общественного питания поступил сульфитированный картофель. Как вы подготовите к тепловой обработке? С какой целью производится сульфитация картофеля?

Задание № 3

Вам предстоит приготовить грибы в сметанном соусе. Но на предприятии общественного питания нет свежих грибов, есть только консервированные. Какие способы консервирования грибов вы знаете? Как из консервированных грибов приготовить горячее тушеное блюдо?

Задание № 4

Вам предстоит приготовить картофель фри. Предложите формы нарезки картофеля. Как вы проверите готовность фритюрного жира? Что произойдет, если жарить картофель в недостаточно нагретом жире? Как нужно солить картофель фри?

Задание № 5

Приготовленное поваром картофельное пюре оказалось сероватого цвета, вязким и непышным. Найдите ошибки, которые допустил повар при приготовлении блюда. К каким блюдам вы порекомендуете подать картофельное пюре?

Задание № 6

При очистке картофеля в картофелеочистительной машине часть картофеля была очищена от кожуры, а у другой части вместе с кожурой была счищена значительная часть мякоти. Как не допустить этой ошибки? Нужна ли обработка картофеля после механической очистки?

Задание № 7

Вам предстоит отварить зеленый горошек или стручковую фасоль. Какие условия вы будете соблюдать при варке этих овощей? Что произойдет при несоблюдении этих условий? Ответ обоснуйте.

Задание № 8

На предприятие общественного питания поступили замороженные овощи (быстрой заморозки). Вам предстоит приготовить из этих овощей отварное блюдо. Как вы поступите, чтобы при варке максимально сохранить пищевую ценность овощей?

Задание № 9

Повар готовит блюдо «Картофель в молоке»: нарезал очищенный картофель брусочками, влил молоко, и варит картофель. Исправьте ошибки, допущенные поваром. Ответ обоснуйте. Как вы подадите готовое блюдо «Картофель в молоке»?

Задание № 10

Вам предстоит приготовить картофельный рулет. Назовите ингредиенты данного блюда. Какова технологическая последовательность приготовления полуфабриката и готового блюда? Какие дефекты могут возникнуть при несоблюдении технологии приготовления данного блюда?

Можно ли картофельному рулету придать нетрадиционный вид?

Задание № 11

На раздаче оказались порции картофельной запеканки, края которой имеют неровные срезы, поверхность со вздутиями, темного цвета. Определите ошибки, допущенные поваром при приготовлении и порционировании блюда. Каково кулинарное использование картофельной запеканки?

Задание № 12

В поступившей на предприятие общественного питания белокочанной капусте обнаружены гусеницы и их личинки. Как подготовить такую капусту для приготовления блюд? Перечислите формы нарезки белокочанной капусты и их кулинарное использование.

Задание 13

Вам предстоит приготовить капустные котлеты. Назовите ингредиенты данного блюда. Какова технологическая последовательность приготовления полуфабриката и готового блюда? Какие дефекты могут возникнуть при несоблюдении технологии приготовления данного блюда? Каково кулинарное использование капустных котлет?

Задание 14

При жарке брусочки нарезанного картофеля склеиваются и прилипают к сковороде. По какой причине это произошло? Изложите технологическую последовательность приготовления, правила отпуска блюда «Картофель жареный». Каково кулинарное использование данного блюда?

Задание № 15

В меню предприятия общественного питания имеется блюдо «Овощи припущенные». Посетитель не знаком с таким блюдом и просит вас, как повара, готовившего данное блюдо объяснить значение способа припускания овощей. Что вы ответите посетителю? Постарайтесь убедить его приобрести данное блюдо.

Критерии оценивания решения ситуационной задачи –

На **15 баллов** оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы по обработке овощей и приготовлению овощных блюд и гарниров.

10-14 баллов выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос с

дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе.

5-9 баллов выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы ситуационной задачи. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.

Менее **5 баллов** выставляется, если обучающейся только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуационной задачи, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы, не может справиться с решением подобной ситуационной задачи на практике.

Решение ситуационных задач

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 30 минут.

Задание *

Вы работаете в горячем цехе в суповом отделении. Готовите заправочные супы. Вам

необходимо приготовить 100 порций борща с капустой и картофелем и 50 порций солянки сборной мясной.

1. Сделайте расчет сырья для приготовления этого количества порций.
2. Технология приготовления заправочных супов.
3. Правила подачи этих блюд, требования к качеству.
4. Подберите оборудование для приготовления заправочных супов.
5. Организуйте рабочее место повара по изготовлению супов.
6. Т/б при работе с варочно-жарочным оборудованием (плиты).
7. Санитарные правила при приготовлении супов.

Задание *

Вы работаете в горячем цехе в соусном отделении. Готовите соусы. Вам необходимо

приготовить 100 порций соуса красного основного и 50 порций соуса сметанного.

1. Сделайте расчет сырья для приготовления этого количества порций.
2. Технология приготовления соусов.
3. Правила подачи соусов и их кулинарное использование, требования к качеству.
4. Подберите оборудование для приготовления соусов.

5. Организуйте рабочее место повара по изготовлению соусов.
6. Т/б при работе с варочно-жарочным оборудованием (плиты).
7. Санитарные правила при приготовлении соусов

Решение ситуационных задач

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 30 минут.

Задание *

Вы работаете в рыбном цехе. В цех поступил свежемороженый окунь.

1. В чем особенность обработки рыб, входящих в семейство окуневых?
2. Как разделывают рыбу на филе с кожей?
3. Как нарезают филе с кожей на порционные куски для жаренья основным способом?
4. Какой вид панировки используют для полуфабрикатов из рыбы?
5. Организуйте рабочее место повара по изготовлению рыбных полуфабрикатов.
5. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления рыбных полуфабрикатов.
6. Правила ТБ при работе в рыбном цехе.

Задание *

Вы работаете в мясорыбном цехе. В цех поступила свежемороженая щука.

1. В какой последовательности вы будете производить обработку щуки.
2. Как подготовить щуку к фаршированию?
3. Как приготовить рыбную котлетную массу, используемую для фарширования?
4. Как определить качество рыбы.
- 4 Организуйте рабочее место повара по изготовлению рыбных полуфабрикатов.
5. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления котлетной рыбной массы.
6. Правила т/б при работе в мясорыбном цехе.

Решение ситуационных задач

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 25 минут.

Задание*

Вы работаете в мясном цехе. В цех поступила полутуша говядины.

1. В какой последовательности вы будете производить разруб передней четвертины говядины.
2. Какие части мяса этой п/ туши вы будете использовать для жарения и варки.
3. Как определить качество мяса.
- 4 Организуйте рабочее место повара для обвалки мяса.
- 5 Из мяса вам необходимо приготовить котлетную массу. Какое количество котлетной массы можно приготовить из 5 кг мяса говядины весом брутто.
6. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления котлетной массы и п/ф из нее.
7. Правила т/б при работе в мясном цехе.

Задание*

Вы работаете в мясном цехе. В цех поступила полутуша говядины.

1. В какой последовательности вы будете производить разруб задней четвертины говядины.
2. Какие части мяса этой п/ туши вы будете использовать для тушения и для котлетной массы.
3. Как определить качество мяса.
- 4 Организуйте рабочее место повара для приготовления изделий из котлетной массы.
- 5 Из мяса вам необходимо приготовить котлетную массу. Какое количество рубленой массы можно приготовить из 5 кг мяса говядины весом брутто.
6. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления рубленой массы и п/ф из нее.
8. Правила т/б при работе в мясном цехе

Вопросы к контрольной работе «Основы физиологии питания, санитарии, гигиены»

Вариант - 1

1. Кто несет ответственность за качество принятых на производство продуктов?
 - а) заведующий складом
 - б) заведующий производством
 - в) каждый работник предприятия
2. Какова основная цель тепловой обработки продуктов?
 - а) получение готового продукта
 - б) разнообразие блюд
 - в) уничтожение микроорганизмов
3. С какой целью необходимо соблюдать правила товарного соседства при хранении некоторых продуктов?
 - а) во избежании передачи запаха
 - б) во избежании передачи вкуса

- г) во избежании обсеменения микробами
- 4.С какой целью производят маркировку инвентаря?
- а) для предотвращения микробного заражения продуктов
 б) для определения последовательности использования досок
 в) в целях эстетического оформления
- 5.Допишите предложение
 Питьевая вода по качеству должна соответствовать....
- 6.Как обрабатывают руки после соприкосновения с загрязненными предметами?
- а)0,2 – 0,4% - ным раствором каустической соды
 б) 0,5 – 2% - ным раствором кальцинированной соды
 в)0,2% - ным осветленным раствором хлорамина
- 7.Дезинсекция это –
- а) комплекс мер по борьбе с грызунами
 б) комплекс мер по уничтожению вредных насекомых
 в) комплекс мер по уничтожению возбудителей инфекционных заболеваний
- 8.Расставьте по порядку операции по обработке яиц
- А) обработка в 1-2% растворе кальцинированной соде
 Б) ополаскивание под проточной водой
 в) дезинфекция в 0,5% растворе хлорамина
 Г) мытье в теплой воде
- 9.Почему при хранении сухих продуктов влажность воздуха должна быть 65%?
- А) для предупреждения увлажнения
 Б) для предупреждения плесневения
- 10.Прямой солнечный свет:
- А) благоприятен для жизни бактерий
 Б) губителен для жизни бактерий
 В) губителен для спор бактерий
- 11.Какие заболевания относят к отравлениям немикробного происхождения?
- А) стафилококковые
 Б) ботулизм
 В) афлотоксикоз
 Г) отравление цинком, мышьяком
 Д) отравление проросшим картофелем

Эталоны ответов

- 1.Б
 2.В
 3.а
 4.а
 5. Требованиям ГОСТ 2274-82 «Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством».
 6.в

7.б

8. г – а – в – б

9.б

10. а

11. г, д

Вариант – 2

1. Кузов автотранспорта для перевозки пищевых продуктов должен быть:

- А) открытым
- Б) закрытым
- В) закрытым, обитым внутри оцинкованным железом
- Г) не имеет значения

2. Какие пищевые продукты можно перевозить в открытом автотранспорте?

- А) мясо
- Б) картофель
- В) рыба
- Г) мука

3. Назовите виды документации, которую нужно иметь при транспортировании пищевых продуктов:

- А) санитарная книжка продавца, лицензия на торговую деятельность
- Б) сертификат качества и безопасности на продукцию, накладная, санитарный паспорт на машину, санитарная книжка у сопровождающего лица
- В) сертификат качества и безопасности на продукцию, накладная

4. Тара для перевозки продуктов должна быть:

- А) специальная тара с плотной крышкой
- Б) герметично закрытая тара
- В) ящики, лотки

5. Санитарная обработка автотранспорта:

- А) ежедневно горячей водой. 1 раз в месяц – дезинфекция
- Б) ежедневная дезинфекция
- В) ежедневно горячей водой с кальцинированной содой. 1 раз в месяц – дезинфекция

6. Запрещено принимать на пищевые блоки:

- А) потрошенную птицу
- Б) утиные, гусиные яйца
- В) мясо без клейма и сопроводительных документов
- Г) крупу и муку с вредителями

7. Что не влияет на качество сырья при хранении:

- А) соблюдение режима хранения
- Б) количество продуктов
- В) соблюдение правил товарного соседства
- Г) наличие специального складского оборудования

8. Стеллажи и полки на складах должны быть удалены от стен и потолка:

А) на 50 и 40 см

Б) на 20 и 15 см

В) на 5 и 10 см

9. Параметры микроклимата в холодильных камерах для мяса:

А) 0°C, ОВВ 85 %

Б) 2-6°C, ОВВ 60 %

В) 2-6°C, ОВВ 70 %

10. Параметры микроклимата в холодильных камерах для рыбы:

А) -2°C, ОВВ 70 %

Б) -2°C, ОВВ 90 %

В) 2-6°C, ОВВ 60 %

11. Срок хранения сметаны:

А) 24 ч

Б) 36 ч

В) 72 ч

12. Твердые сыры хранят:

А) 72 ч

Б) 10 дней

В) 15 дней

13. 36 часов хранят:

А) молоко

Б) творог

В) сметану

14. Копченые колбасы хранят:

А) на стеллажах

Б) в подвешенном состоянии

В) в специальной таре

15. Параметры микроклимата склада сыпучих продуктов:

А) 12-17°C, ОВВ 90 %

Б) 12-17°C, ОВВ 65 %

В) 12-17°C, ОВВ 75 %

16. Хлеб хранят не более:

А) 2 ч

Б) 12 ч

В) 24 ч

17. Качество пищи зависит от:

А) качества сырья

Б) санитарного состояния рабочего места

В) настроения повара

18. Мясо нужно оттаивать:

А) в условиях мясного цеха

Б) возле тепловых аппаратов

В) в дефростерах

19. Мясо зачищают от загрязнений, сгустков крови, клейм. Это делают для:
- А) снижения обсемененности микробами
 - Б) улучшения вкуса мяса
 - В) улучшения цвета мяса
20. Избыток углеводов в питании приводит:
- А) к ожирению
 - Б) к истощению
 - В) к потере зрения
21. Расшифруйте маркировку разделочных досок: МВ, МС, РВ, РС, ОВ, ОС
22. Незаправленный мясной фарш хранят:
- А) 6 ч
 - Б) 10 ч
 - В) 12 ч
23. П\Ф из котлетной массы в панировке хранят:
- А) 24 ч
 - Б) 12 ч
 - В) 48 ч
24. В подсоленной холодной воде можно оттаивать:
- А) рыбное филе
 - Б) рыбу среднего размера
 - В) мелкую рыбу
25. При помощи жгутиков бактерии:
- А) размножаются
 - Б) питаются
 - В) передвигаются

Эталонные ответы

1. – г
2. – б
3. – б
4. – а
5. – в
6. – в
7. – б
8. – а
9. – б
10. – а
11. – а
12. – а
13. – б
14. – б
15. – б
16. – б
17. – а

- 18. – в
- 19. – а
- 20. – а
- 21. –
- 22. – а
- 23. – а
- 24. – б
- 25. – б

Вопросы для подготовки к контрольной работы по дисциплине Основы товароведения пищевых продуктов

Инструкция

Внимательно прочитайте задание. Вам предлагается ответить на 18 вопросов. В задании 1 нужно выбрать единственно правильный ответ, среди предложенных, в задании 2 необходимо дать верное определение профессионального термина.

Время выполнения заданий 30 минут

Задание 1. Выберите правильный вариант ответа

1. К кисломолочным продуктам **НЕ** относятся:
 - А) творог и творожные изделия;
 - Б) сыр;
 - В) сметана;
 - Г) масло.
2. Кулинарные жиры хранят при температуре от.....до.....:
 - А) минус 20⁰до 0⁰С 6 мес.;
 - Б) минус 15⁰до 10⁰С 10 дней;
 - В) 40⁰С 5 дней;
 - Г) 15⁰до 20⁰С 10 дней.
3. Вид крупы определяется:
 - А) содержанием доброкачественного ядра;
 - Б) зерновой культурой;
 - В) размерами крупинок;
 - Г) обработкой ядра зерна.
4. Дефект «Запаривание» образуется у рыбной продукции при
 - А) холодном копчении;
 - Б) полугорячем копчении;
 - В) горячем копчении;
 - Г) смешанном копчении.
5. К клубнеплодам относятся:
 - А) морковь, свекла;
 - Б) топинамбур, картофель;
 - В) ревеня, спаржа;
 - Г) укроп, базилик.
6. Укажите документ относящийся к качественным ТСД?
 - А) счет фактура;

- Б) заявление - декларация;
В) сертификат.
7. Укажите документы, предназначенные для передачи, хранения и учета информации о недоброкачественной продукции?
А) акт-списание;
Б) заявление - декларация;
В) протокол согласования цен.
8. Укажите вид контроля при котором происходит проверка эпидемиологической безопасности микробиологической стойкости ?
А) органолептический;
Б) микробиологический; В) физико-химический.
9. Укажите метод контроля, при котором определяют уровень сахаров, жиров, некоторых витаминов и других веществ?
А) органолептический;
Б) микробиологический;
В) физико-химический.
10. Укажите способ обеспечения сохранности запасов товаров, при котором происходит понижение температуры в хранилище, удаление из него лишней влаги, снижение концентрации углекислого газа, а также происходит активизация защитных функций товаров?
А) вентиляция;
Б) охлаждение;
В) замораживание.
11. Укажите вид склада по показателю – ассортимент хранимых товаров
А) универсальный;
Б) открытый;
В) склад в районе производства.
12. Укажите вид складской зоны, на которой выполняется учет отправляемых грузов, составляется сопроводительная документация.
А) зона приемки;
Б) зона экспедирования;
В) зона сортировки.
13. Укажите класс склада, который представляет собой современное одноэтажное здание, строительство которого велось с соблюдением предписанных технологий и с использованием материалов высокого качества?
А) А;
Б) Б;
В) С.
14. Укажите вид документа, который выписывают при доставке товаров автомобильным транспортом?
А) товарно-транспортная накладная;
Б) Накладная на перевозку груза в универсальном контейнере;
В) железнодорожная накладная.
15. Укажите сроки приемки продовольственных товаров?

- А) 24 часа;
- Б) 10 дней;
- В) 60 дней.

Вопросы и задания к контрольной работе по дисциплине « Основы калькуляции и учета»

Вариант 1.

I. Выберите правильный ответ.

1. Отходы при холодной обработке сырья устанавливаются в % от массы:

- А) брутто;
- Б) нетто;
- В) готовых полуфабрикатов.

2. Ограниченную материальную ответственность на предприятии общественного питания несет:

- А) повар;
- Б) кладовщик;
- В) грузчик.

3. Из чего складывается цена в общественном питании:

- А) стоимость сырья и торговая наценка;
- Б) себестоимость продукции и торговая надбавка;
- В) стоимость сырья и налоги.

4. Назовите размер предельной наценки на продукцию собственного производства на предприятиях питания при учебных заведениях:

- А) 25%;
- Б) 32%;
- В) 56%.

5. Продукты, у которых совпадают масса брутто и масса нетто:

- А) картофель;
- Б) мясо;
- В) сметана.

6. Укажите продукт, имеющий непостоянную норму отходов в зависимости от категории:

- А) картофель;
- Б) рыба;
- В) мясо.

7. Какой документ определяет права и обязанности поставщика и покупателя:

- А) договор аренды;
- Б) договор поставки.

8. В это подразделение предприятия общественного питания сдаются готовые изделия из заготовочных и кондитерских цехов:

- А) буфет;
- Б) магазин-кулинария;
- В) экспедиция.

9. Как поступают с излишками, обнаруженными в ходе инвентаризации:

- А) раздают работникам предприятия;
- Б) приходуется в доход предприятия;
- В) забирают руководители предприятия.

10. Какие продукты можно получить в заготовочный цех непосредственно от поставщика:

- А) овощи;
- Б) мясо;
- В) муку.

11. Дополните предложение.

А) Ограниченная материальная ответственность возникает

III. Ответьте на вопросы.

А) С какой целью проводится инвентаризация?

Б) Из каких источников поступают продукты и тара на ПОП?

IV. Решите задачу.

Масса картофеля брутто - 300 кг; масса отходов при его обработке - 120 кг.

Определить процент отходов.

Вариант 2.

I. Выберите правильный ответ.

1. Отходы при тепловой обработке устанавливаются в % от массы:

- А) брутто;
- Б) нетто;
- В) готовых изделий.

2. Договор о полной материальной ответственности не заключают с работниками, выполняющими работы по:

- А) приему и хранению ценностей;
- Б) обработке продуктов;
- В) отпуску и продаже продуктов.

3. Торговая наценка - это:

- А) часть розничной цены товара, предназначенная для возмещения расходов;
- Б) добавленная стоимость к покупной цене товара, предназначенная для возмещения расходов и получения прибыли;
- В) добавленная стоимость к продажной цене товара, предназначенная для возмещения торговых расходов.

4. Назовите цель составления плана-меню:

- А) чтобы сосчитать выручку;
- Б) чтобы заказать продукты на базах снабжения;
- В) чтобы рассчитать потребность в продуктах.

5. Товарный отчет составляют на основе:

- А) первичных документов по приходу и расходу товаров;
- Б) требования в кладовую;
- В) плана-меню.

6. Нормы естественной убыли не распространяются на:

- А) мясо и рыбу;

Б) кондитерские изделия.

7. Какой документ выписывается материально-ответственным лицом при отпуске товаров покупателю:

А) акт;

Б) накладная;

В) доверенность.

8. Это документ составляет заведующий кондитерским цехом для изготовления кондитерских изделий:

А) счет-фактура;

Б) наряд-заказ;

В) план-меню.

9. Укажите, как при составлении калькуляции исчисляют стоимость сырьевого набора:

А) складывают цены всех продуктов, входящих в калькуляционный расчет;

Б) складывают нормы закладки всех продуктов, входящих в блюдо, и умножают на цену;

В) умножают нормы закладки продуктов на их цены.

10. По каким ценам ведут учет тары:

А) по продажным;

Б) свободным;

В) покупным.

II. Дополните предложение.

А) Полная материальная ответственность возникает

Б) При подсчете потребности в муке учитывается ее

III. Ответьте на вопросы.

А) В каких случаях проведение инвентаризации обязательно?

Б) Какие потери относят к нормируемым, а какие к ненормируемым?

IV. Решите задачу.

Масса картофеля брутто 300 кг; масса картофеля нетто после холодной обработки 180 кг. Определить фактический процент отходов и решите, уложилось ли предприятие в норму, если она составляет 40%.

Задания к контрольной работе по дисциплине «Основы организации производства»

Задачи производственного характера

1. Определите количество порций антрекота массой 125 г которое можно приготовить из 300 кг говядины 1 категории. Выход мяса (толстый край) используемый для приготовления антрекота равен 1,7. Решение $(300 * 1,7 / 100 * 0,125 = 41$ порция)

2. Определите количество порций бефстроганов массой 119г, которое можно приготовить из 500кг говядины 1 категории. Выход мяса (тонкий край) используемый для приготовления бефстроганов равен 1,6.

3. Определите количество порций ромштекса массой 70г, которое можно приготовить из 256 кг говядины 1 категории. Выход мяса (тазобедренная часть: верхний кусок) используемый для приготовления ромштекса равен 4,5
4. Определите количество порций гуляша массой 79г, которое можно приготовить из 457 кг говядины 1 категории. Выход мяса (лопаточная часть: плечевая и заплечная) используемый для приготовления гуляша равен 4,5 .
5. Составить план-меню столовой со свободным выбором блюд, в которой в среднем за день питается 400 человек, в период осеннее - летний ($m=2,5$) .
6. Составить план – меню ресторана для банкета на 30 персон ($m=3,5$)
7. Сколько необходимо получить со склада свежей моркови для приготовления 45 порций рассольника домашний, если % отходов в ноябре составляет 20%
8. Сколько необходимо получить со склада свежей свеклы для приготовления 100 порций борщ московский, если % отходов в декабре составляет 20 %.
9. Сколько необходимо получить со склада картофеля для приготовления 30 порций ухи рыбацкой, если в октябре месяце картофель имеет не 25% отходов, а на 5 % больше.
10. Составить ТТК на блюдо Р № 330 «Котлеты картофельные».

Критерии оценки:

- **оценка «отлично»** выставляется обучающемуся, если задача решена, верно, и не допущено арифметических ошибок при расчетах;
- **оценка «хорошо»** выставляется обучающемуся, если ход решения задачи верный, но имеются некоторые ошибки в подсчетах;
- **оценка «удовлетворительно»** - если обучающейся использовал неверные нормативы и допустил ошибки в расчетах;
- **оценка «неудовлетворительно»** – если обучающейся не умеет пользоваться нормативной документацией, не знает алгоритма решения задачи.

Решение тестовых заданий

Вариант 1

Выбрать правильные варианты ответов

1. К функциональным группам общественного питания НЕ относятся помещения:
 - А) для приема и хранения продуктов;
 - Б) административно-бытовые;
 - В) производственные;
 - Г) помещения приемно-вестибюльной группы.
2. К **заготовочным** цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:
 - А) холодный цех;
 - Б) овощной цех;
 - В) мясной цех;
 - Г) рыбный цех.
3. К **догоготовочным** цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:

- А) кондитерский цех;
 - Б) моечная кухонной посуды;
 - В) холодный цех;
 - Г) мясной цех.
4. Помещения для хранения фруктов, зелени, напитков, круп, муки и других сыпучих продуктов располагают:
- А) с северо-западной стороны здания в цокольном или подвальном помещении;
 - Б) с северной стороны здания в подвальных этажах;
 - В) расположение не имеет значения, т.к. низкие температуры в этих помещениях поддерживаются исключительно с помощью холодильных установок;
 - Г) в подвальном помещении здания с любой стороны.
5. К **вспомогательным** помещениям НЕ относятся:
- А) моечная столовой посуды;
 - Б) сервизная;
 - В) хлеборезка;
 - Г) мастерские.
6. **Технологический процесс приготовления пищи** - это:
- А) ряд последовательных операций кулинарной обработки продуктов с целью доведения их до готовности и реализации;
 - Б) искусство приготовления здоровой и вкусной пищи;
 - В) ряд последовательных операций по механической и тепловой кулинарной обработке продуктов, в результате которых получается кулинарная продукция;
 - Г) процесс приготовления пищи в больших количествах и ее быстрого охлаждения.
7. К способам **тепловой кулинарной обработки** НЕ относится:
- А) припускание;
 - Б) сортировка;
 - В) бланширование;
 - Г) пассерование.
8. Какое действие НЕ является обязательным для превращения кулинарного изделия в блюдо:
- А) припускание;
 - Б) порционирование;
 - В) оформление;
 - Г) отпуск потребителю.
9. Предприятия, на которых преобладают стадии тепловой кулинарной обработки продуктов, в результате которых выпускаются готовые блюда называются:
- А) заготовочными;
 - Б) доготовочными;
 - В) предприятиями с полным циклом производства;

- Г) предприятиями с неполным циклом производства.
10. Высота складских помещений, расположенных в подвальных этажах, должна быть не менее:
- А) 2,5 м;
 - Б) 2,4 м;
 - В) 2,55 м;
 - Г) 1,8 м.
11. В составе складских помещений обязательными НЕ являются:
- А) стеллажи;
 - Б) подтоварники;
 - В) холодильники;
 - Г) бойлеры.
12. Производственные помещения традиционно НЕ располагают:
- А) на первых этажах с северо-западной стороны здания;
 - Б) на первых этажах с северной стороны здания;
 - В) на цокольных этажах с западной стороны здания;
 - Г) на первых этажах с северной стороны здания.
13. Механическое оборудование рыбного цеха на крупных предприятиях состоит из:
- А) чешуеочистительных машины;
 - Б) требухочисток;
 - В) плавникорезок;
 - Г) головоотсекающих машин.
14. Субпродукты – это;
- А) производственное название пищевых (кроме мясной туши) продуктов, получаемых при убойе животных и разделке туш;
 - Б) полуфабрикаты, содержащие заменители мяса;
 - В) полуфабрикаты, НЕ содержащие заменители мяса;
 - Г) производственное название пищевых продуктов, получаемых из сои.
15. Горячий цех на крупных и средних предприятиях состоит из следующих отделений:
- А) супового и бульонного;
 - Б) бульонного и соусного;
 - В) супового и соусного;
 - Г) соусного и бульонного.
16. В механическое оборудование холодного цеха НЕ входят:
- А) овощерезки;
 - Б) слойверы;
 - В) слайсеры;
 - Г) универсальный привод.
17. При какой температуре отпускаются холодные блюда после охлаждения в холодильных шкафах:
- А) 10-14°C;
 - Б) 10-12°C;

В) 8 -12°C;

Г) 8 -14°C.

18. Какое количество гнезд в ваннах для санитарной обработки яиц, где проверяют их качество и обрабатывают теплой водой и водой с дезинфицирующими растворами:

А) четыре;

Б) два;

В) шесть;

Г) три.

19. Какое количество гнезд в ваннах для мытья кухонной посуды:

А) четыре;

Б) два;

В) шесть;

Г) три.

20. Температура в первом гнезде для мытья кухонной посуды составляет:

А) 65-70°C;

Б) 45-55°C;

В) 35-40°C;

Г) 45-50°C.

21. Признаки, по которым НЕ делятся *раздаточные*:

А) по конструктивным особенностям используемого оборудования;

Б) по ассортименту реализуемой продукции;

В) по способу работы горячего цеха;

Г) по способу реализации продукции.

22. По *конструктивным особенностям* раздаточные НЕ различаются на:

А) немеханизированные;

Б) механизированные;

В) автоматизированные;

Г) неавтоматизированные.

23. Раздаточные *по способу реализации продукции* НЕ подразделяются на:

А) специализированные;

Б) смешанные;

В) универсальные;

Г) комбинированные.

Вопросы к контрольной работе по дисциплине «Оборудование предприятий общественного питания»

1. Какую функцию выполняет раздаточная на предприятиях общественного питания?

2. .Опишите расположение раздаточной.

3. По каким признакам классифицируются раздаточные?

4. От чего зависит применение каждого типа раздаточных?

5. Опишите назначение и устройство специализированной раздаточной ЛПС.

6. В чем особенность организации раздаточной линии ЛС?

7. Как организуется обслуживание на предприятиях с сосредоточенными контингентами работающих?
8. Какие прогрессивные формы обслуживания применяются при непрерывном потоке питающихся?
9. Дайте характеристику обслуживания учащихся образовательных школ
10. Как организуется обслуживание питанием рассредоточенных коллективов?
11. Техника безопасности при работе КПЭ-100.
12. Назначение, правила эксплуатации сковороды СЭ-1.
13. Назначение, правила эксплуатации жарочного шкафа ШЖЭСМ
14. Как осуществляется нагрев жира в фритюрнице?
15. В каких случаях эксплуатация СВЧ- шкафа запрещена?
16. Перечислите основные детали мармита для I блюд
17. Как по способу установки подразделяются пищеварочные котлы?
18. В каком оборудовании производят варку «острым паром» и где он аккумулируется
19. Какие требования предъявляют к теплоизоляционным материалам?
20. Техника безопасности и эксплуатация электрических плит.
21. Как вы объясните понятие – защита тенев от «сухого хода»?
22. Перечислите основные способы охлаждения

Перечень выпускных практических квалификационных работ для дифференцированного зачета по производственной практике

Практическая выпускная квалификационная работа 3 разряд	
1.	Приготовление блюда из рубленой массы: Котлета, гарнир: макаронные изделия
2.	Приготовление блюда из рубленой массы: Тефтели, гарнир: каша рисовая рассыпчатая
3.	Приготовление блюда из рубленой массы: Биточки, гарнир: картофельное пюре
4.	Приготовление блюда из рубленой массы: Зразы мясные, гарнир: каша гречневая
5.	Приготовление блюда из рубленой массы: Рулет мясной с макаронными изделиями.
6.	Приготовление блюда из рубленой массы: Голубцы с мясом и рисом
7.	Приготовление блюда: Запеканка картофельная с мясом
8.	Приготовление блюда из рубленой массы: Шницель, гарнир: каша гречневая рассыпчатая
9.	Приготовление блюда из рубленой массы: Котлеты «Московские», гарнир: картофель отварной
10.	Приготовление мясного блюда порционным куском: Бифштекс, гарнир: картофель жаренный из вареного
11.	Приготовление мясного блюда мелкими кусками: Поджарка из свинины, гарнир: каша рисовая рассыпчатая

12.	Приготовление блюда порционным куском: Котлета натуральная из свинины, гарнир: овощи в молочном соусе
13.	Приготовление мясного блюда панированными кусками: Шницель, гарнир: капуста тушеная
14.	Приготовление блюда из рубленой массы: Котлеты «Домашние», гарнир: каша пшеничная вязкая
15.	Приготовление блюда из рубленой массы из птицы: Котлета, гарнир: картофель жаренный основным способом
16.	Приготовление блюда из рубленой массы из рыбы: Биточки, гарнир: каша рисовая рассыпчатая
17.	Приготовление блюда из рубленой массы из рыбы: Тефтели, гарнир: картофель жаренный из отварного
18.	Приготовление блюда из рубленой массы из рыбы: Рулет с луком и яйцом
19.	Приготовление блюда: Рыба жареная, гарнир: пюре картофельное
20.	Приготовление блюда: Рыба отварная, гарнир: картофель отварной
21.	Приготовление блюда: Омлет смешанный с мясными продуктами
22.	Приготовление блюда: Омлет смешанный с грибами и луком
23.	Приготовление блюда: Омлет фаршированный ветчиной и луком
24.	Приготовление блюда: Драчена
25.	Приготовление блюда: Перец фаршированный мясом и рисом
26.	Приготовление блюда: Печень жаренная, гарнир: картофель жаренный основным способом
27.	Жаркое по-домашнему
28.	Приготовление блюда: Гуляш, гарнир: макароны отварные
29.	Приготовление мясного блюда мелкими кусками: Плов из свинины
30.	Приготовление блюда: Куры отварные, гарнир: рис припущенный

Практическая выпускная квалификационная работа 4 разряд	
1.	Приготовление блюда: Рыба припущенная, гарнир сложный: овощи отварные Соус: Томатный
2.	Приготовление блюда: Рыба жаренная с луком по - ленинградски
3.	Приготовление блюда: Рыба в тесте жаренная, гарнир: картофель фри, лимон, огурцы, помидоры свежие
4.	Приготовление блюда: Рыба, жаренная во фритюре, гарнир сложный: картофель жаренный из вареного, петрушка фри, лимон. Соус: Майонез
5.	Приготовление блюда: Зразы донские, гарнир сложный: картофель фри, огурцы свежие, морковь, кукуруза. Соус : томатный
6.	Приготовление блюда: Рыба запеченная с картофелем по – русски. Соус: белый на рыбном бульоне
7.	Приготовление блюда: Рыба, запеченная в сметанном соусе по-московски. Соус сметанный.
8.	Приготовление блюда: Тельное из рыбы, гарнир сложный: картофель фри, горошек

	зеленый Соус томатный
9.	Приготовление блюда: Бифштекс натуральный, гарнир сложный: баклажаны жаренные
10.	Приготовление блюда: Лангет, гарнир сложный: картофель фри, капуста цветная отварная, зеленый горошек
11.	Приготовление блюда: Антрекот с луком, гарнир: картофель в молоке
12.	Приготовление блюда: Котлета натуральная из свинины, гарнир: рагу овощное
13.	Приготовление блюда: Шашлык из говядины, гарнир: рис припущенный, лук фри
14.	Приготовление блюда: Шницель натуральный из свинины, гарнир сложный: Картофель жаренный, морковь тушеная с черносливом, горошек зеленый
15.	Приготовление блюда: Азу
16.	Приготовление блюда: Говядина тушеная в соусе, гарнир сложный
17.	Приготовление блюда: Солянка мясная сборная на сковороде, гарнир сложный
18.	Приготовление блюда: Телятина, запеченная в соусе, гарнир сложный
19.	Приготовление блюда: Люля-кебаб, гарнир сложный
20.	Приготовление блюда: Мясо духовое