АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА

УТВЕРЖДЕНО
Ученым советом университета
«__» _____ 2020 года
Председатель Ученого совета
университета, профессор
_____ В.И. Теплов

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ-

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

по профессии рабочего – «ПОВАР»
(230 часов)

Белгород, 2020

Сведения о программе

Программа профессиональной подготовки «Повар» разработана на основании:

Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273- ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

профессионального стандарта по профессии «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н,

приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013г. №513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Профессия по перечню	Код по ОКПДТР	Выпускной разряд
повар	16675	3
повар	16675	4

Требования к уровню подготовки поступающего на обучение

К освоению основной программы профессионального обучения по программе профессиональной подготовки по профессии рабочего «Повар» допускаются лица, различного возраста, в том числе не имеющие основного общего или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья

Форма обучения – очная, очно-заочная

Режим занятий

При любой форме обучения учебная нагрузка устанавливается не более 54 часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы обучающегося.

1. ЦЕЛЬ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Целью реализации программы является: приобретение знаний, умений и навыков, необходимых для выполнения трудовых функций повара 3 или 4 разряда в сфере общественного питания:

Повар 3-го разряда должен выполнять следующие **трудовые действия:**

- подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
- уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;
- проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;
- упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;
- подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара;
-подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара;
- приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;
- приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы, требующих простой кулинарной обработки, по заданию повара;
- приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара;
- приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря, требующих простой кулинарной обработки, по заданию повара;
- приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи, требующих простой кулинарной обработки, по заданию повара;
- приготовление блюд из яиц, требующих простой кулинарной обработки, по заданию повара;
- приготовление блюд из творога, требующих простой кулинарной обработки, по заданию повара;
- приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;
- приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, требующих простой кулинарной обработки, по заданию повара;
- приготовление горячих напитков по заданию повара;
- приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов, требующих простой кулинарной обработки, по заданию повара;
- приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд, требующих простой кулинарной обработки, по заданию повара;
- приготовление и оформление супов, бульонов и отваров, требующих простой кулинарной обработки, по заданию повара;
- приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов, требующих простой кулинарной обработки, по заданию повара;
- процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара;
- порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;
- помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации;

- прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;

- упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.

Повар 4-го разряда должен выполнять следующие **трудовые действия:**

- подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;

- уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;

- проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;

- упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;

- подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

- обработка, нарезка и формовка овощей и грибов;

-подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы;

- приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;

- приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы, требующих кулинарной обработки средней сложности, по заданию повара;

- приготовление каш и гарниров из круп, требующих кулинарной обработки средней сложности;

- приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря, требующих кулинарной обработки средней сложности, по заданию повара;

- приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи, требующих кулинарной обработки средней сложности, по заданию повара;

- приготовление блюд из яиц, требующих кулинарной обработки средней сложности. по заданию повара;

- приготовление блюд из творога. требующих кулинарной обработки средней сложности, по заданию повара;

- приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;

- приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, требующих кулинарной обработки средней сложности, по заданию повара;

- приготовление горячих напитков по заданию повара;

- приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов, требующих кулинарной обработки средней сложности, по заданию повара;

- приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд, требующих кулинарной обработки средней сложности, по заданию повара;

- приготовление и оформление супов, бульонов и отваров, требующих кулинарной обработки средней сложности, по заданию повара;

- приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов, требующих кулинарной обработки средней сложности, по заданию повара;

- процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара;

- порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;

- помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации;

- прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;

- упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОБУЧЕНИЯ

В результате освоения программы слушатель должен приобрести следующие знания, умения и навыки и опыт деятельности:

Повар 3-го разряда должен знать:

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;

- рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

- требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;

- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;

- правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;

- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;

- пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;

- правила и технологии расчетов с потребителями;

- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

Повар 3-го разряда должен уметь:

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;

- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию;

- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия, требующих простой кулинарной обработки, по технологическим картам под руководством повара;

- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;

- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;

- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;

- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.

Повар 3-го разряда должен иметь навыки :

- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;

- приготовления готовых блюд, напитков и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки, по технологическим картам по заданию повара;

- оформления и подачи готовых блюд, напитков и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки;

- упаковки и складирования по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;

- порционирования (комплектования) готовых блюд, напитков и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки, упаковки их на вынос, с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- ведения расчетов с потребителями;

Повар 4-го разряда должен знать:

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;

- рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

- требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;

- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;

- правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;

- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;

- пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;

- правила и технологии расчетов с потребителями;

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

Повар 4-го разряда должен уметь:

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;

- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию;

- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;

- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;

- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;

- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;

- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.

Повар 4-го разряда должен иметь навыки :

- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;

- приготовления готовых блюд, напитков и кулинарных изделий по технологическим картам;

- оформления и подачи готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;

- упаковки и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;

- порционирования (комплектования) готовых блюд, напитков и кулинарных изделий, упаковки их на вынос, с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- ведения расчетов с потребителями;

3.УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной программы профессионального обучения –
программы профессиональной подготовки
по профессии рабочего – **Повар**

№ п/п	Дисциплины	Общее кол-во часов	в том числе			Форма контроля *(промежуточная и итоговая)**
			лекции	практич. занятия	лабор. занятия	
1.	**Теоретическое обучение**	**140**	**50**	**12**	**78**	**-**
1.1.	Товароведение продовольственных товаров	10	6	4	-	зачет
1.2	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	10	10	-	-	зачет
1.3	Основы калькуляции и учета	6	2	4	-	зачет
1.4	Организация производства предприятий общественного питания	10	6	4	-	зачет
1.5.	Технология продукции общественного питания	92	20	-	72	экзамен
1.6.	Оборудование предприятий общественного питания	12	6	-	6	зачет
2.	**Практическое обучение:**	**80**	**-**	**-**	**80**	**-**
2.1	Учебная практика	**20**	**-**	**-**	20	зачет
2.2	Производственная практика	**60**	**-**	**-**	60	зачет
3.	Консультации	2	-	-	-	-
4.	**Итоговая аттестация**: Квалификационный экзамен	**8**	-	-	-	экзамен
	Всего:	**230**	**50**	**12**	**158**	**9**

**текущий контроль осуществляется в форме устного опроса*

3. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

основной программы профессионального обучения –
программы профессиональной подготовки по профессии рабочего

«Повар»

Условные обозначения

Теоретическое обучение	час
Зачетно-экзаменационная сессия	Э
Учебная практика	У
Производственная практика	П
Итоговая аттестация : квалификационный экзамен	ИА

Форма обучения	недели / ауд. час																														
	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Очная	40	40	40	20\Э	Э	У/	П	П	ИА	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Очно-заочная	20	20	20	20	20	20	20	Э	У	П	П	П	ИА	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Заочная	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

5.РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

(рабочие программы дисциплин являются составной частью программы профессиональной подготовки по профессии рабочего «Повар»)

5.1. Рабочая программа дисциплины «Товароведение продовольственных товаров»

5.1.1. Учебно- тематический план дисциплины «Товароведение продовольственных товаров»

№ п/п	Дисциплин	Всего часов	в том числе			Форма контроля (промежуточный контроль)
			Лек-ций	практич занятия	Лабор занят	
1.	***Товароведение продовольственных товаров***	***10***	***6***	***4***	***-***	***зачет***
1.1	Введение в товароведение продовольственных товаров	1	1	-	-	-
1.2	Товароведение пищевых продуктов растительного происхождения	5	3	2	-	-
1.3	Товароведение пищевых продуктов животного происхождения	4	2	2	-	-

5.1.2. Содержание дисциплины

«Товароведение продовольственных товаров» (10 час)

Лекции 6 час

Тема 1. Введение в товароведение продовольственных товаров (1 час)

Предмет и задачи товароведения. Понятие об ассортименте и товарном сорте. Химический состав продовольственных товаров. Значение для организма человека, роль в формировании качества пищевых продуктов, содержание в продуктах. Качество пищевых продуктов. Пищевая ценность пищевых продуктов и ее составные компоненты: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценность, усвояемость, доброкачественность. Основные показатели качества. Факторы, влияющие на формирование качества, методы определения качества. Стандарты. Хранение пищевых продуктов — режим хранения, факторы, влияющие на качество пищевых продуктов в процессе хранения. Сертификаты. Штриховой код.

Тема 2. Товароведение пищевых продуктов растительного происхождения (3 часа)

Показатели качества зерна. Крупы. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, использование в кулинарии. Мука. Виды помолов, пищевая ценность, требования к качеству, сорта муки, дефекты, способы и условия хранения, использование в кулинарии. Дрожжи. Виды, свойства, требования к качеству, использование в кулинарии. Макаронные изделия. Пищевая ценность, классификация и ассортимент, требования к качеству, дефекты, упаковка, условия хранения, использование в кулинарии. Хлеб и хлебобулочные изделия, понятие о производстве. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты и болезни хлеба, использование в кулинарии. Сроки хранения и условия транспортирования.

Сахаристые кондитерские изделия, особенности состава, классификация, ассортимент, особенности транспортирования и хранения. Какао-бобы – сырье для производства шоколада и какао- продуктов. Характеристика видов по происхождению и качеству. Особенности состава. Требования к качеству. Особенности получения шоколада

и какао-продуктов. Классификация и ассортимент. Дефекты. Упаковка, условия транспортирования и хранения. Мучные кондитерские товары, классификация, ассортимент, требования к качеству.

Классификация свежих овощей и плодов по различным признакам, дефекты, условия и сроки хранения. Квашеные, соленые, моченые плоды и овощи. Маринованные плоды и овощи. Пищевая ценность, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии. Сушеные плоды и овощи. Сущность процесса сушки, используемые сорта плодов и овощей, пищевая ценность, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии. Плодоовощные консервы. Сущность стерилизации, ассортимент, требования к качеству, использование кулинарии. Быстрозамороженные плоды и овощи. Сущность процесса замораживания, ассортимент, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии. Продукты переработки картофеля, ассортимент, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии. Свежие и переработанные грибы, ассортимент, показатели качества, упаковка, сроки хранения, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии.

Характеристика вкусовых товаров, особенности состава, значение в питании, классификация. Алкогольные напитки. Спирт, водки, ликероводочные изделия, сырье, классификация, требования к качеству. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение. Слабоалкогольные и безалкогольные напитки, классификация, ассортимент, дефекты. Особенности транспортирования и хранения.

Чай и чайные напитки, потребительские свойства, классификация, ассортимент, требования к упаковке, условиям и срокам транспортирования и хранения. Оценка качества, дефекты. Кофе и кофейные напитки, потребительские свойства, классификация, ассортимент, требования к упаковке, условиям и срокам транспортирования и хранения. Оценка качества, дефекты.

Тема 3. Товароведение пищевых продуктов животного происхождения (2часа)

Масложировые товары. Особенности химического состава и классификация. Особенности производства некоторых видов растительных масел. Характеристика растительных масел по видам, способам очистки, маркам и товарным сортам. Оценка качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Животные жиры, особенности химического состава и классификация. Маргарин, кондитерские и кулинарные жиры – классификация и ассортимент, способы производства. Оценка качества, упаковка и маркировка, хранение маргарина, кондитерских и кулинарных жиров.

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

Масло коровье. Особенности химического состава, пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, пороки, кулинарное использование, условия хранения. Сыры: сычужные и кисломолочные, плавленые, топленные и сыры в порошке. Особенности химического состава, пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, пороки, кулинарное использование, условия хранения. Химический состав, пищевая ценность, классификация, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование яиц и яичных продуктов.

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

условно-годном и непригодном в пищу, его использование и клеймение. Требования к качеству мяса, дефекты мяса, условия хранения. Субпродукты. Характеристика отдельных видов субпродуктов, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование, условия хранения. Мясо птицы, кроликов, дичи. Пищевая ценность, классификация, требования к качеству, кулинарное использование, условия хранения. Колбасные изделия и мясокопченности. Пищевая ценность, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование, условия хранения. Мясные и мясорастительные консервы; мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Пищевая ценность, классификация, характеристика основного ассортимента, требования к качеству, пороки, кулинарное использование, условия хранения.

Рыба. Пищевая ценность, показатели качества, маркировка. Характеристика основных промысловых семейств и видов промысловых рыб.

Живая, охлажденная, мороженная рыба и рыбное филе. Сущность и способы охлаждения и замораживания, их влияние на качество, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование. Соленые, маринованные, валеные, копченые рыбные продукты. Сущность консервирования рыбы посолом, вялением и копчением. Классификация и ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование. Рыбные консервы и пресервы. Классификация и ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование Нерыбные морепродукты. Виды и пищевая ценность, использование, требования к качеству, дефекты.

Перечень практических занятий

№ темы	Тема практического занятия	Кол-во часов
1.2.	Изучение ассортимента продуктов растительного происхождения, органолептическая оценка качества	2
1.3.	Изучение ассортимента продуктов животного происхождения, органолептическая оценка качества	2
	Всего	4

5.1.3. Учебно-методическое обеспечение дисциплины
«Товароведение продовольственных товаров»

Основная

1. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: Учеб. для сред. проф. образования. – М: Издательский центр «Академия», 2012. – 336с.

2. Тимофеева, В. А. Товароведение продовольственных товаров [Текст] : учеб. для сред. проф. образования / В. А. Тимофеева. - 11-е изд., доп. и перераб. - Ростов н/Д : Феникс, 2012. - 479 с. :

Дополнительная:

1. Коник, Н. В. Товароведение продовольственных товаров [Текст] : учеб. пособие для сред. проф. образования / Н. В. Коник. - М. : Альфа-М : Инфра-М, 2011. - 416 с.

Интернет ресурсы:

1. *http://www.knigafund.ru/products/191?spo=true*Товароведение однородных групп продовольственных товаров: Учебник для бакалавров Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Рыжакова А.В. и др.; под ред. Л.Г. Елисеевой Дашков и К • 2014 год •- 930 с.

2. *http://www.knigafund.ru/products/191?page=2&spo=true*Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов: Лабораторный практикум Березина В.В.Дашков и К • 2015 г. •- 200 с.

5.2. Рабочая программа дисциплины «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» (10 час)

5.2.1. Учебно-тематический план дисциплины «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»

№ п/п	Дисциплин	Всего часов	в том числе			Форма контроля (промежуточный контроль)
			Лекций	практич занятия	Лабор занят	
2.	***Основы физиологии питания, санитарии и гигиены***	***10***	***10***	***-***	***-***	***зачет***
2.1	Основы физиологии питания	1	1	-	-	-
2.2	Основы эпидемиологии	1	1	-	-	-
2.3	Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика	2	2	-	-	-
2.4	Санитарные требования к устройству, оборудованию и содержанию предприятий общественного питания	2	2	-	-	-
2.5	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, хранению и реализации готовой пищи	2	2	-	-	-
2.6	Личная и профессиональная гигиена работников общественного питания	2	2	-	-	-

5.2.2. Содержание дисциплины «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»

Тема 1. Основы физиологии питания (1час)

Общее понятие о физиологии питания, микробиологии, гигиене и санитарии на предприятиях общественного питания. Пищевые вещества и их значение.

Биологическое значение пищи. Химический состав. Основные питательные вещества и их значение для организма. Белки, их значение. Продукты, богатые белками. Суточная норма, калорийность.

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

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

Витамины – значение в питании. Понятие о гиповитаминозе и авитаминозе. Водорастворимые витамины B_1 и С. Жирорастворимые витамины А и Д. Сохранение витаминов при кулинарной обработке продуктов.

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

Общее понятие об обмене веществ. Суточный расход энергии. Факторы, влияющие на обмен веществ.

Питание различных групп населения. Нормы и принципы рационального питания для различных групп населения. Режим питания.

Тема 2. Основы эпидемиологии (1час)

Понятие о микроорганизмах, влияние на них условий внешней среды. Общая характеристика основных групп микроорганизмов и процессов их жизнедеятельности. Микробы, вызывающие порчу пищевых продуктов. Понятие о брожении, использование

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

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

Пищевые инфекции; источники инфицирования продуктов. Профилактика пищевых инфекций.

Венерические заболевания, их предупреждение.

Тема 3. Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика (2 часа)

Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика. Пищевые отравления, их классификация. Пищевые отравления бактериального происхождения: токсикоинфекция и интоксикация. Пищевые токсикоинфекции. Условно-патогенные микробы, вызывающие пищевые токсикоинфекции (кишечная палочка, протей). Роль кишечной палочки и протея в возникновении токсикоинфекции. Кишечная палочка — показатель загрязнения предприятий. Меры профилоктики токсикоинфекций. Пищевые интоксикации. Отравления токсином стафилакокка. Продукты, с которыми связаны эти отравления. Меры профилактики. Ботулизм. Причины возникновения отравления. Основные мероприятия по предупреждению ботулизма. Пищевые отравления небактериального происхождения. Отравления несъедобными продуктами растительного и животного происхождения. Меры профилактики. Гельминтозы, их виды. Меры предупреждения заражения гельминтами. Борьба с гельминтоносительством.

Тема 4. Санитарные требования к устройству, оборудованию и содержанию предприятий общественного питания (2 часа)

Понятие о гигиене труда. Профессиональные вредности.

Санитарные требования к устройству, оборудованию, содержанию предприятий общественного питания. Санитарные требования к устройству и содержанию помещений предприятий общественного питания. Способы и средства уборки помещений. Правила пользования моющими и дезинфицирующими средствами, способы их приготовления. Инвентарь для уборки помещений. Борьба с насекомыми (дезинфекция). Физические и химические средства борьбы с ними. Методы и средства борьбы с грызунами (дератизация).

Санитарные требования к оборудованию и инвентарю, посуде, таре. Недопустимость использования разделочных досок не по назначению. Лабораторный контроль санитарного состояния предприятий общественного питания. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов. Санитарно-пищевое законодательство и организация санитарного пищевого надзора.

Тема 5. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, хранению и реализации готовой пищи (2 часа)

Влияние приемов кулинарной обработки пищевых продуктов на получение доброкачественной и безвредной пищи. Соблюдение гигиенических требований, технологического процесса приготовления блюд и напитков. Санитарные требования к механической кулинарной обработке. Санитарные требования к нарезке хлеба; приготовлению фарша; обработке субпродуктов; овощей, используемых без тепловой обработки. Санитарные требования к тепловой кулинарной обработке продуктов. Значение соблюдения температурного режима и длительности обработки для предупреждения пищевых отравлений. Санитарные требования к обработке яиц, меланжа, яичного порошка; творога, использованию ароматических веществ и пищевых красителей .Сроки хранения и реализации блюд. Опасность обсеменения микробами готовых блюд и кулинарных изделий.

Тема 2.6. Личная и профессиональная гигиена работников общественного питания (2 часа)

Значение соблюдения правил личной гигиены в профилактике пищевых отравлений, кишечных инфекций, гельминтозов. Санитарный режим работников на производстве. Уход за кожей тела и рук, ногтями, волосами; средство предупреждения заболеваний, Правила

мытья и дезинфекции рук. Недопустимость работы при гнойничковых заболеваниях кожи рук, ангинах, заболеваниях зубов и катарах верхних дыхательных путей. Чистка одежды, обуви. Требования к санитарной одежде, ее хранение. Медицинский осмотр и обследования на бактерио- и глистоносительство, туберкулез, кожные и венерические заболевания. Заболевания, препятствующие допуску к работе в предприятиях общественного питания.

Личная санитарная книжка работника, порядок ее заполнения и хранения. Ответственность работников за соблюдение правил личной гигиены. Предохранительные прививки, их значение.

5.2.3. Учебно-методическое обеспечение дисциплины
«Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»

Основная :

1. Мартинчик А. Н., Королев А. А., Несвижский Ю. В Микробиология, физиология питания, санитария: учеб. для сред. проф. образования.- М. Академия, 2012. – 350 с.

2. Лутошкина, Г. Г. Основы физиологии питания [Текст] : учеб. пособие для нач. проф. образования / Г. Г. Лутошкина. - 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2012. - 64 с. : табл. - (Непрерывное профессиональное образование. Повар, кондитер).

Дополнительная:

1. Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария [Текст] : учеб. пособие для сред. проф. образования / Е. А. Рубина, В. Ф. Малыгина. - М. : Форум, 2012. - 240 с. :

2. Удалова, Л. П. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве [Текст] : метод. указ. для самостоятельной работы студентов СПО направления подгот. "Технология продукции общественного питания" / Л. П. Удалова. - Белгород : Изд-во БУКЭП, 2014

5.3. Рабочая программа дисциплины

«Основы калькуляции и учета»

5.3.1. Учебно-тематический план дисциплины

«Основы калькуляции и учета»

№ п/п	Дисциплин	Всего часов	в том числе			Форма контроля (промежу-точный кон-троль)
			Лек ций	практич занятия	Лабор занят	
3	***Основы калькуляции и учета***	***6***	***2***	***4***	***-***	***зачет***
3.1	Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания	0,5	0,5	-	-	-
3.2	Ценообразование и калькуляция в предприятиях общественного питания	2,5	0,5	2	-	-
3.3	Учет сырья и готовой продукции на производстве	2,5	0,5	2	-	-
3.4	Инвентаризация продуктов и тары	0,5	0,5	-	-	-

5.3.2. Содержание дисциплина

«Основы калькуляции и учета»

Лекции 2 час

Тема 3.1. Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания (0,5 часа)

Организация снабжения предприятий общественного питания. Источники снабжения. Правила приемки продуктов. Нормы запаса сырья. Хранение и отпуск продуктов.

Материальная ответственность, ее формы. Документальное оформление материальной ответственности. Отчетность материально ответственных лиц.

Понятие о документах учета, их роль в осуществлении контроля за хозяйственной и финансовой деятельностью.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, их назначение и использование.

Организация тарного хозяйства. Тарооборот. Мероприятия по сокращению расходов по таре.

Тема 3.2. Ценообразование и калькуляция в предприятиях общественного питания (0,5 часа)

Понятие о цене и ценообразовании. Особенности ценообразования в предприятиях общественного питания. Виды цен, применяемых в предприятиях общественного питания.

Основные принципы организации производства. Понятие о калькуляции. Расчет количества сырья по нормативам (рецептурам). Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий и правила работы с ними калькуляционные карточки, сущность, оформление, регистрация и хранение.

Понятие о меню. Составление и утверждение планового меню (недельного, декадного, цикличного).

Тема 3.3. Учет сырья и готовой продукции на производстве (0,5 часа)

Задачи учета сырья и готовой продукции. Документы, оформляемые при приемке продуктов по количеству и качеству в кладовую и отпуске их из кладовой на производство и буфет. Расчет потребного количества продуктов на день. Порядок оформления актов на товарные потери и завес тары. Документы, оформляемые при отпуске готовых изделий с производства.

Тема3. 4. Инвентаризация продуктов и тары (0,5 часа)

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

Перечень практических занятий

№ темы	Тема практического занятия и его содержание	Кол-во часов
3.2.	Расчет количества сырья по нормативам. Калькуляция блюд.	2
3.3.	Отчетность материально-ответственных лиц и ее оформление	2
	Всего	4

5.3.3. Учебно-тематическое обеспечение дисциплины
«Основы калькуляции и учета»

Основная:

1. Харченко, Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий [Текст] : учеб. пособие для нач. проф. образования / Н. Э. Харченко. - 4-е изд., стер. - М. : Академия, 2010. - 496 с. : табл. - (Начальное профессиональное образование. Общественное питание).
2. Бухгалтерский учет в общественном питании / Г. А. Николаева, Т. С. Сергеева - А-Приор М., 2012. - 256 с.

Дополнительная:

1. Бухгалтерский учет в общественном питании : сб. заданий для практ. занятий и самостоятельной работы для студентов направления подгот. 260800.68 "Технология продуктов и организация общественного питания" / С. Н. Новосельцева, Л. И. Шумская - : БУКЭП Белгород, 2011. - 90 с.
2. Бухгалтерский учет в общественном питании: сборник заданий для практических занятий и самостоятельной работы студентов направления подготовки 19.03.04 "Технология продукции и организация общественного питания

Интернет ресурсы:

3. Бухгалтерский учет. Учебно-практическое пособие / Е.С. Соколова, О.В. Соколов. - М.: Издательский центр ЕАОИ, 2011. http://www.book.ru/book/905461
4. Бухгалтерский учет. Учебник для бакалавров / Ю.А. Бабаев, А.М. Петров, Л.А. Мельникова. - М.: Проспект, 2014. http://www.book.ru/book/915504

5.4. Рабочая программа дисциплины
«Организация производства на предприятиях общественного питания»

5.4.1. Учебно-тематический план дисциплины
«Организация производства на предприятиях общественного питания»

№ п/п	Дисциплин	Всего часов	в том числе			Форма контроля (промежуточный контроль)
			Лекций	практич занятия	Лабор занят	
4	***Организация производства на предприятиях общественного питания***	***10***	***6***	***4***	***-***	***зачет***
4.1	Введение	2	2	-	-	-
4.2	Организация снабжения предприятий общественного питания	4	2	2	-	-
4.3	Организация производства предприятий общественного питания	4	2	2	-	-

5.4.2. Содержание дисциплины
«Организация производства на предприятиях общественного питания»

Лекции 6 час

Тема 4.1. Введение (2 часа)

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

Тема 4.2. Организация снабжения предприятий общественного питания (2 часа)

Источники, составление заявок на сырье, количественная и качественная приемка продуктов на склад, организация складского хозяйства, правила хранения продуктов.

Тема 4.3. Организация производства на предприятиях общественного питания (2 часа)

Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест. Организация работы цехов. Организация рабочих мест. Состав работников, их расстановка и распределение обязанностей между ними. Безопасность и охрана труда. Организация работ раздаточной: организация рабочих мест, инвентарь, инструменты. Организация, техника и правила хранения и отпуска готовой продукции. Организация работы моечных. Организация обслуживания производства: снабжение рабочих мест сырьем, инвентарем, инструментами, спецодеждой.

Перечень практических занятий

№ темы	Тема практического занятия и его содержание	Кол-во часов
4.2	Организация складского хозяйства, правила хранения продуктов.	2
4.3	Классификация предприятий общественного питания. Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест	2
	Всего	4

5.4.3. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

«Организация производства на предприятиях общественного питания»

Основная

1. Усов, В.В. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст] : учеб. пособие для СПО / В. В. Усов . - 12-е изд., стер. - М. : Академия, 2014. - 432 с.

2. Радченко, Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст] : учеб. для сред. проф. образования / Л. А. Радченко. - 12-е изд., испр. и доп. - Ростов н/Д : Феникс, 2012. - 373 с.

3. Радченко, Л. А. Обслуживание на предприятиях общественного питания [Текст] : учеб. пособие для сред. проф. образования / Л. А. Радченко. - 6-е изд., доп. и перераб. - Ростов н/Д : Феникс, 2012. - 319 с.

4.

Дополнительная

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник / И.Р. Смирнова, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова, Л.В. Козловская. – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 232 с.: ил.

2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб. Пособие / Е.Б. Мрыхина. – М: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2015. – 176 с.: ил. – (профессиональное образование).

3. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст] : учеб. пособие для сред. проф. образования / Н. Д. Торопова. - Ростов н/Д : Феникс, 2010. - 412 с.

Интернет ресурсы

1.http://restoranoved.ru

5.5. Рабочая программа дисциплины
«***Технология продукции общественного питания»***

5.5.1.Учебно-тематический план дисциплины
«***Технология продукции общественного питания»***

№ темы	Дисциплин	Всего часов	в том числе			Форма контроля (промежуточный контроль)
			Лек - ций	практич занятия	Лабор занят	
5.	***Технология продукции общественного питания***	***92***	***20***	***-***	***72***	***экзамен***
5.1	Введение	6	2	-	4	-
5.2	Механическая кулинарная обработка сырья	16	4	-	12	
5.3	Тепловая кулинарная обработка продуктов	2	2	-	-	-
5.4	Кулинарная характеристика блюд	68	12	-	56	-

5.5.2. Содержание дисциплины
«*Технология продукции общественного питания»*

Лекции 20 час

Тема 1. Введение (2 часа)

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

Тема 2. Механическая кулинарная обработка сырья (4 часа)

Обработка овощей и грибов. Технологический процесс, сырье, полуфабрикаты. Качественная оценка овощей при приемке на производстве. Схема технологического процесса обработки овощей: приемка, взвешивание, сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка – назначение каждой операции. Правила обработки овощей: последовательность операций, сохранение витаминов, цвета и пищевых веществ. Особенности обработки картофеля в зависимости от кулинарного использования. Причины потемнения очищенного картофеля и способы предотвращения потемнения. Формы нарезки картофеля, использование. Особенности обработки корнеплодов, капустных, луковых овощей в зависимости от кулинарного использования; формы нарезки перечисленных овощей, использование. Особенности обработки тыквенных, томатных и прочих овощей; нарезка, кулинарное использование. Особенности обработки консервированных овощей: сушеных, замороженных, соленых, маринованных, квашеных, кулинарное использование. Приготовление котлетной массы из овощей, рецептура, условия и сроки хранения. Виды грибов, поступающих в предприятия общественного питания, их пищевое значение; обработка свежих шампиньонов, вешенок, сушеных грибов, кулинарное использование, условия и сроки хранения. Рыба. Требования к качеству рыбы, поступающей в предприятия общественного питания. Обработка рыбы: предварительная обработка (оттаивание мороженой рыбы, филе промышленного изготовления). Обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки в зависимости от размера и кулинарного использования (мелкой, средней, крупной).Особенности разделки некоторых видов рыб (сом, навага, хек, камбала, ставрида и др.) и новых видов, поступающих в предприятия общественного питания. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: приемы, применяемые при изготовлении полуфабрикатов – нарезка, отбивание, панирование и др. Приготовление котлетной массы из рыбы, рецептура; характеристика полуфабрикатов из нее. Использование пищевых отходов, нормы отходов. Требования к качеству, сроки и условия

хранения полуфабрикатов из рыбы. Обработка мяса, мясных продуктов, птицы, дичи. Качественная оценка сырья при приемке на производстве. Стадии обработки мяса: оттаивание, зачистка, промывание, обсушивание, разруб, обвалка, жиловка и зачистка. Кулинарный разруб говядины, баранины, свинины, использование частей. Приготовление полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины: крупнокусковые, порционные, мелкокусковые .Приготовление котлетной массы из мяса, рецептура, нормы выхода. Требования к качеству котлетной массы, сроки и условия хранения. Обработка субпродуктов, птицы и дичи, кулинарное использование.

Тема 3. Тепловая кулинарная обработка продуктов (2 часа)

Значение тепловой обработки. Классификация и характеристика приемов тепловой обработки. Понятие о процессах, происходящих в продуктах при тепловой обработке. Варка и ее разновидности; жарка и ее разновидности. Комбинированные и вспомогательные приемы тепловой обработки.

Тема 4. Кулинарная характеристика блюд (12 часов)

Блюда и гарниры из овощей. Значение в питании, классификация; приемы, применяемые при тепловой обработке овощей, обеспечивающие сохранение внешнего вида и питательных веществ (витаминов, минеральных солей и др.). Блюда из отварных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных овощей – ассортимент, характеристика, органолептическая оценка, оформление, нормы выхода, отпуск; сроки и условия хранения. Приготовление овощных пюре и блюд из овощной котлетной массы, оформление, отпуск. Овощные гарниры простые и сложные, их характеристика, органолептическая оценка, использование, нормы выхода.

Блюда и гарниры на круп, бобовых и макаронных изделий. Значение в питании. Подготовка круп, бобовых и макаронных изделий к тепловой обработке. Правила варки каш различной консистенции. Органолептическая оценка, использование, нормы выхода. Приготовление блюд из каш: котлеты и биточки, крупеник, запеканки, пудинги и др., оформление, отпуск, нормы выхода. Крупяные гарниры: характеристика, использование, нормы выхода. Сроки и условия хранения крупяных изделий. Варка бобовых и макаронных изделий. Приготовление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий и органолептическая сценка, оформление, нормы выхода, сроки и условия хранения.

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

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

Изделия из теста. Пищевое значение. Виды теста. Дрожжевое тесто: понятие о процессах, происходящих при замесе и брожении теста. Два способа приготовления дрожжевого теста; ассортимент, рецептура изделий, формовка, тепловая обработка, органолептическая оценка, нормы выхода. Фарши, технология приготовления, использование. Тесто для блинов, оладий, блинчиков, норма жидкости, органолептическая оценка. Выпечка, формовка и отпуск блинов, оладий, блинчиков, нормы выхода. Требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации изделий из теста.

Сладкие блюда, значение в питании, классификация, рецептура, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

Требования к качеству сырья и его технологическая характеристика. Пищевая ценность мяса и мясных продуктов

Полуфабрикаты из мяса, их классификация и ассортимент. Технологическая схема производства мясных полуфабрикатов. Характеристика операций.

Технологические факторы, влияющие на качество мясных полуфабрикатов.

Ассортимент и технология приготовления блюд и кулинарных изделий из мяса и мясопродуктов. Требования к качеству блюд. Технологические факторы, оказывающие влияние на качество готовой продукции.

Условия и сроки хранения и реализации готовых блюд, гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд.

Разработка технологической документации на новые и фирменные блюда из мяса и мясопродуктов.

Технологическая характеристика сырья и пищевая ценность мяса рыб, требования к его качеству.

Ассортимент полуфабрикатов. Особенности переработки сырья в живом, охлажденном и замороженном видах. Характеристика и использование полуфабрикатов, вырабатываемых промышленностью.

Технологические схемы производства полуфабрикатов из костных, и хрящевых рыб. Характеристика операций. Выход полуфабрикатов при разделке различных видов рыб.

Пищевая ценность мяса беспозвоночных.

Механическая кулинарная обработка ракообразных, двустворчатых моллюсков, головоногих моллюсков, иглокожих, морской капусты.

Ассортимент блюд и кулинарных изделий из рыбы и нерыбных продуктов морского промысла, технология их приготовления. Кулинарные приемы, позволяющие снизить потери массы и получить продукцию с заданными свойствами, их обоснование

Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения и реализации. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд из рыбы.

Разработка технологической документации на новые и фирменные блюда из рыбы и рыбопродуктов.

Блюда из молочных продуктов. Ассортимент и технология приготовления супов молочных, киселей молочных. Требования к качеству блюд. Технологические факторы, оказывающие влияние на качество готовой продукции.

Перечень лабораторных занятий

№ темы	Тема лабораторного занятия	Кол-во часов
5.1	Технологический цикл производства продукции общественного питания - основные понятия	4
5.2	Характеристика способов кулинарной обработки пищевых продуктов	4
	Обработка и нарезка овощей. Приготовление полуфабрикатов из овощей	4
	Приготовление полуфабрикатов из мяса, рыбы, котлетной массы, рыбы, мяса и полуфабрикатов из нее	4
5.4	Кулинарная продукция из яиц	4
	Кулинарная продукция из творога	4
	Кулинарная продукция из овощей и грибов	4
	Кулинарная продукция из круп, бобовых и макаронных изделий	4
	Кулинарная продукция из мяса и мясопродуктов	8
	Кулинарная продукция из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика	4
	Кулинарная продукция из рыбы и нерыбных морепродуктов	8
	Технология приготовления супов	4
	Технология приготовления холодных блюд и закусок	8
	Технология напитков	4
	Технология мучных кулинарных изделий	4
	ВСЕГО	72

5.5.3. Учебно-методическое обеспечение дисциплины
«Технология продукции общественного питания»

Основная:

1. Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Текст] : учеб.-метод. пособие для сред. проф. образования / В. И. Богушева. - 3-е изд., стер. - Ростов н/Д : Феникс, 2012. - 376 с. : ил. - (Среднее профессиональное образование).
2. Козлова, С. Н. Кулинарная характеристика блюд [Текст] : учеб. пособие для СПО / С. Н. Козлова, Е. Ю. Фединишина. - 6-е изд., стер. - М. : Академия, 2014. - 192 с. : рис., табл. - (Профессиональное образование. Общественное питание
3. Харченко, Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий [Текст] : учеб. пособие для нач. проф. образования / Н. Э. Харченко. - 4-е изд., стер. - М. : Академия, 2010. - 496 с. : табл. - (Начальное профессиональное образование. Общественное питание).
4. Производственное обучение профессии "Повар" [Текст] : учеб. пособие для СПО. В 4 ч. / В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. И. Потапова. - 8-е изд., стер. - М. : Академия, 2014 - ., Ч. 4 : Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания из дрожжевого теста. - 126 с. : рис., табл..
5. Производственное обучение профессии "Повар" [Текст] : учеб. пособие для СПО. В 4 ч. / В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. И. Федорченко. - 8-е изд., стер. - М. : Академия, 2014 - ., Ч. 1 : Механическая кулинарная обработка продуктов. - 110 с. : рис., табл..
6. Производственное обучение профессии "Повар" [Текст] : учеб. пособие для СПО. В 4 ч. / В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. И. Федорченко. - 7-е изд., стер. - М. : Академия, 2014 - ., Ч. 2 : Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. - 157 с. : рис., табл.
7. Производственное обучение профессии "Повар" [Текст] : учеб. пособие для СПО. В 4 ч. / В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. В. Овчинникова. - 8-е изд., стер. - М. : Академия, 2014 - ., Ч. 3 : Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда. - 110 с. : рис., табл.

Дополнительная:

1. Введение в технологии продуктов питания [Text] : учеб. пособие / И. С. Витол [et al.] ; под ред. А. П. Нечаева . - М. : ДеЛи плюс, 2013. - 712 с. : табл. - (в пер.)
2. Производственное обучение профессии "Повар". Рабочая тетрадь [Текст] : учеб. пособие для СПО. В 4 ч. / Н. В. Чуканова. - 3-е изд., стер. - М. : Академия, 2015 - ., Ч. 1. - 48 с. : рис., табл.
3. Производственное обучение профессии "Повар". Рабочая тетрадь [Текст] : учеб. пособие для СПО. В 4 ч. / Н. В. Чуканова. - 3-е изд., стер. - М. : Академия, 2015 - ., Ч. 2. - 64 с. : рис., табл.
4. Производственное обучение профессии "Повар". Рабочая тетрадь [Текст] : учеб. пособие для СПО. В 4 ч. / Н. В. Чуканова. - 3-е изд., стер. - М. : Академия, 2015 - ., Ч. 3. - 48 с. : рис., табл.
5. Производственное обучение профессии "Повар". Рабочая тетрадь [Текст] : учеб. пособие для СПО. В 4 ч. / Н. В. Чуканова. - 3-е изд., стер. - М. : Академия, 2015 - ., Ч. 4. - 48 с. : рис., табл.
6. Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы [Текст] : учеб. для СПО / Т. А. Качурина. - М. : Академия, 2013. - 158 с. : рис., цв.ил. - (в пер.)
7. Потапова, И. И. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий [Текст] : учеб. пособие для СПО / И. И. Потапова, Н. В. Корнеева. - М. : Академия, 2014. - 64 с. : рис., табл. - (Непрерывное профессиональное образование. Повар. Базовый уровень)..

8. Технология приготовления пищи: учеб. пособие для сред. проф. образования / Г. Г. Дубцов. - 5-е изд., стер. - М. : Академия, 2008. - 271 с.: табл., ил.

9. Домарецкий, В. А. Технология продуктов общественного питания [Текст] : учеб. пособие для СПО / В.А. Домарецкий. - М. : Форум, 2008. - 395 с.

10. Технология приготовления пищи [Текст] : учеб.-метод. пособие для сред. проф. образования / В. И. Богушева. - 2-е изд., стер. - Ростов-н/Д : Феникс, 2010. - 376 с. : ил. - (Среднее профессиональное образование).

5.6. Рабочая программам дисциплины
«Оборудование предприятий общественного питания»

5.6.1. Учебно-тематический план дисциплины
«Оборудование предприятий общественного питания»

№ п/п	Дисциплин	Всего часов	в том числе			Форма контроля*
			Лекций	практич занятия	Лабор занят	
6	***Оборудование предприятий общественного питания***	***12***	***6***	***-***	***6***	***зачет***
6.1	Охрана труда, электробезопасность, пожарная безопасность	2	2	-	-	-
6.2	Механическое оборудование	4	2	-	2	-
6.3	Тепловое оборудование	3	1	-	2	-
6.4	Холодильное оборудование	3	1	-	2	-

5.6.2. Содержание дисциплины
«Оборудование предприятий общественного питания»

Тема 6.1. Охрана труда, электробезопасность, пожарная безопасность (2 часа)

Вопросы охраны труда в основных законодательных актах. Контроль за состоянием работы по охране труда. Производственный травматизм и профессиональные заболевания. Понятие о несчастном случае. Классификация травматизма. Причины производственного травматизма. Расследование и учет несчастных случаев на производстве. Возмещение предприятием ущерба, причиненного здоровью рабочих и служащих в виде увечья или иных повреждений в связи с несчастным случаем. Электробезопасность. Действие электрического тока на человека. Виды электротравм. Средства защиты. Первая помощь пострадавшим от электротравм. Пожарная безопасность. Основные причины возникновения пожаров. Способы и средства тушения пожаров. Огнетушители, пожарный инвентарь и правила пользования ими. Средства пожарной сигнализации и связи. Первая помощь пострадавшим при пожаре. Основные сведения по экологии окружающей среды и охране природы. Основные направления механизации и автоматизации производственных процессов. Требования, предъявляемые к современному оборудованию. Классификация технологического оборудования предприятий общественного питания. Общие сведения о машинах и механизмах. Основные части машин, их назначение. Сведения о передаточных механизмах. Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования безопасности труда.

Тема 6.2. Механическое оборудование (2 часа)

Универсальные приводы, их назначение и применение. Понятие об электроприводах. Аппаратура управления и защиты электроприводов. Комплектация универсальных приводов сменными механизмами, правила эксплуатации и требования безопасности труда. Машины для обработки овощей и картофеля. Характеристика, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации. Машины и механизмы для нарезки овощей. Классификация их по принципу действия: дисковые, роторные, комбинированные, пуансонная. Машины и механизмы для протирания овощей и других продуктов. Назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации. Машины для обработки мяса и рыбы. Мясорубки. Рабочие инструменты и уход за ними. Фаршмешалки. Машины для резки замороженного мяса. Мясорыхлительные машины и механизмы, механизм для нарезания мяса для бефстроганов, механизм для перемешивания фарша, размолочный механизм. Котлетоформовочная машина, рыбоочистительная машина. Назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации. Машины хлеборезательные, для нарезки гастрономических товаров.Назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации, технические характеристики хлеборезательных машин. Взбивальные машины и механизмы, смесительная установка. Назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации. Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации. Весоизмерительное оборудование. Весы, их назначение и классификация, требования, предъявляемые к весам. Весы настольные циферблатные — устройство, техническая характеристика, установка, регулирование, правила эксплуатации. Весы товарные – устройство, техническая характеристика, установка, регулирование, правила эксплуатации. Клеймение и поверка весов. Порядок государственного надзора и контроля за весоизмерительными приборами. Понятие о дозаторах и электронных весах.

Тема 6.3. Тепловое оборудование (1 час)

Классификация теплового оборудования. Понятие о топливе и теплоносителях. Современные способы обогрева. Понятие о модульном оборудовании. Тепловое оборудование с электрообогревом. Виды электронагревательных элементов. Понятие об СВЧ и ИК-нагреве. Автоматика безопасности. Варочное оборудование. Жарочно-пекарное оборудование. Варочно-жарочное оборудование. Плиты электрические секционные модулированные. Газовые плиты и твердотопливные плиты. Устройство для опаливания птицы и дичи. Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации. Водогрейное оборудование. Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации водогрейного оборудования. Оборудование для раздачи пищи. Электрические мармиты для первых и вторых блюд. Прилавки – мармиты. Тепловые шкафы, тепловая стойка и электрические термостаты. Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.

Тема 6.4. Холодильное оборудование (1 час)

Способы получения холода, назначение. Понятие о машинном охлаждении. Холодильные агенты, их характеристика. Схема холодильной машины компрессорного типа. Классификация холодильного оборудования предприятий общественного питания. Сборные холодильные камеры. Холодильные шкафы. Бытовые холодильники для хранения охлажденных продуктов и для хранения замороженных продуктов. Холодильные витрины. Холодильные прилавки. Холодильные прилавки-витрины. Льдогенераторы, фризеры, охладители напитков. Назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации и технические характеристики.

Перечень лабораторных занятий

№ темы	Тема лабораторного занятия	Кол-во часов
6.2	Механическое оборудование. Ознакомление с устройством и правилами эксплуатации различных видов механического оборудования.	2
6.3	Тепловое оборудование Ознакомление с устройством и правилами эксплуатации различных видов теплового оборудования.	2
6.4	Холодильное оборудование. Ознакомление с устройством и правилами эксплуатации различных видов холодильного оборудования.	2
	Всего	6

5.6.3. Учебно-методическое обеспечение дисциплины
«Оборудование предприятий общественного питания»

Основная:

1. Оборудование предприятий общественного питания. Торговое оборудование [Текст] : учеб. пособие для сред. проф. образования / под общ. ред. Т.Л. Колупаевой. - М. : Форум : Инфра-М, 2015. - 272 с.
2. Гайворонский К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли. М.: Форум : Инфра-М, 2012.
3. Кащенко В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания. М. : Альфа-М : Инфра-М, 2011.

Дополнительная:

1. Ботов, М. И. Оборудование предприятий общественного питания [Текст] : учеб. для вузов / М. И. Ботов, В. Д. Елхина, В. П. Кирпичников. - М. : Академия, 2013. - 416 с. :
2. Ковальченко, Н. А. Оборудование предприятий общественного питания: Механическое оборудование [Текст] : учеб.-практ. пособие для студентов спец. 19.02.10 "Технология продукции общественного питания" / Н. А. Ковальченко. - Белгород : Изд-во БУКЭП, 2015. - 84 с. :
3. Ковальченко, Н. А. Оборудование предприятий общественного питания: тепловое оборудование [Текст] : учеб.-практ. пособие для студентов спец. 19.02.10 "Технология продукции общественного питания" / Н. А. Ковальченко, Ю.Ю. Гулевская. - Белгород : Изд-во БУКЭП, 2017. - 114 с

Интернет ресурсы:

1. *http://www.food-service.ru/catalog*
2. *http://www.knigafund.ru/products/191?spo=true* Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств: Учебник Бурашников Ю.М., Максимов А.С., Сысоев В.Н. Дашков и К • 2014 год • 520 страниц

6.ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

6.1. Кадровые условия и образовательные технологии

Для обеспечения качества обучения обучающихся и обеспечения достижения цели программы к учебному процессу привлекаются высококвалифицированный преподавательский состав университета, филиалов университета, высококвалифицированные практические работники.

Образовательные технологии

Аудиторные занятия проводятся с использованием активных образовательных технологий, при этом 50% занятий от общей длительности программы проводятся с применением компьютерных образовательных технологий и мультимедийных средств.

Активная лекция предоставляет возможность обучающимся по мере получения информации от преподавателя задавать вопросы и тем самым раскрывать конкретное содержание темы в аспекте наиболее актуальном для конкретной аудитории. Помимо этого, преподаватель предусматривает время на дополнение слушателями материала лекции собственными мнениями и наблюдениями.

При проведении лекционных преподавателями и слушателями используется медиапроектор для демонстрации слайдов.

Основной формой контроля в таких случаях предусмотрена дискуссия, в процессе которой оценивается активность слушателя, грамотность суждений, гражданская позиция.

Практические занятия направлены на углубление теоретических знаний и получение практических навыков и умений для выполнения трудовых действий повара соответствующего разряда. Цель практических занятий – освоение технологии приготовления различных кулинарных изделий, умений работать на современном технологическом оборудовании и выработке навыков профессиональной деятельности повара.

В рамках практических занятий используются интерактивные формы обучения –мастер- классы, участие в профессиональных конкурсах, подготовка авторских кулинарных изделий к выставкам и др.

6.2. Материально-технические условия реализации программы

Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа и консультаций	Лекции, практические занятия	Специализированная мебель: столы, стулья. Мультимедийное оборудование, компьютер, экран, выход в Интернет
Лаборатория технологии приготовления пищи	Лабораторные занятия	Технологическое оборудование предприятий общественного питания (пароконвектомат, плиты электрические, моечные ванны, рабочие поверхности, овощерезка, пароварка, фритюрница, слайсер, блендер, миксер и др.); сырье в соответствии с темой занятия; кухонная и столовая посуда
Помещение для самостоятельной работы (читальный зал)	Самостоятельная работа	Специализированная мебель: столы, стулья для обучающихся Компьютеры. ОС-Windows XP. MS Office 2016. Выход в Интернет

7.ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ

Оценка качества освоения программы профессиональной подготовки включает текущий контроль знаний, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся.

В соответствии с учебным планом ***промежуточная аттестация*** предусматривается в форме ***зачета***, который проводится в форме устного опроса по дисциплинам и практикам:

-Товароведение продовольственных товаров
-Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
-Основы калькуляции и учета
-Организация производства предприятий общественного питания
-Оборудование предприятий общественного питания
-Учебная практика
-Производственная практика

Промежуточная аттестация в форме ***экзамена***, который проводится в форме устного опроса, предусматривается по дисциплине:

-Технология продукции общественного питания

Итоговая аттестация завершает процесс освоения обучающимися программы профессиональной подготовки. К итоговой аттестации допускаются лица, завершившие полный курс обучения по программе и прошедшие промежуточную аттестацию.

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена, обеспечивающего определение у обучающегося соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения по профессии «Повар» и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение по данной программе, 3-ого или 4 -ого квалификационного разряда.

Квалификационный экзамен проводится в устной форме по экзаменационным билетам, утверждённым в установленном порядке.

Экзаменационные билеты включают в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований.

Практическая квалификационная работа выполняется в рамках квалификационного экзамена в виде практического задания, связанного с профессиональной деятельностью повара. Практическая квалификационная работа выполняется каждым обучающимся по индивидуальному заданию, позволяющему итоговой аттестационной комиссии оценить практические навыки и умения слушателя приготавливать блюда и кулинарные изделия.

Проверка теоретических знаний в пределах квалификационных требований включает контроль теоретических знаний по дисциплинам: технология продукции общественного питания; оборудование предприятий общественного питания.

Перед проведением квалификационного экзамена проводятся консультации слушателей.

Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается квалификация повара 3-го или 4-го разряда (в зависимости от уровня приобретённых знаний, умений, готовности выполнять трудовые функции) и выдаётся свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

Оценочные материалы для проведения промежуточной и итоговой аттестаций приведены в п.8.

8.Оценочные материалы
по программе профессиональной подготовки по профессии «Повар»

8.1. Оценочные материалы для промежуточной аттестации

Дисциплина «Товароведение продовольственных товаров»

1. Качество пищевых продуктов. Факторы, влияющие на формирование качества, методы определения качества.
2. Хранение пищевых продуктов — режим хранения, факторы, влияющие на качество пищевых продуктов в процессе хранения.
3. Крупа и мука. Потребительские свойства, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, способы и условия хранения, использование в кулинарии.
4. Макаронные изделия. Пищевая ценность, классификация и ассортимент, требования к качеству, дефекты, упаковка, условия хранения, использование в кулинарии.
5. Хлеб и хлебобулочные изделия. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты и болезни хлеба, использование в кулинарии. Сроки хранения и условия транспортирования.
6. Свежие овощи. Потребительские свойства, классификация и ассортимент, требования к качеству, дефекты, упаковка, условия хранения, использование в кулинарии.
7. Свежие плоды. Потребительские свойства, классификация и ассортимент, требования к качеству, дефекты, упаковка, условия хранения, использование в кулинарии.
8. Переработанные плоды и овощи. Пищевая ценность, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии.
9. Свежие и переработанные грибы, ассортимент, показатели качества, упаковка, сроки хранения, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии.
10. Сахаристые кондитерские изделия. Потребительские свойства, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, способы и условия хранения, использование в кулинарии.
11. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Потребительские свойства, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, способы и условия хранения, использование в кулинарии.
12. Шоколад и какао-порошок. Классификация и ассортимент, характеристика основных видов, требования к качеству, дефекты, способы и условия хранения, использование в кулинарии.
13. Мучные кондитерские изделия. Потребительские свойства, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, способы и условия хранения, использование в кулинарии.
14. Чай и чайные напитки. Потребительские свойства, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, способы и условия хранения, использование в кулинарии.
15. Кофе и кофейные напитки. Потребительские свойства, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, способы и условия хранения, использование в кулинарии.
16. Слабоалкогольные напитки. Классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты, способы и условия хранения, кулинарное использование.
17. Пряности и приправы. Классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты, способы и условия хранения, кулинарное использование.
18. Классификация и отличительные особенности крепких алкогольных напитков. Влияние их на организм человека. Требования к качеству, дефекты, способы и условия хранения, кулинарное использование.

19. Растительные масла. Значение в питании; сырье, основы технологии производства, ассортимент, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

20. Топленые животные жиры. Пищевая ценность, классификация, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

21. Маргарин, майонез и соусы. Потребительские свойства, классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты, условия хранения, кулинарное использование.

22. Молоко, сливки питьевые. Потребительские свойства, классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование, условия хранения.

23. Кисломолочные продукты. Потребительские свойства, классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование, условия хранения.

24. Молочные консервы. Потребительские свойства, классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование, условия хранения.

25. Масло коровье. Потребительские свойства, классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование, условия хранения.

26. Сыры: сычужные, кисломолочные, плавленые сыры и сырные продукты. Пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование, условия хранения.

27. Мясо. Пищевая ценность. Классификация мяса по виду, полу, возрасту, термическому состоянию. Отличительные признаки и использование различных видов мяса. Требования к качеству мяса, дефекты мяса, условия хранения.

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

29. Мясо птицы, кроликов, дичи. Пищевая ценность, классификация, требования к качеству, кулинарное использование, условия хранения.

30. Колбасные изделия. Пищевая ценность, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование, условия хранения.

31. Мясопродукты. Пищевая ценность, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование, условия хранения.

32. Консервы мясные и мясосодержащие; мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Пищевая ценность, классификация, характеристика основного ассортимента, требования к качеству, пороки, кулинарное использование, условия хранения.

33. Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, кулинарное использование, условия хранения.

34. Яйца и яичные продукты. Пищевая ценность, классификация, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

35. Рыба. Пищевая ценность, показатели качества, маркировка. Характеристика основных промысловых семейств и видов промысловых рыб.

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

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

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

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

40. Икорные товары. Определение, пищевая ценность. Классификация в зависимости от вида рыбы, технологии производства. Особенность получения отдельных видов. Требования к качеству и дефекты. Хранение: условия, сроки, изменения при хранении.

Дисциплина «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»

1. Общее понятие о физиологии питания.
2. Пищевые вещества и их значение в питании. Белки, жиры и углеводы: значение в питании, физиологические нормы, основные источники.
3. Общее понятие об обмене веществ. Суточный расход энергии. Факторы, влияющие на обмен веществ.
4. Питание различных групп населения. Нормы и принципы рационального питания для различных групп населения. Режим питания.
5. Понятие о микроорганизмах, влияние на них условий внешней среды.
6. Общая характеристика основных групп микроорганизмов и процессов их жизнедеятельности.
7. Микроорганизмы, вызывающие порчу пищевых продуктов.
8. Понятие о патогенных микроорганизмах. Пищевые инфекции; источники инфицирования продуктов. Профилактика пищевых инфекций.
9. Пищевые отравления, их классификация, характеристика и меры профилактики.
10. Гельминтозы, их виды. Меры предупреждения заражения гельминтами.
11. Санитарное законодательство и государственный федеральный санитарно-эпидемиологический надзор.
12. Санитарные требования к устройству, оборудованию, содержанию предприятий общественного питания.
13. Санитарные требования к устройству и содержанию помещений предприятий общественного питания. Способы и средства уборки помещений.
14. Санитарные требования к оборудованию и инвентарю, посуде, таре.
15. Соблюдение гигиенических требований, технологического процесса приготовления блюд и напитков.
16. Санитарные требования к механической кулинарной обработке.
17. Санитарные требования к тепловой кулинарной обработке продуктов.
18. Санитарные требования к обработке яиц, меланжа, яичного порошка; творога, использованию ароматических веществ и пищевых красителей.
19. Сроки хранения и реализации блюд. Опасность обсеменения микробами готовых блюд и кулинарных изделий.
20. Личная и профессиональная гигиена работников общественного питания.

Дисциплина «Основы калькуляции и учета»

1. Организация снабжения предприятий общественного питания. Источники снабжения.
2. Правила приемки продуктов. Нормы запаса сырья.
3. Материальная ответственность, ее формы. Документальное оформление материальной ответственности. Отчетность материально ответственных лиц.
4. Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания.
5. Понятие о документах учета, их роль в осуществлении контроля за хозяйственной и финансовой деятельностью.
6. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборники рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, их назначение и использование.

7. Организация тарного хозяйства. Тарооборот. Мероприятия по сокращению расходов по таре.

8. Понятие о цене и ценообразовании. Особенности ценообразования в предприятиях общественного питания.

9. Виды цен, применяемых в предприятиях общественного питания.

10. Основные принципы организации производства. Понятие о калькуляции. Расчет количества сырья по нормативам (рецептурам).

11. Понятие о меню. Составление и утверждение планового меню (недельного, декадного, цикличного).

12. Учет сырья и готовой продукции на производстве.

13. Документы, оформляемые при отпуске готовых изделий с производства.

14. Понятие об инвентаризации, задачи и сроки проведения. Техника проведения инвентаризации.

15. Документы, оформляемые при проведении инвентаризации.

Дисциплина «Организация производства предприятий общественного питания»

1. Классификация предприятий общественного питания
2. Принципы размещения предприятий общественного питания
3. Уровень и виды услуг предоставляемых предприятиями общественного питания
4. состав и планировка помещений предприятий общественного питания.
5. Характеристика предприятий общественного питания.
6. Источники, составление заявок на сырье, количественная и качественная приемка продуктов на склад, организация складского хозяйства, правила хранения продуктов.
7. Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест.
8. Организация работы заготовочных цехов.
9. Организация работы заготовочных цехов
10. Организация рабочих мест. Состав работников, их расстановка и распределение обязанностей между ними.
11. Безопасность и охрана труда.
12. Организация работ раздаточной: организация рабочих мест, инвентарь, инструменты.
13. Организация, техника и правила хранения и отпуска готовой продукции.
14. Организация работы моечных.
15. Организация обслуживания производства: снабжение рабочих мест сырьем, инвентарем, инструментами, спецодеждой.

Дисциплина «Технология продукции общественного питания»

1. Кулинария как наука о рациональном приготовлении пищи.
2. Схема технологического процесса приготовления пищи.
3. Понятие о сырье, полуфабрикате, готовой продукции.
4. Ознакомление с действующими сборникам рецептур блюд и кулинарных изделий.
5. Технологический процесс, сырье, полуфабрикаты. Качественная оценка овощей при приемке на производстве.
6. Схема технологического процесса обработки овощей: приемка, взвешивание, сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка – назначение каждой операции.
7. Правила обработки овощей: последовательность операций, сохранение витаминов, цвета и пищевых веществ.

8. Особенности обработки картофеля в зависимости от кулинарного использования. Причины потемнения очищенного картофеля и способы предотвращения потемнения.

8. Формы нарезки картофеля, использование.

9. Особенности обработки корнеплодов, капустных, луковых овощей в зависимости от кулинарного использования; формы нарезки перечисленных овощей, использование.

10. Особенности обработки тыквенных, томатных и прочих овощей; нарезка, кулинарное использование.

11. Особенности обработки консервированных овощей: сушеных, замороженных, соленых, маринованных, квашеных, кулинарное использование.

12. Приготовление котлетной массы из овощей, рецептура, условия и сроки хранения.

13. Виды грибов, поступающих в предприятия общественного питания, их пищевое значение; обработка свежих шампиньонов, вешенок, сушеных грибов, кулинарное использование, условия и сроки хранения.

14. Требования к качеству рыбы, поступающей в предприятия общественного питания.

15. Обработка рыбы: предварительная обработка (оттаивание мороженой рыбы, филе промышленного изготовления).

16. Обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки в зависимости от размера и кулинарного использования (мелкой, средней, крупной).

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

18. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: приемы, применяемые при изготовлении полуфабрикатов – нарезка, отбивание, панирование и др.

19. Приготовление котлетной массы из рыбы, рецептура; характеристика полуфабрикатов из нее. Использование пищевых отходов, нормы отходов.

Требования к качеству, сроки и условия хранения полуфабрикатов из рыбы.

20. Стадии обработки мяса: оттаивание, зачистка, промывание, обсушивание, разруб, обвалка, жиловка и зачистка.

21. Кулинарный разруб говядины, баранины, свинины, использование частей.

22. Приготовление полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины: крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.

23. Приготовление котлетной массы из мяса, рецептура, нормы выхода. Требования к качеству котлетной массы, сроки и условия хранения.

24. Обработка субпродуктов, птицы и дичи, кулинарное использование.

25. Значение тепловой обработки. Классификация и характеристика приемов тепловой обработки.

26. Понятие о процессах, происходящих в продуктах при тепловой обработке. Варка и ее разновидности; жарка и ее разновидности.

27. Комбинированные и вспомогательные приемы тепловой обработки.

28. Значение в питании, классификация; приемы, применяемые при тепловой обработке овощей, обеспечивающие сохранение внешнего вида и питательных веществ (витаминов, минеральных солей и др.).

29. Блюда из отварных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных овощей – ассортимент, характеристика, органолептическая оценка, оформление, нормы выхода, отпуск; сроки и условия хранения.

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

31. Овощные гарниры простые и сложные, их характеристика, органолептическая

32. оценка, использование, нормы выхода.

33. Подготовка круп, бобовых и макаронных изделий к тепловой обработке. Правила варки каш различной консистенции. Органолептическая оценка, использование, нормы выхода.

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

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

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

37. Пищевая ценность блюд из яиц. Подготовка яиц к тепловой обработке.

38. Варка яиц. Яичницы и омлеты — органолептическая оценка качества, нормы выхода, сроки хранения и реализации.

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

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

41. Дрожжевое тесто: понятие о процессах, происходящих при замесе и брожении теста. Два способа приготовления дрожжевого теста; ассортимент, рецептура изделий, формовка, тепловая обработка, органолептическая оценка, нормы выхода.

42. Фарши, технология приготовления, использование. Тесто для блинов, оладий, блинчиков, норма жидкости, органолептическая оценка.

43. Выпечка, формовка и отпуск блинов, оладий, блинчиков, нормы выхода. Требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации изделий из теста.

44. Сладкие блюда, значение в питании, классификация, рецептура, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

Дисциплина «Оборудование предприятий общественного питания»

1. Вопросы охраны труда в основных законодательных актах. Контроль за состоянием работы по охране труда.
2. Электробезопасность. Действие электрического тока на человека. Виды электротравм. Средства защиты. Первая помощь пострадавшим от электротравм.
3. Пожарная безопасность. Основные причины возникновения пожаров. Способы и средства тушения пожаров.
4. Основные направления механизации и автоматизации производственных процессов. Требования, предъявляемые к современному оборудованию.
5. Классификация технологического оборудования предприятий общественного питания.
6. Общие сведения о машинах и механизмах. Основные части машин, их назначение. Сведения о передаточных механизмах.
7. Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования безопасности труда.
8. Механическое оборудование. Универсальные приводы, их назначение и применение. Понятие об электроприводах.
9. Машины для обработки, нарезки и измельчения овощей и картофеля. Характеристика, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.
10. Машины для обработки мяса и рыбы. Характеристика, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.
11. Машины хлеборезательные, для нарезки гастрономических товаров. Назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.

12. Взбивальные машины и механизмы, смесительная установка. Назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.

13. Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.

14. Весоизмерительное оборудование. Весы, их назначение и классификация, требования, предъявляемые к весам. Порядок государственного надзора и контроля за весоизмерительными приборами.

15. Классификация теплового оборудования.

16. Варочное оборудование. Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.

17. Жарочно-пекарное оборудование. Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.

18. Варочно-жарочное оборудование. Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.

19. Плиты электрические секционные модулированные. Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.

20. Газовые плиты и твердотопливные плиты. Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.

21. Устройство для опаливания птицы и дичи. Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.

22. Водогрейное оборудование. Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации водогрейного оборудования.

23. Оборудование для раздачи пищи. Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.

24. Способы получения холода, назначение. Понятие о машинном охлаждении. Холодильные агенты, их характеристика.

25. Классификация холодильного оборудования предприятий общественного питания.

26. Сборные холодильные камеры. Назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации и технические характеристики

27. Холодильные шкафы. Назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации и технические характеристики

28. Бытовые холодильники для хранения охлажденных продуктов и для хранения замороженных продуктов. Назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации и технические характеристики

29. Холодильные витрины и прилавки. Назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации и технические характеристики

30. Льдогенераторы, фризеры, охладители напитков. Назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации и технические характеристики.

8.2. *Оценочные материалы для итоговой аттестации по программе профессиональной подготовки по профессии «Повар»*

Задания для практической квалификационной работы

1. Приготовить, оформить к подаче и презентовать блюда:
- котлеты крестьянские с грибами со сложным гарниром
- борщ с картофелем и капустой

Составить технологические схемы приготовления блюд

2.Приготовить, оформить к подаче и презентовать блюда:

- помидоры, фаршированные яйцом и луком
- суп картофельный с мясными фрикадельками
Составить технологические схемы приготовления блюд

3.Приготовить, оформить к подаче и презентовать блюда:
- винегрет овощной с заправкой для салатов
- бифштекс рубленный с яйцом
Составить технологические схемы приготовления блюд

4.Приготовить, оформить к подаче и презентовать блюда:
- яйца под майонезом с гарниром
- Уха ростовская
Составить технологические схемы приготовления блюд

5.Приготовить, оформить к подаче и презентовать блюда:
- салат-коктейль овощной
- Суп лапша домашняя
Составить технологические схемы приготовления блюд

6.Приготовить, оформить к подаче и презентовать блюда:
- Сырники из творога
- Рассольник ленинградский
Составить технологические схемы приготовления блюд

7.Приготовить, оформить к подаче и презентовать блюда:
- Салат столичный
- Щи по -уральский
Составить технологические схемы приготовления блюд

8.Приготовить, оформить к подаче и презентовать блюда:
- Салат из моркови с яблоками
- птица жареная во фритюре с картофельным пюре
Составить технологические схемы приготовления блюд

9.Приготовить, оформить к подаче и презентовать блюда:
- зразы из бройлеров-цыплят с омлетом и овощами
- запеканка из творога
Составить технологические схемы приготовления блюд

10.Приготовить, оформить к подаче и презентовать блюда:
- салат из моркови с орехом и медом
- рыба, запеченная с картофелем по-русски
Составить технологические схемы приготовления блюд

11.Приготовить, оформить к подаче и презентовать блюда:
- омлет фаршированный мясными продуктами
- цыплята табака с картофельным пюре
Составить технологические схемы приготовления блюд

12.Приготовить, оформить к подаче и презентовать блюда:
- Салат «Степной» из разных овощей
- жаркое с грибами по-русски

Составить технологические схемы приготовления блюд

13.Приготовить, оформить к подаче и презентовать блюда:
-салат из свеклы с сыром и чесноком
- котлеты натуральные рубленные с отварным картофелем
Составить технологические схемы приготовления блюд

14.Приготовить, оформить к подаче и презентовать блюда:
- Бефстроганов с гречневой кашей
- Творог с сыром на тостах
Составить технологические схемы приготовления блюд

15.Приготовить, оформить к подаче и презентовать блюда:
-салат мясной
- солянка сборная мясная
Составить технологические схемы приготовления блюд

16.Приготовить, оформить к подаче и презентовать блюда:
- салат витаминный
- котлета по –киевски с гарниром картофельное пюре
Составить технологические схемы приготовления блюд

17.Приготовить, оформить к подаче и презентовать блюда:
- Птица по-столичному с картофелем во фритюре
- орешки творожные по-российски
Составить технологические схемы приготовления блюд

18.Приготовить, оформить к подаче и презентовать блюда:
- вареники ленивые
- рыба, тушенная в томате с овощами и картофельным пюре
Составить технологические схемы приготовления блюд

19.Приготовить, оформить к подаче и презентовать блюда:
- картофельные оладьи с сыром
- сырники из творога
Составить технологические схемы приготовления блюд

20.Приготовить, оформить к подаче и презентовать блюда:
-Омлет фаршированный грибами
- зразы отбивные с яйцом и картофельным гарниром
Составить технологические схемы приготовления блюд

Вопросы для проверки теоретических знаний

1. Охарактеризовать технологический процесс приготовления блюда «Плов мясной».
2. Охарактеризовать технологический процесс приготовления блюда «Котлеты по-киевски».
3. Охарактеризовать технологический процесс приготовления блюда «Цыплята табака».
4. Охарактеризовать технологический процесс приготовления блюда «лакомка из кур»
5. Охарактеризовать технологический процесс приготовления блюда «Жаркое из птицы по-русски»

6. Охарактеризовать технологический процесс приготовления блюда «Птица по-столичному»
7. Охарактеризовать технологический процесс изготовления крупнокусковых полуфабрикатов из свинины
8. Охарактеризовать технологический процесс приготовления блюда «Аареники ленивые».
9. Охарактеризовать технологический процесс приготовления блюда «Солянка сборная мясная».
10. Охарактеризовать технологический процесс приготовления. блюда «Щи из свежей капусты»
11. Охарактеризовать технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из говядины
12. Охарактеризовать технологический процесс приготовления блюда «Рассольник ленинградский».
13. Охарактеризовать технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из свинины
14. Охарактеризовать технологический процесс приготовления блюда «Суп лапша домашняя».
15. Охарактеризовать технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из свинины
16. Охарактеризовать технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы.
17. Охарактеризовать технологический процесс приготовления блюда «Салат коктейль с ветчиной и сыром».
18. Охарактеризовать технологический процесс приготовления блюда «Салат мясной».
19. Охарактеризовать технологический процесс приготовления блюда «Борщ-украинский».
20. Охарактеризовать технологический процесс приготовления блюда «Жареная рыба под маринадом»

9.СОСТАВИТЕЛИ ПРОГРАММЫ:

Зав. кафедрой технологии
общественного питания и товароведения,
доцент — В.Е. Понамарева

Согласовано:
Руководитель центра
дополнительного образования,
профессор — Н.М. Белецкая