

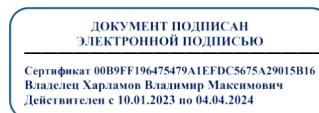
Министерство образования и науки Калужской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Калужской области "Людиновский индустриальный техникум"

РАССМОТРЕНО

на заседании педагогического совета техникума

Протокол № 1 от «31» августа 2023 года

«УТВЕРЖДАЮ»
ГАПОУ КО «ЛИТ» В.М. Харламов



ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
программа подготовки по профессиям рабочих

Нормативный срок освоения ОППО – 5 месяцев

Квалификация:

16675 Повар (2-3разряды)

Программа профессионального обучения по профессии 16675 Повар разработана на основе квалификационных требований и должностных обязанностей по профессии 16675 Повар и ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569; профессионального стандарта 33.011 Повар, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н

Организация – разработчик:

ГАПОУ КО «Людиновский индустриальный техникум»

Разработчики:

Чеботарева Л.Ю. – методист

СОДЕРЖАНИЕ

1 Общие положения

- 1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы
- 1.2. Требования к поступающим

2. Цель и планируемые результаты обучения

- 2.1. Виды трудовой деятельности

3. Объем образовательной нагрузки, структура и содержание программы

- 3.1. Объем и наименование модулей, формы аттестации
- 3.2. Тематические планы и содержание модулей

4. Фактическое ресурсное обеспечение

- 4.1. Кадровое обеспечение реализации программы
- 4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы
- 4.3. Материально-техническое обеспечение реализации программы

5. Формы аттестации и оценочные материалы

- 5.1. Виды аттестации и формы контроля
- 5.2. Контрольно-оценочные материалы

6. Используемая литература

1. Общие положения

1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы

Программа профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар разработана на основе:

- Закона РФ «Об Образовании» от 29.12.2012 №273-ФЗ;
- ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569;
- Профессионального стандарта 33.011 Повар, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н;
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 2 июля 2013 г. N 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих и должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС). Выпуск №2. Часть №2, утвержден Постановлением Минтруда РФ от 15.11.1999 N 45(в редакции Приказа Минздравсоцразвития РФ от 13.11.2008 N 645)

1.2. Требования к поступающим

Система профессиональной подготовки персонала по рабочим профессиям должностям служащих предусматривает подготовку новых рабочих из лиц, не имеющих профессии. Принимаются лица не моложе 16 лет, имеющие основное общее образование.

2. Цель и планируемые результаты обучения

2.1. Виды трудовой деятельности

С целью овладения видом профессиональной деятельности Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания и соответствующими профессиональными компетенциями в ходе освоения программы. В результате изучения вида профессиональной деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента слушатель должен:

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места;
- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;
- приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведении расчетов с потребителями.

В результате изучения вида профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

слушатель должен:

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании не использованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями

В результате изучения вида профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента слушатель должен:

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

уметь:

- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- ведении расчетов с потребителями.

В результате изучения вида профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента слушатель должен:

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;

- правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

уметь:

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- ведении расчетов с потребителями.

В результате изучения вида профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента слушатель должен:

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

уметь:

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;

иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;
- ведении расчетов с потребителями

КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Повар 2-го разряда должен знать:

- правила первичной кулинарной обработки сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них;
- правила нарезки хлеба;
- сроки и условия хранения очищенных овощей;
- устройство, правила регулировки и эксплуатации хлеборезательных машин разных марок;
- безопасные приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба.

Повар 2-го разряда должен уметь:

Выполнять вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий. Проводить очистку, доочистку картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений; переборку зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля; удаление дефектных экземпляров и посторонних примесей; мойку овощей, промывку их после очистки, доочистки; нарезку хлеба, картофеля, овощей, зелени; размораживание рыбы, мяса, птицы; потрошение рыбы, птицы, дичи; разделку сельди, кильки; обработку субпродуктов.

Повар 3-го разряда должен знать:

- рецептуры, технологию приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд и кулинарных изделий;
- виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов;
- признаки и органолептические методы определения доброкачественности продуктов;
- правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке;

- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.
- рациональную организацию труда на своем рабочем месте и организацию труда бригады (при бригадной форме организации труда); правила внутреннего трудового распорядка;
- безопасные и санитарно-гигиенические методы труда;
- основные средства и приемы предупреждения и тушения пожаров на рабочем месте;
- основы рыночной экономики и предпринимательства.

Повар 3-го разряда должен уметь:

Выполнять приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки. Варку картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц. Жарку картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков. Запекание овощных и крупяных изделий. Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий. Приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов. Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.

Планируемые результаты обучения

Результатом освоения программа профессиональной подготовки по профессии является овладение слушателями видом профессиональной деятельности: Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

- ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
- ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
- ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
- ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
- ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:
- ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
- ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
- ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
- ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
- ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:
- ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
- ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
- ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
- ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:
- ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
- ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
- ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

3. Объем образовательной нагрузки, структура и содержание программы

Программа рассчитана на 840 часов.

3.1 Объем и наименование модулей, формы аттестации

Учебный план
для подготовки новых рабочих по профессии
16675 «Повар» 2-го - 3-го разрядов

Срок обучения - 5 месяцев

№ п/п	Курсы, предметы	недели						Всего часов	
		1-4 (4 н)	5-8 (4 н)	9-12 (4 н)	13-16 (4 н)	17-20 (4 н)	21 (1 н)	Теория	ЛПР
	Теоретическое обучение							256	
1	<i>Экономический курс</i>							24	8
1.1	Основы рыночной экономики и предпринимательства	2/8	2/8	2/8				24	8
2	<i>Общепромышленной курс</i>							80	28
2.1	Основы товароведения пищевых продуктов	4/16	2/8	2/8	2/8			40	8
2.2	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены		2/8	2/8	2/8			24	8
2.3	Основы калькуляции и учёта	2/8	2/8					16	12
3	<i>Специальный курс</i>							152	72
3.1	Специальная технология	6/24	6/24	8/32	10/40			120	60
3.2	Оборудование	2/8	2/8	2/8	2/8			32	12
	Производственное обучение	24/96	24/96	24/96	24/96	40/160	32/32	576	
	Квалификационный экзамен						8	8	
	Итого:	160	160	160	160	160	40	840	

Экономический курс

Тематический план
учебной дисциплины «Основы рыночной экономики и предпринимательства»

Наименование тем	Количество аудиторных часов	
	всего	в т.ч. практические занятия

1	2	3
Тема 1. Отрасль в системе национальной экономики	2	
Тема 2. Экономические ресурсы отрасли	2	
Тема 3. Предприятие как хозяйствующий субъект в рыночной экономике	4	
Тема 4. Основные средства	2	
Тема 5. Оборотные средства	4	2
Тема 6. Трудовые ресурсы. Организация и оплата труда	2	2
Тема 7. Издержки производства и себестоимость продукции	2	1
Тема 8. Ценообразование в рыночной экономике	2	1
Тема 9. Прибыль и рентабельность	4	2
Всего по дисциплине:	24	8

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1. Отрасль в системе национальной экономики

Слушатель должен:

знать:

- о современном состоянии и перспективах развития отрасли.

Народнохозяйственный комплекс России. Сферы и подразделения экономики. Отрасли экономики. Роль и значение отрасли в системе рыночной экономики. Перспективы развития отрасли.

Тема 2. Экономические ресурсы отрасли

Слушатель должен:

знать:

классификацию материально-технических ресурсов и показатели их использования.

Особенности формирования и использования материальных, сырьевых, трудовых и финансовых ресурсов предприятия.

Тема 3. Предприятие как хозяйствующий субъект в рыночной экономике

Слушатель должен:

знать:

основные признаки предприятия;

- механизм функционирования предприятия.

Предприятие: цель деятельности, основные экономические характеристики (форма собственности, степень экономической свободы, форма деятельности, форма хозяйствования).

Организационно-правовые формы предприятий: хозяйственные товарищества, хозяйственные общества, производственные кооперативы, государственные и муниципальные унитарные предприятия, акционерное общество: сущность и особенности функционирования.

Тема 4. Основные средства

Слушатель должен:

знать:

отраслевую структуру и эффективные формы использования основных средств; амортизацию основных средств.

Экономическая сущность основных средств (фондов). Состав и классификация основных средств. Износ и амортизация основных средств, их воспроизводство. Показатели использования основных средств. Пути улучшения использования основных средств предприятия.

Тема 5. Оборотные средства

Слушатель должен:

знать:

состав и структуру оборотных средств и их использование в отрасли, на предприятии.

Экономическая сущность, состав и структура оборотных средств. Элементы оборотных средств, нормируемые и ненормируемые оборотные средства. Источники формирования оборотных средств. Показатели использования оборотных средств.

Тема 6. Трудовые ресурсы. Организация и оплата труда

Слушатель должен:

знать:

состав и структуру персонала предприятия;
показатели и резервы роста производительности труда;
тарифную систему;

уметь:

рассчитывать заработную плату отдельных категорий работающих.

Производственный персонал предприятия. Состав и структура персонала предприятия. Производительность труда. Классификация и характеристика основных показателей производительности труда. Методы измерения производительности труда. Факторы и резервы роста производительности труда.

Материальное стимулирование труда. Сущность заработной платы, принципы и методы ее начисления. Тарификация труда. Единая тарифная система. Формы и системы заработной платы. Надбавки и доплаты. Учет выработки и заработной платы в ценах.

Практическая работа №1: «Расчет заработной платы различных категорий работников».

Тема 7. Издержки производства и себестоимость продукции

Слушатель должен:

знать:

классификацию затрат себестоимости;
отраслевые особенности структуры себестоимости;

Понятие о себестоимости продукции. Виды себестоимости продукции, работ и услуг. Факторы и пути снижения себестоимости.

Тема 8. Ценообразование в рыночной экономике

Слушатель должен:

знать:

структуру ценообразования, ее отраслевые особенности;

уметь:

рассчитывать цену продукции.

Сущность и функции цены как экономической категории. Система цен и их классификация. Факторы, влияющие на уровень цены.

Практическая работа №2: «Определение цены продукции».

Тема 9. Прибыль и рентабельность

Слушатель должен:

знать:

источники образования прибыли;
виды рентабельности;

уметь:

рассчитывать прибыль и рентабельность.

Прибыль предприятия – основной показатель результатов хозяйственной деятельности. Выручка, доходы и прибыль предприятия.

Рентабельность – показатель эффективности работы предприятия. Показатели рентабельности. Расчет уровня рентабельности предприятия и продукции.

Практическая работа №3: «Расчет прибыли и рентабельности отдельных видов товаров».

Общетехнический курс

Тематический план

учебной дисциплины «Основы товароведения пищевых продуктов»

№ п/п	Темы	Кол-во часов	
		всего	В т.ч. практич. занятий
1	Введение	2	
2	Фрукты, овощи, грибы и продукты их переработки	4	
3	Зерно и продукты его переработки	4	2
4	Мясо и мясные продукты	8	2
5	Рыба и рыбные продукты	8	2
6	Молоко и молочные продукты	8	2
7	Яйца и яичные продукты. Пищевые жиры	2	
8	Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия	2	
9	Вкусовые продукты	2	
	ИТОГО:	40	8

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1. Введение

Предмет и задачи товароведения.

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.

Органические кислоты. Значение в питании.

Прочие вещества пищевых продуктов — дубильные, пектиновые, красящие, ароматические, гликозиды, алкалоиды, фитонциды, пестициды. Значение для организма человека, роль в формировании качества пищевых продуктов, содержание в продуктах.

Качество пищевых продуктов. Пищевая ценность пищевых продуктов и ее составные компоненты: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценность, усвояемость, доброкачественность. 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 2. 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.

Квашенные, 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.

Флодоовощные 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 3. 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.

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

Макаронные изделия. Пищевая ценность, классификация и ассортимент, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии.

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

Практическое занятие

Распознавание ассортимента продуктов переработки зерна. Органолептическая оценка качества на соответствие требованиям стандарта.

Тема 4. 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 изделия. Пищевая ценность, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Ветчинные изделия. Пищевая ценность, характеристика, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Мясные консервы. Пищевая ценность, классификация, характеристика основного ассортимента, требования к качеству, пороки, кулинарное использование.

Практическое занятие

Распознавание ассортимента мясных продуктов, органолептическая оценка качества на соответствие требованиям стандарта.

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, вяленые, 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.

Практическое занятие

Распознавание ассортимента рыбных продуктов, органолептическая оценка на соответствие требованиям стандарта.

Тема 6. 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.

Практическое занятие

Распознавание ассортимента молочных продуктов, органолептическая оценка качества на соответствие требованиям стандарта.

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. Животные топленые жиры. 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. Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия

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.

Шоколад и какао-порошок. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Тема 9. Вкусовые продукты

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.

Тематический план учебной дисциплины «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»

№ п/п	Тема	Количество часов	В т.ч ЛПЗ
1	Основы физиологии питания	4	
2	Основы эпидемиологии	2	
3	Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика	4	2
4	Санитарные требования к устройству, оборудованию и содержанию предприятий общественного питания	4	2
5	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, хранению и реализации готовой пищи	4	2
6	Личная и профессиональная гигиена работников общественного питания	4	2
7	Охрана окружающей среды	2	
	ИТОГО	24	8

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1. Основы физиологии питания

Биологическое значение пищи. Химический состав. Основные питательные вещества и их значение для организма. Белки, их значение. Продукты, богатые белками. 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 В₁ 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 стафилакокка. Продукты, с которыми связаны эти отравления. Меры профилактики. Ботулизм. Причины возникновения отравления. Основные мероприятия по предупреждению ботулизма.

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

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

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 стафи-лакокка. Продукты, с которыми связаны эти отравления. Меры профилактики. Ботулизм. Причины возникновения отравления. Основные мероприятия по предупреждению ботулизма.

Пищевые отравления небактериального 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 глистозительство, 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.

Тематический план учебной дисциплины «Основы калькуляции и учета»

№ п/п	Темы	Кол-во часов	
		всего	В т.ч. практич. занятий
1	Введение	2	
2	Ценообразование в предприятиях общественного питания	2	2
3	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий	2	2

4	Калькуляция в предприятиях общественного питания	6	6
5	Отчетность материально-ответственных лиц	2	2
6	Инвентаризация продуктов и тары	2	
	ИТОГО:	16	12

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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.

Практическое занятие

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.

Практическое занятие

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.

Практическое занятие

Составление меню.

Тема 5. Отчетность 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.

Тематический план
учебной дисциплины «Специальная технология»

№ п/п	Темы	Кол-во часов	
		всего	В т.ч. практич. занятий
1	Введение	2	
2	Механическая кулинарная обработка сырья	20	10
3	Тепловая кулинарная обработка продуктов	8	4
4	Кулинарная характеристика блюд	90	46
	ИТОГО:	120	60

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1. Введение

Кулинария как наука о рациональном приготовлении пищи. Схема технологического процесса приготовления пищи. Понятие о сырье, полуфабрикате, готовой продукции. Ознакомление с действующими сборникам рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими инструкциями.

Тема 2. Механическая кулинарная обработка сырья

Обработка овощей и грибов. Виды, пищевая ценность овощей, поступающих на предприятия общественного питания. 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.

Виды грибов, поступающих в предприятия общественного питания, их пищевое значение; обработка свежих шампиньонов, сушеных грибов, кулинарное использование.

Рыба. Характеристика рыбного сырья: виды, термическое состояние пищевая ценность. 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, припуска-ния, 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.

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 из рубленого мяса; натурально рубленые полуфабрикаты без добавления хлеба: ассортимент, нормы, выхода; рубленые полуфабрикаты с добавлением хлеба (котлетная масса), рецептура, ассортимент, нормы выхода. 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.

Лабораторные работы.

Нарезка хлеба. Обработка и нарезка овощей.

Обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов из рыбы, котлетной массы и полуфабрикатов из нее.

Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясной котлетной массы.

Тема 3. Тепловая кулинарная обработка продуктов

Значение тепловой обработки. Классификация и характеристика приемов тепловой обработки. Понятие о процессах, происходящих в продуктах при тепловой обработке.

Лабораторные работы.

Отработка приемов тепловой обработки продуктов

Тема 4. Кулинарная характеристика блюд

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, запеченных овощей — ассортимент, характеристика, органо-лептическая оценка, оформление, нормы выхода, отпуск; сроки и условия хранения.

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.

Крупяные гарниры: характеристика, использование, нормы выхода. Сроки и условия хранения крупяных изделий.

Варка бобовых и макаронных изделий. Приготовление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий и органолептическая оценка, оформление, нормы выхода, сроки и условия хранения.

Блюда из яиц и творога. Пищевая ценность блюд из яиц. Подготовка яиц к тепловой обработке. Варка яиц. Яичницы и омлеты — органолептическая оценка качества, нормы выхода, сроки хранения и реализации.

Блюда из творога. Приготовление сырников, вареников, запеканок и пудингов — требования к качеству, нормы выхода, оформление, отпуск. Сроки, условия хранения и реализации.

Бутерброды, разновидности, характеристика. Требования к качеству, сроки, условия хранения и реализации.

Изделия из теста. Пищевое значение. Виды теста. Дрожжевое тесто: понятие о процессах, происходящих при замесе и брожении теста. Два способа приготовления дрожжевого теста; ассортимент, рецептура изделий, формовка, тепловая обработка, органолептическая оценка, нормы выхода. Фарши, технология приготовления, использование.

Тесто для блинов, оладий, блинчиков, норма жидкости, органолептическая оценка. Выпечка, формовка и отпуск блинов, оладий, блинчиков, нормы выхода. Требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации изделий из теста.

Лабораторные работы

Приготовление и органолептическая оценка качества блюд и гарниров из овощей, каш и изделий из каш, блюд и гарниров из макаронных изделий; блюд из яиц и творога, бутербродов, блинов, оладий, блинчиков, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов.

Тематический план
учебной дисциплины «Оборудование»

№ п/п	Темы	Кол-во часов	
		всего	В т.ч. практич. занятий
1	Охрана труда, электробезопасность, пожарная безопасность	4	
2	Общие сведения о машинах	4	2
3	Механическое оборудование	10	4
4	Тепловое оборудование	8	4
5	Холодильное оборудование	6	2
	ИТОГО:	32	12

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1. Охрана труда, электробезопасность, пожарная безопасность

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.

Возмещение предприятиями ущерба, причиненного здоровью рабочих и служащих в виде увечья или иных повреждений в связи с несчастным случаем.

Гигиена труда и производственная санитария.

Электробезопасность. Действие электрического тока t 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.

Практические занятия

Отработка практических навыков безопасной эксплуатации технологического оборудования

Тема 3. Механическое оборудование

Универсальные приводы.

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 p_i 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.

Машины для резки замороженного мяса.

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 на крупные куски.

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.

Средства малой механизации.

Подъемники (лифты).

Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности основных подъемно-транспортных средств.

Практические занятия

Ознакомление с устройством и правилами эксплуатации различных видов механического оборудования.

Тема 4. Тепловое оборудование

Классификация теплового оборудования. Понятие о топливе и теплоносителях. Современные способы обогрева. Понятие о модульном оборудовании.

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.

Жарочно-пекарное оборудование

Жарочное оборудование периодического действия. Электросковороды. Фритюрницы.

Жарочное оборудование непрерывного действия.

Вращающаяся жаровня.

Аппараты для приготовления блинчиков и оладий. Автоматы для приготовления оладий и печеных пирожков. Автоматы для приготовления и жарения пончиков и пирожков.

Жарочные и пекарные шкафы. Шашлычные печи и электрогриль.

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

Варочно-жарочное оборудование.

Плиты электрические секционные модулированные. Газовые плиты и твердотопливные плиты.
Устройство для опаливания птицы и дичи.
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.

Практические занятия

Ознакомление с устройством и правилами эксплуатации различных видов теплового оборудования.

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.

Практические занятия

Ознакомление с холодильным оборудованием (экскурсии или урок на производстве).

Тематический план и содержание производственного обучения

№ п/п	Тема	Количество часов
1	Вводное занятие. Инструктаж по безопасности труда, электробезопасности и пожарной безопасности	8
2	Изучение технологического оборудования	24
3	Изучение правил рациональной организации труда и рабочих мест	16
4	Изучение ассортимента пищевых продуктов, используемых в качестве сырья для приготовления пищи	32
5	Ознакомление с основами учета	24
6	Механическая кулинарная обработка сырья	24
7	Приобретение навыков обработки овощей, грибов, плодов, ягод	24
8	Приобретение навыков обработки рыбы и нерыбных морепродуктов	24
9	Приготовление готовых блюд и изделий	24
10	Приобретение навыков приготовления блюд на картофеля и овощей	88
11	Приобретение навыков приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	48

12	Приобретение навыков приготовления блюд из яиц	24
13	Приобретение навыков приготовления теста и изделий из него	32
14	Приобретение навыков приготовления бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов	24
15	Самостоятельное выполнение работ повара 2-3-го разрядов	160
	Квалификационная (пробная) работа	8
	ВСЕГО:	584

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Тема 1. Вводное занятие. Инструктаж по безопасности труда, электробезопасности и пожарной безопасности

Общие сведения о предприятии. Ознакомление с режимом работы, формами организации труда и правилами внутреннего трудового распорядка.

Ознакомление с квалификационными требованиями повара 2-3-го разрядов, программой и порядком проведения производственного обучения.

Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии.

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.

Тема 2. Изучение технологического оборудования

Ознакомление с правилами безопасности труда при эксплуатации каждого вида оборудования, установленного в цехах.

Изучение технологического оборудования (механического, теплового, холодильного и др.), правил эксплуатации.

Изучение весоизмерительного оборудования: устройство, установка, регулирование, правила пользования. Овладение навыками работы на весоизмерительных приборах различных типов.

Ознакомление с различными видами немеханического оборудования, принципами размещения, правилами ухода за ним.

Ознакомление с инвентарем, инструментом и посудой, правилами пользования и ухода за ними. Овладение приемами проверки пригодности их к работе.

Тема 3 Изучение правил рациональной организации труда и рабочих мест

Изучение правил рациональной организации труда и рабочих мест при механической обработке сырья.

Изучение правил рациональной организации труда и рабочих мест при тепловой обработке продуктов.

Изучение правил рациональной организации труда и рабочих мест при порционировании и раздаче готовой продукции.

Тема 4. Изучение ассортимента пищевых продуктов, используемых в качестве сырья для приготовления пищи

Изучение ассортимента поступающего сырья, требований к качеству.

Распознавание видов пищевых продуктов, их отличительные признаки и кулинарное назначение, недопустимые пороки. Овладение навыками органолептической оценки качества пищевых продуктов.

Овладение навыками нарезки хлеба.

Ознакомление с маркировкой, различными видами упаковки, условиями и особенностями хранения скоропортящихся пищевых продуктов.

Тема 5. Ознакомление с основами учета

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, назначение, построение. Овладение навыками пользования Сборником рецептур блюд, таблицей норм взаимозаменяемости продуктов.

Порядок определения норм закладки сырья при приготовлении блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки.

Ознакомление с порядком получения продуктов и оформлением документации на поступление и расходование сырья и полуфабрикатов, отпуск готовой продукции.

Ознакомление с отчетностью материально-ответственных лиц.

Тема 6. Приобретение навыков обработки овощей, грибов, плодов и ягод

Ознакомление с цехом по обработке овощей, грибов; оборудованием, инвентарем, инструментами, видами поступающего сырья.

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 дочистки, 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 обработанных¹ 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 7. Приобретение навыков обработки мяса, мясопродуктов, птицы и дичи

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 разруба 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: ощипывание, 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 8. Приобретение навыков обработки рыбы и нерыбных морепродуктов

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 9. Приготовление готовых блюд и изделий

Ознакомление с цехом или рабочим местом для приготовления блюд, оборудованием, инвентарем, инструментом, посудой, организацией рабочего места, ассортиментом выпускаемых блюд, режимами тепловой обработки, нормами выхода, правилами хранения и отпуска. Приобретение навыков органолептической оценки блюд.

Тема 10. Приобретение навыков приготовления блюд из картофеля и овощей

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; порционирование, оформление и отпуск.

Тема 11. Приобретение навыков приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий

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, макароник, лапшевник.

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

Тема 12. Приобретение навыков приготовления блюд из яиц

Овладение 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.

Тема 13. Приобретение навыков приготовления теста и изделий из него

Овладение навыками замеса теста для блинов, оладий, блинчиков.

Приобретение навыков приготовления фаршей, начинок (фарш мясной, рыбный, творожный, капустный, рисовый, яблочный, и т.п.).

Овладение навыками фарширования блинчиков, выпечки оладий, блинов, блинчиков.

Приобретение навыков органолептической оценки качества блинов, блинчиков, оладий, оформления и отпуска.

Тема 14. Приобретение навыков приготовления бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов

Приобретение навыков приготовления открытых бутербродов: подготовка мясных и рыбных гастрономических продуктов и хлеба; овладение навыками нарезки гастрономических продуктов и хлеба; оформление и отпуск бутербродов.

Приобретение навыков приготовления блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов; ознакомление с условиями и сроками реализации.

Тема 15. Самостоятельное выполнение работ повара 2-3-го разрядов

Самостоятельная работа на рабочем месте повара 2-3-го разрядов по совершенствованию и закреплению полученных умений и навыков по обработке сырья и приготовлению блюд и кулинарных изделий массового спроса в соответствии с требованиями квалификационных характеристик.

КВАЛИФИКАЦИОННАЯ (ПРОБНАЯ) РАБОТА.

4. Фактическое ресурсное обеспечение.

Ресурсное обеспечение программы профессиональной подготовки по профессии Повар формируется на основе требований к условиям реализации основных профессиональных образовательных программ, определяемых ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Ресурсное обеспечение техникума определяется в целом по программе профессиональной подготовки и включает в себя:

- кадровое обеспечение;
- учебно-методическое и информационное обеспечение;
- материально-техническое обеспечение.

4.1 Кадровое обеспечение реализации программы

Реализация программы профессиональной подготовки рабочих по профессии Повар должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование. Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы.

Программа профессиональной подготовки обеспечивается учебно-методической документацией.

Реализация программы профессиональной подготовки обеспечивается доступом каждого слушателя к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по программе профессиональной подготовки, изданными за последние 5 лет.

4.3. Материально-техническое обеспечение реализации программы.

Материально-техническое обеспечение включает в себя:

- а) библиотеку с необходимыми печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы;
- б) компьютерные кабинеты общего пользования с подключением к сети Интернет;
- в) лаборатории, оснащенные тренажерами;
- г) компьютерные мультимедийные проекторы для проведения вводных занятий, и другая техника для презентаций учебного материала;
- д) учебно-производственные мастерские, укомплектованные необходимым оборудованием: учебный кулинарный цех

5. Формы аттестации и оценочные материалы.

5.1 Виды аттестации и формы контроля

Промежуточная аттестация

Реализация программы профессионального обучения сопровождается проведением промежуточной аттестации слушателей. Формы, периодичность и порядок проведения промежуточной аттестации определяются учебным планом и Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения в техникуме.

Итоговая аттестация

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение квалификационных разрядов.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональном стандарте. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей

5.2 Контрольно-оценочные материалы

1. В процессе тепловой обработки круп, бобовых и макаронных изделий происходят изменения:

- а) денатурация белка;
- б) клейстеризация крахмала
- в) протопектин переходит в пектин

2. При варке в наплитных кастрюлях или сотейниках кашу упаривают:

- а) на водяной бане;
- б) в жарочном шкафу;
- в) в пароконвектомате;
- г) все варианты верны.

3. Рис откидной на 1 кг крупы берут воды:

- а) 6 литров;
- б) 3,7 литра;
- в) 2 литра.

4. Продолжительность варки бобовых колеблется в следующих пределах:

- а) чечевица 45-60 мин.;
- б) горох 60-90 мин.;
- в) фасоль 1,5-2 часа.

5. Для варки макарон основным способом на 1 кг изделий берут:

- а) 6 л жидкости и 50 г соли;
- б) 3,7 л жидкости и 30 г соли;
- в) 5 л жидкости и 20 г соли.

6. Блюда и гарниры из макаронных изделий хранят при температуре 70-80°C не более:

- а) 3-5 часов;
- б) 1-2 часа.

7. Жареный омлет должен иметь форму пирожка. Цвет светло-желтый со слегка поджаристой корочкой.

Консистенция упругая:

- а) да;
- б) нет.

8. Укажите, какие продукты входят в состав полуфабриката блюд:

ингредиенты: Тесто для домашней лапши; Тесто для блинчиков; Тесто для вареников; Тесто для пельменей:

1) молоко; 2) сахар; 3) соль; 4) яйца; 5) мука; 6) вода.

9. Чем обуславливается пищевая ценность яиц:

- а) содержание белков, жиров, витаминов и воды;
- б) витаминов А, Д, В, В₂, минеральных веществ;
- в) железа, фосфора, серы, холестерина и лецитина.

10. Для варки одного яйца берут воды:

- а) 250-300 г;
- б) 200-300 г;
- в) 220-300 г.

11. Укажите правильную рецептуру для приготовления блюда «яичная кашка»:

- а) 2 яйца или меланж 60, молоко 40, масло сливочное 5, гренки 35 или сыр 16,5. Выход 140, 120;
- б) 2 яйца или меланж 80, молоко 40, масло сливочное 5, гренки 35 или сыр 16,5. Выход 140, 120;
- в) 2 яйца или меланж 60, молоко 40, масло сливочное 5, гренки 30 или сыр 15. Выход 140, 120.

12. Фаршированные омлеты отпускают с гарниром:

- а) из хлеба и каш;
- б) мясными, овощными, сладкими;
- в) рыбными, овощными.

13. Укажите рецептуру приготовления яиц, запеченных под молочным соусом:

- а) яйцо 2 шт., хлеб пшеничный 20, масло сливочное 10, соус 100, сыр 6,5. Выход 175;
- б) яйцо 2 шт., хлеб пшеничный 15, масло сливочное 10, соус 100, сыр 5,6. Выход 175;
- в) яйцо 1 шт., хлеб пшеничный 15, масло сливочное 3, соус 100, сыр 6,5. Выход 175.

14. При какой температуре протирают вареный картофель для приготовления картофельного пюре:

- а) 60° С,
- б) 80° С,
- в) 40° С.

15. Определите срок хранения блюд из яиц:

- а) 24 часа;
- б) не подлежат хранению;
- в) 6 часов

16. Размер брусочка из картофеля:

- а) длина 4-5 см, ширина 0,7-1 см;
- б) д. 3-4 см, ш. 0,5-0,8 см;
- в) д. 3-4 см, ш. 0,7-0,1 см.

17. Размер кубика из моркови:

- а) крупные 2-2,5 см, средние 1-1,5 см, мелкие 0,3-0,5 см;
- б) средние 1-0,5 см, мелкие 0,5-0,8 см, крошка;
- в) средние 1-1,5 см, мелкие 0,3-0,5 см, крошка.

18. Простая форма нарезки лука:

- а) кольца, соломка, дольки, крошка;
- б) соломка, крошка, дольки;
- в) стружка, кольца, ломтики.

19. Подготовка капусты для голубцов:

- а) зачистка, удаление кочерыжки, промывание, варка по полуготовности;
- б) промывание, варка до полуготовности в подсоленной воде;
- в) удаление кочерыжки, промывание, варка до полуготовности.

20. Какие условия необходимы для сохранения витамина С при тепловой обработке овощей:

- а) овощи закладывают в холодную воду;
- б) овощи варят при открытой крышке;
- в) овощи варят при закрытой крышке.

21. Картофель, жаренный основным способом, солят:

- а) в начале жарки;
- б) после образования корочки;
- в) при отпуске.

22. Подготовка капусты для фарширования:

- а) удаление кочерыжки, промывание, варка до полуготовности;
- б) удаление кочерыжки, промывание, припускание до полуготовности;
- в) удаление кочерыжки, промывание, разбор на листья.

23. С каким соусом отпускают помидоры фаршированные:

- а) молочный, сметанный, сметанный с томатом,
- б) сметанный, сметанный с томатом, белый;
- в) сметанный, сметанный с томатом, томатный.

24. Выберите из перечисленных в ответах видов пассировок и бульонов те, которые составляют основу для приготовления красного основного соуса:

- а) белая жировая пассировка
- б) красная сухая пассировка
- в) белый бульон
- г) коричневый бульон

25. Установите соответствие между видами пассировок и температурой их приготовления:
- а) красная сухая 1) 120С
 б) белая жировая 2) 20С
 в) холодная 3) 150С
26. Укажите классификацию соусов на сливочном масле:
- а) сухарный соус б) белый соус
 в) абрикосовый соус г) красный соус
27. Какой борщ заправляют чесноком, растертым с салом?
- а) Московский; б) Украинский; в) Домашний
28. Какой из рассольников готовят без картофеля?
- а) Ленинградский; б) Московский; в) Домашний
29. Установите соответствие формы нарезки овощей виду заправочного супа «Крестьянского»:
- а) картофель – брусочки, морковь, лук – соломкой;
 б) картофель – средний кубик, морковь, лук – мелкий кубик;
 в) капуста – шашками, морковь, лук и картофель – дольки;
- г) капуста – шашками, картофель – крупными кубиками, морковь – кружочками.
30. Что делают с продуктами, чтобы получились супы-пюре однородной нежной консистенции?
- а) протирают; б) сильно разваривают; в) припускают мелко нарезанными.

ЛИТЕРАТУРА

Основные источники:

1. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей из грибов – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
2. Харченко Н.Э., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
3. Оборудование предприятий общественного питания - электронное издание 2017.
4. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум. –М: «Академия» 2016.
5. Шильман Л.З., Технологические процессы предприятий общественного питания. -М: «Академия» 2013.
6. Кудинария 20 тем – электронное издание

Дополнительные источники:

1. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 192 с.
2. Ковалёв Н.И., Куткина М.Н. Кравцов В.А. Технология приготовления пищи. – М.: Деловая литература, 2005
3. В.П. Андропов, Т.В. Пыжова Производственное обучение профессии «Повар». Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда. – М.: Издательский центр «академия», 2007. – 96 с.
4. Голубев В.Н. и др. Справочник работника общественного питания – М.: ДеЛиПринт, 2003.
5. Журналы: Питание и общество, Ресторанные ведомости, Ресторанный бизнес, Вы и Ваш ресторан. Ресторатор, CHEFART.

Интернет- ресурсы

1. <http://www.restoved.ru/>
2. <http://spb.menu.ru/>

