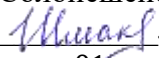


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АЛТАЙСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СОЛОНЕШНСКИЙ ЛИЦЕЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ»

Утверждаю:
Директор КГБПОУ
«Солонешенский ЛПО»
 Я.Л.Шмакова
«01» сентября 2021 г

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ
по профессиям рабочих, должностям служащих
Повар

Срок обучения : 432 часа
Форма обучения : очно-заочная

с. Солонешное 2021

Программа профессионального обучения Краевого Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Солонешенский ЛПО» составлена на основе квалификационных требований по профессии 16675 «Повар» и сборника учебных планов и программ для профессиональной подготовки и повышения квалификации рабочих, разработанных институтом развития профессионального образования Министерства образования Российской Федерации (допущено Министерством образования Российской Федерации в качестве учебно-программной документации для профессиональной подготовки, протокол № 8 от 16 июля 2012 года).

Разработчик: КГБПОУ «Солонешенский лицей профессионального образования».

1. Общие положения:

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы:

Основная программа профессионального обучения - комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации по профессии 16675 «Повар».

Нормативную правовую основу разработки основной программы профессионального обучения (далее - программа) составляют:

1. Федеральный закон № 273-ФЗ от 29.12.2012 года «Об образовании в Российской Федерации»;
 2. Квалификационные требования по профессии 16675 «Повар»;
 3. Нормативно-методические документы Минобрнауки России:
- Приказ Минобрнауки России от 21.10.1994 г. № 407 «О введении модели учебного плана для профессиональной подготовки персонала по рабочим профессиям»;
 - Приказ Минобрнауки России от 07.07.2013 г. № 513 «Перечень профессий и рабочих должностей, служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
 - Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 г. № 292 «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».

1.2. Нормативный освоения программы по профессии 16675 «Повар» - 3 месяца (432 часов)

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной программы профессионального обучения.

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- Основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
- Технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- Посуда и инвентарь;
- Процессы и операции приготовления продукции питания.

2.2. Квалификационные характеристики профессиональной деятельности Квалификация: Повар 2-го разряда

Характеристика работ. Выполнение вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий. Очистка, доочистка картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений. Переборка зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля. Удаление дефектных экземпляров и посторонних примесей. Мойка овощей, промывка их после очистки, доочистки. Нарезка хлеба, картофеля, овощей,

зелени. Размораживание рыбы, мяса, птицы. Потрошение рыбы, птицы, дичи. Разделка сельди, кильки. Обработка субпродуктов.

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

Квалификация: Повар 3-го разряда

Характеристика работ. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки. Варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц. Жарка 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.

Должен знать: рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектации), сроки и условия хранения блюд; виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделия, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности, правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке; назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментария, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

Квалификация: Повар 4-го разряда

Характеристика работ. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности: салатов из свежих, вареных и припущенных овощей, с мясом, рыбой; винегретов; рыбы под маринадом; студня; сельди натуральной и с гарниром. Варка бульонов, супов. Приготовление вторых блюд из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кроли. вареном, тушеном, жареном, запеченном виде; соусов, различных видов пассировок, горячих и холодных напитков; сладких блюд, мучных изделий: вареников, пельменей, расстегаев, кулебяк, пирожков, лапши домашней, ватрушек и др.

Должен знать: рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, срокам, условиям хранения и раздаче блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности; кулинарное назначение рыбы, морепродуктов, мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика, признаки и органолептические методы определения их

доброкачественности; принцип влияния кислот, солей и жесткости воды на продолжительность тепловой обработки продуктов; устройство и правила эксплуатация технологического оборудования.

3. Оценка результатов освоения основной программы профессионального обучения

3.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

Оценка качества освоения основной программы профессионального обучения включает текущий контроль знаний, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся.

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются:

- Текущий контроль;
- Промежуточная аттестация;
- Итоговый контроль.

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных занятий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации:

- о выполнении требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- о правильности выполнения требуемых действий;
- о соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- о формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.

Промежуточная аттестация проводится образовательным учреждением по результатам освоения программ учебных дисциплин. Формы и процедуры промежуточной аттестации по каждой дисциплине разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся перед началом учебного процесса.

Итоговый контроль результатов подготовки обучающихся осуществляется комиссией в форме экзаменов, назначенной директором колледжа, с участием ведущих преподавателей, под председательством представителя работодателя.

3.2. Порядок проведения итоговой аттестации

Итоговая аттестация включает в себя выполнение практической квалификационной работы и экзамен на межпредметной основе.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин. Необходимым условием допуска к итоговой аттестации является предоставление документов, подтверждающих освоение обучающимся теоретического материала и прохождения практики.

Оценка качества освоения основной программы профессионального обучения осуществляется аттестационной комиссией по результатам защиты квалификационной работы и проверки теоретических знаний в пределах квалификационных требований.

Лицам, прошедшим обучение в полном объеме и итоговую аттестацию, выдается свидетельство установленного образца.

Учебный план по профессии 16675 «Повар»

№ п/п	Предметы	Всего часов	месяцы		
			1	2	3
1.	Экономический курс				
1.1.	Основы рыночной экономики	16	16		
2.	Общетеchnический курс				
2.1.	Охрана труда*	16	16		
2.2.	Основы калькуляции и учета*	18	18		
3.	Специальный курс*				
3.1.	Товароведение пищевых продуктов*	26	20	6	
3.2.	Основы физиологии питания, санитария, гигиена. *	20	10	10	
3.3.	Оборудование предприятий общественного питания*	26	10	16	
3.4.	Кулинария**	90	40	50	
4.	Учебная практика**	94	30	64	
5.	Производственная практика	120			120
6.	Квалификационный экзамен	6			6
	ИТОГО:	432	160	146	126

*По итогам изучения дисциплины проводится зачет **Дисциплины входят в квалификационный экзамен

Пояснения к учебному плану.

1. Учебный план составлен на основании Сборника учебных планов и программ для профессиональной подготовки и повышения квалификации рабочих по профессии «Повар», разработанного Институтом развития профессионального образования в 2002 году. Обучение заканчивается сдачей квалификационного экзамена.

2. Профессиональные дисциплины и практика являются обязательными для аттестации элементами программы.

3. Квалификационный экзамен состоит из испытаний следующих видов:

- сдача теоретического экзамена на межпредметной основе;
- выполнение практической квалификационной работы.

Практическая квалификационная работа проводится за счет времени,

отведенного на учебную практику.

К концу обучения каждый обучаемый должен уметь самостоятельно выполнять все работы, предусмотренные квалификационной характеристикой.

Календарный учебный график по программе подготовки по профессии 16675 "Повар"

Учебные предметы		Кол-во часов		Номер занятия																		
		всего	из них:	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15				
Основы рыночной экономики	16	теория	14	T1* 2	T2 2	T3 1	T4 1	T5 2	T6 2	T7 2	T8,зачет 1,1											
		практика	2			T3 1	T4 1															
Охрана труда	16	теория	11									T3 2	T4 2	T5 2		T8,T9 1,1	T10 2	Зачет 1				
		ЛПЗ	5													T6,T7 1,1			T11 1			
Учебные предметы		Кол-во часов		Номер занятия																		
		всего	из них:	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34
Основы калькуляции и учета	18	теория	12	T1 2	T2 2	T3 1	T4 1	T5 2		T6 1	T7 1	Зачет 2										
		ЛПЗ	6			T3 1	T4 1		T5 2	T6 1	T7 1											
Товароведение пищевых продуктов	26	теория	12										T1 2	T2 2	T3 2	T4 2	T5 2	T6 2	T7 2	T8,T9 1,1	T10,T11 1,1	T12, зачет 1,1
		ЛПЗ																				
Учебные предметы		Кол-во часов		Номер занятия																		
		всего	из них:	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50			
Основы физиологии питания, санитария, гигиена	20	теория	9	T2 1	T4 2	T3,T4 1,1	T5,T6 1,1	T7,T8 1,1	T9,T10, зачет 1,1													
		ЛПЗ	1	T1 1																		
Оборудование предприятий общественного питания	26	теория	19							T1,T2 1,1	T3 2	T3 2	T3 1	T4 2	T4 2	T4 2	T5 2	T5 2	T5, зачет 2			
		ЛПЗ	1										T3 1									
Учебные предметы		Кол-во часов		Номер занятия																		
		всего	из них:	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	64	65	66
Кулинария	90	теория	64	T1 3		T2 3		T3 3		T4 3	T4 2	T5 3	T5 2	T6 3	T6 2	T7 3	T7 2	T8 3	T8 2	T9 3	T9 2	T10 3
		ЛПЗ	16		T1 2		T2 2		T3 2													
				67	38	39	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82			
		теория			T11 2	T11 2	T11 2	T11 2		T12 2	T12 2	T12 2			T13 2	T13 2	T13 2	T13 1	Зачет 1			
		ЛПЗ		T10 2						T11 2				T12 2	T12 2				T13 2			
Учебные предметы		Кол-во часов		Номер занятия																		
		всего	из них:	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100	101
Учебная практика	94			T1 5	T2 5	T3 5	T3 5	T3 5	T3 5	T3 5	T3 5	T3 5	T4 5	T4 5	T4 5	T4 5	T5 5	T5 5	T6 5	T6 5	T7 5	
				102	103	104	105	106	107	108	109	110	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120
				T7 5	T8 4	T9 5	T9, зачет 5															
Производственная практика	120						T1,T2 5,3	T2,T3 2,6	T3,T4 4,4	T4,T5 6,2	T5 8	T6 8	T6,T7 2,6	T7,T8 4,4	T8,T9 6,2	T9 8	T9 8	T9 8	T9 8	T9 8	T9,зачет 8	
Учебные предметы		Кол-во часов		Номер занятия																		
		всего	из них:	121																		
квалификационный экзамен	6		6																			
Итого	432																					

* Номер темы

3.3. Экономический курс.

4.2.1. Тематический план предмета «Основы экономики»

№	Наименование разделов	Количество часов		
			Лекции	Практические занятия
1	Тема 1. Экономика и экономическая наука	2	2	
2	Тема 2. Экономические системы	2	2	
3	Тема 3. Рынок	2	2	
4	Тема 4. Фирма	2	2	
5	Тема 5. Роль государства в экономике	2	2	
6	Тема 6. ВВП, его структура и динамика.	2	1	1
7	Тема 7. Рынок труда и безработица	2	2	
8	Тема 8. Деньги, банки, инфляция	2	1	1
Итого:		16	14	2

Программа предмета

Тема 1. Экономика и экономическая наука.

Что изучает экономическая наука. Потребности. Ограниченность ресурсов. Свободные и экономические блага. Выбор и альтернативная стоимость. Факторы производства и факторные доходы (заработная плата, рента, процент, прибыль).

Обучающие должны знать:

Понятие экономики как науки и хозяйственной деятельности.

Сущность проблемы ограниченности ресурсов и проблемы выбора.

Уметь:

Приводить примеры факторов производства и факторных доходов.

Тема 2. Экономические системы.

Главные вопросы экономики. Типы экономических систем. Собственность. Конкуренция. Экономическая свобода. Разделение труда. Специализация и обмен. Значение специализации и обмена.

Обучающие должны знать:

Типы экономических систем и их главные отличительные признаки.

Значение специализации и обмена

Уметь:

Находить принципиальные особенности и различия экономических систем рыночного и не рыночного типа.

Объяснять взаимовыгодность добровольного обмена.

Тема 3. Рынок

Рынок одного товара. Спрос. Кривая спроса. Факторы спроса и сдвиги кривых спроса. Предложение. Кривая предложения. Закон предложения. Факторы

предложения и сдвиги кривых предложения. Рыночный механизм. Рыночное равновесие. Рыночные структуры.

Практическая работа: «Построение кривых спроса и предложения. Расчет равновесной цены»

Обучающие должны знать и понимать:

Закон спроса, закон предложения

Условия рыночного равновесия

Уметь:

Описывать действия рыночного механизма

Строить кривые спроса и предложения

Рассчитывать равновесную цену

Тема 4. Фирма.

Экономические цели фирмы, ее основные организационные формы. Производство, производительность труда. Факторы, влияющие на производительность труда. Издержки, выручка, прибыль. Основные источники финансирования бизнеса. Акции, облигации и другие ценные бумаги. Фондовый рынок. Основные принципы менеджмента. Понятие маркетинга. Реклама.

Практическая работа: «Расчет издержек, выручки и прибыли фирмы. Расчет производительности труда. Расчет дивидендов по акциям»

Обучающие должны знать и понимать:

Организационно - правовые формы предпринимательства. Виды ценных бумаг

Уметь:

Приводить примеры российских предприятий разных организационных форм

Рассчитывать издержки, выручку, прибыль фирмы

Применять методики расчета производительности труда

Определять размер дивидендов по акциям

Тема 5. Роль государства в экономике

Частные и общественные блага. Внешние эффекты. Функции государства в экономике. Виды налогов. Государственные доходы и расходы. Государственный бюджет. Государственный долг. Основы фискальной политики государства.

Обучающие должны знать и понимать:

Основные виды налогов

Основные направления экономической деятельности государства

Уметь:

Приводить примеры общественных благ

Описывать основные статьи госбюджета России

Рассчитывать НДС

Тема 6. ВВП, его структура и динамика

Понятие ВВП, его структура. Экономический рост. Экономические циклы.

Обучающие должны знать и понимать:

Факторы экономического роста

Уметь:

Описывать экономический рост

Рассчитывать реальный и номинальный ВВП

Тема 7. Рынок труда и безработица

Труд. Рынок труда, спрос на труд и его факторы. Предложение труда. Факторы предложения труда. Безработица, ее причины и экономические последствия.

Государственная политика в области занятости. Профсоюзы.

Обучающие должны знать и понимать:

Причины различий в уровне оплаты труда.

Факторы спроса и предложения на труд.

Уметь:

Описывать основные формы заработной платы и стимулирования труда.

Рассчитывать заработную плату.

Тема 8. Деньги, банки, инфляция.

Деньги и их функция. Виды денег. Банковская система. Роль центрального банка.

Основные операции коммерческих банков. Финансовые институты: паевые и пенсионные фонды, страховые компании. Инфляция. Виды, причины и последствия инфляции. Социальные последствия инфляции. Антиинфляционные меры. Основы денежной политики государства.

Обучающие должны знать и понимать:

Функции денег

Банковскую систему

Уметь:

Объяснять виды инфляции

Описывать инфляцию

Рассчитывать банковский процент

Определять денежную массу

3.4. Общетехнический курс

4.3.1. Тематический план предмета «Охрана труда»

№	Наименование темы	Кол-во часов	ЛПЗ
1	2	3	4
1	Основные законодательные положения и организация охраны труда.	1	
2	Производственный травматизм и профзаболевания.	2	2
3	Производственная санитария.	2	
4	Производственное освещение.	1	
5	Техника безопасности.	2	
6	Электробезопасность.	1	1
7	Техника безопасности при эксплуатации технологического оборудования.	1	1
8	Техника безопасности при эксплуатации холодильного оборудования.	1	
9	Техника безопасности при эксплуатации весоизмерительного оборудования.	1	
10	Техника безопасности при проведении погрузочно-разгрузочных работ.	2	
11	Противопожарная безопасность.	1	1
	Зачет	1	
	Итого	16	5

Содержание предмета

РАЗДЕЛ 1. Законодательные положения по охране труда

Тема № 1. Основные законодательные положения и организация охраны труда
Основные документы, регламентирующие охрану труда. Организация работы по охране труда. Ответственность за нарушение законов об охране труда. Государственный и административно-общественный контроль за охраной труда.
Учащиеся должны иметь представление:
об основных документах, регламентирующих охрану труда, о государственном и административно-общественном контроле за охраной труда.

Учащиеся должны знать:
виды ответственности за нарушение законов об охране труда.
Учащиеся должны уметь:
определять вид ответственности за нарушение законов.

Тема № 2. Производственный травматизм и профессиональные заболевания
Причины травматизма и профзаболеваний.
Расследование и учет несчастных случаев на производстве.
Мероприятия по предупреждению травматизма.
Организация обучения работающих безопасности труда.

Учащиеся должны знать:

причины травматизма и профзаболеваний, мероприятия по предупреждению травматизма, безопасность труда.

Учащиеся должны уметь:

проводить расследование и учет несчастных случаев на производстве.

Практическая работа № 1.

РАЗДЕЛ 2. Производственная санитария

Тема № 3. Вредные производственные факторы и меры защиты

Виды и характеристика вредных производственных факторов. Воздействие температуры, влажности и скорости движения воздуха на организм человека. Шум и вибрация. Санитарно-гигиенические условия и физиологические особенности труда. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха.

Учащиеся должны иметь представление:

о вредных производственных факторах.

Учащиеся должны знать:

санитарно-гигиенические условия, физиологические особенности труда, меры защиты.

Учащиеся должны уметь:

определять профилактические мероприятия влияния вредных производственных факторов на работу.

Тема № 4. Производственное освещение

Общие сведения. Требования к рациональному освещению. Правила и нормы искусственного освещения. Уход за светильниками.

Учащиеся должны знать:

правила и нормы искусственного освещения;
требования к освещению.

Учащиеся должны уметь:

рационально использовать освещение рабочих мест.

РАЗДЕЛ 3. Техника безопасности

Тема № 5. Требования техники безопасности, производственной санитарии и пожарной безопасности к устройству и содержанию предприятий общественного питания

Устройство предприятий и содержание территории и помещений. Организация технологических процессов и рабочих мест. Транспортные средства правила движения и производства работ.

Учащиеся должны иметь представление:

об устройстве предприятий, содержании территорий и помещений, об организации производства и рабочих мест, транспортных средствах, правила движения и производства работ.

Учащиеся должны знать:

организацию технологических процессов и рабочих мест.

Учащиеся должны уметь: организовать рабочее место.

Тема № 6. Электробезопасность

Опасность поражения и действия электрического тока на человека. Категории электроустановок. Общие требования к электроустановкам для обеспечения безопасности эксплуатации. Технические способы и средства защиты от поражения электрическим током. Организационные и технические мероприятия по обеспечению электробезопасности. Первая помощь при поражении электрическим током.

Учащиеся должны иметь представление:

о категории электроустановок и общих требованиях к электроустановкам для обеспечения ТБ.

Учащиеся должны знать:

действия электроустановок на человека, способы защиты, мероприятия по обеспечению электробезопасности.

Учащиеся должны уметь:

оказать первую помощь при поражении электрическим током.

Практическая работа № 2.

Тема № 7. Техника безопасности при эксплуатации технологического оборудования

Общие требования техники безопасности к механическому оборудованию, тепловому оборудованию, опасные зоны оборудования и профилактические мероприятия.

Учащиеся должны знать:

общие требования ТБ при эксплуатации технического оборудования, правила ТБ при эксплуатации механического и теплового оборудования.

Учащиеся должны уметь:

выделять опасные зоны оборудования.

Тема № 8. Техника безопасности при эксплуатации холодильного оборудования

Виды холодильных установок. Основные опасные вредные факторы. Защита холодильных машин и установок от опасных режимов. Меры безопасности при обслуживании холодильных установок.

Учащиеся должны иметь представление:

о видах холодильных установок, о защите холодильных машин и установок от опасных режимов.

Учащиеся должны знать:

основные опасные и вредные факторы, меры безопасности при обслуживании

холодильных установок.

Учащиеся должны уметь:

выделять опасные зоны холодильных установок.

Тема № 9. Техника безопасности при работе с весоизмерительными приборами
Техника безопасности при работе с весоизмерительным оборудованием, контрольно-кассовыми машинами.

Учащиеся должны знать:

устройство весоизмерительного оборудования, порядок взвешивания, Т.Б. при работе.

Учащиеся должны уметь:

правильно проводить социальную обработку весоизмерительного оборудования.

Тема № 10. Техника безопасности при организации и проведении погрузочно-разгрузочных работ и эксплуатации подъемнотранспортного оборудования
Основные виды опасности и общие правила безопасности работ. Правила безопасности доставки грузов на тележках, напольном транспорте, транспортерах. Требования безопасности при эксплуатации подъемных механизмов и приспособлений.

Учащиеся должны знать:

технику безопасности при организации и проведении погрузочно-разгрузочных работ и эксплуатации подъемно-транспортного оборудования.

Учащиеся должны уметь:

эксплуатировать подъемно-транспортное оборудование.

Тема № 11. Противопожарная безопасность

Пожарные свойства веществ и материалов. Организацию пожарной охраны на предприятиях общественного питания. Пожароопасные свойства веществ и материалов. Классификация объектов по степени пожарной опасности.

Учащиеся должны иметь представление:
о противопожарной профилактике, о пожарной сигнализации.

Учащиеся должны знать:
пожарную безопасность территории п.о.п. и в цехах. средства пожаротушения и правила пользования ими.

Учащиеся должны уметь:
действовать в случае пожара.

Практическая работа № 3.

Приложение № 1

Перечень практических работ

№ темы	Наименование темы	Умения
1.	Производственный травматизм и профзаболевания.	1. Проведение расследования несчастного случая на производстве.
2.	Электробезопасность.	2. Оказание первой медицинской помощи при поражении электрическим током.
3.	Противопожарная безопасность.	3. Составление плана действия в случае пожара.

4.3.2. Тематический план предмета «Основы калькуляции и учета»

№ п/п	Тема	Кол-во часов	В том числе ЛПЗ
1.	Общая характеристика бух. учета.	2	-
2.	Механизация хозяйственных операций.	2	-
3.	Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания.	2	1
4.	Ценообразования и калькуляция в предприятиях общественного питания.	2	1
5.	Учет сырья, готовой продукции на производстве и кондитерском цехе.	4	2
6.	Учет предметов материально-технического оснащения.	2	1
7.	Инвентаризация.	2	1
	Зачет.	2	-
	Итого	18	6

Содержание предмета

Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета

Общая характеристика хозяйственного учета. Требования, предъявляемые к

учету; измерители, применяемые в учете. Виды учета, их отличия и единства; задачи бухгалтерского учета; его роль как основного источника экономической информации о работе предприятия. Понятие о предмете и методе бухгалтерского учета; элементы метода бухгалтерского учета, их взаимосвязь и взаимная обусловленность.

Учащиеся должны знать:

виды учета;

требования, предъявляемые к учету;

понятие о бухгалтерском учете.

Учащиеся должны уметь:

сравнивать учетные измерители;

виды учета.

Тема 2. Механизация хозяйственных операций

Роль вычислительной техники в совершенствовании вычислительных работ и повышении производительности труда при их выполнении. Микрокалькуляторы, их использование в практике работы предприятий общественного питания (выполнение арифметических действий; сложения, вычитания, умножения, деления, процентные вычисления).

Учащиеся должны уметь:

выполнять арифметические действия на микрокалькуляторе.

Учащиеся должны знать:

виды микрокалькуляторов.

Тема 3. Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания

Понятие о документах учета: их роль в осуществлении контроля за хозяйственной и финансовой деятельностью, классификация, реквизиты, требования к содержанию и оформлению. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, их использование.

Материальная ответственность. Отчетность материально ответственных лиц.

Учащиеся должны знать:

что такое материальная ответственность;

общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания;

виды материальной ответственности;

классификацию документов учета.

Учащиеся должны уметь:

оформлять документы учета в соответствии с требованиями;

делать расчеты сырья на различное количество блюд;

решать задачи по перерасчету продуктов с помощью сборника рецептов.

Тема 4. Ценообразование и калькуляция в предприятиях общественного питания
Понятие о цене и ценообразовании. Виды цен на товары народного потребления. Особенности ценообразования в общественном питании. Структура розничной цены на продукцию общественного питания и кондитерские изделия. Порядок установления цен на продукцию производства и кондитерского цеха. Система скидок (наценок) на продукцию общественного питания, порядок их применения. Контроль цен продукции общественного питания и покупных товаров. Понятие о калькуляции. Документы, используемые при составлении калькуляции. Порядок оформления регистрации, хранения и использования калькуляционных карточек на блюда, кулинарные и кондитерские изделия. Расчет потребности сырья по установленным нормам (рецептурам).

Учащиеся должны знать:

иметь представление о ценообразовании;

знать документы, используемые при составлении калькуляции, порядок оформления, регистрации, хранения и использования калькуляционных карточек.

Учащиеся должны уметь:

определять продажные цены на блюда.

Тема 5. Учет сырья и готовой продукции на производстве и кондитерском цехе
Отчетность о работе производства и кондитерского цеха. Документальное оформление отпуска сырья и товаров из кладовой на производство и в кондитерский цех. План-меню производства, наряд-заказ кондитерского цеха. Расчет потребного количества продуктов, необходимых на текущий день.

Расход соли и специй.

Требования-накладные (расходная накладная). Составление акта о реализации и отпуске изделий кухни, отчет о движении продуктов на производстве и готовых изделий в кондитерском цехе.

Документальное оформление отпуска готовой продукции с производства и из кондитерского цеха. Особенности учета сырья в обособленных цехах по производству полуфабрикатов и кондитерских изделий.

Учащиеся должны знать:

особенности учета сырья в обособленных цехах.

Учащиеся должны уметь:

составлять отчет о движении сырья на кухне;

составлять план-меню, наряд-заказ;

составлять требование-накладную.

Тема 6. Учет предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря

Понятие об основных средствах, предметах.

Материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря.

Порядок списания боя, брака, порчи продуктов. Документальное оформление.

Учащиеся должны знать:

понятие об основных средствах, предметах материально-технического оснащения.

Учащиеся должны уметь:

документально оформлять списание боя, брака, порчи продуктов.

Тема 7. Инвентаризация

Инвентаризация: понятие, задачи, сроки и техника проведения, документальное оформление.

Общие правила проведения инвентаризации.

Роль инвентаризации в обеспечении контроля за сохранностью материальных ценностей и денежных средств. Выявление результатов инвентаризации, их утверждение.

Учащиеся должны знать:

понятия, задачи, технику, правила проведения инвентаризации.

Учащиеся должны уметь:

документально оформлять инвентаризационную опись и результаты инвентаризации.

Перечень практических работ

№ темы	Наименование темы	Умения
2.	Механизация хозяйственных операций.	Выполнение практических заданий с применением микрокалькулятора по определению количества товаров, остатков продукции на конец дня, стоимости того или иного количества блюд, кондитерских изделий, естественной убыли товаров, выполнение производственного плана.
3.	Общие принципы организации учета предприятий общественного питания.	Решение практических задач с использованием сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания и сборника рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для

		предприятий общественного питания, таблиц, данных в их приложениях.
4.	Ценообразование и калькуляция в предприятиях общественного питания.	Определение продажных цен блюд и кондитерских изделий.
5.	Учет сырья и готовой продукции на производстве и кондитерском цехе, отчетность о работе производства и кондитерского цеха.	Составление различных учетных документов, путем решения практических заданий, составление отчета о движении сырья на кухне.
6.	Учет предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря.	Оформление списания боя, брака, порчи продуктов.

4.4. Специальный курс

4.4.1. Тематический план предмета «Товароведение пищевых продуктов»

№ темы	Тема	Кол-во часов	
		Теория	ЛПЗ
1.	Общая часть товароведения.	2	
2.	Плоды, овощи, грибы, продукты их переработки.	2	
3.	Рыба и рыбные продукты.	2	
4.	Мясо и мясные продукты.	2	
5.	Молочные продукты.	2	
6.	Яичные продукты.	2	
7.	Пищевые жиры.	2	
8.	Зерно и продукты его переработки.	2	
9.	Крахмал, сахар и кондитерские изделия.	2	
10.	Вкусовые продукты.	2	
11.	Дрожжи и химические разрыхлители.	2	
12.	Вспомогательные материалы для производства кулинарных и мучных кондитерских изделий.	3	
	Зачет	1	
	Итого:	26	

Содержание предмета

ТЕМА 1. Общая часть товароведения

Предмет и задачи товароведения. Понятие о товаре и товароведении. Предмет и метод товароведения. Понятие об ассортименте и товарном сорте. Качество пищевых продуктов. Определение понятия качества. Факторы, влияющие на качество: виды и качество сырья, способы и условия производства, упаковка, транспортировка и хранение. Методы определения качества продуктов: органолептические и лабораторные. Вещества, входящие в состав пищевых продуктов. Значение их в питании. Энергетическая ценность пищевых продуктов.

Стандартизация, ее значение. Виды стандартов и их основное содержание, принципы построения и назначение.

Основы хранения пищевых продуктов. Хранение пищевых продуктов в условиях предприятий общественного питания, при транспортировании. Оптимальные условия хранения различных пищевых продуктов. Факторы, влияющие на качество пищевых продуктов при хранении: температура, влажность, вентиляция, упаковка, товарное соседство, микроорганизмы.

Консервирование пищевых продуктов и его значение для расширения ассортимента товаров, сохранения и улучшения их качества. Естественная убыль пищевых продуктов при хранении и транспортировании, факторы, влияющие на ее размеры, ее виды и нормирование.

Учащиеся должны знать:

Характеристику химического состава пищевых продуктов.

Основные показатели качества пищевых продуктов. Методы исследования качества пищевых продуктов.

Изменения, происходящие в пищевых продуктах.

Методы консервирования пищевых продуктов.

Учащиеся должны уметь:

Делать выводы.

Сравнивать.

ТЕМА 2. Плоды, овощи, грибы и продукты их переработки

Химический состав и физические свойства плодов и овощей. Изменения, происходящие в плодах и овощах при созревании и хранении.

Овощи. Классификация овощей. Особенности химического состава. Характеристика основных видов капустных, корневых, клубневых, луковых, салатно-шпинатных, пряных, десертных и плодовых (тыквенных, томатных, зернобобовых) овощей. Показатели качества овощей, болезни, повреждения. Условия хранения и транспортирования овощей. Естественная убыль при транспортировании, хранение и реализации.

Плоды. Классификация плодов. Характеристика основных видов и сортов семечковых, косточковых, цитрусовых, тропических, субтропических, орехоплодных плодов и ягод. Показатели качества, болезни и повреждения плодов. Условия хранения, транспортирования. Естественная убыль.

Продукты переработки овощей и плодов. Способы переработки. Процессы,

происходящие при переработке. Ассортимент консервированных плодов и овощей, пищевая ценность и показатели качества по стандарту. Дефекты, условия и сроки хранения.

Грибы. Пищевая ценность грибов. Ассортимент и показатели качества свежих и переработанных грибов (сушеных, соленых, маринованных). Упаковка и хранение.

Использование плодоовощных продуктов в кулинарии.

Практическая работа.

Учащиеся должны знать:

Химический состав, классификация овощей, плодов, грибов, продукты их переработки к качеству.

Использование в кулинарии, упаковка, условия и сроки хранения.

Учащиеся должны уметь:

Определять ценность овощей в кулинарии.

Определять группы и наименование овощей по внешнему виду.

Определять качество овощей (по цвету, вкусу, запаху, консистенции).

ТЕМА 3. Рыбные продукты

Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения. Живая рыба. Охлажденная, мороженая рыба и рыбное филе. Соленая рыба. Вяленая и сушеная рыба. Копченая рыба. Маринованная рыба. Рыбные консервы и пресервы. Икра. Кулинарное использование.

Практическая работа.

Учащиеся должны знать:

Ассортимент рыбной продукции.

Показатели качества.

Условия и сроки транспортирования и хранения.

Учащиеся должны уметь:

Классифицировать рыбу по семействам в зависимости от основных признаков, определять качество рыбы и рыбных продуктов.

ТЕМА 4. Мясо и мясные продукты

Состав и пищевая ценность мяса убойных животных. Факторы, влияющие на качество мяса.

Свежее мясо. Классификация мяса по видам животных и термическому состоянию.

Стандартная разделка туш. Показатели качества свежего мяса, условия и сроки хранения.

Мясные субпродукты. Виды и категории субпродуктов, их пищевая ценность.

Показатели качества, перевозка и хранение.

Мясо домашней птицы и пернатой дичи. Пищевая ценность. Ассортимент, показатели качества, условия и сроки хранения.

Колбасные изделия и мясокопчености. Значение в питании. Понятие о производстве колбас и мясокопченостей. Виды и сорта колбасных изделий. Показатели качества.

Основные виды мясокопченостей, требования к качеству. Условия и сроки хранения

колбасных изделий и мясокопченостей. Мясные и мясорастительные консервы. Пищевая ценность консервов. Виды консервов, характеристика ассортимента каждой группы. Показатели качества, пороки консервов. Упаковка, маркировка и хранение. Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Ассортимент, показатели качества. Упаковка, условия и сроки хранения мясных полуфабрикатов и кулинарных изделий. Использование мяса и мясных продуктов в кулинарии. Практическая работа.

Учащиеся должны знать:

Химический состав и пищевую ценность мяса, виды мяса, их отличительные признаки.

Классификацию мяса по упитанности, термическому состоянию.

Требования к качеству мяса, условия и сроки хранения, использование мяса в кулинарии.

Мясные продукты, ассортимент, пищевую ценность, требование к качеству, условия и сроки хранения, маркировка мясных консервов.

Учащиеся должны уметь:

Определить мясо и мясопродукты по качеству (внешний вид, запах, цвет, консистенция).

Определять качество мясных консервов по маркировке.

ТЕМА 5. Молочные продукты

Молоко. Химический состав и пищевая ценность молока. Факторы, влияющие на состав и качество молока. Требования к качеству молока. Транспортирование и хранение. Сгущенное и сухое молоко, их пищевая ценность, понятие о технологии производства, показатели качества, ассортимент, условия и сроки хранения.

Сливки, сметана. Химический состав, способы выработки, ассортимент, показатели качества. Упаковка, транспортирование, условия и сроки хранения.

Сливки, сметана. Химический состав, способы выработки, ассортимент, показатели качества. Упаковка, транспортирование, условия и сроки хранения.

Творог, простокваша, кефир и другие кисломолочные продукты, мороженое. Состав и пищевая ценность этих продуктов. Сущность и способы приготовления.

Классификация, сорта, показатели качества, пороки. Упаковка, транспортирование, условия и сроки хранения.

Сыры. Сычужные и кисломолочные сыры, состав и пищевая ценность. Особенности производства и созревание различных видов сыров. Классификация сыров. Виды, сорта сычужных твердых, мягких, рассольных и кисло - молочных сыров. Сыры плавленые, сыры, топленые и сыры в порошке. Показатели качества сыров. Пороки, условия и сроки хранения.

Использование молока и молочных продуктов в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.

Практическая работа.

Учащиеся должны знать:

Химический состав, пищевая ценность молока.

Требования к качеству, недопустимые пороки молока.

Продукты переработки молока, сыра, ассортимент, химический состав, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Учащиеся должны уметь:

Определять молоко и молочные продукты по качеству (цвет, вкус, запах, консистенция).

ТЕМА 6. Яичные продукты

Яйцо, его строение, пищевая ценность. Виды и категории яиц. Показатели качества и изменения, происходящие в яйце при хранении. Овоскопирование яиц, упаковка, транспортирование условия и сроки хранения. Продукты переработки яиц (меланж и яичный порошок).

Использование яиц и яичных продуктов в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.

Практическая работа.

Учащиеся должны знать:

Строение и химический состав куриного яйца.

Классификацию яиц по способу и срокам хранения.

Требования к качеству, использование в кулинарии.

Знать ассортимент мороженных и сухих яичных продуктов, пищевую ценность.

Требования к качеству использование в кулинарии.

Условия и сроки хранения.

Учащиеся должны уметь:

Определять качество яиц и яичных продуктов. Определять яйца на свежесть.

ТЕМА 7. Пищевые жиры

Масло коровье. Состав и пищевая ценность масла. Производство, виды и торговые сорта. Масло с наполнителями. Масло топленое. Основные показатели качества, пороки, упаковка, условия и сроки хранения.

Растительные масла. Сырье и способы получения растительных масел. Очистка (рафинация) масел. Химический состав и пищевая ценность растительных масел. Виды и сорта подсолнечного, хлопкового, соевого, горчичного, кукурузного и других видов масел. Показатели качества, упаковка, условия и сроки хранения.

Животные жиры. Особенности состава животных жиров. Сало-сырец, говяжье, свиное, баранье и др. понятие о производстве топленых жиров. Животные топленые жиры, виды, показатели качества, упаковка, условия и сроки хранения.

Маргарин. Гидрогенизация жиров. Сырье для выработки маргарина. Способы производства, виды маргарина, пищевая ценность. Требования к качеству, упаковка, условия и сроки хранения.

Кулинарные жиры. Состав и назначение кулинарных жиров. Производство, виды, показатели качества.

Использование пищевых жиров в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.

Практическая работа.

Учащейся должны знать:

Классификацию жиров по происхождению и консистенции.

Химический состав и пищевую ценность.

Ассортимент.

Условия и сроки хранения.

Использование в кулинарии и производстве мучных и кондитерских изделий.

Учащиеся должны уметь:

Правильно определять группу жиров по внешнему виду.

Определять качество жиров по цвету, вкусу, запаху, консистенции.

ТЕМА 8. Зерно и продукты его переработки

Строение зерна и его химический состав. Основные зерновые культуры. Показатели качества зерна.

Крупы. Ассортимент круп, способы производства. Характеристика пшена, риса, гречневых, ячменных, кукурузных, лущеного гороха и других круп. Пищевая ценность круп. Требования к качеству.

Мука. Виды помолов муки. Понятие о выходах муки. Показатели качества муки. Сорта ржаной и пшеничной муки, показатели качества. Другие виды муки и их назначение. Способы и условия хранения муки, круп, зерна. Процессы, происходящие при хранении и предотвращение процессов, вызывающих ухудшение их качества.

Хлебобулочные изделия. Основное и вспомогательное сырье хлебопечения. Процессы производства хлеба. Показатели качества, дефекты и болезни хлеба. Черствление, его причины и меры замедления. Ассортимент ржаного хлеба и ржанопшеничного, характеристика сортов, требования к качеству. Ассортимент пшеничного хлеба. Булочные изделия, ассортимент, характеристика, показатели качества по стандарту. Мелкоштучные изделия, сдоба, бараночные и сухарные изделия, национальные и диетические сорта хлеба. Условия и сроки хранения хлебобулочных изделий на предприятиях общественного питания.

Макаронные изделия. Понятие о технологии производства и факторах, определяющих качество. Виды макаронных изделий, показатели качества, дефекты. Упаковка и условия хранения.

Использование продуктов переработки зерна в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.

Практическая работа.

Учащейся должны знать:

Виды зерновых культур, строение и химический состав зерна.

Характеристика круп муки.

Требования к качеству, условия и сроки хранения.

Производство макаронных изделий, ассортимент, химический состав.

Требования к качеству, условия и сроки хранения.

Использование в кулинарии.

Учащиеся должны уметь:

Определять по внешнему виду крупы, муку в зависимости от наименования сорта.

ТЕМА 9. Крахмал, сахар и кондитерские изделия

Крахмал. Способы производства крахмала, виды спорта. Оценка качества, упаковка, хранение, применение. Продукты переработки крахмала (саго, крахмальная патока, глюкоза).

Сахар. Химический состав и пищевая ценность сахара. Сахарный песок, его виды. Сахар-рафинад литой и прессованный, их особенности, ассортимент. Показатели качества сахара-песка и сахара-рафинада. Тара, упаковка, условия и сроки хранения. Заменители сахара.

Мед. химический состав и пищевая ценность меда. Виды и сорта меда. Показатели качества натурального меда. Искусственный мед. упаковка, условия и сроки хранения.

Кондитерские изделия. Классификация кондитерских изделий, пищевая ценность. Фруктово - ягодные кондитерские изделия. Ассортимент, показатели качества, дефекты, упаковка, условия и сроки хранения.

Шоколад и како-порошок. Основное сырье для получения шоколада. Химический состав какао-бобов. Ассортимент, показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения. Како-порошок, его производство, упаковка, ассортимент.

Карамель. Производство карамели, ассортимент, показатели качества, пороки, упаковка условия и сроки хранения.

Конфеты и драже. Производство основных видов конфет. Ассортимент глазированных и неглазированных конфет. Показатели качества, пороки, упаковка, условия и сроки хранения.

Халва. Основное сырье, получение, классификация, ассортимент. Показатели качества, пороки, упаковка, условия и сроки хранения.

Мучные кондитерские товары. Сырье, способы получения, ассортимент, показатели качества, упаковка, условия и сроки хранения.

Кондитерские изделия диетические, лечебные. Их характеристика, отличительные особенности.

Изменения, происходящие при хранении в отдельных группах кондитерских изделий.

Использование крахмала, сахара и кондитерских товаров в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.

Практическая работа.

Учащиеся должны знать:

Сырье для производства крахмала, сахара, кондитерских изделий.

Требования к качеству, условия и сроки хранения.

Использование в кулинарии и производстве мучных и кондитерских изделий.

Учащиеся должны уметь:

Определять по качеству (цвет, вкус, внешний вид) крахмал, сахар.

ТЕМА 10. Вкусовые продукты

Классификация вкусовых продуктов. Значение в питании.

Чай. Технологическая схема производства чая. Химический состав чая. Фабричные и торговые сорта чая. Показатели качества, условия хранения и транспортирования.

Кофе натуральный. Разновидности и сорта кофе. Химический состав. Требования к

качеству. Упаковка и хранение.

Кофейные напитки. Цикорий и его характеристика. Рецептура кофейных напитков, ассортимент. Показатели качества, упаковка, маркировка и хранение.

Пряности и приправы. Характеристика отдельных видов пряностей (горчицы, перца, гвоздики, лаврового листа, ванили, корицы и др.) соль, уксус. Значение в питании, требование к качеству. Упаковка и хранение пряностей, приправ и поваренной соли. Пищевые кислоты, характеристика, использование в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.

Алкобольные и безалкогольные напитки. Спирт как сырье для получения водки и ликеро-водочных изделий. Требования к качеству спирта. Водка и ликеро-водочные изделия, ассортимент, крепость, показатели качества. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование. Виноградные вина, их производство, выдержка. Классификация и ассортимент виноградных вин. Показатели качества виноградных вин и коньяка. Болезни, дефекты вин, условия хранения. Плодово-ягодные вина. Производство, ассортимент, содержание спирта, сахара. Оценка качества, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение вин.

Пиво. Основное сырье, производство, ассортимент, показатели качества, упаковка и хранение.

Безалкогольные напитки. Классификация, ассортимент и требования к качеству минеральных вод (естественных и искусственных) плодово-ягодных соков (осветленных и с мякотью), напитков типа «Кола», фруктово-ягодных напитков, сиропов, экстрактов и хлебного кваса. Упаковка, транспортирование и хранение безалкогольных напитков.

Использование в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.

Практическая работа.

Учащиеся должны знать:

Значение вкусовых продуктов в питании человека, виды вкусовых продуктов.

Требования к качеству, условия и сроки хранения.

Использование в кулинарии, в производстве мучных и кондитерских изделий.

Учащиеся должны уметь:

Определять группы некоторых пряностей по внешнему виду.

ТЕМА 11. Дрожжи и химические разрыхлители

Дрожжи, их виды, получение, характеристика, требования к качеству, упаковка, условия и сроки хранения.

Химические разрыхлители, их характеристика, свойства, требования к качеству, упаковка, условия и сроки хранения.

Учащиеся должны знать:

Использование дрожжей и химических разрыхлителей в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.

Уметь: Определять виды и качество разрыхлителей.

ТЕМА 12. Вспомогательные материалы для производства кулинарных и мучных

кондитерских изделий

Студнеобразующие вещества, их характеристики, свойства, использование в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий, требования к качеству, упаковка, условия и сроки хранения.

Пенообразующие продукты, их краткая характеристика, применение.

Требования к качеству, условия и сроки хранения.

Пищевые красители, их виды, использование в производстве кулинарных и мучных кондитерских изделий.

Практическая работа.

Учащиеся должны знать:

Характеристику пищевых красителей, студнеобразующих веществ, пенообразующих продуктов и их использование.

Учащиеся должны уметь:

Определять некоторые разрыхлители по внешнему виду, вкусу, цвету, запаху.

Определять дрожжи по качеству.

Перечень лабораторных работ

№ темы	Наименование темы	Умения
2.	Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки.	Определять качество овощей, ценность их в кулинарии, классифицировать овощи по группам.
3.	Рыба и рыбные продукты.	Маркировка рыбных консервов. Классифицировать рыбу по семействам в зависимости от основных признаков, определять качество рыбы и рыбных продуктов.
4.	Мясо и мясопродукты.	Определять мясо по качеству (цвет, внешний вид, консистенция). Маркировка мясных консервов.
5.	Молоко и молочные продукты.	Определять качество молока и молочных продуктов изучить ассортимент.
6.	Яйцо и яичные продукты.	Определять свежесть яйца, качество яиц и яичных продуктов.
7.	Пищевые жиры.	Определять по внешнему виду группы жиров, их качество.
8.	Зерно и продукты его переработки.	Определять виды макаронных изделий. Определять наименование круп по внешнему виду, определять сорт муки по внешнему виду. Определять клейковину муки.
9.	Крахмал, крахмалосодержащие продукты.	Определять крахмал по качеству.
10.	Сахар и сахаросодержащие продукты.	Определять сахар по качеству.
11.	Вкусовые товары.	Определять наименование некоторых видов пряностей, сравнивать их по использованию, запаху, вкусу.
12.	Вспомогательные материалы для производства кулинарных и мучных кондитерских изделий.	Определять дрожжи по качеству, определять наименование разрыхлителей по внешнему виду, вкусу.

4.4.2. Тематический план предмета «Основы физиологии питания, санитария, гигиена»

№ темы	Тема	Кол-во часов	ЛПЗ
1.	Введение	1	
I. Раздел. Основы физиологии питания.			
2.	Пищевые вещества и их значение. Пищеварение и усвояемость пищи.	3	1
3.	Обмен веществ и энергии. Питание различных групп населения	2	
II. Раздел. Основы микробиологии			
4.	Основы микробиологии. Понятие о микроорганизмах. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы	2	
5.	Пищевые инфекционные заболевания. Пищевые отравления. Глистные заболевания.	2	
6.	Общие сведения о гигиене и санитарии. Личная гигиена работников общественного питания.	2	
7.	Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре.	2	
8.	Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов. Санитарные требования к обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд.	2	
9.	Санитарные требования к реализации готовой пищи и обслуживанию посетителей. Санитарно-пищевое законодательство и организация санитарно-пищевого надзора. Зачет.	2 2	
	Итого	20	1

Содержание предмета

Тема 1. Введение

Общее понятие о физиологии питания, микробиологии, гигиене, санитарии п.о.п.
Значение этих дисциплин для работников общественного питания.

Учащиеся должны иметь представление:

о физиологии питания, микробиологии, гигиене и санитарии п.о.п.

РАЗДЕЛ I. Основы физиологии питания

Тема 2. Пищевые вещества и их значения. Пищеварение и усвояемость пищи

Роль пищи для организма человека. Понятие о пищевых веществах: определение, состав физиологического значения, энергетическая ценность, суточная норма потребности в белках, жирах, углеводах. Витамины: определение, значение, классификация, характеристика. Сохранение витаминов при кулинарной обработке продуктов. Минеральные вещества. Вода, физиологическое значение, классификация, краткая характеристика. Понятие о процессах пищеварения. Физико-химическое изменение пищи в процессе пищеварения. Схема пищеварительного тракта, состав пищеварительных соков. Усвояемость пищи. Факторы, влияющие на нее.

Учащиеся должны знать:

Роль пищи для организма о пищевых веществах, витаминах, минеральных веществах.

Как сохранить витамины при кулинарной обработке продуктов.

Процессы пищеварения, физико-химические изменения в процессе пищеварения, об усвояемости пищи.

Учащиеся должны уметь:

Производить расчет энергетической ценности блюд.

Сравнивать физико-химические процессы в пищеварении.

Практическая работа № 1.

Тема 3. Обмен веществ и энергии. Питание различных групп населения

Общее понятие об обмене веществ. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека. Суточный расход энергии. Понятие об основном обмене. Понятие об энергетической ценности пищи. Суточный рацион питания. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения. Режим питания. Норма питания детей разного возраста. Понятие о лечебном и лечебнопрофилактическом питании.

Учащиеся должны знать:

Обмен веществ и факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека, о суточном расходе энергии, об основном обмене. Суточный рацион пищи, нормы и принципы питания, о режиме питания, понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. *Уметь:* различать виды обмена в организме. Составлять суточный рацион пищи.

РАЗДЕЛ II. Основы микробиологии Тема 4. Понятие о микроорганизмах. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы

Понятие о микроорганизмов природе, классификация м/о, их морфология. Основные факторы, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов: физические, химические, биологические.

Учащиеся должны знать:

О микроорганизмах, о развитии микробиологии, о распространении микробов в природе. Действие на микробов химических, биологических, физических факторов.

Уметь: классифицировать микроорганизмы. Определять благоприятные факторы для развития микроорганизмов.

Тема 5. Пищевые инфекционные заболевания. Пищевые отравления. Глистные заболевания

Пищевые инфекции, понятие. Виды, признаки, характеристика возбудителей, источники инфекций, причины возникновения и меры предупреждения. Понятие о пищевых отравлениях, их классификация. Пищевые отравления бактериального и не бактериального происхождения. Характеристика возбудителей. Причины загрязнения пищевых продуктов микробами и токсинами. Мера предупреждения отравлений. Понятие о глистных заболеваниях и о глистах, причины заражения глистами. Меры предупреждения глистных заболеваний на предприятиях общественного питания.

Учащиеся должны знать:

Пищевые инфекции. Характеристику пищевых отравлений. Характеристику глистных заболеваний.

Учащиеся должны уметь:

Определять меры предупреждения пищевых заболеваний. Определять меры предупреждения пищевых отравлений. Определять меры предупреждения глистных заболеваний.

РАЗДЕЛ III. Основы гигиены и санитарии

Тема 6. Общие сведения о гигиене и санитарии. Личная гигиена работников общественного питания

Понятие о гигиене труда. Профессиональные вредности. Производственный травматизм. Меры предупреждения. Оказание доврачебной помощи пострадавшим. Вредные привычки. Личная гигиена. Санитарный режим работников на производстве. Санитарная культура. Медицинские обследования, их цель и виды. Предохранительные прививки и их значение.

Учащиеся должны иметь представление:

О медицинском обследовании, о предохранительных прививках.

Учащиеся должны знать:

Гигиену труда, профессиональные вредности и производственный травматизм, о мерах предупреждения травматизма, об оказании доврачебной помощи и о вредных привычках. О личной гигиене, санитарной режим, санитарную культуру работников общественного питания.

Учащиеся должны уметь:

Уметь оказать доврачебную помощь пострадавшим. Составить алгоритм подготовки повара к работе.

Тема 7. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре

Значение гигиены и санитарии в работе предприятий общественного питания.

Требования к устройству предприятий общественного питания: выбор места, требования к территории, планировка и отделка помещений, санитарные требования к водоснабжению, канализации, отоплению, освещению.

Санитарные требования к материалам, идущим на изготовление технологического оборудования, к устройству и содержанию оборудования.

Санитарные требования к инвентарю и инструментам; маркировка, мытье, дезинфицирование и хранение инвентаря и инструментов.

Санитарные требования к посуде; материалы для ее изготовления, емкость, маркировка, мытье, дезинфицирование, хранение. Моющие средства, используемые для посуды.

Учащиеся должны знать:

Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания. Борьба с грызунами и насекомыми. Санитарное требование к инвентарю, оборудованию, посуде и таре.

Учащиеся должны уметь:

Составить санитарные требования к отделке производственных цехов. Составлять санитарные требования.

Тема 8. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.

Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд.

Санитарные требования к транспорту для перевозки продуктов, таре, обслуживающему персоналу. Особые санитарные требования к условиям перевозки полуфабрикатов, готовой пищи, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий.

Санитарные требования к складским помещениям, приемке сырья на склад, условиям и срокам хранения продуктов, содержанию складских помещений.

Санитарно-гигиеническое и физиологическое значение кулинарной обработки продуктов: факторы, влияющие на качество готовой кулинарной и кондитерской продукции.

Санитарные требования к рабочему месту.

Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов, выбор оптимального режима процесса обработки и хранения полуфабрикатов с целью сохранения пищевой ценности их и обеспечения качественной санитарной обработки.

Санитарные требования к тепловой кулинарной обработке продуктов, процессу приготовления блюд и кондитерских изделий. Физиологическое и эпидемиологическое значение тепловой обработки, соблюдение температурных режимов и сроков тепловой обработки продуктов.

Санитарные правила приготовления скоропортящихся блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Санитарные требования к пищевым красителям, разрыхлителям теста и другим пищевым добавкам.

Учащиеся должны уметь:

Составлять санитарные требования к хранению пищевых продуктов.

Составлять санитарные требования к обработке продуктов.

Учащиеся должны знать:

Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.

Санитарные требования к рабочему месту, к механической кулинарной обработке продуктов, к тепловой кулинарной обработке продуктов.

Тема 9. Санитарные требования к реализации готовой пищи и обслуживанию посетителей. Санитарно-пищевое законодательство и организация санитарно-пищевого надзора

Санитарные требования к отпуску готовой пищи. Требования к раздаточной и подготовке блюд к раздаче. Условия хранения и сроки реализации готовой пищи на раздаче.

Санитарные требования к продаже полуфабрикатов, отпуску обедов на дом и реализации пищи в буфетах и филиалах.

Санитарные требования к обслуживанию посетителей.

Задачи санитарного надзора и службы его осуществляющие. Задачи СЭС, ведомственной санитарной службы в осуществлении санитарно-пищевого надзора. Санитарно-пищевое законодательство.

Учащиеся должны знать:

Санитарные требования к отпуску готовой пище, к продаже полуфабрикатов, к обслуживанию посетителей. Задачи санитарного надзора и его проведение.

Учащиеся должны уметь:

Составлять санитарные требования к реализации пищи. Проводить санитарно-пищевой контроль кулинарной продукции.

Перечень практических работ.

№ п/п	Наименование темы	Умения
1	Пищевые вещества и их значение.	Расчет энергетической ценности блюд.

4.4.3. Тематический план дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания»

№ тем ы	Тема	Кол-во часов	ЛПЗ
1.	Введение.	1	
2.	Механическое оборудование. Общие сведения о машинах.	1	
3.	Универсальные приводы.	8	1
4.	Машины для обработки овощей и картофеля.	8	
5.	Машины для обработки мяса и рыбы.	8	
	Итого:	26	1

Содержание предмета

«Оборудование предприятий общественного питания»

Тема № 1. Введение

Внедрение новой техники, комплексной механизации и автоматизации производственных процессов для облегчения труда, роста его производительности, повышение качества и снижения себестоимости продукции.

Значение технических знаний для повышения эффективности и рационального использования оборудования.

Учебно-воспитательные задачи предмета, его значение для подготовки квалифицированных рабочих для п.о.п., связь с другими предметами.

Учащиеся должны иметь представление:

о внедрении новой техники, автоматизации, механизации производственных процессов, о значении технических значений, значение предмета для подготовки квалифицированных рабочих, о связи предмета, оборудование п.о.п. с другими предметами.

Знать: Задачи предмета.

РАЗДЕЛ II. Механическое оборудование

Тема № 2. Общие сведения о машинах

Понятие о машине. Классификация машин, применяемых в п.о.п.

Основные части и детали машин, их назначение, устройство.

Сведения о передаточных механизмах, их назначение, основные виды и применение, требования к безопасности труда при их эксплуатации.

Понятие об электроприводах. Аппаратура управления и защиты электроприводов.

Техническая документация машин, ее значение и содержание.

Общие правила эксплуатации машин и требования безопасности труда.

Учащиеся должны иметь представление:

Классификации машин, о основных частях, деталях и их назначении.

О передаточных механизмах, об электроприводах, аппаратуре управления и защиты, о технической документации машин.

Учащиеся должны знать:

Общие правила эксплуатации машин, требования безопасности труда.

Учащиеся должны уметь:

Грамотно пользоваться аппаратурой управления.

Тема № 3. Универсальные приводы

Универсальные приводы, их назначение, принцип устройства. Универсальные приводы общего назначения П-11 и ПУ-0,6, малогабаритные универсальные приводы УММ-ПС, УММ-1П, универсальные приводы специального назначения ПМ-1; ПХ-0,6.

Комплекты сменных механизмов к универсальным приводам, назначение отдельных механизмов. Правила крепления сменных механизмов на универсальных приводах. Правила эксплуатации универсальных приводов и требования безопасности труда.

Учащиеся должны иметь представление:
О классификации электроприводов.

Учащиеся должны знать:

Назначение, устройство, принцип действия, комплекты сменных механизмов и правила их крепления, требования т/б электроприводов.

Учащиеся должны уметь:

Правильно крепить сменные механизмы к электроприводам.

Практическая работа № 1.

Тема № 4. Машины для обработки овощей и картофеля

Характеристика машин, применяемых на п.о.п. для обработки овощей и картофеля, их классификация.

Машины и механизмы для очистки картофеля и клубнеплодов периодического действия МОК-125, МОК-250, МОК-400 и механизмы УММ- 5. Назначение, устройство, принцип работы и правила безопасной эксплуатации машин, меры по сокращению отходов при очистке.

Машины и механизмы для нарезки овощей универсальные овощерезательные машины, МРО-50-200, МРО-400-1000; овощерезательные механизм МС-10- 160 к универсальному приводу, механизм УММ-10, МОП-П-1; машины и механизмы для нарезки вареных овощей МРОВ-160 с индивидуальным приводом, механизм для нарезки свежих овощей МС 27-40, механизм для фигурной нарезки сырых овощей МС 28-100.

Машины и механизмы для протирания овощей и других продуктов МОП-111, МС 4-7-8-20.

Универсальный привод для овощных цехов МУ-1000.

Протирочная машина МП-800. Устройства всех машин и механизмов, принцип действия, правила безопасной эксплуатации машин.

Учащиеся должны знать:

Машины для обработки овощей и картофеля: характеристику, классификацию, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.

Учащиеся должны уметь:

Правильно выполнять технологические операции на оборудовании п.о.п.

Тема № 5. Машины для обработки мяса и рыбы

Общая характеристика машин, применяемых для обработки мяса и рыбы:

- Мясорубки с индивидуальными приводами МИМ-250М, МИМ-500, МИМ- 105М, М-2, МИМ-82М. Мясорубки к универсальным приводам ММП-11-1, МС2-70, МС2-150, УММ-2. Назначение мясорубок, основные рабочие части, правила их сборки и разборки, принцип действия, правила безопасной эксплуатации мясорубок.

- Фаршемешалки к универсальным приводам МС8-150, МС4-7-8-20, их устройство, рабочие части, правила сборки и безопасной эксплуатации.

- Машины и механизмы для рыхления мяса с индивидуальным приводом МРМ-15, к универсальным приводам МС19-1400, МРП-11-1, их назначение, устройство,

правила сборки и разборки, принцип работы, правила эксплуатации и т/б.

- Механизм для измельчения сухарей и других сухих продуктов МС12-15, устройство правила сборки и разборки, регулирование степени измельчения, требования т/б.

Машины для формовки котлет МФК-224, устройство, принцип действия, правила регулирования массы котлет и их двухсторонней панировке. Правила техники безопасности.

- Рыбоочистительные машины и механизмы: РО-1М, МС17-40, их устройство, принцип работы, правила эксплуатации и безопасности труда.

- Универсальный привод для мясных цехов НМ-1,1; его назначение, устройство, комплект исполнительных механизмов, установка и крепление в приводе. Правила эксплуатации и безопасности труда.

Учащиеся должны знать:

Машины для обработки мяса и рыбы: характеристику, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации машин для обработки мяса и рыбы.

Учащиеся должны уметь:

Правильно собирать и разбирать мясорубки, фаршемешалки, мясорыхлители и другие машины, и механизмы для мясных и рыбных цехов.

Перечень практических работ

№ темы	Тема	Тема
1	Универсальные приводы	Изучение комплектов сменных механизмов для ПУ-0,6; ПУ-11

4.4.4. Тематический план предмета «Кулинария»

№ п/п	Тема	Часы	ЛПЗ
1.	Механическая кулинарная обработка овощей и грибов.	6	2
2.	Механическая кулинарная обработка рыбы.	6	2
3.	Механическая кулинарная обработка мяса, сельскохозяйственной птицы.	6	2
4.	Тепловая кулинарная обработка.	6	-
5.	Супы.	6	-
6.	Блюда из круп, бобовых макарон.	6	-
7.	Зачет	6	
8.	Холодные блюда и закуски.	6	-
9.	Сладкие блюда и горячие напитки.	6	-
10.	Дрожжевое тесто и изделия из него.	6	2
11.	Бездрожжевое тесто и изделия из него.	10	2
12.	Основы лечебного питания.	10	4
13.	Стандартизация и контроль качества продукции.	10	2
	Всего	90	16

Содержание предмета

Введение.

Учащиеся должны знать: роль повара, кондитера в осуществлении задач, стоящих перед работниками общественного питания. Нормативнотехническую документацию на продукцию общественного питания.

Учащиеся должны уметь: пользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, Сборником рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания.

Задачи и содержание предмета «Кулинария», его связь с другими предметами, перспективы развития общественного питания в свете современных требований.

Ознакомление с квалифицированными характеристиками и программами обучения по профессиям.

Содержание труда, этапы профессионального роста и трудового становления рабочего. Значение соблюдения производственной и технологической дисциплины в обеспечении качества выпускаемой продукции. Нормативнотехническая документация на продукцию общественного питания; содержание, правила пользования.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, Сборник рецептов мучных

кондитерских и булочных изделий; содержание, построение, порядок.

Тема № 1 Механическая кулинарная обработка овощей и грибов

Учащиеся должны знать: понятие о механической кулинарной обработке продуктов. Характеристику основных приемов, используемых при механической обработке сырья: механические (сортирование, измельчение, перемешивание, взбивание, прессование, дозирование, формование); гидромеханические (промывание, замачивание, осаждение, фильтрование). Основные приемы механической кулинарной обработки овощей и грибов.

Учащиеся должны уметь: определять качество поступивших овощей и грибов, соблюдать технологический процесс механической кулинарной обработки. Приготавливать полуфабрикаты из овощей, оценивать их качество. Определять количество отходов при механической обработке овощей. Пользоваться Сборником рецептур.

Понятие о технологическом процессе предприятия общественного питания, сырье, полуфабрикатах, готовой продукции.

Значение овощей в питании, их пищевая ценность. Правила обработки овощей с сохранением витаминов, цвета и пищевых веществ.

Оборудование и инструменты, используемые для обработки овощей. Последовательность операций обработка овощей. Промывка овощей. Прием и взвешивание: его (назначение и цель). Сортировка овощей, ее назначение, виды. Промывка овощей (ручная и машинная), ее характеристика; особенности промывки картофеля, корнеплодов, капусты, плодовых и листовых и зеленого лука.

Очистка овощей, ее назначение, способы (ручная и механическая), их характеристика; особенности очистки картофеля, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых и листовых овощей в зависимости от кулинарного использования.

Нарезка овощей, ее значение; способы нарезки (ручная и механическая), их характеристика; значение правильной нарезки; кулинарное использование овощей различных форм нарезки для приготовления блюд.

Рубка и растирание некоторых видов овощей, назначение этих процессов.

Последовательность обработки овощей для фарширования (кабачков, баклажан, помидоров, огурцов, перца, репы). Обработка квашеных (соленых), сушеных и мороженых овощей.

Обработка сульфитированного картофеля. Отходы при механической кулинарной обработке овощей, количество, использование, меры по снижению.

Полуфабрикаты из овощей, ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Обработки грибов, поступающих на предприятия общественного питания, ее последовательность, кулинарное использование грибов, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Обработка грибов, поступающих на предприятия общественного питания, ее последовательность, кулинарное использование грибов, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Практическая работа № 1.

Тема № 2. Механическая кулинарная обработка рыбы

Учащиеся должны знать: технологический процесс обработки рыбы и нерыбных продуктов моря; приготовление полуфабрикатов.

Учащиеся должны уметь: определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов; обрабатывать рыбу и нерыбные продукты моря, приготавливать полуфабрикаты для варки, припускания, жарки; приготавливать котлетную массу из рыбы и полуфабрикаты из котлетной массы из рыбы. Производить расчеты на определение отходов при обработке рыбы, пользоваться нормативно технической документацией.

Оборудование, инвентарь и инструменты для обработки рыбы и нерыбных продуктов моря. Последовательность операций механической кулинарной обработки рыбы. Способы оттаивания мороженой рыбы. Способы вымачивания соленой рыбы. Обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой рыбы, рыбы осетровых пород. Обработка сельди и кильки. Особенности обработки некоторых видов рыб (камбалы, наваги и других). Основные виды нарезки рыбы в зависимости от назначения. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: в целом виде, тушкам, порционными натуральными и панированными кусками. Порядок приготовления полуфабрикатов для варки, припускания, жарки

Панирование, его назначение; способы панирования, их характеристика. Приготовление лезона, красной и белой панировок.

Котлетная масса из рыбы, рецептура, технология приготовления, требования к качеству. Полуфабрикаты из котлетной массы из рыбы: котлеты, биточки, зразы, тефтели, рулет, технология приготовления.

Отходы при механической кулинарной обработке рыбы, количество, использование, меры по снижению.

Нерыбные продукты моря, их характеристика, обработка, кулинарное использование, требования к качеству.

Требования к качеству рыбных полуфабрикатов. Условия и сроки их хранения.

Практическая работа № 2.

Тема № 3. Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы

Учащиеся должны знать: технологический процесс механической кулинарной обработки мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы; рецептур и технологию приготовления рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них.

Учащиеся должны уметь: определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов, приготавливать полуфабрикаты; приготавливать рубленую массу и полуфабрикаты из нее. Приготавливать котлетную массу и полуфабрикаты из нее. Обрабатывать мясные субпродукты, обрабатывать сельскохозяйственную птицу.

Оборудование, инструменты и инвентарь для обработки мяса и сельскохозяйственной птицы. Последовательность операций механической кулинарной обработки мяса. Оттаивание мороженого мяса. Кулинарный разруб туш крупного рогатого скота; кулинарное назначение отдельных частей туши. Кулинарный разруб туш мелкого рогатого скота, кулинарное назначение отдельных частей туш.

Виды полуфабрикатов. Назначение. Полуфабрикаты из мяса крупного рогатого

скота, их характеристики, кулинарное назначение.

Полуфабрикаты из баранины и свинины, их характеристика, кулинарное назначение.

Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее.

Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.

Обработка мясных субпродуктов.

Обработка сельскохозяйственной птицы, виды заправки тушек, полуфабрикаты их сельскохозяйственной птицы, технология их приготовления.

Обработка субпродуктов сельскохозяйственной птицы, их использование.

Требование к качеству полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы.

Практическая работа № 3.

Тема № 4. Тепловая кулинарная обработка продуктов

Учащиеся должны знать: основные приемы тепловой обработки продуктов.

Учащиеся должны уметь: приобретать навыки эксплуатации теплового оборудования предприятий общественного питания.

Тепловая обработка продуктов, ее назначение. Варка и ее разновидности. Жарка и ее разновидности. Комбинированные и вспомогательные приемы тепловой обработки (пассерование, бланширование).

Влияние температуры и продолжительности тепловой обработки на качество готовой продукции.

Тема № 5. Супы

Учащиеся должны знать: технологический процесс приготовления супов; условия и сроки хранения.

Учащиеся должны уметь: приготавливать супы в соответствии с технологическим процессом.

Значение первых блюд в питании; классификация супов.

Технология приготовления бульонов, их разновидности.

Технология приготовления заправочных супов, их классификация. Общие правила приготовления.

Технология приготовления супов-пюре, их характеристика. Общие правила приготовления.

Технология приготовления прозрачных супов, их характеристик. Общие правила приготовления. Гарниры.

Технология приготовления молочных супов, их характеристика.

Технология приготовления холодных супов, их характеристика.

Супы их концентратов, их разновидности, технология приготовления, требования к качеству.

Правила подачи супов, условия и сроки хранения.

Тема №6. Соусы

Учащиеся должны знать: технологический процесс приготовления соусов, рецептур их, использование.

Учащиеся должны уметь: приготавливать соусы с соблюдением технологического

процесса.

Значение соусов в питании. Их классификация.

Посуда, инвентарь, применяемые для приготовления соусов. Приготовление бульонов для соусов. Пассерование муки, виды пассеровок, их назначение.

Соус красный основной и его производные. Рецепттура, технология приготовления, использование.

Соус белый основной и его производные. Рецепттура, технология приготовления, использование.

Соус сметанный и его производные. Рецепттура, технология приготовления, использование.

Соус молочный и его производные. Рецепттура, технология приготовления, использование.

Соусы на сливочном масле. Рецепттура, технология приготовления, использование.

Сладкие соусы. Рецепттура, технология приготовления, использование.

Требования к качеству соусов, условия и сроки хранения.

Тема № 7. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Учащиеся должны знать: технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, расчет выхода каш различной консистенции из 1 кг крупы.

Учащиеся должны уметь: приготавливать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий с соблюдением технологического процесса. Значение блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий в питании. Посуда, применяемая при приготовлении этих блюд.

Подготовка круп к варке и варка их. Общие правила варки каш; виды каш; приготовление каш различной консистенции.

Блюда из вязких; рецептур, технология приготовления.

Блюда из концентратов, особенности их приготовления.

Варка бобовых, особенности их варки, использование.

Варка макаронных изделий, способы варки, блюда из макаронных изделий, рецептуры, технология приготовления, отпуск.

Требования к качеству блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, использование и сроки хранения.

Тема № 8. Холодные блюда и закуски

Учащиеся должны знать: технологический процесс приготовления и отпуска холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и других продуктов, бутербродов.

Учащиеся должны уметь: определять качество поступившего сырья, приготавливать бутерброды, салаты, холодные блюда и закуски из овощей, рыбы, мяса с соблюдением технологического процесса. Определять качество приготовленных блюд.

Значение холодных блюд и закусок в питании. Санитарно-гигиенические требования в обработке продуктов для холодных блюд. Посуда для подачи блюд. Классификация холодных блюд и закусок по основному продукту и характеру кулинарной

обработки.

Бутерброды, их разновидности, технология приготовления, оформление и отпуск.

Салаты из сырых и вареных овощей, винегрет овощной, рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск.

Холодные блюда и закуски из рыбы, рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск.

Холодные блюда и закуски из мяса и субпродуктов, рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск.

Требования к качеству холодных блюд и закусок, условия и сроки хранения.

Тема № 9. Сладкие блюда и горячие напитки

Учащиеся должны знать: технологический процесс приготовления и отпуска сладких блюд и горячих напитков.

Учащиеся должны уметь: определять качество поступившего сырья, приготавливать сладкие блюда и горячие напитки, с соблюдением технологического процесса. Определять качество приготовленных блюд.

Значение сладких блюд и напитков в питании. Посуда, применяемая при приготовлении и подаче блюд. Классификация блюд.

Холодные сладкие блюда, ассортимент, рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск.

Горячие сладкие блюда, рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск.

Блюда из концентратов, приготовление и отпуск.

Горячие напитки; рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск.

Требования к качеству сладких блюд и напитков, условия и сроки хранения.

Тема № 10. Дрожжевое тесто и изделия из него

Учащиеся должны знать: технологию приготовления дрожжевого опарного, безопарного теста и изделий из него.

Учащиеся должны уметь: приготавливать дрожжевое тесто и изделия из него. Характеристика дрожжевого теста, сырье, процессы, происходящие при замесе теста, значение обминки теста. Дрожжевое безопарное тесто, сырье, рецептура, способы замеса, брожение, определение готовности теста.

Дрожжевое опарное тесто, сырье, рецептура, технология приготовления.

Требования к качеству теста.

Тесто для блинов и оладий, сырье, рецептура, технология приготовления, выпечка блинов и оладий.

Выпечка, режим выпечки изделий в формах и на листах, продолжительность, определение готовности.

Охлаждение изделий, режим, допустимые отклонения в весе штучных изделий.

Практическая работа № 4.

Тема № 11. Бездрожжевое тесто и изделия из него.

Тема № 12. Основы лечебного питания

Учащиеся должны знать: основные принципы лечебного и лечебно-профилактического питания, характеристику наиболее распространенных диет, особенности приготовления блюд для лечебного и лечебнопрофилактического питания.

Учащиеся должны уметь: приготавливать, оформлять и отпускать диетические блюда.

Основные принципы лечебного и лечебно-профилактического питания, характеристика диет.

Характеристика, состав, рецептура, технология приготовления наиболее распространенных блюд лечебного и лечебно-профилактического питания. Хранение, раздача и отпуск блюд.

Практическая работа № 6.

Тема № 13. Стандартизация и контроль качества продукции

Учащиеся должны знать: задачи стандартизации, виды стандартов, ответственность предприятия за выпуск продукции, не соответствующей стандартам, формы и методы контроля качества продукции.

Учащиеся должны уметь: осуществлять органолептическую оценку качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Практическая работа № 7.

Перечень практических работ

№ темы	Наименование темы	Умения
1.	Механическая кулинарная обработка овощей и грибов.	Определение количества отходов овощей, использование.
2.	Механическая кулинарная обработка рыбы.	Определение количества отходов при механической кулинарной обработке рыбы.
3.	Механическая кулинарная обработка мяса.	Определение количества отходов при механической кулинарной обработке мяса.
4.	Дрожжевое тесто и изделие из него.	Определить качество готового дрожжевого теста по органолептическим показателям.
5.	Бездрожжевое тесто, полуфабрикаты и изделия из него.	Определить качество готовых изделий по органолептическим показателям.
6.	Основы лечебного питания.	-Составление рациона школьного питания. -Составление рациона диетического питания.
7.	Стандартизация и контроль качества продукции.	Определение органолептическими методами, качества сырья.

4.5. Тематический план «Учебная практика»

№ п/п	Наименование тем	Кол-во часов
1	Механическая кулинарная обработка овощей.	5
2	Механическая кулинарная обработка рыбы.	5
3	Приготовление блюд из яиц и творога	40
4	Технология приготовления соусов.	20
5	Приготовление холодных блюд и закусок	10
6	Технология Первых блюд.	10
7	Технология приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов	10
8	Технология приготовления горячих блюд из мяса, рыбы.	4
9	Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него.	10
	ИТОГО:	94

Содержание практики

Тема № 1. Механическая кулинарная обработка овощей

Механическая кулинарная обработка клубнеплодов (ручным или механическим способом) и нарезке картофеля для супов, соусов, блюд и гарниров механическая кулинарная обработка корнеплодов и нарезка их для супов, соусов, блюд и гарниров из овощей.

Механическая кулинарная обработка капустных томатных, луковых, тыквенных овощей и нарезка их для супов, блюд и гарниров из овощей.

Учащийся должен уметь:

определять по качеству и видам овощи, грибы;
правильно обрабатывать и нарезать свежие и консервированные овощи ручным и механическим способом;
подготавливать овощи к фаршированию;
сохранять питательные вещества;
соблюдать правила санитарии и гигиены при обработке.

Тема № 2. Механическая кулинарная обработка рыбы

Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы, бесчешуйчатой рыбы, морепродуктов. Нарезка полуфабрикатов для варки, жарки, припускания.

Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.

Учащийся должен уметь:

Определять рыбу и нерыбные продукты моря по качеству и видам;
Проводить механическую кулинарную обработку рыбы и нерыбных продуктов моря;
Нарезать полуфабрикаты;
Приготавливать котлетную массу и полуфабрикаты из неё;
Соблюдать правила санитарии и гигиены условия и сроки хранения полуфабрикатов;

Тема № 3. Механическая кулинарная обработка мяса, сельскохозяйственной птицы, субпродуктов

Механическая кулинарная обработка мяса, и нарезка полуфабрикатов.

Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы. Механическая кулинарная обработка субпродуктов и приготовление полуфабриката.

Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее.

Учащийся должен уметь:

Определять мясо по видам и качеству
Проводить механическую кулинарную обработку мяса, сельскохозяйственной птицы, субпродуктов;
Нарезать полуфабрикаты;

Приготавливать рубленую и котлетную массы и полуфабрикаты из них;

Соблюдать правила санитарии и гигиены условия и сроки хранения полуфабрикатов;

Тема № 4. Приготовление I блюд

Приготовление заправочных супов (щи, борщи, рассольники, картофельные с бобовыми, крупами и макаронными изделиями).

Приготовление молочных, холодных супов.
Приготовление супов из концентратов.

Учащийся должен уметь:

Варить все виды бульонов и супов с соблюдением рецептуры, технологии приготовления, правил варки, требований к качеству.

Тема № 5. Приготовление соусов

Приготовление основного соуса (белого) и его производных.

Приготовление молочных, сметанных соусов и их производных.

Учащийся должен уметь:

Использовать, определять готовность мучных пассеровок в соответствии с классификацией соусов;

Приготовление бульонов для соусов;

Приготавливать соусы в соответствии с требованиями к качеству.

Тема № 6. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий

Приготовление каш разной консистенции.

Приготовление блюд из каш (жареных, отварных, запеченных).

Приготовление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий.

Учащийся должен уметь:

Рассчитывать соотношение жидкости и крупы;

Варить каши разной консистенции;

Готовить блюда из каш макаронных и бобовых изделий;

Соблюдать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Тема №7 . Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов

Приготовление блюд из овощей отварных, жареных, тушеных, запеченных.

Учащийся должен уметь:

Готовить блюда и гарниры из овощей и грибов;

Соблюдать правила техники безопасности санитарии и гигиены.

Тема: № 8. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него

Приготовление дрожжевого теста опарным безопарным способом.

Приготовление слоёного дрожжевого теста и изделий из них, с соблюдением технологии приготовления и требований к качеству изделий из теста.

Учащийся должен уметь:

Производить приготовление дрожжевого теста, слоёного дрожжевого теста и изделий из него;

Соблюдать правила техники безопасности, санитарии и гигиены

4.6. Тематический план «Производственная практика»

№ п/п	Наименование темы	Кол-во часов
1	Механическая кулинарная обработка овощей	5
2	Механическая обработка рыбы	5
3	Механическая кулинарная обработка мяса	10
4	Приготовление I блюд	10
5	Приготовление соусов	10
6	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий	10
7	Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов	10
8	Приготовление горячих блюд из мяса, рыбы	10
9	Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	50
	Итого	120

Содержание практики

Тема № 2. Механическая кулинарная обработка овощей

Механическая кулинарная обработка клубнеплодов (ручным или механическим способом) и нарезке картофеля для супов, соусов, блюд и гарниров, механическая кулинарная обработка корнеплодов и нарезка их для супов, соусов, блюд и гарниров из овощей.

Механическая кулинарная обработка капустных, томатных, луковых, тыквенных овощей и нарезка их для супов, блюд и гарниров из овощей.

Учащиеся должны уметь:

определять по качеству и видам овощи, грибы;
правильно обрабатывать и нарезать свежие и консервированные овощи ручным и механическим способом;
подготавливать овощи к фаршированию;
сохранять питательные вещества;
соблюдать правила санитарии и гигиены при обработке.

Тема № 3. Механическая кулинарная обработка рыбы

Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы, безчешуйчатой рыбы, морепродуктов. Нарезка полуфабрикатов для варки, жарки, припускания. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.

Учащейся должны уметь:

определять рыбу и нерыбные продукты моря по качеству и видам;
проводить механическую, кулинарную обработку рыбы и нерыбных продуктов моря;
нарезать полуфабрикаты;
приготавливать котлетную массу и полуфабрикаты из неё;
соблюдать правила санитарии и гигиены условия и сроки хранения полуфабрикатов;

Тема № 4. Механическая кулинарная обработка мяса, сельскохозяйственной птицы, субпродуктов
Механическая кулинарная обработка мяса и нарезка полуфабрикатов.
Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы.
Механическая кулинарная обработка субпродуктов и приготовление полуфабриката.
Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее.

Учащиеся должны уметь:

определять мясо по видам и качеству;
проводить механическую кулинарную обработку мяса, сельскохозяйственной птицы, субпродуктов;
нарезать полуфабрикаты;
приготавливать рубленую и котлетную массы и полуфабрикаты из них;
соблюдать правила санитарии и гигиены, условия и сроки хранения полуфабрикатов.

Тема № 5. Приготовление I блюд

Приготовление заправочных супов (щи, борщи, рассольники, картофельные с бобовыми, крупами и макаронными изделиями).

Приготовление молочных, холодных супов.

Приготовление супов из концентратов.

Учащиеся должны уметь:

варить все виды бульонов и супов с соблюдением рецептуры, технологии приготовления, правил варки, требований к качеству.

Тема № 6. Приготовление соусов

Приготовление основного соуса (белого) и его производных.

Приготовление молочных, сметанных соусов и их производных.

Учащиеся должны уметь:

использовать, определять готовность мучных пассеровок в соответствии с классификацией соусов;
приготовление бульонов для соусов;
приготавливать соусы в соответствии с требованиями к качеству.

Тема № 7. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий

Приготовление каш разной консистенции.

Приготовление блюд из каш (жареных, отварных, запеченных).

Приготовление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий.

Учащиеся должны уметь:

рассчитывать соотношение жидкости и крупы;
варить каши разной консистенции;
готовить блюда из каш макаронных и бобовых изделий;
соблюдать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Тема № 8. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов
Приготовление блюд из овощей отварных, жареных, тушеных, запеченных.

Учащиеся должны уметь:

готовить блюда и гарниры из овощей и грибов;
соблюдать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Тема № 9. Приготовление горячих блюд из рыбы
Приготовление блюд из отварной, жареной, тушеной, запеченной рыбы.

Учащиеся должны уметь:

приготавливать блюда из отварной припущенной, жареной, запеченной рыбы;
приготовление блюд из котлетной массы.

Тема № 10. Приготовление горячих блюд из мяса
Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы.
Приготовление блюд из отварной птицы и котлетной массы из птицы.

Учащиеся должны уметь:

производить приготовление блюд из рубленой и котлетной массы из мяса и птицы,
подбор гарниров и отпуск блюд.

Тема № 11. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него
Приготовление дрожжевого теста опарным и безопарным способом.
Приготовление слоеного дрожжевого теста и изделий из них, с соблюдением технологии приготовления и требований к качеству изделий из теста.

Учащиеся должны уметь:

приготавливать дрожжевое тесто и изделия из него;

соблюдать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Тематический план

№ п/п	Наименование темы	Кол- во часов	Наименование учебно-производственных работ
1.	Ознакомление с предприятием.	1	Инструктаж по охране труда и безопасности на предприятии, правила эксплуатации оборудования, режим работы.
2.	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий.	16	Варка каш разных консистенций. Приготовление изделий из каш и макаронных изделий (биточки, котлеты, макаронник).
3.	Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов.	16	Приготовление блюд и гарниров из отварных, припущенных, жареных, основным способом и во фритюре, запеченных овощей и грибов (картофель из жареного и отварного, пюре картофельное, картофель отварной, морковь припущенная, овощи тушеные, рагу овощное, капуста тушеная, котлеты и зразы, голубцы овощные).
4.	Технология приготовления горячих блюд из рыбы.	13	Приготовление рыбы отварной, припущенной, изделий из котлетной массы (биточки, котлеты и зразы).
5.	Приготовление горячих блюд из мяса.	24	Приготовление блюд из котлетной рубленой масс (котлеты, биточки, зразы, тефтели, фрикадельки, бифштексы, шницели и т.д.).
6.	Приготовление соусов.	12	Приготовление соусов томатного, молочного, белого основного.

7.	Приготовление I блюд.	26	Варка бульонов мясокостного, костного, рыбного, куриного. Приготовление заправочных супов (щей, картофельных с крупами, бобовыми, макаронными изделиями, рассольников, борщей, супов молочных с крупами и макаронными изделиями).
8.	Приготовление дрожжевого теста и изделий из него.	12	Приготовление блинов, оладий, сдобы детской и обыкновенной, пирожков жареных и выпечных с фаршами, ватрушек, кулебяк, расстегаев.
	Итого:	120	

Литература:

1. В.С. Автономов. Введение в экономику. Учебник. - М:Вита, 2000.
2. Борисов Е.Ф. Основы экономики. Практикум «Задачи, тесты, ситуации». М.: Высшая школа, 2001.
3. Н.П.Котерова. Микроэкономика. Учебное пособие. - М:Академия, 2003.
4. Экономика. Практикум для учащихся под редакцией А.Я.Линькова, М:Вита, 2001.
5. Н.А.Киселкина. решение задач экономического содержания. Вологда, 2003.
6. В.Г.Слагода. основы экономической теории. Учебник, - М: Форум - инфра-М,2007.
7. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. «Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. Учебник - М.: Издательский центр «Академия», 2002 г.
8. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.П. «Охрана труда в торговле, о.п. пищевых производствах, в малом бизнесе и быту». Москва, 1999 г.
9. Папанова И.И. Калькуляция и учет: учебное пособие для нач. проф. образования М.: издательский центр «Академия», 2006. - 160с.
10. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. для нач. проф. образования. Изд. центр «Академия», 200. - 272с.
11. Матюхина З.П. «Основы физиологии питания и санитарии » : Учебник для НПО. Издательский центр «Академия», 2000 - 184с.
12. Ботов М.И, Сихина В.Д., Голованов О.М. «Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания».: Учебник - М.: Издательский центр. «Академия»: Образовательно-издательский центр «Академия», 2002г. - 480с.
13. Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»: Учебник для НПО; Учебное пособие для СПО - М.: Издательский центр «Академия»: Образовательно-издательский центр «Академия», 2003г. - 248с.
14. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: учебник для нач. проф. образования: Издательский центр «Академия», 2000. - 336с.
15. Повар-кондитер «Холодные блюда, закуски, соусы, первые блюда» обучающая система, 2001г.
16. Повар, обучающая система «Первичная обработка, тепловая обработка, кондитерские изделия», 2001г.
17. Повар-кондитер, обучающая система «вторые блюда, изделия из теста, сладкие блюда», 2001г.
18. Электронные издания.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АЛТАЙСКОГО КРНАЯ

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение «Солонешенский лицей профессионального образования»

Утверждаю:

Директор КГБПОУ

«Солонешенский ЛПО»

Л.Л.Шмакова

«____» _____ 2021 г

Материалы для проведения
промежуточной и итоговой аттестации
обучающихся по профессии рабочих, должностям служащих
Повар

с. Солонешное
2021 г.

Вопросы по предмету «Основы экономики»

1. Экономика и экономическая наука.
2. Потребности. Свободные и экономические блага.
3. Роль государства в экономике. Общественные блага.
4. Главные вопросы экономики.
5. Экономика как совокупность отраслей. Типы экономических систем.
6. Конкуренция, виды конкуренции.
7. Природа труда, полезности и необходимость труда.
8. Труд и рабочая сила. Физический и умственный труд.
9. Заработная плата и стимулирование труда.
10. Безработица. Государственная политика в области занятости.
11. Профсоюзы. Производство, производительность труда.
12. Рыночный механизм.
13. Рыночное равновесие.
14. Рыночные структуры. Экономические цели фирмы, ее основные организационные формы.
15. Закон спроса. Закон предложения. Кривая спроса, кривая предложения.
16. Равновесие между спросом и предложением.
17. Определение денег. Их функция. История денег. Формы денег.
18. Факторы формирования величины денежной массы.
19. Закон денежного обращения. Уравнение обмена.
20. Причины и виды инфляции. Социальные последствия инфляции.
21. Понятия ликвидности. Основы денежной политики государства.
22. Виды денежных средств. Акции, облигации и другие ценные бумаги.
23. Фондовый рынок.
24. Виды налогов. Принципы и методы налогообложения.
25. Понятие бюджета и его виды. Причины и следствия возникновения государственного долга.
26. Банки и банковское дело. Финансовые институты.
27. Производство и воспроизводство.
28. Факторы производства и производственные ресурсы.
29. Связь между производством и потреблением продукции, товаров, благ, услуг.
30. Понятие ВВП.
31. Экономический рост. Экономические циклы.

Вопросы по предмету «Охрана труда»

1. Выберите документы, регламентирующие охрану труда.
2. Что включает в себя охрана труда?
3. Что такое безопасность труда?
4. Определите опасные производственные факторы?
5. Что подразумевается под вредным производственным фактором?
6. Провести расследование несчастного случая на производстве.
7. Что такое профессиональное заболевание?

8. Что изучает гигиена труда?
9. Что представляет собой производственная санитария?
10. Что представляет собой техника безопасности?
11. Какие средства называют средствами защиты работающих?
12. Что такое безопасность производственного процесса?
13. Основные причины травматизма на производстве.
14. Какие заболевания относят к характерным в системе о.п.?
15. Какие несчастные случаи подлежат расследованию и учету?
16. В течение, какого времени проводится расследование и учет несчастного случая на производстве?
17. Перечислить документы, являющиеся доказательством ответственности работодателя за причиненный ущерб.
18. Перечислить виды инструктажей проводимых на производстве.
19. На какие группы по природе действия подразделяются опасные и вредные производственные факторы? Проклассифицировать.
20. Назвать оптимальную температуру воздуха на рабочих местах.
21. Предел оптимальный относительной влажности воздуха на рабочих местах.
22. Что представляет собой шум, как вредный производственный фактор?
23. Что такое вибрация?
24. Направления, по которым проводится борьба с шумом и вибрацией.
25. Что относится к санитарно-гигиеническим условиям на п.о.п.?
26. Что представляет собой вентиляция?
27. Что понимают под искусственной вентиляцией?
28. Чем осуществляется подача воздуха при приточной вентиляции?
29. Что предусматривает вытяжная вентиляция?
30. Почему качество освещения в рабочих помещениях является одним из основных условий для нормальной производственной деятельности?
31. Виды освещения.
32. Требования, предъявляемые к рациональному освещению.
33. Перечислить требования, предъявляемые к устройству и содержанию территории и помещений.
34. Определите последовательность доставки грузов на производство.
35. Перечислить требования, предъявляемые к рабочим местам.
36. Перечислить требования, предъявляемые к производственным столам.
37. Перечислить требования, предъявляемые к инвентарю.
38. Виды транспортных средств, используемых на территории п.о.п.
39. Что является основным условием возникновения электротравм?
40. Какое действие может вызвать электрический ток при соприкосновении с человеком?
41. Классификация электротравм по степени тяжести.
42. Перечислить степени ожогов.
43. В результате чего могут возникнуть ожоги?
44. От чего зависит тяжесть электротравм?
45. Перечислить категории электроустановок.

46. Перечислить технические средства и способы защиты от поражения током.
47. Каким образом электроэнергия подается на п.о.п.?
48. Что такое защитное заземление?
49. Что такое зануление?
50. Что является основными причинами поражения электрическим током?
51. Каким образом проводят освобождение пострадавшего от действия электротока?
52. Оказать первую помощь при поражении электротоком?
53. Какие действия по оказанию помощи проводятся при отсутствии дыхания и пульса?
54. Осуществить искусственное дыхание?
55. Действия, проводимые перед искусственным дыханием.
56. Почему, после поражения человека электрическим током, появляется возможность проводить непрямой массаж сердца?
57. Какие факторы характеризуют профессиональную деятельность человека?
58. Рассказать общие правила ТБ при эксплуатации технического оборудования.
59. Правила ТБ при работе на овощемоечных и овощечистительных машинах.
60. Правила ТБ при работе с рыбоочистителем, куттерами мяса.
61. Правила ТБ при работе с мясорубками, рыхлителями.
62. Правила ТБ при работе с овощерезками, хлебoreзками.
63. Правила ТБ при работе с протирачной машиной.
64. Правила ТБ при работе с просеивателями и тестомесительной машиной.
65. Правила ТБ при работе с тестораскаточной и взбивательной машиной.
66. Общие правила ТБ теплового оборудования.
67. Правила ТБ при работе с автоклавами. Определите опасные зоны.
68. Правила ТБ при работе с электролитами.
69. Правила ТБ при работе с мелкими варочными аппаратами.
70. Перечислить виды холодных установок.
71. Хладагенты, используемые в качестве рабочего вещества.
72. Мероприятия, проводимые при отравлении хладагентами или аммиаком.
73. Перечислить способы защиты холодильных машин.
74. Организационные мероприятия, проводимые на холодильных машинах.
75. Размещение холодильных установок.
76. Чем способствует высокая степень механизации разгрузочно-погрузочных работ?
77. Перечислить меры безопасности при разгрузочно-погрузочных работах.
78. Что представляет собой противопожарный инструктаж и пожарно-технический минимум?
79. Что такое горение?

80. Что относится к несгораемым, трудносгораемым и сгораемым материалам?
81. Что такое воспламенение?
82. Что представляет собой самовоспламенение?
83. Что такое взрыв?
84. Что включает в себя противопожарная профилактика?
85. Перечислить пожарный инвентарь.
86. Перечислить действия в случае пожара.

Вопросы по предмету «Основы калькуляции и учета»

1. Какие работники в предприятиях общественного питания являются материально-ответственными лицами.
2. Перечислить виды материальной ответственности на производстве предприятий общественного питания.
3. Дайте общую характеристику сборника рецептов.
4. Дайте общую характеристику рецептуры, какие сведения можно в ней найти.
5. Дайте характеристику розничной цены.
6. Дайте характеристику оптовой цены.
7. Дайте характеристику торговой цены.
8. Для чего составляют калькуляцию.
9. Для чего составляют бухгалтерские документы и их оформление.
10. Охарактеризуйте первичные и сводные документы, как их проверяют.
11. Составление актов о реализации и отпуске изделия кухни.
12. С какой целью проводят инвентаризацию.
13. Что называется фактическим остатком и остатком по учетным данным.
14. Перечислите документы, отражающие работу производства за день.
15. Дайте характеристику количественно-суммового учета продуктов, перечислите его преимущества и недостатки.
16. По каким причинам на производстве предприятий общественного питания могут возникнуть излишки или недостатки.
17. Как поступает администрация предприятия при выявлении излишков или недостач у материально ответственных лиц.
18. Каков порядок списания продуктов в расход при суммовом учете продуктов на производстве.
19. Каким образом учитывают на производстве тару.
20. Что называют основными средствами и малоценными быстроизнашивающимися предметами. Кто несет материальную ответственность.
21. В какие сроки проводят инвентаризации инвентаря и продуктов на производстве.
22. Какие документы служат основанием для составления отчета о движении продуктов.

23. Порядок списания испорченных продуктов и готовых изделий.
24. Почему передачу продукции из производства в буфет и на раздачу оформляются документами.
25. Что из себя представляет договор о материальной ответственности.

Практические задания для проведения зачета

1. Взято для очистки 80 кг картофеля. Определите, какой должна быть масса отходов, если норма отходов установлена 30% массы брутто.
2. Масса очищенного картофеля 56 кг, сколько было израсходовано неочищенного картофеля, если норма отходов 30%.
3. Масса очищенного картофеля 56 кг. Потери при тепловой обработке составляют 3% массы нетто. Определите массу вареного картофеля.
4. Повар сжег партию котлет на сумму 70 руб. 50 коп. С кого и в какой сумме взыщут стоимость котлет при индивидуальной и бригадной материальной ответственности.
5. В результате инвентаризации на производстве обнаружена недостача 200 руб. Распределите сумму недостачи между членами бригады, если их зарплата составила 3600 руб. (850, 800, 750, 600 руб.).
6. Составьте калькуляции на блюда «Суп молочный с макаронными изделиями» № 258/III-81 г. с выходом супа 400 гр.
7. Составьте калькуляции на блюда «Рыба запеченная с яйцом».
8. Составьте акт о реализации, имея в виду следующие данные: на общей раздаче оказалось в конце дня 50 чеков на отпуск рассольника ленинградского по цене 2 руб. и 60 чеков на отпуск бифштексов по 5 руб.
9. Составьте акт на предмет боя и порчи продуктов, если из-за длительного хранения на производстве испорчено 3 кг колбасы по цене 43 руб. за 1 кг.
10. Составьте калькуляцию на гарнир морковь тушенная с яблоками № 772/III-81 г.
11. Составьте калькуляцию на котлеты, биточки, шницели № 658/III-81 г.
12. Определите массу картофеля брутто для изготовления 20 кг картофеля жареного № 761-81 г. Расчет сделайте с учетом изготовления гарнира в сентябре, январе и марте.
13. Определите количество продуктов, которое следует получить повару горячего цеха для приготовления 400 порций «Печени, жареной с жиром» № 618/II-81 г.
14. Определите количество продуктов, которое потребуется получить повару для изготовления 1000 порций компота из сухофруктов № 993/II-81 г. масса порции компота 200 гр.

Вопросы по предмету «Товароведение пищевых продуктов»

1. Основные показатели качества пищевых продуктов и факторы,

влияющие на качество.

2. Изменения, происходящие в пищевых продуктах при хранении.
3. Назвать химический состав овощей.
4. Назвать химический состав грибов и перечислить группы грибов.
5. Химический состав свежих плодов.
6. Перечислить группы овощей и назвать продукты их переработки.
7. Методы консервирования пищевых продуктов.
8. Перечислить группы плодов и продукты их переработки.
9. Перечислить семейство рыб и их характерные особенности.
10. Перечислить рыбные продукты и дать их определение.
11. Назвать химический состав мяса.
12. Назвать химический состав мяса птицы. Классификация, маркировка.
13. Дать определение субпродуктами назвать по категории.
14. Химический состав молока.
15. Перечислить ассортимент молочных продуктов.
16. Химический состав яиц, строение яйца. Условия и сроки хранения.
17. Назвать химический состав круп.
18. Перечислить крупы и назвать зерновые культуры, из которых они

вырабатываются.

19. Перечислить группы макаронных изделий и дать их характеристику.
20. Назвать химический состав сахара и перечислить ассортимент.
21. Какао-порошок и шоколад. Химический состав, характеристика.
22. Крахмал. Продукты переработки крахмала.
23. Перечислить группы вкусовых товаров.
24. Назвать химический состав вкусовых товаров.
25. Перечислить вспомогательные материалы для производства

кулинарных и мучных кондитерских изделий.

26. Дать характеристику дрожжей и химических разрыхлителей.
27. Определить качество яиц.
28. Составить алгоритм производства муки.
29. Расшифровать маркировку рыбных консервов.
30. Проклассифицировать овощи в соответствии с их группой.
31. Определить вид, тип, подтип макаронных изделий.
32. Определить марку и качество крупы манной.
33. Определить товарный сорт муки.
34. Определить вид растительного масла, в зависимости от способа

очистки.

35. Определить качество клейковины муки.
36. Определить свежесть яиц.
37. Расшифровать маркировку мясных консервов.
38. Проклассифицировать рыбу по семействам.
39. Составить логическую схему производства масла коровьего.
40. Составить алгоритм производства крупы.
41. Составить схему классификации рыбы.

42. Составить схему классификации мяса.
43. Составить схему классификации свежих плодов.

Вопросы по предмету «Основы физиологии питания, санитария, гигиена»

1. Что такое физиология питания?
2. Чем является гигиена и что она изучает?
3. Что представляет собой санитария?
4. В чем значение знаний данного предмета для работников предприятия общественного питания.
5. Роль пищи для организма человека.
6. Значение белков для организма человека.
7. Суточная норма потребности человека в белке.
8. Какую роль играют жиры в организме человека?
9. Суточная норма потребности человека в пище.
10. В чем недостаток перегретых жиров?
11. В качестве чего используются в организме углеводы?
12. Классификация углеводов.
13. Какие заболевания вызывают в организме недостаток витаминов?
14. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности в организме человека.
15. Физиологическое значение воды в организме человека.
16. Значение пищеварения для жизнедеятельности человека.
17. Перечислить физико-химические изменения пищи в процесс пищеварения.
18. Что представляет собой обмен веществ?
19. Из каких составляющих состоят суточные энергозатраты организма?
20. Что является важнейшим принципом рационального питания?
21. Что включает в себя режим питания?
22. Понятия о микробиологии.
23. Каким образом на микроорганизм влияет температура и влажность окружающей среды?
24. Что является источником пищевых инфекционных заболеваний?
25. Классификация пищевых отравлений.
26. Причины заражения человека глистами.
27. Понятия о гигиене труда повара.
28. Причины возникновения производственного травматизма.
29. Перечислите вредные привычки и как они влияют на организм человека.
30. В чем заключительное значение санитарии в работе п.о.п.?
31. Какие санитарные требования предъявляются материалам, идущим на изготовление технологического оборудования?
32. Перечислите санитарные требования, предъявляемые к инвентарю,

инструментам, посуде.

33. Назвать моющие средства, используемые для чистки кухонной посуды.

34. Какие санитарные требования предъявляются к транспорту для перевозки продуктов?

35. Санитарные требования, предъявляемые к складским помещениям.

36. Составить алгоритм мытья столовой посуды.

37. Решить задачу «Энергетическая ценность пищи».

38. Восстановить последовательность подготовки повара к работе.

39. Составьте логическую схему мытья кухонной посуды.

40. Определите санитарные требования к рабочему месту в горячем цехе.

41. Оценить по органолептическим показателям блюдо.

42. Восстановите последовательность обработки яиц.

43. Составить последовательность приемки сырья на склад.

44. Оказать медицинскую помощь.

45. Составить перечень санитарных правил к обработке мясных продуктов.

Вопросы по предмету «Оборудование предприятий общественного питания»

Механическое оборудование:

1. На какие группы делится механическое оборудование?

2. Назвать основные части приводного и исполнительного механизмов?

3. Какими свойствами должны обладать материалы, соприкасающимися с пищевыми продуктами?

4. Для чего предназначены рубильники?

5. В чем состоит проверка санитарно-технического состояния машины?

6. Почему нельзя допускать перегрузку и недогрузку машины?

7. Что необходимо сделать после окончания работы машины?

8. Почему универсальные приводы получили широкое распространение?

9. Перечислите сменные механизмы к универсальному приводу ПУ- 0,6.

10. Как делятся универсальные приводы по своему назначению?

11. В каких целях могут использоваться универсальные приводы?

12. Как крепятся сменные механизмы к универсальным приводам?

13. В чем преимущество универсального привода перед индивидуальным?

14. Какие правила безопасности необходимо знать при работе универсальных приводов?

15. Расшифруйте маркировку сменных механизмов: МС18-160, МС28-100.

16. Как подготовить универсальный привод к работе?

17. Что необходимо сделать, если на корпусе привода ощущается напряжение?

18. Какие мероприятия позволяют продлить срок службы картофелеочистительных машин?

19. В чем заключается сущность механического способа очистки, для чего сульфитируют картофель?

20. Для чего рабочий орган машин и механизмов имеет волнистую поверхность?

21. Почему загрузка и выгрузка картофеля из машины МОК-125 должна производиться во время работы машины?
22. Как происходит процесс нарезки овощей в машинах и механизмах различных типов?
23. От чего зависит качество и форма нарезки овощей?
24. Как происходит процесс продуктов в протирачных машинах? Почему картофель для протираания должен быть горячим?
25. Какие факторы влияют на производительность механизмов для нарезки и протираания?
26. Какие приспособления обеспечивают безопасную работу на мясорубке?
27. Какие меры предосторожности нужно соблюдать при работе на мясорубках?
28. Для чего производится перемешивание и взбивание фарша?
29. Какие правила безопасности нужно соблюдать при загрузке и выгрузке фарша?
30. В чем сущность процесса рыхления мяса?
31. Какую функцию в рыхлителе мяса выполняют фрезы и гребенки?
32. Как регулируется масса котлет и биточков в котлетоформовочных машинах?
33. Каким образом в рыбоочистительных машинах (механизмах) скребок получает вращательные движения?
34. Расшифруйте маркировку механизмов: МС2-150, МС8-150, МС12-15, МС15-30, МС17-40, МС19-1400.
35. От чего зависит степень измельчения продукта на размолочном механизме, и каким образом ее можно изменять?
36. Перечислите машины кондитерских цехов. С какой целью они используются?
37. В чем состоит принцип действия просеивателя?
38. Какие меры предосторожности следует соблюдать при работе на просеивателях?
39. Для чего служат ограждающие щитки у машин ТНН-1Н, как и когда их поднимают?
40. Почему необходимо, чтобы дежа вращалась?
41. Какие меры безопасности необходимо соблюдать при работе на тестомесильной машине?
42. От чего зависит толщина раскатываемого теста при работе на машине МРТ-60М?
43. С помощью, каких приспособлений соблюдаются требования безопасности при работе на хлебрезках?
44. В чем состоит принцип действия машин для нарезки гастрономических товаров?

Тепловое оборудование:

45. Назовите аппараты, которые используют для варки и жарки.

46. Перечислить источники теплоты и теплоносители.
47. В чем преимущества и недостатки парового обогрева?
48. Перечислить физические свойства природного и эксплуатированного газа.
49. Назовите преимущества электрического обогрева.
50. Какие материалы используют для изготовления электронагревательных элементов?
51. Как классифицируют тепловые аппараты по технологическому назначению?
52. Какие мероприятия необходимо выполнять, чтобы продлить срок службы электрокотлов?
53. Какие требования ТБ при работе с электрокотлами?
54. Чем отличается автоклав от котла КПЭ-250?
55. Сравните стационарные котлы от опрокидывающихся?
56. От чего зависит КПД пищеварочных котлов?
57. Как регулируется температура в жарочных шкафах?
58. Опишите особенность обогрева паровых шкафов.
59. В чем сходство и различие сковород непосредственного и косвенного обогрева?
60. Чем обогревается сковорода непосредственного обогрева?
61. Какой вид теплообмена в жарочных и пекарских шкафах?
62. Составьте схему варочно-жарочного оборудования.
63. Охарактеризуйте несекционные электроплиты. Составьте таблицу.
64. Сравните устройство плиты ПЭСМ-4ШБ и плиты ПЭСМ-4.
65. Как можно уменьшить расход электроэнергии и увеличить срок службы конфорок при работе с плитами?
66. Объясните назначение питательной коробки и поплавкового устройства у кипяtilьников.
67. Как влияет уровень воды в переливной трубе на процесс получения кипятка?
68. Дайте сравнительную характеристику мармитов для вторых блюд. Составьте таблицу.
69. Какие требования ТБ необходимо соблюдать при работе с мармитами?
70. Преимущества модулированных мармитов и стоек.
71. Какая экономическая эффективность от использования линий самообслуживания?

Холодильное оборудование:

72. Охарактеризуйте физическую сущность всех видов искусственного охлаждения.
73. Дайте характеристику холодильных агентов.
74. Покажите на схеме машинного охлаждения линии жидкого и парообразного холодильного агентов.
75. Дайте определение холодильной машине и ее холодопроизводительности.

76. Составьте логическую схему принципа действия мясорубки.
77. Составьте таблицу «Характеристика топлива».
78. Составьте таблицу: «Характеристика основных частей машин для обработки овощей».
79. Составьте таблицу «Комплекты сменных механизмов к ПУ - 0,6».
80. Составьте алгоритм включения КПЭ - 100 в работу.

Вопросы по предмету «Кулинария»

1. Из каких последовательных операций состоит механическая кулинарная обработка овощей?
2. Для чего сортируют овощи?
3. Как производят механическую кулинарную обработку картофеля?
4. Для чего моют овощи перед очисткой?
5. Как обрабатывают белокочанную и цветную капусту?
6. Зачем капусту кладут в соленую воду?
7. Как моют салатные и шпинатные овощи?
8. С какой целью нарезают овощи?
9. Как обрабатывать капусту для голубцов?
10. Как хранят очищенный картофель?
11. Как обрабатывают свежие грибы?
12. Как обрабатывают сухие грибы?
13. Какие виды рыб используют для приготовления блюд на п.о.п.?
14. Какие пищевые вещества содержатся в рыбе?
15. Как оттаивают мороженную рыбу?
16. Как вымачивают соленую рыбу?
17. Каким образом проводят первичную обработку чешуйчатой рыбы для использования в целом виде?
18. Каким образом проводят п.о. чешуйчатой рыбы для использования порционными кусками с кожей и костями?
19. Для чего панируют рыбу?
20. Перечислите полуфабрикаты из рыбы.
21. Каким образом готовят рыбную котлетную массу?
22. Перечислите нерыбные продукты.
23. Из каких последовательных стадий состоит механическая кулинарная обработка мяса?
24. Как размораживают мясо?
25. На какие части делят переднюю четвертину туши?
26. На какие части делят заднюю четвертину туши?
27. Перечислите порционные полуфабрикаты из говядины.
28. Какие мелкокусковые полуфабрикаты приготавливают из говядины?
29. Как производят механическую обработку баранины и свинины?
30. Какие порционные полуфабрикаты приготавливают из баранины и свинины?
31. Какие мелкокусковые полуфабрикаты приготавливают из баранины и свинины?

32. Что входит в состав натуральной рубленой массы?
33. Что входит в состав котлетной массы?
34. Чем отличается котлетная масса от натуральной рубленой массы?
35. Как производят обработку субпродуктов?
36. Для чего заправляют птицу и дичь?
37. Перечислите положительные и отрицательные стороны тепловой обработки продуктов.
38. Дайте определение процесса варки и жарки.
39. Перечислите способы варки.
40. Перечислите способы жарки.
41. Перечислите комбинированные способы тепловой обработки.
42. В чем заключается значение пассерования?
43. Дайте определение процесса тушения.
44. Назовите вспомогательные способы тепловой обработки.
45. Как сохраняют цвет свеклы при тепловой обработке?
46. Каково значение супов в питании?
47. Как классифицируют супы?
48. Как приготавливают бульоны: мясной, рыбный?
49. Какие общие правила приготовления заправочных супов?
50. Какие супы входят в группу заправочных супов?
51. В чем различие борща украинского и борща флотского?
52. Виды рассольников и особенности их приготовления.
53. Как приготовить суп с домашней лапшой?
54. Как производится осветление прозрачного бульона?
55. Какова особенность приготовления супов-пюре?
56. Какая температура подачи горячих и холодных супов?
57. По каким признакам классифицируют соусы?
58. По каким признакам классифицируют соусы?
59. Какие пассеровки и бульоны используют для приготовления соусов?
60. Как приготовить белые основные соусы на мясном и рыбном бульоне?
61. Каково значение овощных блюд в питании?
62. Какие процессы происходят при т.о. овощей?
63. Как сохранить витамин С?
64. Как изменяются основные вещества рыбы в процесс т.о.
65. Как варят и отпускают рыбу?
66. Каковы сроки и условия хранения готовых блюд из рыбы?
67. Какие процессы происходят при т.о. мяса?
68. Как варят мясо для вторых блюд?
69. Чем поливают при отпуске натуральные жареные мясные блюда?
70. Чем отличаются способы варки яиц?
71. Чем отличается омлет от яичницы?
72. Каковы требования к качеству блюд из яиц?
73. Какие пищевые вещества содержит творог? Почему он необходим в питании?
74. Каковы сроки хранения из творога?

75. Назвать классификацию холодных блюд и закусок.
76. Назовите сроки реализации холодных блюд и закусок.
77. Как классифицируют сладкие блюда?
78. Перечислить горячие сладкие блюда.
79. Какую муку используют для приготовления дрожжевого теста?
80. Какие разрыхлители применяют при приготовлении теста?
81. Какие способы приготовления дрожжевого теста?
82. Какие способы происходят при брожении теста?
83. Что такое опара и как ее приготовить?
84. Решить задачу по теме: «Механическая кулинарная обработка овощей».
85. Составить технологическую схему приготовления рассольника домашнего.
86. Составить таблицу «Характеристика полуфабрикатов из рубленного мяса».
87. Составьте рацион питания школьника.
88. Решить задачу по теме: «Механическая кулинарная обработка рыбы».
89. Решить задачу по теме: «Механическая кулинарная обработка мяса».
90. Составить технологическую схему приготовления блюда «жаркое по-домашнему».