

**«Учебно-методический центр»
ООО «МЕОТИДА»**

**УТВЕРЖДАЮ
Директор ООО «Меотида»**

**С.Т. Литвинов
10 января 2022 г.**

**ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАНИЕ**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»**

Код профессии – 16675
Квалификация – 3 разряд
Срок обучения – 2 мес.

Повышение квалификации- 4 разряд
Срок обучения – 1 мес.

**г. Темрюк
2022 г.**

Содержание

1	Общая характеристика образовательной программы	3
2	Требования к профессиональной подготовленности (компетентности) обучающегося	5
3	Учебный план и календарный график программы	7
4	Формирование результатов освоения программы	8
5	Учебно-тематические планы и содержание дисциплин	12
6	Требования к профессиональной подготовленности и учебные планы для повышения квалификации рабочих на 4 разряд	36
7	Условия реализации программы	46
8	Информационное обеспечение обучения	47
9	Критерии оценивания знаний и умений	49
10	Контрольно-оценочные материалы	51

1. Общая характеристика образовательной программы

Образовательная программа разработана в соответствии с Федеральным Законом от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения», профессиональным стандартом «Повар», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты РФ № 610н от 08.09.2015г., с использованием федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 02.08.2013 № 798.

Цель изучения программы - получение необходимого объёма знаний и практических навыков для выполнения работ по профессии «Повар».

Задачи обучения:

- овладение приёмами и приобретение навыков механической кулинарной обработки овощей, грибов, мяса, субпродуктов, рыбы, не рыбных продуктов моря, птицы, дичи;
- приготовление соусов; блюд из круп, бобовых и макаронных изделий; блюд из овощей; блюд из рыбы; блюд из мяса; блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи;
- приготовление блюд из яиц и творога; холодных блюд и закусок; сладких блюд и напитков;
- приготовление изделий из теста;
- приготовление блюд лечебного и детского питания.

Программа включает требования к результатам ее освоения, структуре и содержанию подготовки, а также условиям ее реализации.

Требования к результатам освоения программы сформированы на основе квалификационных требований, предъявляемых к повару. В требованиях к результатам освоения рабочей программы описываются требования к умениям, приобретаемым в ходе освоения рабочей программы, указываются усваиваемые знания, на базе которых формируются умения и приобретается практический опыт приготовления пищи.

Содержание программы представлено пояснительной запиской, учебным планом, рабочими программами учебных предметов, планируемыми результатами освоения программы, условиями реализации программы, системой оценки результатов освоения программы.

Учебный план содержит перечень профессиональных модулей с указанием времени, отводимого на освоение учебных предметов, включая время, отводимое на теоретические и практические занятия.

Рабочие программы учебных предметов раскрывают рекомендуемую последовательность изучения разделов и тем, а также распределение учебных часов по разделам и темам.

Условия реализации программы содержат организационно-

педагогические, кадровые, информационно-методические и материально-технические требования.

Рабочая программа предусматривает достаточный для формирования, закрепления и развития практических навыков и компетенций объем практики.

Курс рассчитан на 320 часов, в том числе 92 часа теоретического обучения, 218 часов практического обучения, 10 часов отведено на консультацию и квалификационный экзамен. Количество часов, отводимое на изучение отдельных тем программы, последовательность их изучения в случае необходимости разрешается изменять при условии, что программа будет выполнена полностью по содержанию и общему количеству часов.

Основой профессионального обучения является курс теоретического обучения по предметам «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены», «Основы калькуляции и учета», «Оборудование и организация производства предприятий общественного питания», «Товароведение пищевых продуктов», «Технология приготовления пищи». Программа предусматривает производственное обучение и производственную практику. Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

К концу обучения каждый обучающийся должен уметь самостоятельно выполнять все работы, предусмотренные квалификационной характеристикой, технологическими условиями и нормами, установленными на предприятии (организации).

Теоретическое и практическое обучение проводятся в оборудованных кабинетах с использованием учебно-методических и учебно-наглядных пособий.

Освоение образовательной программы, в том числе отдельной части или всего объема учебного предмета, курса, дисциплины (модуля) образовательной программы, сопровождается промежуточной аттестацией обучающихся, проводимой в формах зачетов и экзаменов за счет времени, отведенного на указанные предметы.

Итоговая аттестация проводится по окончании курса практического и теоретического обучения в форме квалификационного экзамена за счет специально отведенного времени экзаменационной комиссией, состав которой определяется и утверждается директором ООО «Меотида». Аттестация по итогам производственной практики проводится в форме выполнения практической квалификационной работы с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Экзамен и зачеты проводятся с использованием материалов промежуточной и итоговой аттестации, разработанных в ООО «Меотида». Результаты итоговой аттестации оформляются протоколом. Если аттестуемый на начальный разряд показывает знания и профессиональные

умения выше установленных квалификационной характеристикой, ему может быть присвоена квалификация на разряд выше.

По результатам итоговой аттестации выдается свидетельство об уровне квалификации установленного образца.

2. Требования к профессиональной подготовленности (компетентности) обучающегося, прошедшего обучение по программе профессионального обучения «Повар»

Повар 3-го разряда должен знать:

- рецептуры, технологию приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд;
- виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности;
- правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке;
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ним;
- правила безопасности труда, производственной санитарии, электро- и пожарной безопасности.

Повар 3-го разряда должен уметь:

- приготовить блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;
- варить картофель и другие овощи, каши, бобовые, макаронные изделия, яйца;
- жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блины, оладьи, блинчики;
- запекать овощные и крупуные изделия;
- процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формовать, фаршировать, начинять изделия;
- приготовить бутерброды, блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов;
- порционировать (комплектовать), раздавать блюда массового спроса;
- соблюдать правила безопасности труда, производственной санитарии, пользоваться средствами пожаротушения, оказывать первую помощь при несчастных случаях.

В результате обучения обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения и профессиональные компетенции:

- производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ (ПК-1);
- готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов (ПК-2);
- производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров (ПК-3);
- готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы (ПК-4);
- готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий (ПК-5);
- готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога (ПК-6);
- готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем (ПК-7);
- готовить бульоны и отвары (ПК-8);
- готовить простые супы (ПК-9);
- готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты (ПК-10);
- готовить простые холодные и горячие соусы (ПК-11);
- производить обработку рыбы с костным скелетом (ПК-12);
- производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом (ПК-13);
- готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом (ПК-14);
- производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы (ПК-15);
- производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы (ПК-16);
- готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов (ПК-17);
- готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы (ПК-18);
- готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями (ПК-19);
- готовить и оформлять салаты (ПК-20);
- готовить и оформлять простые холодные закуски (ПК-21);
- готовить и оформлять простые холодные блюда (ПК-22);
- готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда (ПК-23);
- готовить простые горячие напитки (ПК-24);
- готовить и оформлять простые холодные напитки (ПК-25).

3. Учебный план и календарный график программы профессионального обучения «Повар» 3-го разряда

№ п/п	Наименование модулей, предметов	Всего часов	В том числе		Форма контроль-
			теоретичес- кие занятия	практические занятия	

1	ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ	148	92	56	
1.1	Общепрофессиональный модуль	44	32	12	
1.1.1	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	12	8	4	зачет
1.1.2	Основы калькуляции и учета	12	4	8	зачет
1.1.3	Охрана труда	20	20	-	зачет
1.2	Специальный модуль	104	60	44	
1.2.1	Оборудование и организация производства предприятий общественного питания	24	16	8	зачет
1.2.2	Товароведение пищевых продуктов	20	16	4	зачет
1.2.3	Технология приготовления пищи	60	28	32	зачет
2	ПРАКТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ	162	-	162	
2.1	Производственное обучение	52	-	52	
2.2	Производственная практика	110	-	110	
	Консультация	4	4	-	
	Квалификационный экзамен	6	6	-	
	Итого:	320	102	218	

Календарный учебный график

4. Формирование результатов освоения программы профессионального обучения «Повар»

Трудовая функция	Трудовые действия	Необходимые умения	Необходимые знания
Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара	Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания	Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Проверка технологического оборудования, производственного	Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую	Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и

	инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара	документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий	органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	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		Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними
			Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	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	Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара	Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара	Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
	Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара	Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
	Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара	Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда	Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при

			приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
	Приготовление каши и гарниров из круп по заданию повара	Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его	Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара	Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты	Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
	Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара	Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос	Правила и технологии расчетов с потребителями
	Приготовление блюд из яиц по заданию повара		Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
	Приготовление блюд из творога по заданию повара		
	Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара		
	Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара		
	Приготовление горячих напитков по заданию повара		
	Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара		
	Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара		
	Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара		
	Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара		
	Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по		

	<p>заданию повара</p> <p>Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара</p> <p>Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации</p> <p>Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара</p> <p>Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара</p>		
--	--	--	--

5. Учебные планы и содержание предметов программы профессионального обучения «Повар»

5.1. Учебно-тематический план и содержание программы по предмету «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»

№ п/п	Наименование разделов, тем	Всего часов	В том числе	
			теоретические занятия	практические занятия
1	2	3	4	5
Раздел 1. Основы микробиологии				
1.	Морфология и физиология микроорганизмов. Микробиологические процессы.	1	1	-
2.	Влияние условий внешней среды и распространение микроорганизмов в природе.	1	1	-
3.	Микробиология пищевых продуктов.	1	1	-
Раздел 2. Физиология питания				
4.	Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма. Пищеварение.	2	1	1
5.	Рациональное питание детей и подростков и физиологические основы его организации	2	1	1
6.	Диетическое и лечебно-профилактическое питание.	2	1	1
Раздел 3. Гигиена и санитария общественного питания				
7	Санитарно-гигиенические требования к факторам внешней среды, к благоустройству, содержанию и оборудованию предприятий общественного питания	2	1	1

	Зачет	1	1	-
	Итого:	12	8	4

Раздел 1. Основы микробиологии

Тема 1. Морфология и физиология микроорганизмов.

Микробиологические процессы

Понятие о микроорганизмах.

Морфология и физиология микробов, особенности их строения, размножения, принципы систематики. Техника микроскопирования

Тема 2. Влияние условий внешней среды и распространение микроорганизмов в природе

Микроорганизмы в окружающей среде, влияние температуры, влажности, излучений, химических факторов. Реакция среды. Распространение микроорганизмов в природе.

Микрофлора почвы, воды, воздуха, тела человека. Микробиологические показатели и нормативы, характеризующие санитарно-эпидемиологическое состояние проб воды, воздуха, смывов с рук, инвентаря и оборудования.

Тема 3. Микробиология пищевых продуктов

Микрофлора мясных и рыбных продуктов. Микрофлора молочных продуктов. Микрофлора зерна и муки. Микрофлора квашеных овощей. Источники обсемененности продуктов. Основные виды микробиологической порчи продуктов. Микрофлора кулинарной продукции и кондитерских изделий: состав, происхождение. Виды порчи, возбудители. Микробиологические показатели безопасных продуктов.

Раздел 2. Физиология питания

Тема 4. Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма. Пищеварение

Белки, жиры, углеводы, их физиологическая роль, биологическая ценность и значение для организма. Витамины, минеральные вещества, вода. Обмен веществ и энергии. Ассимиляция и диссимиляция.

Пищеварение и усвоемость пищи. Обмен веществ и энергии. Понятие о калорийности пищи, энергетический баланс организма.

Тема 5. Рациональное питание детей и подростков и физиологические основы его организации

Возрастные особенности и нормы питания детей, подростков и взрослого населения. Зависимость физиологических норм потребления пищи от возраста, пола и массы тела. Качественный подбор продуктов для растущего организма.

Санитарные требования к кулинарной обработке.

Тема 6. Диетическое и лечебно-профилактическое питание

Характеристика диет. Понятие о полноценности диеты. Дробное питание.

Лечебно-профилактическое питание и его рацион. Назначение и характеристика основных лечебных диет.

Раздел 3. Гигиена и санитария общественного питания

Тема 7. Санитарно-гигиенические требования к факторам внешней среды, к благоустройству, содержанию и оборудованию предприятий общественного питания

Основные сведения о гигиене и санитарии труда, личная и производственная гигиена.

Требования к устройству и санитарному содержанию предприятий. Санитарный режим. Дезинфекция, дезинсекция и дератизация.

Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, и таре. Экспресс-контроль качества мытья посуды. Санитарно-бактериологический контроль.

Зачет.

5.2. Учебно-тематический план и содержание программы по предмету «Основы калькуляции и учета»

№ п/п	Наименование разделов, тем	Всего часов	В том числе	
			теоретические занятия	практические занятия
1	2	3	4	5
1.	Общая характеристика бухгалтерского учета	1	1	-
2.	Механизация хозяйственных операций	1	1	-
3.	Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания	1	1	-
4.	Сборники рецептур	2	-	2
5.	Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания	2	1	1
6.	Учет сырья и готовой продукции на производстве и в кондитерском цехе	3	-	3
7.	Учет предметов материально-технического оснащения	1	-	1

	Зачет	1	-	1
	Итого:	12	4	8

Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета

Понятие о хозяйственном учете. Задачи хозяйственного учета. Виды хозяйственного учета.

Бухгалтерский учет: понятие, задачи, метод. Механизация, автоматизация учета в общественном питании.

Тема 2. Механизация хозяйственных операций

Роль вычислительной техники в совершенствовании вычислительных работ и повышении производительности труда при их выполнении. Микрокалькуляторы, их использование в практике работы предприятий общественного питания.

Тема 3. Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания

Материальная ответственность: понятие, виды.

Понятие о документах учета, их классификация, реквизиты, требования к содержанию и оформлению. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, его использование для определения продажных цен блюд и кондитерских изделий и при расчете потребного количества сырья для производства.

Тема 4. Сборник рецептур

Принцип построения, основные разделы, кондиции сырья в Сборнике рецептур. Расчет количества блюд и полуфабрикатов из мяса необходимых для приготовления. Расчет количества субпродуктов необходимых для приготовления п/ф или блюд. Расчет необходимого количества тушек птицы, дичи или кролика для приготовления п/ф или блюд. Расчет необходимого количества рыбного сырья для приготовления п/ф или блюд. Расчет необходимого количества овощей, грибов, плодов, ягод, орехов для приготовления блюд и кулинарных изделий. Произвести расчеты необходимого количества сырья необходимого для приготовления блюд и кулинарных изделий по карточкам – заданиям.

Тема 5. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания

Понятие о цене и ценообразовании. Структура цены на продукцию общественного питания и кондитерских изделий. Порядок установления цен на продукцию производства и кондитерского цеха. Система скидок и порядок их применения.

Понятие о калькуляции. Документы, используемые для составления калькуляции. Порядок оформления, регистрации, хранения и использования калькуляционных карточек. Расчет потребности сырья по установленным нормам.

Лабораторно-практические работы.

Тема 6. Учет сырья и готовой продукции на производстве и в кондитерском цехе

Документальное оформление отпуска сырья и товаров из кладовой на производство и кондитерский цех.

План-меню производства, наряд-заказ кондитерского цеха.

Расчет потребного количества продуктов, необходимых на текущий день. Расход соли и специй. Требование-накладная (расходная накладная).

Составление акта о реализации и отпуске изделий кухни, отчета о движении продуктов на производстве и готовых изделий в кондитерском цехе.

Документальное оформление отпуска готовой продукции с производства и из кондитерского цеха. Порядок списания боя, брака и порчи продуктов.

Инвентаризация, понятие, цели, порядок проведения, оформление итогов.

Тема 7. Учет предметов материально-технического оснащения

Инвентаризация товарно – материальных ценностей, денежных средств, основных средств, малооцененного инвентаря и быстроизнашивающихся предметов: понятия, задачи, сроки проведения. Порядок проведения, оформления, утверждение результатов, инвентаризации.

Зачет.

5.3. Учебно-тематический план и содержание программы по предмету «Охрана труда»

№ п/п	Наименование разделов, тем	Всего часов	В том числе	
			теоретические занятия	практические занятия
1	2	3	4	5
1.	Основные законодательные положения и организация охраны труда	4	4	-
2.	Производственный травматизм и профзаболевания	2	2	-
3.	Вредные производственные факторы и меры защиты	2	2	-
4.	Требования техники безопасности, производственной экологии, санитарной и пожарной безопасности к	2	2	-

	устройству и содержанию предприятий			
5.	Электробезопасность	2	2	-
6.	Техника безопасности при эксплуатации технологического оборудования	2	2	-
7.	Техника безопасности при эксплуатации холодильного оборудования	2	2	-
8.	Организация пожарной охраны и противопожарная профилактика	2	2	-
	Зачет	2	2	-
	Итого:	20	20	-

Тема 1. Основные законодательные положения и организация охраны труда

Основные документы, регламентирующие охрану труда. Рабочее время и время отдыха. Охрана труда работников в возрасте до 18 лет. Организация работы по охране труда. Основные термины и определения в области охраны труда. Обязанности работодателя и работника по обеспечению безопасных условий охраны труда. Ответственность за нарушение требований охраны труда. Надзор и контроль по охране труда. Контроль за состоянием охраны труда на предприятии.

Тема 2. Производственный травматизм и профзаболевания

Причины травматизма и профзаболеваний. Классификация несчастных случаев и профессиональных заболеваний. Расследование и учёт несчастных случаев на производстве. Мероприятия по предупреждению травматизма. Организация обучения работающих безопасности труда. Причины профессиональных заболеваний. Профессиональные заболевания характерные для поваров. Профилактика профессиональных заболеваний

Тема 3. Вредные производственные факторы и меры защиты

Виды и характеристика вредных производственных факторов. Гигиенические критерии оценки условий труда. Санитарно-гигиенические условия и физиологические особенности труда повара. Шум и вибрация как вредные производственные факторы.

Тема 4. Требования техники безопасности, производственной экологии, санитарной и пожарной безопасности к устройству и содержанию предприятий

Устройство предприятий и содержание территории и помещений.

Организация технологических процессов и рабочих мест.

Тема 5. Электробезопасность

Опасность поражения и действие электрического тока на человека. Условия поражения электротоком. Технические способы и средства защиты от поражения электрическим током. Организационные и технические мероприятия по обеспечению электробезопасности. Первая помощь при поражении электрическим током.

Тема 6. Техника безопасности при эксплуатации технологического оборудования

Общие требования безопасности при эксплуатации технологического оборудования: механического, теплового. Требования безопасности при эксплуатации механического оборудования. Требования безопасности при эксплуатации моечного и очистительного оборудования. Требования безопасности при эксплуатации измельчительно- режущего оборудования. Требования безопасности при эксплуатации теплового оборудования. Безопасные приёмы эксплуатации технологического оборудования.

Тема 7. Техника безопасности при эксплуатации холодильного оборудования

Виды холодильных установок, основные опасные и вредные факторы. Меры безопасности при обслуживании холодильных установок: организационные мероприятия, основные правила обслуживания. Безопасные приёмы эксплуатации холодильного оборудования.

Тема 8. Организация пожарной охраны и противопожарная профилактика

Организация пожарной охраны на предприятиях общественного питания. Противопожарный инструктаж. Причины пожаров. Противопожарная профилактика. Пожарная безопасность на территории предприятия и в цехе. Средства тушения пожаров. Пожарная сигнализация. Действия в случае пожара.

Зачет.

5.4. Учебно-тематический план и содержание программы по предмету «Оборудование и организация производства предприятий общественного питания»

№ п/п	Наименование разделов, тем	Всего часов	В том числе	
			теоретические занятия	практические занятия
1	2	3	4	5
Раздел 1. Классификация и характеристика производства предприятий общественного питания				
1.	Характеристика предприятий общественного питания. Организация снабжения и	1	1	-

	складского хозяйства предприятий			
2.	Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания. Организация производства предприятий общественного питания	1	1	-

Раздел 2. Организация обслуживания посетителей

3.	Потребительский спрос и реклама	1	1	-
4.	Характеристика торговых помещений: состав, размещение, требования	2	2	-
5.	Классификация и назначение столовой посуды и приборов, белья	2	-	2
6.	Подготовка к обслуживанию посетителей. Обслуживание посетителей	2	-	2

Раздел 3. Механическое оборудование

7.	Общие сведения о машинах. Универсальные приводы	1	1	-
8.	Машины для обработки овощей. Машины для обработки мяса и рыбы	1	-	1
9.	Машины для подготовки кондитерского сырья. Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов	1	-	1
10.	Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров	1	-	1

Раздел 4. Тепловое оборудование

11.	Общие сведения о тепловом оборудовании. Пищеварочные котлы и автоматы	1	1	-
-----	--	---	---	---

12.	Аппараты для жарки и выпечки. Варочно-жарочное оборудование. Жарочные и пекарские шкафы	4	4	-
13.	Водогрейное оборудование	2	2	-
14.	Оборудование для раздачи пищи	2	2	-
Раздел 5. Холодильное оборудование				
15.	Холодильное оборудование в общественном питании	1	-	1
	Зачет	1	1	-
	Итого:	24	16	8

Раздел 1. Классификация и характеристика производства предприятий общественного питания

Тема 1. Характеристика предприятий общественного питания

Особенности деятельности. Отличительные особенности предприятий общественного питания. Сочетание производственных и торговых функций и организация потребления пищи как основная особенность предприятий общественного питания.

Существенные отличия производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания от работы предприятий пищевой промышленности и предприятий розничной торговли. Кратковременность и специфика хранения готовой продукции предприятий общественного питания. Типы предприятий общественного питания. Классификация предприятий общественного питания по производственно-торговым признакам, ассортименту выпускаемых изделий, объёму и виду услуг представляемых потребителю. Деление на три группы предприятий общественного питания по производственно-торговому признаку: заготовочные, доготовочные и предприятия с полным производственным циклом. Общедоступные и специализированные предприятия общественного питания. Время работы и принципы размещения сети предприятий. Деление предприятий общественного питания по наценочной категории.

Тема 2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания. Организация производства предприятий общественного питания

Снабжение сырьём. Организация снабжения сырьём. Централизованные и децентрализованные источники снабжения. Составление заявок на продукты. Норма запаса сырья. Хранение продуктов. Правила хранения продуктов. Понятие о потерях при хранении продуктов. Тарное хозяйство. Организация тарного хозяйства. Виды тары применяемой на предприятиях общественного питания. Экономия расходов по таре. Материально-

техническое снабжение. Виды и источники снабжения предметами материально-технического оснащения. Весовое хозяйство. Значение весоизмерительного оборудования для предприятий общественного питания. Виды весов, применяемых в предприятиях общественного питания. Разновидности весов по принципу работы и пределам взвешивания. Структура производства на предприятиях общественного питания. Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест и труда в цехе. Технологическая документация. Организация работы овощного цеха. Назначение овощного цеха, его характеристика. Организация работы мясного и рыбного цехов. Назначение цеха и требования, предъявляемые к помещению цеха. Поступление сырья в цех и его хранение.

Раздел 2. Организация обслуживания посетителей

Тема 3. Потребительский спрос и реклама

Потребительский спрос и его изучение. Реклама ресторанов. Изучение спроса, его прогнозирование. Формирование и развитие спроса. Исследование спроса (реализованный спрос, неудовлетворительный спрос, формирующий спрос).

Тема 4. Характеристика торговых помещений: состав, размещение, требования

Виды торговых помещений (торговые залы, банкетные залы, коктейль-холлы, бары, залы ожидания); буфеты, буфеты-хлеборезки, подсобные помещения. Размещение торговых залов и торговых помещений. Требования, предъявляемые к торговым помещениям (мебель, вентиляция, освещение, отделочные материалы). Оборудование залов, буфетов, баров, сервисной.

Тема 5. Классификация и назначения столовой посуды, приборов, белья

Посуда, используемая в ресторанах предприятий общественного питания и её предназначение. Посуда фарфоровая, фаянсовая, стеклянная, хрустальная, керамическая, металлическая, деревянная. Столовые приборы: основные и вспомогательные.

Столовое бельё: скатерти, салфетки, полотенца и ручники из льняных тканей.

Тема 6. Подготовка к обслуживанию посетителей. Обслуживание посетителей

Подготовка торгового зала:

- уборка помещений;
- расстановка столов;
- накрытие их скатертями;
- получение посуды и приборов;
- сервировка столов;
- личная подготовка официанта.

Встреча посетителей и приём заказов. Получение блюд и напитков. Техника подачи блюд и напитков. Подача закусок – общие правила. Подача

холодных закусок. Подача горячих закусок. Подача первых блюд. Подача горячих напитков. Характеристика ликёроводочных изделий вин, коктейлей и прохладительных напитков. Подбор вин к блюдам. Подача ликёроводочных изделий, вин и напитков. Коктейли и другие смешанные напитки. Расчёт с посетителями.

Раздел 3. Механическое оборудование

Тема 7. Общие сведения о машинах. Универсальные приводы

Общие сведения о, деталях машин и материалах, применяемых в машиностроении. Стандартизация в машиностроении. Классификация деталей машин. Типы и детали соединений. Детали передач. Оси и валы, подшипники, муфты. Передачи: типы передач и их характеристики; механизмы для преобразования вращательного движения и регулирования передаточного числа. Редукторы, их назначение и область, использования. Машины и механизмы: понятия, их отличия. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Структура машин и механизмов.

Электротехнические устройства для включения и выключения электрического оборудования: типы, область применения, устройство; клеммы, контактные группы, особенности переключения контактов.

Типы электроприводов, применяемые в оборудовании предприятий общественного питания. Причины возникновения и последствия действий токов перегрузки и токов короткого замыкания. Аппараты защиты: их типы, устройство и принцип действия.

Классификация механического оборудования по различным признакам. Основные узлы современной технологической машины, их назначение. Опасные зоны машин и механизмов; способы защиты и соблюдения правил техники безопасности.

Универсальные приводы (универсальная кухонная - машина), их назначение, типы, комплектность, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности. Технические характеристики. Преимущества и недостатки использования универсальных приводов различных типов.

Тема 8. Машины для обработки овощей. Машины для обработки мяса и рыбы

Машины для очистки сырых овощей, измельчения и нарезки сырых и вареных овощей: назначение, типы, принцип действия, особенности устройства; правила сборки, эксплуатации и техники безопасности. Протирочные машины: назначение, типы, принцип действия, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности. Устройства для отжима соков: типы, устройство, использование. Машины для измельчения мяса и рыбы, очистки рыбы; машины для рыхления мяса, формовки котлет и биточков. Механизмы к универсальному приводу (для рыхления мяса, нарезки на бифштроганов, измельчения сухарей и перца): устройство, принцип действия, правила и виды сборки, правила эксплуатации и техники безопасности.

Тема 9. Машины для подготовки кондитерского сырья. Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов

Механизация технологических процессов кондитерского цеха. Классификация машин кондитерского цеха. Устройство, принцип действия, особенности эксплуатации, правила техники безопасности, преимущества и недостатки.

Типы машин и их назначение: просеиватели муки, машины для замеса и раскатки теста, машины для взбивания кондитерских смесей; машины и механизмы специального назначения. Устройство, принцип действия, особенности эксплуатации, правила техники безопасности, преимущества и недостатки.

Тема 10. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров

Машины для нарезки хлеба: типы, особенности устройства основных узлов, характер движения рабочих инструментов и подающих механизмов, принцип действия, правила эксплуатации; регулирование толщины нарезки, техника безопасности. Устройства, обеспечивающие безопасность работы машин.

Машины, для нарезки гастрономических товаров: типы, особенности устройства основных узлов, характер движения рабочих инструментов и подающих механизмов, принцип действия, правила эксплуатации, регулирование толщины нарезки, техника безопасности.

Раздел 4. Тепловое оборудование

Тема 11. Общие сведения о тепловом оборудовании. Пищеварочные котлы и автоматы

Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источникам тепла, структуре рабочего цикла, способу обогрева, степени автоматизации. Общие сведения о модульном оборудовании и функциональных ёмкостях. Требования, предъявляемые к тепловым аппаратам. Назначение основных частей тепловых аппаратов. Приборы контроля и управления электротепловыми аппаратами. Опасные факторы при эксплуатации теплового оборудования, способы защиты. Виды и назначение варочных аппаратов, основные технологические требования, предъявляемые к их конструкции.

Пищеварочные котлы: назначение, типы, принципиальная схема устройства, принцип обогрева варочного сосуда, режимы работы, правила эксплуатации и техники безопасности. Контрольно-измерительная и предохранительная арматура пищеварочных котлов: назначение, общая характеристика; электрическая схема управления.

Устройства электрические варочные (УЭВ): назначение, особенности устройства и эксплуатации, область применения. Общие сведения об автоклавах и вакуум-аппаратах.

Пароварочные аппараты: назначение, типы, особенности устройства основных, узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности.

Аппараты для порционного приготовления кофе и чая. Типы, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности.

Тема 12. Аппараты для жарки и выпечки. Варочно-жарочное оборудование

Жарочные и пекарские шкафы

Электросковороды, фритюрницы: типы, назначение, особенности устройства, принцип действия, приборы автоматического регулирования теплового режима, правила эксплуатации и техника безопасности. Жарочные и пекарные шкафы: типы, назначение, особенности устройства, принцип действия, приборы автоматического регулирования теплового режима, правила эксплуатации и техника безопасности. Аппараты с ИК обогревом - грили, тостеры, тостеры и шашлычные печи: типы, назначение, особенности устройства, принцип действия, приборы автоматического регулирования теплового режима, правила эксплуатации и техника безопасности. Аппараты для жарки сосисок и другое настольное жарочное оборудование: типы, назначение, особенности устройства, принцип действия, приборы автоматического регулирования теплового режима, правила эксплуатации и техника безопасности. Жарочные аппараты непрерывного действия: автомат для приготовления и жарки пончиков, автомат для приготовления и жарки пирожков с начинкой, жаровни для выпечки блинчиковой ленты, аппарат для приготовления блинчиков с начинкой. Общая характеристика, особенности устройства; приборы автоматического регулирования, техника безопасности при эксплуатации аппаратов непрерывного действия. Прочее жарочное оборудование: назначение общая характеристика, особенности. Микроволновые печи: многофункциональное назначение, типы, устройство основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности. Пароконвектоматы (комби-шкафы): назначение, устройство, программы («горячий воздух», «пар», «комбинированный пар»), принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности. Жарочные и пекарные шкафы: типы, назначение, особенности устройства, принцип действия, приборы автоматического регулирования теплового режима, правила эксплуатации и техника безопасности. Плиты электрические: классификация, назначение, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности. Плиты электрические с регулируемой поверхностью обогрева. Особенности устройства нагревательного элемента и жарочной поверхности, способы регулирования мощности, правила эксплуатации (особенности ухода за жарочной поверхностью плит).

Тема 13. Водогрейное оборудование

Автоматические электрокипятильники: назначение, типы, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации, и техники безопасности. Автоматический контроль уровня заполнения кипятильника. Эксплуатация оборудования с соблюдением правил безопасности.

Тема 14. Оборудование для раздачи пищи

Аппараты для подогрева и поддержания пищи в горячем состоянии: классификация, назначение.

Мармиты для первых и вторых блюд: типы, назначение, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности.

Терmostаты, тепловые шкафы и стойки: типы, назначение, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности.

Раздел 5. Холодильное оборудование

Тема 15. Холодильное оборудование в общественном питании

Холодильные машины: понятие, и назначение. Понятие об устройстве и принципе работы хладоновой компрессионной машины. Классификация холодильных машин и агрегатов по виду хладона, температуре кипения хладона, холодопроизводительности, способу охлаждения, типу компрессора и конденсатора, степени автоматизации и агрегатирования. Компрессоры, конденсаторы и испарители холодильных машин: назначение, устройство, принцип действия. Приборы автоматики холодильных машин. Цель агрегатирования. Типы холодильных агрегатов: характеристика, отличительные особенности, область использования.

Зачет.

5.5. Учебно-тематический план и содержание программы по предмету «Товароведение пищевых продуктов»

№ п/п	Наименование разделов, тем	Всего часов	В том числе	
			теоретические занятия	практические занятия
1	2	3	4	5
1.	Общие сведения о товароведении пищевых продуктов	1	1	-
2.	Плодоовощные товары	2	1	1
3.	Рыба, рыбные продукты	2	1	1
4.	Продукты переработки зерна	2	2	-
5.	Молоко, молочные	2	2	-

	продукты			
6.	Мясо, мясные продукты	2	1	1
7.	Яйца, яичные продукты	2	2	-
8.	Крахмал, сахар, мёд, кондитерские изделия	2	2	-
9.	Вкусовые продукты	2	2	-
10.	Пищевые концентраты, пищевые красители и желеобразующие вещества	2	1	1
	Зачет	1	1	-
	Итого:	20	16	4

Тема 1. Общие сведения о товароведения пищевых продуктов

Ключевые понятия: товароведение, продовольственное сырье, пищевые продукты, продовольственные товары, Их назначение, общность и различия признаков. Особенности пищевых продуктов как сырья для, производства продуктов питания. Общность и отличия от сельскохозяйственного продовольственного сырья для промышленного производства продуктов питания.

Общая классификация продовольственного сырья и пищевых продуктов на группы, Классификационные признаки. Классификация продовольственных товаров по использованию в предприятиях общественного питания: продовольственное сырье для получения продукции собственного приготовления и пищевые продукты, реализуемые потребителю без существенной обработки.

Состояние рынка продовольственного сырья. Актуальность проблемы обеспечения населения продуктами питания. Источники его насыщения. Отечественное производство и импорт. Закупки продовольственного сырья предприятиями и организациями общественного питания. Особенности закупки у населения и фермерских хозяйств предприятиями разных типов и классов.

Перспективы развития рынка: преодоление спада отечественного производства, в том числе и общественного питания. Стабилизация социально-экономического положения страны, использование местных продовольственных ресурсов, направленность на достижение продовольственной независимости страны.

Пищевая ценность. Свойства пищевой ценности. Энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценности, усвояемость и безопасность. Вещества химического состава, их характеризующие. Нормы рационального питания.

Значение рационального питания для жизнеобеспечения потребителей. Приоритетные направления совершенствования ассортимента продовольственных товаров для обеспечения рационального питания. Качество: понятие. Свойства и показатели, характеризующие качество пищевых продуктов как сырья для общественного питания и продуктов,

реализуемых в готовом виде. Деление свойств пищевых продуктов на две группы: потребительские и технологические. Группы показателей, характеризующие потребительские и технологические свойства: органолептические, физико-химические и микробиологические. Значимость этих групп показателей при приемке сырья по качеству, подготовке к производству и производству. Изменения показателей качества при разных способах технологической обработке сырья, их влияние на формирование новых потребительских свойств, в том числе готовность к потреблению и безопасность.

Градации пищевых продуктов: по качеству и размеру. Градация качества: стандартные, нестандартные продукты, брак и отходы /опасная продукция/. Понятие об условно пригодной продукции, возможность ее использования в общественном питании. Градации стандартной продукции: товарные сорта, номера, типы, марки, принципы деления и отличительные признаки. Пересортица товаров: причины возникновения, способы обнаружения. Размерные градации: назначение; показателя, их характеризующие, виды продуктов, для которых они применяются, связь с качеством.

Дефекты: понятие, классификация, диагностика по отличительным признакам, причины возникновения и способы устранения.

Хранение как предварительный этап производства продуктов общественного питания. Необходимость этого этапа, его последствия.

Условия и сроки хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов. Условия хранения: понятие, факторы, их определяющие. Краткая характеристика показателей климатического и санитарно-гигиенического режимов хранения, их влияние на сохранение качества и количества продуктов. Классификация пищевых продуктов: по требованиям к оптимальным температурному и влажностному режиму. Размещение на хранение: правила, принципы и способы.

Методы хранения: понятие, их классификация по способам регулирования факторов хранения. Сроки годности и хранения: виды, влияние на качество. Классификация пищевых продуктов по срокам годности.

Товарные потери: виды и разновидности, процессы их вызывающие, порядок списания, меры по предотвращению или сокращению.

Тема 2. Плодовоощные товары

Состояние рынка плодовоощных товаров. Свежие и переработанные плоды и овощи: их использование в общественном питании.

Свежие плоды и овощи. Классификация. Строение отдельных групп. Пищевая ценность и химический состав.

Товарное качество свежих плодов и овощей. Общие и специфические показатели качества. Допускаемые отклонения. Градации качества: стандартная, нестандартная, отход. Товарные сорта, принципы их деления. Отличие товарных сортов от природных. Помологические,

ампелографические и сортовые группы свежих плодов и овощей, признаки, положенные в основу их деления.

Потери при хранении плодов и овощей. Виды потерь и процессы, их вызывающие. Факторы, влияющие на потери. Биологические факторы /особенности вида, сорта, условия выращивания, степень зрелости и целостность/. Технологические факторы /условия и сроки уборки, послеуборочная товарная обработка, упаковка, хранение/.

Условия и сроки хранения. Режим, его показатели и их влияние на потери. Размещение: принципы, правила и способы,

Сравнительная товароведная характеристика разных групп плодов и овощей по строению, химическому составу, кулинарному назначению, сортаменту, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения.

Продукты переработки плодов и овощей. Классификация по методам консервирования. Сущность разных методов консервирования.

Сравнительная товароведная характеристика разных групп продуктов переработки плодов и овощей по ассортименту, пищевой ценности, сырью, технологии производства, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения. Производство переработанных плодов и овощей в предприятиях общественного питания.

Тема 3. Рыба, рыбные продукты

Состояние рынка рыбных товаров. Общая классификация. Использование в общественном питании.

Классификация рыбы на промысловые семейства, по термическому состоянию, разделке и др. признакам. Классификация продуктов переработки рыбы.

Оценка качества рыбных товаров. Нормативные документы. Общие и специфичные показатели, в том числе показатели безопасности. Товарные сорта отдельных групп рыбных товаров. Технологические предреализационные дефекты.

Сравнительная товароведная характеристика рыбы и продуктов ее переработки по ассортименту, пищевой ценности, химическому и тканевому составу, упаковке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения.

Хранение рыбных товаров: условия и сроки. Потери при хранении и подготовке к реализации.

Тема 4. Продукты переработки зерна

Состояние рынка зерна и продуктов его переработки. Состав и пищевая ценность разных групп. Потребности, удовлетворяемые товарами этой группы. Зерномучные товары, используемые в общественном питании как сырье и как готовая к употреблению продукция.

Строение зерна хлебных злаков, крупяных и бобовых культур: сравнительная характеристика по анатомо-морфологическим признакам к химическому составу. Влияние анатомо-морфологического строения на выход продуктов переработки и их пищевую ценность.

Сравнительная товароведная характеристика отдельных групп зерномучных товаров, крахмала и крахмалопродуктов по пищевой ценности, химическому составу, анатомо-морфологическому строению, кулинарному использованию, факторам, формирующими качество, показателям качества, дефектам, условиям и срокам хранения.

Оценка качества однородных групп зерномучных товаров. Нормативные документы. Общие и специфические показатели качества. Товарные сорта и принципы деления на них.

Условия и сроки хранения однородных групп зерномучных товаров. Режим хранения муки, крупы, макаронных и хлебобулочных изделий.

Тема 5. Молоко, молочные продукты

Состояние рынка молочных товаров. Классификация молока и продуктов его переработки. Состав, пищевая ценность и структура молока. Потребности, удовлетворяемые молочными товарами. Использование молочных товаров в общественном питании в качестве сырья и готовых продуктов.

Оценка качества молочных товаров. Общие и специфичные показатели. Товарные сорта, принципы их деления. Наиболее распространенные дефекты.

Сравнительная товароведная характеристика молока, сливок, кисломолочных продуктов, масла коровьего, сыров, молочных консервов и мороженого по ассортименту, структуре, химическому составу, сырью, технологий производства, упаковке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения.

Упаковка для общественного питания и розничной торговли: отличия, маркировка.

Тема 6. Мясо, мясные продукты

Состояние рынка мясных товаров. Общая классификация. Использование мясных товаров в общественном питании. Классификация мяса убойных животных, птицы, субпродуктов и продуктов их переработки. Пищевая ценность, химический и тканевый состав мяса. Потребности, удовлетворяемые мясными товарами.

Оценка качества мясных товаров. Общие и специфичные показатели. Принципы деления мясных туш на сорта и категории, птицы – на категории, колбасных изделий – на товарные сорта. Дефекты мяса и продуктов его переработки.

Сравнительная товароведная характеристика однородных групп мясных товаров по ассортименту, пищевой ценности, химическому и тканевому составу, сырью, технологии производства, упаковке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения. Особенности упаковки товаров для общественного питания.

Хранение однородных групп мясных товаров: условия и сроки. Потери при хранении и подготовка к реализации.

Тема 7. Яйца, яичные продукты

Состояние рынка яйца и продуктов его переработки. Классификация. Использование яйца и яйцепродуктов в общественном питании.

Пищевая ценность, химический состав и строение яйца. Классификация яйца на виды и категории: признаки. Виды яйцепродуктов, их отличительные особенности.

Оценка качества яйца. Требования к качеству. Общие и специфичные показатели. Допустимые и недопустимые дефекты. Яйцепродукты. Виды. Назначение.

Упаковка и маркировка яиц. Условия и сроки хранения яиц и яйцепродуктов.

Тема 8. Крахмал, сахар, мёд, кондитерские изделия

Сахар. Состояние рынка сахара. Классификация. Пищевая ценность. Потребности, удовлетворяющие сахаром. Факторы, формирующие качество. Оценка качества, дефекты, условия и сроки хранения. Сравнительная характеристика разных видов сахара. Использование в общественном питании.

Кондитерские изделия. Состояние рынка. Общая классификация. Пищевая ценность. Потребности, удовлетворяемые кондитерскими товарами. Кондитерские товары, произведенные в предприятиях пищевой промышленности и общественного питания: виды, назначение, особенности.

Оценка качества кондитерских товаров. Нормативные документы. Общие и специфичные показатели разных групп кондитерских товаров. Товарные сорта. Дефекты: технологические и предреализационные.

Условия и сроки хранения кондитерских товаров разных групп. Режим хранения, размещение. Гарантийные сроки и сроки годности.

Сравнительная товароведная характеристика разных групп кондитерских товаров по пищевой ценности, структуре, сырью, технологии производства, упаковке, оценке качества, дефектам, условиям, срокам хранения.

Тема 9. Вкусовые продукты

Рынок алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков, чая, кофе, пряностей и приправ. Классификация вкусовых товаров.

Использование вкусовых товаров в общественном питании.

Значение вкусовых товаров в питании. Пищевая ценность: свойства и показатели, их характеризующие. Потребности, удовлетворяемые вкусовыми товарами разных групп. Негативное воздействие физиологически активных веществ некоторых вкусовых товаров на организм человека.

Сравнительная товароведная характеристика алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков, чая, кофе и их заменителей, пряностей и приправ, пищевых добавок, табачных изделий по ассортименту, пищевой ценности, химическому составу, кулинарному назначению, сырью, технологии производства, упаковке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения.

Оценка качества вкусовых товаров разных групп. Общие и специфичные показатели. Товарные сорта, принципы их деления. Дефекты технологические и предреализационные. Упаковка и маркировка.

Хранение вкусовых товаров разных групп. Условия и сроки хранения. Потери при хранении и реализации.

Тема 10. Пищевые концентраты, пищевые красители и желеобразующие вещества

Пищевые концентраты: понятие, назначения. Отличительные особенности от других групп продовольственных товаров. Классификация по видам сырья, способам производства и внешним признакам.

Химический состав и пищевая ценность концентратов из круп, плодов, овощей, муки, молока, мяса по составу, пищевой ценности, использованию. Отличительные особенности концентратов для детского и диетического питания.

Факторы, формирующие качество: сырье основное и вспомогательное, процессы производства. Ассортимент. Оценка качества: показатели, в том числе безопасности, дефекты. Упаковка и маркировка. Условия и сроки хранения. Изменения качества при хранении. Потери: виды, причины возникновения.

Зачет.

5.6. Учебно-тематический план и содержание программы по предмету «Технология приготовления пищи»

№ п/п	Наименование разделов, тем	Всего часов	В том числе	
			теоретические занятия	практические занятия
1	2	3	4	5
1.	Механическая кулинарная обработка овощей и грибов	2	-	2
2.	Механическая кулинарная обработка рыбы	4	2	2
3.	Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы	4	2	2
4.	Тепловая обработка продуктов	2	-	2
5.	Приготовление первых блюд (супов)	4	2	2
6.	Приготовление соусов	4	2	2

7.	Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	4	2	2
8.	Приготовление блюд и гарниров из овощей	4	2	2
9.	Технология приготовления горячих блюд из рыбы	4	2	2
10.	Технология приготовления горячих блюд из мяса и мясных продуктов	4	2	2
11.	Технология приготовления горячих блюд из птицы и дичи	4	2	2
12.	Технология приготовления блюд из яиц и творога	4	2	2
13.	Технология приготовления холодных блюд и закусок	4	2	2
14.	Технология приготовления сладких блюд	4	2	2
15.	Технология приготовления изделий из теста	4	2	2
16.	Технология приготовления блюд детского и лечебно-профилактического питания	2	-	2
	Зачет	2	2	-
	Итого:	60	28	32

Тема 1. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов

Технологический процесс. Сыре. Полуфабрикаты. Готовая продукция. Правила обработки овощей последовательность операций, сохранение витаминов, цвета и пищевых веществ. Полуфабрикаты: ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения. Обработка грибов: последовательность, кулинарное использование грибов, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Тема 2. Механическая кулинарная обработка рыбы

Технологический процесс, основные виды нарезки. Полуфабрикаты: ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения. Котлетная масса: рецептура, технология приготовления, полуфабрикаты из нее.

Тема 3. Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы

Технологический процесс, последовательность операций. Полуфабрикаты: ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения. Котлетная масса: рецептура, технология приготовления, полуфабрикаты из нее. Рубленая масса: рецептура, технология приготовления, полуфабрикаты из нее. Обработка мясных субпродуктов.

Тема 4. Тепловая кулинарная обработка продуктов

Назначение, варка и ее разновидности, жарка и ее разновидности, комбинированные и вспомогательные приемы тепловой обработки, влияние температуры и продолжительности тепловой обработки на качество готовой продукции.

Тема 5. Приготовление первых блюд (супов)

Значение в питании, классификация, технология приготовления бульонов и их разновидности, рецептуры, технология приготовления супов, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

Тема 6. Приготовление соусов

Значение в питании, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

Тема 7. Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий: значение в питании, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

Тема 8. Приготовление блюд и гарниров из овощей

Блюда и гарниры из овощей: значение в питании, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

Тема 9. Технология приготовления горячих блюд из рыбы

Рыбные блюда: значение в питании, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

Тема 10. Технология приготовления горячих блюд из мяса и мясных продуктов

Мясные блюда: значение в питании, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

Тема 11. Технология приготовления горячих блюд из птиц и дичи

Горячие блюда из птицы и дичи: значение в питании, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

Тема 12. Технология приготовления блюд из яиц и творога

Блюда из яиц и творога: значение в питании, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

Тема 13. Технология приготовления холодных блюд и закусок

Холодные блюда и закуски: значение в питании, санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для холодных блюд, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

Тема 14. Приготовление сладких блюд

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

Тема 15. Технология приготовления изделий из теста

Изделия из теста: значение в питании, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

Тема 16. Технология приготовления блюд детского и лечебно-профилактического питания

Блюда лечебного питания. Характеристика диет. Особенности приготовления диетических блюд, порядок хранения, раздачи и отпуска блюд.

Зачет.

5.7. Тематический план и содержание программы производственного обучения

№ п/п	Наименование темы и содержание	Количество часов
1	Приготовление супов и соусов: - приемы обработки продуктов и подготовка дополнительных ингредиентов для приготовления простых супов, холодных и горячих соусов; - приготовление холодных и горячих супов, холодных и горячих соусов; - производственная эксплуатация электромеханического, теплового оборудования; - участие в проведении бракеража супов, соусов; оформление технологической документации.	4
2	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста:	8

	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка бобовых и кукурузы, макаронных изделий к варке; - приготовление блюд из бобовых и кукурузы; - приготовление блюд из макаронных изделий; - производственная эксплуатация электромеханического и теплового оборудования; - участие в проведении бракеража блюд из бобовых и кукурузы, макаронных изделий; - оформление технологической документации. 	
3	<p>Приготовление блюд из овощей и грибов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места повара горячего цеха; - производственная эксплуатация холодильного и электромеханического, теплового оборудования, инвентаря и приспособлений; - приготовление блюд из овощей и грибов; - участие в проведении бракеража блюд из овощей и грибов; - оформление технологической документации. 	4
4	<p>Приготовление блюд из рыбы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места повара рыбного цеха в горячем цехе; - кулинарная обработка рыбы; - технология приготовления полуфабрикатов; - производственная эксплуатация холодильного и электромеханического оборудования, инвентаря и приспособлений, электромеханического и теплового оборудования; - приготовление оформление и отпуск блюд из рыбы; - участие в проведении бракеража блюд из рыбы; - оформление технологической документации. 	12
5	<p>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места повара горячего цеха; - приготовление, оформление и отпуск простых блюд из мяса и мясных продуктов и домашней птицы; - производственная эксплуатация холодильного, электромеханического и теплового оборудования; - участие в проведении бракеража блюд из мяса и мясных продуктов и домашней птицы; - оформление технологической документации. 	12
6	<p>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места повара холодного цеха; - механическая кулинарная обработка основных продуктов и подготовка дополнительных 	8

	ингредиентов для приготовления салатов, винегрета, простых холодных блюд и закусок. - приготовление и оформление салатов из сырых и вареных овощей, винегрета, простых холодных блюд и закусок; - производственная эксплуатация электромеханического, теплового оборудования; - участие в проведении бракеража салатов, винегрета, простых холодных блюд и закусок; - оформление технологической документации - работа с технологической документацией.	
7	Приготовление сладких блюд и напитков: - механическая кулинарная обработка основных продуктов и подготовка дополнительных ингредиентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, холодных и горячих напитков; - приготовление холодных и горячих сладких блюд; - приготовление холодных и горячих напитков; - производственная эксплуатация электромеханического, теплового и холодильного оборудования; - участие в проведении бракеража сладких блюд и напитков; - оформление технологической документации	4
	Итого:	52

6. Требования к профессиональной подготовленности и учебные планы для повышения квалификации рабочих по профессии «Повар» на 4-й разряд

Повар 4-го разряда должен знать:

- рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, срокам, условиям хранения и раздаче блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности;
- кулинарное назначение рыбы, морепродуктов, мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности; принцип влияния кислот, солей и жесткости воды на продолжительность тепловой обработки продуктов; устройство и правила эксплуатации технологического оборудования.

Повар 4-го разряда должен уметь:

- готовить блюда и кулинарные изделия, требующие кулинарной

обработки средней сложности: салаты из свежих, вареных и припущеных овощей, с мясом, рыбой; винегреты; рыбу под маринадом; студень; сельдь натуральную и с гарниром;

- варить бульоны, супы;
- готовить вторые блюда из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде;
- готовить соусы, различные виды пассеровок;
- готовить горячие и холодные напитки;
- готовить сладкие блюда, мучные изделия: вареники, пельмени, рассстегаи, кулебяки, пирожки, лапшу домашнюю, ватрушки и др.

Учебно-тематический план повышения квалификации рабочих по профессии «Повар» на 4-й разряд

№ п/п	Наименование разделов, модулей, дисциплин	Кол-во часов
1.	Теоретическое обучение	74
1.1.	Специальный модуль	74
1.1.1.	Учет, отчетность и контроль на предприятиях общественного питания	26
1.1.2.	Кулинария	48
2.	Практическое обучение	82
	Квалификационный экзамен	4
	ИТОГО:	160

1.1. Специальный модуль

1.1.1. Учет, отчетность и контроль на предприятиях общественного питания

№ темы	Наименование темы	Кол-во часов
1.	Ценообразование в предприятиях общественного питания	6
2.	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий	4
3.	Калькуляция в предприятиях общественного питания	6
4.	Учет продуктов и готовых изделий на производстве и отчетность материально ответственных лиц	8
5.	Учет предметов материально-технического оснащения, малооценного и быстроизнашивающегося инвентаря	2
	ИТОГО:	26

Тема 1. Ценообразование в предприятиях общественного питания

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

предприятиях общественного питания. Назначение торговых скидок (наценок). Прейскуранты цен на продовольственные товары и продукцию общественного питания, их построение, порядок определения цен.

Тема 2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Назначение Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий. Структура построения и правила пользования Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

Тема 3. Калькуляция в предприятиях общественного питания

Понятие о калькуляции. Материалы, используемые при калькуляции. Калькуляционные карточки, сущность, оформление, регистрация и хранение. Понятие о меню, порядок составления и утверждения.

Тема 4. Учет продуктов и готовых изделий на производстве и отчетность материально ответственных лиц

Сущность материальной ответственности, ее формы. Коллективная (бригадная) форма материальной ответственности, ее значение. Права и обязанности членов бригады. Документальное оформление материальной ответственности при различных формах. Задачи организации учета продуктов и товаров. Документы, оформляемые при приемке продуктов по количеству и качеству в кладовую и спуске из кладовой на производство и буфет. Порядок оформления актов на товарные потери и завес тары. Документы, оформляемые при отпуске готовых изделий с производства. Товарные отчеты материально-ответственных лиц, назначение, построение, документы, основанием которых составляется отчет.

Тема 5. Учет предметов материально-технического оснащения, малооценного и быстроизнашивающегося инвентаря

Организация учета основных средств и предметов материально-технического оснащения. Списание инвентаря, малооценных и быстроизнашивающихся предметов.

1.1.2. Кулинария

№ темы	Наименование темы	Кол-во часов
1.	Обработка овощей и грибов	12
2.	Обработка рыбы и морепродуктов	12
3.	Обработка мяса, птицы, дичи и кролика	12
4.	Тепловая обработка продуктов	12
	ИТОГО:	48

Тема 1. Обработка овощей и грибов

Обработка овощей и грибов. Виды, пищевая ценность овощей, поступающих на предприятия общественного питания. Качественная оценка овощей при приёмке на производстве. Схема технологического процесса обработки овощей: приёмка, взвешивание, сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка – назначение каждой операции. Особенности обработки картофеля в зависимости от кулинарного использования. Причины потемнения очищенного картофеля и способы предотвращения потемнения. Формы нарезки картофеля, использование. Особенности обработки корнеплодов, капустных, луковых овощей в зависимости от кулинарного использования; формы нарезки перечисленных овощей, использование. Особенности обработки тыквенных, томатных и прочих овощей; нарезка, кулинарное использование. Особенности обработки консервированных овощей: сущеных, замороженных, солёных, квашеных, кулинарное использование. Виды грибов, поступающих на предприятия общественного питания, их пищевое значение; обработка свежих шампиньонов, сушёных грибов, кулинарное использование.

Обработка и нарезка овощей. Обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов из рыбы, котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясной котлетной массы.

Тема 2. Обработка рыбы и морепродуктов

Рыба. Характеристика рыбного сырья: виды, термическое состояние, пищевая ценность. Требования к качеству рыбы, поступающей в предприятия общественного питания. Обработка рыбы: предварительная обработка (оттаивание мороженой рыбы, филе промышленного изготовления). Обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки в зависимости от размера и кулинарного использования (мелкой, средней, крупной). Особенности разделки некоторых видов рыб (сом, навага, хек, камбала, ставрида и др.) и новых видов, поступающих в предприятия общественного питания. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: приёмы, применяемые при изготовлении изделий полуфабрикатов – нарезка, отбивание, панирование и др.; назначение каждого приёма. Характеристика полуфабрикатов для варки, припускания, жарки, запекания, тушения. Приготовление котлетной массы из рыбы, рецептура; характеристика полуфабрикатов из неё. Использование пищевых отходов, нормы отходов. Требования к качеству, сроки и условия хранения полуфабрикатов из рыбы. Обработка морепродуктов.

Тема 3. Обработка мяса, птицы, дичи и кролика

Обработка мяса, мясных продуктов, птицы, дичи. Виды, состояние и пищевая ценность мясного сырья, поступающего в предприятия общественного питания. Качественная оценка сырья при приёмке на производстве. Стадии обработки мяса: оттаивание, зачистка, промывание, обсушивание, разруб, обвалка, жиловка и зачистка. Кулинарный разруб

говядины, баранины, свинины, использование частей. Приготовление полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины: крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. Ассортимент, нормы выхода, требования к качеству. Приготовление полуфабрикатов из рубленого мяса; натурально рубленые полуфабрикаты без добавления хлеба: ассортимент, нормы выхода; рубленые полуфабрикаты с добавлением хлеба (котлетная масса), рецептура, ассортимент, нормы выхода. Требования к качеству мясных полуфабрикатов, сроки и условия хранения. Обработка субпродуктов, кулинарное использование. Сельскохозяйственная птица: характеристика поступающего сырья. Технологическая схема обработки птицы: оттаивание мороженой птицы, опаливание, удаление головы, ног, крыльев, шеи, потрошение, промывание, заправка кур «в кармашек». Обработка и использование пищевых отходов. Требования к качеству полуфабрикатов из птицы, сроки, условия хранения. Лабораторные занятия.

Тема 4. Тепловая обработка продуктов

Значение тепловой обработки. Классификация и характеристика приемов тепловой обработки. Понятие о процессах, происходящих в продуктах при тепловой обработке. Супы, соусы, блюда и гарниры из овощей, блюда из рыбы и морепродуктов, блюда из мяса и птицы, холодные блюда и закуски, сладкие блюда и напитки, мучные изделия и блюда. Значение в питании, классификация: приёмы, применяемые при тепловой обработке овощей, обеспечивающие сохранение внешнего вида и питательных веществ (витаминов, минеральных веществ). Приготовление блюд повышенной сложности.

Учебный план производственной практики для повышения квалификации рабочих по профессии «Повар» на 4-й разряд

№ темы	Наименование темы	Кол-во часов
1.	Приготовление блюд из овощей и грибов	4
2.	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	4
3.	Приготовление супов и соусов	4
4.	Приготовление блюд из рыбы	4
5.	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	4
6.	Приготовление холодных блюд и закусок	4
7.	Приготовление сладких блюд и напитков	4
8.	Самостоятельное выполнение работ, предусмотренных квалификационной характеристикой повара 4-го разряда Квалификационная (пробная) работа	54
	ИТОГО:	82

Тема 1. Приготовление блюд из овощей и грибов

Инструктаж по безопасным приемам труда на рабочем месте повара при эксплуатации механического оборудования овощного цеха. Проверка органолептическим способом качества овощей и грибов. Механическая кулинарная обработка и нарезка корнеплодов, клубнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатных и десертных овощей.

Подготовка овощей для фарширования. Обработка консервированных овощей. Отходы овощей и их кулинарное использование, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Обработка грибов. Способы охлаждения и замораживания нарезанных овощей и грибов.

Инструктаж по безопасным приемам труда на рабочем месте повара при приготовлении блюд из овощей. Технологический процесс варки, припускания, жарки, тушения и запекания овощей. Приготовление блюд из отварных, припущеных овощей и грибов. Основные виды пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей. Подача гарниров и самостоятельных блюд. Варианты оформления блюд. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

Приготовление блюд из жареных, тушеных и запеченных овощей и грибов. Подача гарниров и самостоятельных блюд. Варианты оформления блюд. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

Приготовление блюд из овощных масс. Основные виды пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей. Подача гарниров и самостоятельных блюд. Варианты оформления блюд. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

Приготовление блюд из фаршированных овощей. Подача гарниров и самостоятельных блюд. Варианты оформления блюд. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

Тема 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

Приготовление блюд и гарниров из круп. Инструктаж по безопасным приемам труда на рабочем месте повара при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронах изделий, яиц, творога, теста. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при обработке круп. Подготовка круп к варке, общие правила варки каш: жидких, вязких, рассыпчатых. Варианты оформления. Правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при обработке бобовых. Подготовка бобовых к процессам технологической обработки. Варка бобовых. Технологический процесс приготовления блюд из бобовых.

Варианты оформления блюд. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Инструктаж по безопасным приемам труда на рабочем месте повара при приготовлении блюд и гарниров из макаронных изделий, Проверка органолептическим способом качества сырья. Варианты оформления. Правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Приготовление блюд из яиц. Проверка органолептическим способом качества сырья. Подготовка сырья. Технологический процесс приготовления блюд из отварных яиц. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

Приготовление блюд из творога. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при обработке творога. Подготовка сырья. Технологический процесс приготовления холодных блюд из творога. Оформление. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

Приготовление блюд из теста. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при подготовке кондитерского сырья. Подготовка сырья. Технологический процесс приготовления теста для блинов, оладий, блинчиков и изделий из него. Варианты оформления и подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

Технологический процесс приготовления дрожжевого теста и изделий из него. Варианты оформления и подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

Технологический процесс приготовления бездрожжевого теста и изделий из него. Варианты оформления и подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

Тема 3. Приготовление супов и соусов

Приготовление бульонов. Инструктаж по безопасным приемам труда на рабочем месте повара при приготовлении супов в суповом отделении горячего цеха. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при подготовке сырья. Подготовка сырья. Приготовление бульонов: мясного, костного, мясо - костного. Варианты оформления и подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

Технологический процесс приготовления щей. Варианты оформления и подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

Технологический процесс приготовления борщей. Варианты оформления и подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

Технологический процесс приготовления рассольников. Варианты оформления и подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

Технологический процесс приготовления солянок. Варианты оформления и подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

Технологический процесс приготовления супов с крупами, макаронными изделиями Варианты оформления и правила подачи блюд. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

Технологический процесс приготовления супов: суп лапша домашняя, уха. Варианты оформления и правила подачи блюд. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

Приготовление сладких супов. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при подготовке сырья. Подготовка сырья для приготовления блюд. Технологический процесс приготовления сладких супов. Варианты оформления и правила подачи блюд. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

Приготовление холодных супов. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при подготовке сырья. Подготовка сырья для приготовления блюд. Технологический процесс приготовления холодных супов. Варианты оформления и правила подачи блюд. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

Приготовление пюреобразных, супов. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при подготовке сырья. Подготовка сырья для приготовления блюд. Технологический процесс приготовления пюреобразных супов. Варианты оформления и правила подачи блюд. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

Приготовление соусов. Классификация соусов. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при подготовке сырья. Подготовка сырья для приготовления соусов. Технологический процесс приготовления соуса красного основного и его производных. Технологический процесс приготовления белого основного соуса и его производных. Варианты оформления и правила подачи блюд. Требования к качеству. Условия хранения.

Приготовление холодных, сладких соусов, яично-масляных смесей, салатных заправок. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при подготовке сырья. Подготовка сырья для приготовления соусов. Технологический процесс приготовления холодных, сладких соусов, яично-масляных смесей, салатных заправок. Варианты оформления и правила подачи блюд. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

Тема 4. Приготовление блюд из рыбы

Приготовление блюд из отварной и припущененной рыбы. Инструктаж по безопасным приемам труда на рабочем месте повара при эксплуатации механического оборудования мясо - рыбного цеха, при приготовлении полуфабрикатов и блюд из рыбы. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при обработке рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки и пропускания. Способы охлаждения и

замораживания полуфабрикатов из рыбы. Основные виды пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из рыбы. Технологический процесс варки и припускания рыбы. Варианты оформления и правила подачи блюд из рыбы. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

Приготовление блюд из тушеной рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для тушения. Технологический процесс тушения рыбы. Варианты оформления и правила подачи блюд из тушеной рыбы. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

Приготовление блюд из запеченной рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для запекания. Технологический процесс запекания рыбы. Варианты оформления и правила подачи блюд из запеченной рыбы. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

Приготовление блюд из жареной рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки. Технологический процесс жарки рыбы. Варианты оформления и правила подачи блюд из жареной рыбы. Требования к качеству. Условия и сроки хранения

Приготовление блюд из рыбной котлетной массы. Приготовление рыбной котлетной массы, полуфабрикатов из неё. Технологический процесс приготовление блюд из рыбной котлетной массы. Оформление. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения

Приготовление блюд из морепродуктов. Приготовление полуфабрикатов из морепродуктов. Технологический процесс приготовления блюд из морепродуктов. Варианты оформления и правила подачи блюд из морепродуктов. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

Тема 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

Приготовление блюд из отварного мяса. Инструктаж по безопасным приемам труда на рабочем месте повара при эксплуатации механического оборудования мясного цеха, при приготовлении полуфабрикатов и блюд из мяса. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при обработке мяса. Механическая кулинарная обработка мяса. Приготовление крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса для варки, жарки, тушения. Виды пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из мяса. Технологический процесс приготовления блюд из мяса отварного. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

Приготовление блюд из мяса жареного. Технологический процесс приготовления блюд из мяса жареного крупным куском. Технологический процесс приготовления блюд из мяса жареного порционным куском. Технологический процесс приготовления блюд из мяса жареного мелким куском. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

Приготовление блюд из мяса тушеного, шпигованного. Технологический процесс приготовления блюд из мяса тушеного крупным, порционным, мелким куском. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

Приготовление блюд из мяса запеченного. Технологический процесс приготовления блюд из мяса запеченного. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

Приготовление блюд из котлетной массы. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Технологический процесс приготовление блюд из котлетной массы. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

Приготовление блюд из рубленой массы. Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из неё. Технологический процесс приготовления блюд из рубленой массы. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

Приготовление блюд из домашней птицы. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при обработке домашней птицы. Механическая кулинарная обработка птицы. Заправка птицы. Приготовление полуфабрикатов из птицы для варки, жарки, тушения. Способы охлаждения и замораживания полуфабрикатов из мяса домашней птицы. Основные виды пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из птицы. Технологический процесс приготовления отварных блюд из мяса птицы. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

Тема 6. Приготовление холодных блюд и закусок

Приготовление бутербродов. Инструктаж по безопасным приемам труда на рабочем месте повара при эксплуатации механического оборудования холодного цеха, при приготовлении холодных блюд и закусок. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при обработке и приготовлении холодных блюд и закусок. Подготовка сырья. Технологический процесс приготовления бутербродов. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

Приготовление салатов из сырых овощей. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при обработке и приготовлении холодных блюд и закусок. Технологический процесс приготовления салатов из сырых овощей. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

Приготовление салатов из вареных овощей. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при обработке и приготовлении холодных блюд и закусок. Технологический процесс приготовления салатов из вареных овощей, винегретов,

фаршированных овощей. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы, рыбной гастрономии. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при обработке и приготовлении холодных блюд и закусок из рыбы и рыбной гастрономии. Подготовка сырья. Технологический процесс приготовления блюд. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

Приготовление холодных блюд и закусок из мяса и мясной гастрономии. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при обработке и приготовлении холодных блюд и закусок из мяса и мясной гастрономии. Подготовка сырья. Технологический процесс приготовления блюд. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

Тема 7. Приготовление сладких блюд и напитков

Приготовление сладких блюд и напитков. Инструктаж по безопасным приемам труда на рабочем месте повара при приготовлении сладких блюд и напитков. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при обработке и приготовлении сладких блюд и напитков. Подготовка сырья для приготовления компотов, киселей. Технологический процесс приготовления компотов из свежих и сушеных фруктов и ягод, киселей. Технологический процесс приготовления горячих сладких блюд. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

Приготовление желированных блюд. Подготовка сырья. Основные правила приготовление желированных блюд. Технологический процесс приготовления желе. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения

Приготовление желированных блюд. Подготовка сырья. Технологический процесс приготовления мусса, самбука. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

Приготовление сладких блюд: блинчики с вареньем, ягодами, пудинг сухарный, яблоки жареные в тесте. Подготовка сырья. Основные правила приготовления блюд. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

Приготовление напитков. Технологический процесс приготовление горячих напитков: чая, кофе. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

Приготовление напитков. Технологический процесс приготовление горячих напитков: какао, шоколада. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

Тема 8. Самостоятельное выполнение работ, предусмотренных квалификационной характеристикой повара 4-го разряда

Самостоятельное выполнение работ, предусмотренных квалификационной характеристикой повара 4-го разряда

6. Условия реализации программы

6.1. Требования к организации учебного процесса

Учебные группы по подготовке поваров создаются численностью до 30 человек.

Учет посещаемости занятий, успеваемости и пройденных тем ведется преподавателями и мастерами производственного обучения в соответствующей учетной документации.

Продолжительность учебного часа теоретических и лабораторных занятий составляет 1 академический час (45 минут), а при практическом обучении - 1 астрономический час (60 минут). Допускается спаривание занятий, но не более двух часов.

6.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия:

1. Учебного кабинета, оборудованного:

- посадочными местами по количеству обучающихся;
- рабочим местом преподавателя;
- компьютером;
- интерактивной доской или мультимедийным комплексом с лицензионным программным обеспечением;
- нормативными документами в области профессионального обучения по профессии «Повар»;

2. Учебно-производственного участка (по договору с предприятием общественного питания).

- методической литературой в области профессионального обучения по профессии «Повар»;
- учебно-наглядными пособиями по программе профессионального обучения «Повар»;
- обучающими фильмами по программе профессионального обучения «Повар».

3. Кадровому обеспечению образовательного процесса

Преподаватели должны иметь высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование по направлению подготовки «Образование и педагогика» или в области, соответствующей преподаваемому предмету.

Преподаватели должны проходить повышение квалификации не реже 1 раза в 3 года.

7. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Учеб. для нач. проф. образования. – 4-е изд., переработ. и доп. – М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2010.
2. Барановский В. А. Повар – технолог / Серия «Учебники, учебные пособия». – Ростов н/Д «Феникс», 2012.
3. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред. проф. образования/ Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова. – 6-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2011.
4. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие для сред. проф. образования/ Г.Г. Дубцов. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия»; Мастерство, 2013.
5. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования: Учебное пособие для сред. проф. образования/ Зинаида Петровна Матюхина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2005.
6. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. для нач. проф. образования. – 2-е изд., стереотип. – М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2009.
7. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебник/ Л. А. Радченко. Изд. 5-е, доп. И перер. – Ростов н/Д: Феникс, 2015.
8. Шатун Л.Г. Повар: Учебное пособие для учащихся профессиональных училищ, лицеев, курсовой подготовки. – 2-е изд. – М.: Издательско – торговая корпорация «Дашков и К*», 2006.
9. Ковалев Н. И. , Куткина М.Н., Карцева Н.Я. Русская кухня. Учебное пособие. – М.: Издательский дом «Деловая литература», 2016.
10. Усов В.В. Основы кулинарного мастерства: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования/ В.В. Усов. – М.: Издательский центр «Академия», 2007.
11. Усов В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда: учеб. пособие для студ. сред. проф.. образования/ В.В. Усов. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.
12. Харченко Н. Э. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие для нач. проф. образования/ Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. – М.: Издательский центр «Академия», 2005.

Справочники:

1. Голубев В.Н., Могильный М.П., Шленская Т.В. Справочник работника общественного питания/ под редакцией В.Н. Голубева – М.: ДeЛи прнт, 2015.

2. Похлёбкин В.В. «Большая энциклопедия кулинарного искусства. Все рецепты В.В. Похлёбкина», М., издательство ЗАО «Центрполиграф», 2007.

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/ Авт. – сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.П. Пересичный. – К.: А.С.К.2005

Дополнительные источники:

1. Производственное обучение профессии «Повар». Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования / (В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.). – М.: издательский центр «Академия», 2006.

2. Производственное обучение профессии «Повар». Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых/ (В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др.). – М.: издательский центр «Академия», 2006.

3. Производственное обучение профессии «Повар». Холодные блюда и закуски, рыбные, мясные горячие блюда: учеб пособие для нач. проф. образования/ (В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др.). – М.: издательский центр «Академия», 2006.

4. Производственное обучение профессии «Повар». Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб пособие для нач. проф. образования/ (В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Потапова др.). – М.: издательский центр «Академия», 2006.

5. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из мяса: учеб. пособие/ И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. – М.: Издательский центр «Академия», 2008.

6. Меджитова Э. Всё из теста..- М., издательство «ЭКСМО», 2004.

7. Практические основы профессиональной деятельности: «Технология продукции общественного питания»; Учеб. пособие / Г.В.Ткачева, А.Б.Юдина, Н.М. Гурбо, Л.К.Жучкова, Е.Е. Наумова. – М.: Изд-ий центр «Академия», 2005.

8. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства: Учеб. для нач. проф. Образования. – М.: ПрофОбрИздат, 2009.

9. Журналы: «Питание и общество», «Гастроном», «Кулинарные ведомости», «Школа гастронома», «Здоровье». «Смак», «Лиза», «Хозяюшка», «Хлебосол».

8. Критерии оценивания знаний и умений по предмету

8.1. Критерии оценки полученных знаний и эффективности учебной программы по устным ответам на контрольные вопросы

Оценка 5 («отлично») выставляется при условии точного и полного ответа на вопрос и ответа на дополнительные вопросы. При этом учитывается не только объем ответа, но и умение обучающегося профессионально аргументировано излагать материал, иллюстрировать теоретические выводы примерами на практике. При изложении материала также оценивается умение строить логическое умозаключение.

Оценка 4 («хорошо») выставляется при условии правильного ответа на вопрос, но при незначительных неточностях ответа, которые обучающийся восполняет, отвечая на дополнительные вопросы преподавателя, что позволяет восстановить целостную картину ответа.

Оценка 3 («удовлетворительно») выставляется при условии в основном правильного ответа на поставленные вопросы, но неспособности обучающегося ответить на дополнительные вопросы, нечеткости ответа.

Оценка 2 («неудовлетворительно») выставляется при условии неправильного ответа на поставленный вопрос, за несамостоятельную подготовку к ответу.

Оценка 1 («плохо») выставляется за отказ от ответа по причине незнания вопроса.

8.2. Критерии оценки полученных знаний и эффективности учебной программы по ответам на контрольные вопросы в форме экзаменационных билетов

Экзаменационный билет состоит из трех вопросов. Вопросы, включенные в экзаменационный билет, позволяют оценить знания обучающихся в следующей области:

- организации рабочего места повара;
- ассортимента, товароведческой характеристики и требований к качеству сырья;
- характеристики основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок применяемых при приготовлении блюд;
- температурного режима и правил проведения бракеража при приготовления простых блюд и гарниров;
- способов сервировки, варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правил хранения, сроков реализации и требований к качеству готовых блюд;
- правил безопасности труда, производственной санитарии, электро- и пожарной безопасности.

За каждый правильный ответ выставляется 1 балл. За ответ по каждому вопросу ставится оценка и итоговая оценка выводится как среднеарифметическая. Критерии положительного оценивания по системе

зачет «зачтено» осуществляется при наличии правильных ответов не менее 75%.

8.3. Критерии оценки полученных умений и эффективности учебной программы по выполнению практических заданий

Практические задания позволяют оценить умения обучающихся в следующей области:

- применение знаний, умений и навыков в своей профессиональной деятельности;
- обработка сырья, первичная обработка, нарезка и формовка;
- приготовление блюд из овощей и грибов;
- приготовление блюд из овощей и грибов;
- приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовление супов и соусов;
- приготовление блюд из рыб;
- приготовление блюд из мяса и домашней птицы;
- приготовление и оформление холодных блюд и закусок;
- приготовление сладких блюд и напитков;
- оформление технологической документации и др.

Оценивание выполнения практического задания производится преподавателем визуальным способом по пятибалльной системе.

В период изучения дисциплины преподаватель ведет таблицу мониторинга качества знаний по всем обучающимся, используя варианты компоновки экзаменационных билетов по пройденным темам, чтобы иметь возможность соотнести улучшение или ухудшение качества знаний индивидуально по каждому учащемуся и принять решение о выставлении оценки текущей успеваемости по пятибалльной системе.

9. Контрольно-оценочные материалы

9.1. Вопросы для подготовки к зачету по предмету «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»

1. Роль питания в жизнедеятельности организма.
2. Какие факторы влияют на здоровье человека?
3. Влияние социально-экономических аспектов питания на здоровье человека.
4. Что такое алиментарные заболевания?
5. Значение процессов пищеварения в ротовой полости для профилактики желудочно-кишечных заболеваний.

6. Переваривание белков.
7. Желудочный сок, состав, функции.
8. Строение и функции печени.
9. Переваривание жиров, роль желчи.
10. Переваривание углеводов.
11. Полостное и пристеночное пищеварение в тонком кишечнике.
12. Физиологическая роль белка.
13. Аминокислотный состав. Незаменимые аминокислоты.
14. Доля белков животного происхождения в питании взрослого человека.
15. Продукты – источники белков животного и растительного происхождения.
16. Суточная потребность в белке.
17. Роль жиров в питании человека.
18. Жиры животного и растительного происхождения, их жирно-кислотный состав.
19. Ненасыщенные жирные кислоты, их роль в питании.
20. «Перегретые жиры» и их влияние на здоровье человека.
21. Доля жиров растительного происхождения в пищевом рационе.
22. Понятие об омега-3 и омега-6.
23. Физиологическая роль углеводов.
24. Характеристика простых углеводов. Углеводный обмен.
25. Классификация сложных углеводов.
26. Понятие о пищевых волокнах.
27. Роль пектиновых веществ, продукты – источники.
28. Потребность в углеводах, соотношение простых и сложных углеводов в рационе.
29. Классификация минеральных веществ.
30. Физиологическая роль макроэлементов.
31. Кальций. Роль, потребность, источники, условия усвоения.
32. Значение микроэлементов для жизнедеятельности человека.
33. Роль железа в организме. Источники. Проявления дефицита железа.
34. Роль йода в организме. Источники. Проявления дефицита йода.
35. Витамины, как незаменимые компоненты пищи.
36. Классификация витаминов.
37. Роль витамина А. β -каротин, условия его превращения в витамин А, источники.
38. Витамин D. Его значение для профилактики ра�ахита и остеопороза.
39. Витамин С, его роль, потребность, источники.
40. Факторы, сохраняющие и разрушающие витамины.

9.2. Практические задания для подготовки к зачету по предмету «Основы калькуляции и счета»

Задание № 1

Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке овощей, грибов, плодов, ягод, орехов.

1.1. Определение количества отходов

1.1.1. Какое количество отходов получится при обработке 15 кг свеклы?

1.1.2. Определить количество отходов при обработке 40 кг кабачков для фарширования.

1.1.3. Определить разницу в количестве отходов при обработке 450 кг картофеля.

1.1.4. Какое количество отходов получится при обработке 300 кг картофеля?

1.1.5. Какое количество отходов получится при обработке 25 кг моркови?

1.2. Определение веса нетто

1.2.1. Сколько очищенного картофеля получится из 180 кг картофеля весом брутто?

1.2.2. Сколько очищенного лука репчатого получится из 40 кг лука весом брутто?

1.2.3. Сколько очищенной репы получится из 23 кг репы весом брутто?

1.2.4. Сколько моркови молодой с ботвой надо взять, чтобы получить 5 кг очищенной?

1.3. Определение веса брутто

1.3.1. Сколько моркови нужно взять, чтобы приготовить 120 порций рагу из овощей?

1.3.2. Сколько свеклы потребуется для приготовления 200 порций винегрета?

1.3.3. Сколько лука репчатого надо взять, чтобы получить 5 кг очищенного?

1.3.4. Определить вес брутто картофеля для приготовления 100 порций картофеля в молоке.

1.3.5. Сколько свеклы весом брутто надо взять, чтобы получить 30 кг очищенной?

1.4. Определение количества порций изделий

1.4.1. Сколько порций картофеля отварного можно приготовить по из 30 кг картофеля весом брутто?

1.4.2. Сколько порций картофеля, жареного из отварного можно приготовить из 40 кг картофеля весом брутто?

1.4.3. Сколько котлет картофельных можно приготовить из 42 кг картофеля весом брутто?

1.4.4. Сколько порций котлет свекольных можно приготовить по из 18 кг свеклы?

1.4.5. Сколько порций борща флотского можно приготовить при наличии 20 кг картофеля весом брутто?

Задание № 2

Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыбы

2.1. Определение количества отходов

2.1.1. Определить количество отходов при холодной обработке 30 кг осетрины среднего размера, поступившей с головой. Рыба обрабатывается для блюда «осетрина фри».

2.1.2. Какое количество отходов получится при обработке 60 кг белуги на порционные куски с кожей без хрящей? Белуга поступила с головой.

2.1.3. Сколько отходов получится при изготовлении котлет рубленых из 12 кг судака крупного размера?

2.2. Определение веса нетто

2.2.1. Определить все нетто судака мелкого размера разделанного на чистое филе, если вес брутто -220 г.

2.2.2. Определить вес нетто хека серебристого. Вес порции брутто 180 г. рыба разделана на кругляши.

2.2.3. Найти вес нетто осетрины крупной, поступившей с головой, припущеной порционными кусками с кожей, без хрящей, если вес брутто 30 кг.

2.3. Определение веса брутто

2.3.1. Сколько наваги дальневосточной весом брутто надо взять чтобы получить 25 кг наваги, обработанной на филе с кожей?

2.3.2. Определить вес брутто порции леща для блюда «Рыба, запеченная в сметанном соусе». Поступил лещ среднего размера.

2.3.3. Какое количество леща среднего размера нужно взять вместо 80 кг мелкого?

2.4. Определение количества порций изделий

2.4.1. Сколько порций окуня морского под маринадом можно приготовить, если поступило 20 кг филе морского окуня?

2.4.2. Сколько порций рулета можно приготовить из крупного неразделенного сома?

2.4.3. Сколько порции омуля, жаренного фри, можно приготовить, если поступило 5 кг омуля весом брутто.

Задание № 3

Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из мяса и мясопродуктов.

3.1. Определение количества отходов и выхода частей мяса

3.1.1. Определить количество отходов, полученных при разделке 80 кг говядины I категории.

3.1.2. Определить выход окорока при разделке 60 кг свинины жирной.

3.1.3. Определить количество отходов при разделке 40 кг свинины мясной. Корейка и грудинка оставлены с реберной костью.

3.2. Определение веса нетто

3.2.1. Определить вес нетто порции антрекота. Поступила говядина I категории. Вес брутто 170 г.

3.2.2. Рассчитать количества мяса для приготовления котлет рубленных из 145 кг говядины II категории.

3.2.3. Какое количество мякоти получится при разделке 75 кг говядины I категории?

3.3. Определение веса брутто

3.3.1. Определить вес брутто говядины II категории для приготовления 10 порций лангета, если вес полуфабриката 130 г.

3.3.2. Найти вес брутто говядины 1 категории для приготовления 100 порций антрекота.

3.3.3. Найти вес брутто говяжьей печени, охлажденной и мороженой, если вес нетто одной порции 120 г.

3.4. Определение количества порций изделий

3.4.1. Сколько порций гуляша можно приготовить из 75 кг говядины I категории при норме 125 г нетто на порцию? Используется мясо 2-го сорта.

3.4.2. Сколько порций котлет натуральных весом нетто 115 г можно приготовить из 15 кг баранины I-категории?

3.4.3. Сколько порций рагу можно приготовить из 10 кг баранины 2 категорий, если вес полуфабриката 114 г?

9.3. Вопросы для подготовки к зачету по предмету «Охрана труда»

1. Основные понятия в области охраны труда. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности.

2. Нормативно – правовая база в области охраны труда: понятие и назначение.

3. Основные направления государственной политики в области охраны труда (Трудовой Кодекс РФ).

4. Система стандартов по технике безопасности: назначение и объекты.

5. Организация работы по охране труда.

6. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства по охране труда.

7. Коллективный договор и другие соглашения по охране труда, его назначение и порядок утверждения.

8. Ответственность за нарушение требований по охране труда.

9. Понятие производственного травматизма и профессиональных заболеваний и их классификация.

10. Причины травматизма и профессиональных заболеваний.

11. Основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний.

12. Обучение и профессиональная подготовка в области охраны труда.

13. Инструкции по технике безопасности, характеристика, оформление документации.

14. Расследование и учет несчастных случаев на производстве.
15. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями.
16. Вредные производственные факторы, влияющие на условия труда в предприятии, их виды.
17. Санитарно – гигиенические условия и особенности труда работников.
18. Требования производственной санитарии, предъявляемые к устройству, содержанию территории и к помещениям предприятия.
19. Требования производственной санитарии, предъявляемые к микроклимату помещений предприятия.
20. Требования производственной санитарии, предъявляемые к отоплению и вентиляции помещений.
21. Требования производственной санитарии, предъявляемые к освещению помещений предприятий.
22. Характеристика шума и вибрации, требования санитарных норм и правил.
23. Требования производственной санитарии, предъявляемые к электромагнитным излучениям.
24. Требования техники безопасности к технологическим процессам.
25. Требования к организации рабочих мест на предприятиях.
26. Электробезопасность: понятие, последствия поражения электрическим током.
27. Классификация помещений предприятий по степени электроопасности.
28. Категории электроустановок. Обеспечение безопасности эксплуатации электроустановок.
29. Технические средства защиты человека от поражения электрическим током.
30. Организация пожарной охраны на предприятиях общественного питания.
31. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Федеральный закон «О пожарной безопасности», его содержание.
32. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования.
33. Средства тушения пожаров и правила пользования ими.
34. Организация тушения пожаров на предприятиях.
35. Правила техники безопасности при эксплуатации теплового оборудования.
36. Правила техники безопасности при эксплуатации механического оборудования.
37. Правила техники безопасности при эксплуатации холодильного оборудования.

38. Какие вредные производственные факторы могут воздействовать на рабочем месте повара и технолога?

39. Какие существуют нормы обеспеченности санитарной одеждой, обувью, санитарными принадлежностями и средствами индивидуальной защиты поваров и технологов?

40. Что должен предпринять повар для предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний.

41. Требования безопасности перед началом работы повара и технолога.

42. Требования безопасности во время работы на электроплитах и жарочных шкафах?

43. Требования безопасности при перемещении котлов с горячей пищей.

44. Требования безопасности в аварийных ситуациях на предприятиях питания.

45. Требования безопасности по окончании работы повара.

46. Подготовка рабочего места повара, технолога для безопасности работы.

47. Техника безопасности при эксплуатации электрических пищевых котлов, электрофритюрниц, электросковород, электроЖаровней.

9.4. Вопросы для подготовки к зачету по предмету «Оборудование и организация производства предприятий общественного питания»

1. Назовите основные типы и классы предприятий общественного питания.

2. Дайте характеристику сети предприятий питания, тенденции и показатели ее развития.

3. Опишите порядок создания предприятий общественного питания.

4. Опишите государственный контроль в сфере потребительского рынка.

5. Охарактеризуйте производственный контроль на предприятиях общественного питания.

6. Назовите основные задачи организации снабжения.

7. Назовите источники и виды снабжения.

8. Охарактеризуйте роль оптовой торговли в условиях рыночной экономики в рациональной организации продовольственного и материально-технического обеспечения.

9. Назовите основные источники и виды снабжения.

10. Дайте определение централизованным и децентрализованным формам снабжения.

11. Охарактеризуйте договорные отношения в общественном питании.

12. Договор и договорные связи с поставщиками, порядок заключения договоров.

13. Назовите основные способы доставки продовольственного сырья, полуфабрикатов и предметов материально-технического оснащения в предприятиях общественного питания.

14. Опишите роль складского хозяйства в предприятиях общественного питания. Назначение, состав, функции.

15. Назовите основные принципы организации складских операций: приемка, хранение и отпуск, документальное оформление.

16. Охарактеризуйте средства механизации погрузочно-разгрузочных работ на складе.

17. Опишите организацию тарного хозяйства, его назначение, роль и состав.

18. Перечислите основные виды тары. Стандартизация и унификация тары.

19. Опишите основные транспортные средства, используемые в предприятия общественного питания, порядок учета их работы.

20. Назовите виды транспорта, используемые для перевозки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

21. Назовите основные правила организация санитарного контроля в предприятии общественного питания.

22. Назовите основные санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания.

23. Дайте определение понятиям: цех, участок, технологическая линия, рабочее место.

24. Назовите основные этапы оперативно-производственного планирования: плановое меню, план-меню, меню.

25. Назовите особенности организации работы овощного, мясо-рыбного, кулинарного и кондитерского цехов.

26. Особенности структура производства додотовочных предприятий.

27. Назовите особенности организация работы цеха мучных изделий специализированных предприятий питания (пельменных, чебуречных, пирожковых, блинных и т.д.).

28. Назовите правила организация контроля качества кулинарной продукции на предприятии общественного питания.

29. Назовите основные правила организация работы по нормированию труда на предприятиях общественного питания.

30. Назовите формы и методы обслуживания в зависимости от типа и класса предприятия. Основные правила оказания услуг.

9.5. Вопросы для подготовки к зачету по предмету «Товароведение пищевых продуктов»

1. Методы определения качества пищевых продуктов.

2. Хранение продовольственных товаров. Консервирование. Общие принципы.

3. Стандартизация продуктов питания. Нормативно-техническая документация. Структура стандартов.

4. Сертификация продовольственных товаров. Маркировка, товарный знак. Штриховое кодирование.

5. Понятие пищевой ценности. Теоретическая и практическая пищевая ценность.

6. Белки. Заменимые и незаменимые белки. Простые и сложные белки. Свойства белков.

7. Углеводы. Моносахариды, дисахариды, полисахариды. Свойства углеводов.

8. Витамины. Водорастворимые и жирорастворимые витамины, их свойства.

9. Минеральные вещества. Макроэлементы и микроэлементы, их роль в организме.

10. Мука. Сорта муки. Цвет, вкус, запах, влажность, кислотность муки.

11. Мука. Химический состав муки. Хлебопекарные свойства муки.
Влияние клейковины на Хлебопекарные свойства муки

12. Хлеб и хлебобулочные изделия. Ассортимент, требования к качеству, сроки реализации.

13. Крупы. Химический состав и пищевая ценность круп. Виды и сорта круп. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

14. Макаронные изделия. Пищевая ценность. Ассортимент, требования к качеству. Условия и сроки хранения.

15. Крахмал. Получение и свойства крахмала, сорта и требования к качеству. Условия и сроки хранения.

16. Соль, химический состав, получение, сорта и требования к качеству. Условия и сроки хранения.

17. Пряности и приправы. Табачные изделия. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

18. Желирующие вещества и их свойства. Область применения. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

19. Разрыхлители и их свойства. Область применения. Требования к качеству.

20. Слабоалкогольные и безалкогольные напитки. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

21. Молочные консервы: ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка и условия хранения.

22. Сыры. Химический состав, ассортимент, производство сыров, показатели качества. Условия и сроки хранения.

23. Молоко. Химический состав, ассортимент молока. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

24. Кисломолочные продукты. Виды кисломолочных продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.

25. Специи и приправы. Роль в питании, классификация. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

26. Чай, кофе. Химический состав и пищевая ценность. Ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

27. Яйца. Пищевая ценность. Ассортимент яиц и яичных продуктов, виды брака, требования к качеству. Условия и сроки хранения.
28. Сливочное масло, ассортимент. Пищевая ценность. Получение масла, требования к качеству, условия хранения.
29. Растительное масло, пищевая ценность. Ассортимент, получение, требование к качеству. Условия и сроки хранения.
30. Пищевые жиры. Ассортимент, получение, требования к качеству и условия хранения.
31. Мясо. Химический состав, пищевая ценность мяса. Виды мяса, ассортимент, классификация мяса. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
32. Рыба. Химический состав, пищевая ценность. Классификация по различным признакам, ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
33. Рыбная гастрономия. Ассортимент, требования к качеству. Условия и сроки хранения.
34. Колбасы. Пищевая ценность. Сырье, виды и ассортимент колбасных изделий. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
35. Хлеб. Химический состав и пищевая ценность. Ассортимент хлебобулочных изделий. Производство хлеба. Требования к качеству, хранение.
36. Сахар. Химический состав, получение, ассортимент. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
37. Картофель. Химический состав и пищевая ценность. Сорта, болезни, хранение.
38. Корнеплоды. Свекла и морковь. Пищевая ценность. Сорта, болезни, хранение. Сроки хранения.
39. Томатные овощи. Химический состав, сорта, болезни, хранение. Сроки хранения.
40. Свежие плоды. Яблоки и груши. Сорта. Болезни плодов, требования к качеству.
41. Субтропические и тропические плоды. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
42. Капустные овощи. Ассортимент. Сорта, болезни овощей, требования к качеству, хранение.
43. Орехоплодные: классификация, товароведные характеристики, упаковка и хранение.
44. Ягоды. Ассортимент. Пищевая ценность, болезни, условия и сроки хранения.
45. Пряные, десертные и салатно-шпинатные овощи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
46. Бобовые и зерновые овощи. Ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

47. Способы переработки овощей и плодов: краткая характеристика, возможные дефекты, упаковка и способы хранения.

48. Грибы свежие и переработанные: виды грибов, пищевая ценность, способы переработки.

9.6. Вопросы для подготовки к зачету по предмету «Технология приготовления пищи»

1. Горячие закуски: ассортимент, приготовление, условия и сроки реализации.

2. Ассортимент и технология получения блюд из яиц. Условия и сроки реализации блюд.

3. Ассортимент и технология производства кулинарной продукции из жареной и запеченой рыбы. Подбор гарниров и соусов.

4. Грибной бульон и овощные отвары: сырье, технология их приготовления.

5. Технологические методы обработки продуктов в лечебной кулинарии. Принципы построения диет.

6. Напитки холодные: ассортимент, приготовление, оформление и отпуск потребителю.

7. Ассортимент и технология производства соусов на бульонах. Использование, условия и сроки реализации.

8. Прохладительные напитки и коктейли: ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск. Условия хранения и сроки реализации.

9. Мучные кулинарные изделия и гарниры: ассортимент, технология приготовления, условия и сроки реализации.

10. Заправочные супы (борщи, щи, рассольники, солянки), особенности их приготовления и отпуск потребителю.

11. Технология производства и ассортимент блюд из отварного и тушеного мяса и мясопродуктов. Условия и сроки реализации блюд. Подбор гарниров и соусов.

12. Горячие напитки.

13. Ассортимент и производство супов на молоке, овощных и фруктовых отварах, квасе. Условия и сроки реализации супов.

14. Желированные сладкие блюда (желе, муссы, самбуки и кремы): приготовление, оформление и отпуск потребителю.

15. Ассортимент и технология производства блюд из морепродуктов, раков и рыбы. Подбор гарниров и соусов. Условия и сроки реализации блюд.

16. Замороженные кулинарные изделия: производство, условия и сроки хранения, способы разогрева.

17. Блюда и гарниры из картофеля, овощей и грибов: условия и сроки реализации блюд и гарниров. Оформление и отпуск потребителям.

18. Бульоны из продуктов животного происхождения (процесс приготовления, виды и режимы их варки, условия хранения и сроки реализации).

19. Особенности состава и строения мышечной и соединительной тканей различных частей туши убойного скота и их влияние на способы тепловой обработки мяса.

20. Технология производства кулинарной продукции из жареных и запеченных овощей и картофеля. Условия хранения и сроки реализации.

21. Требования к качеству мясных блюд. Условия и сроки хранения.

22. Характеристика сырья для мучных блюд и изделий и технология их приготовления.

23. Основные комбинированные и вспомогательные способы тепловой обработки пищевых продуктов.

24. Ассортимент и технология производства блюд из птицы и дичи. Условия и сроки реализации блюд, подбор гарниров и соусов.

25. Ассортимент полуфабрикатов из говядины, баранины, телятины и свинины и их кулинарное использование. Условия и сроки их хранения и реализации.

26. Смешанные холодные напитки: коктейли и крюшоны.

27. Ассортимент и технология производства блюд из мяса запеченного и жареного и мясопродуктов. Условия и сроки реализации блюд, подбор гарниров и соусов.

28. Классификация соусов. Схема производства и использование соусов. Соусы основные и производные.

29. Ассортимент и технология производства холодных сладких блюд. Оформление и отпуск потребителю.

30. Ассортимент и технология производства блюд из творога. Условия и сроки реализации блюд.

31. Технологические схемы производства полуфабрикатов из овощей и картофеля.

32. Жареные и запеченные изделия из мяса: ассортимент, приготовление, оформление и отпуск потребителям, условия и сроки реализации.

33. Профилактическое, диетическое и лечебное питание.

34. Схема разделки рыбы с костным скелетом и ассортимент полуфабрикатов из нее.

35. Условия хранения и транспортирование полуфабрикатов из птицы, сроки их реализации.

36. Подбор гарниров и соусов к рыбным блюдам, их оформление и отпуск потребителям. Условия хранения и сроки реализации.

37. Нерыбные продукты моря. Характеристика, их использование в общественном питании.

38. Ассортимент и приготовление изделий из котлетной массы. Оформление и отпуск потребителям. Условия хранения и сроки реализации.

39. Разделка рыбы с хрящевым скелетом и ассортимент полуфабрикатов из нее.

40. Сдобные хлебобулочные и мучные кондитерские изделия: приготовление, оформление, условия хранения и сроки реализации.

41. Схема обработки птицы и дичи, ассортимент полуфабрикатов из них и их кулинарное использование.

42. Заправочные супы (борщи, щи, рассольники, солянки), особенности их приготовления и отпуск потребителю.

43. Ассортимент и производство холодных и сладких супов. Условия и сроки реализации супов.

44. Блюда из бобовых и макаронных изделий. Условия и сроки реализации блюд.

45. Схемы разделки говяжьей, свиной, бараньей и телячьей туш (полутуш). Ассортимент полуфабрикатов из них.

46. Блюда и гарниры из картофеля, овощей и грибов: ассортимент, технология приготовления (на примере 3-4 блюд и гарниров).

47. Ассортимент и производство прозрачных и пюреобразных супов. Условия хранения и сроки реализации.

48. Технологические схемы производства полуфабрикатов из мяса. Ассортимент, условия хранения и сроки реализации.

49. Блюда из субпродуктов: ассортимент, технология производства. Условия и сроки реализации.

50. Ассортимент и технология производства блюд из птицы и дичи. Условия и сроки реализации блюд, подбор гарниров и соусов.

51. Ассортимент и технология производства блюд из мяса запеченного и жареного и мясопродуктов. Условия и сроки реализации блюд, подбор гарниров и соусов.

52. Ассортимент и технология производства соусов на сметане и молоке. Использование. Условия и сроки реализации.

53. Назначение, обработка продуктов для холодных блюд и закусок и особенности их оформления.

54. Ассортимент и технология производства сладких соусов и масленых смесей. Использование и сроки реализации.

9.7. Экзаменационные билеты для подготовки к квалификационному экзамену

Билет № 1

1. Правила варки овощей.
2. Правила безопасной эксплуатации электрокипятильника КНЭ-25.
3. Мероприятия по профилактике кишечных инфекций.

Билет № 2

1. Разновидности и правила варки бульонов.
2. Правила безопасной эксплуатации электромясорубки МИМ -82.
3. Мероприятия по профилактике пищевых отравлений .

Билет № 3

1. Варка макаронных изделий.
2. Правила безопасной эксплуатации универсального привода ПУ-0,6.
3. Санитарные требования к приготовлению скоропортящихся блюд и изделий.

Билет № 4

1. Приготовление блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов.
2. Правила безопасной эксплуатации картофелеочистительной машины МОК -125
3. Маркировка инвентаря, назначение, сущность.

Билет № 5

1. Правила варки каши различной консистенции.
2. Правила безопасной эксплуатации холодильного оборудования
3. Товарное соседство: понятие, значение

Билет № 6

1. Разновидности варки яиц, их характеристика.
2. Правила безопасной эксплуатации овощерезательной машины МРО 50-200.
3. Определение доброкачественности рыбы.

Билет № 7

1. Разделка сельди и кильки.
2. Правила безопасной эксплуатации хлеборезательной машины МРХ-200.
3. Определение доброкачественности свежих овощей и плодов.

Билет № 8

1. Приготовление котлетной массы из мяса.
2. Правила безопасной эксплуатации электроплиты ПЭСМ 4-ШБ.
3. Санитарные требования к механической кулинарной обработке овощей.

Билет № 9

1. Сущность приемов: порционирование, выбивание, формование, панирование.
2. Последовательность сборки ножей электромясорубки для рубленой и котлетной массы.
3. Санитарные требования к механической кулинарной обработке мяса.

Билет № 10

1. Полуфабрикаты из котлетной массы мяса, ассортимент.
характеристика.

2. Правила безопасной эксплуатации электрофритюрницы ФЭСМ –20.
3. Личная гигиена работников предприятий общественного питания.

Билет № 11

1. Приготовление пассеровок и бульонов для соусов.
2. Правила безопасной эксплуатации электроСковороды СЭСМ-0,2.
3. Санитарные требования к инвентарю.

Билет № 12

1. Мероприятие по сохранению витамина С при приготовлении блюд из овощей, плодов и ягод.
2. Охрана труда для повара.
3. Определение доброкачественности мяса.

Билет №13

1. Правила приготовления заправочных супов.
2. Правила безопасной эксплуатации тестомесильной машины ТММ - 1М.
3. Бомбаж консервов: виды, причины.

Билет № 14

1. Правила запекания овощных, рыбных и крупуальных блюд.
2. Правила безопасной эксплуатации жарочного шкафа ШЭСМ -4.
3. Санитарные требования к оборудованию, используемому на предприятиях питания.

9.8. Задания для практических квалификационных работ

Задание 1.

Инструкция

Внимательно прочтайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, тепловым и холодильным оборудованием, весами, инструментами и посудой.

Время выполнения задания - 6 час.

Сделать расчет необходимого количества продуктов и приготовить с соблюдением охраны труда борщ с капустой и картофелем, кашу гречневую рассыпчатую, рагу овощное, рыбу (филе) отварную.

Задание 2

Инструкция

Внимательно прочтайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, тепловым и холодильным оборудованием, весами, инструментами и посудой.

Время выполнения задания - 6 час.

Сделать расчет необходимого количества продуктов и приготовить с соблюдением охраны труда борщ с фасолью, запеканку манную, овощи отварные с жиром, рыбу (не пластованную кусками), припущенную.

Задание 3.

Инструкция

Внимательно прочтайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, тепловым и холодильным оборудованием, весами, инструментами и посудой.

Время выполнения задания - 6 час.

Сделать расчет необходимого количества продуктов и приготовить с соблюдением охраны труда борщ сибирский, запеканку рисовую с творогом, картофель отварной, рыбу по-русски.

Задание 4.

Инструкция

Внимательно прочтайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, тепловым и холодильным оборудованием, весами, инструментами и посудой.

Время выполнения задания - 6 час.

Сделать расчет необходимого количества продуктов и приготовить с соблюдением охраны труда щи из свежей капусты с картофелем, пудинг манный, картофель отварной, рыбу припущенную в молоке.

Задание 5.

Инструкция

Внимательно прочтайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, тепловым и холодильным оборудованием, весами, инструментами и посудой.

Время выполнения задания - 6 час.

Сделать расчет необходимого количества продуктов и приготовить с соблюдением охраны труда щи из квашеной капусты с картофелем, пюре гороховое, рагу овощное, рыбу тушеную в томате с овощами.

Задание 6.

Инструкция

Внимательно прочтайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, тепловым и холодильным оборудованием, весами, инструментами и посудой.

Время выполнения задания - 6 час.

Сделать расчет необходимого количества продуктов и приготовить с соблюдением охраны труда рассольник домашний, пюре из бобовых и картофеля, картофель жареный (из сырого), рыбу жареную.

Задание 7.

Инструкция

Внимательно прочтайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, тепловым и холодильным оборудованием, весами, инструментами и посудой.

Время выполнения задания - 6 час.

Сделать расчет необходимого количества продуктов и приготовить с соблюдением охраны труда рассольник петербургский, бобовые с жиром и луком, картофель жареный из отварного, рыбу жареную с луком поваренским.

Задание 8.

Инструкция

Внимательно прочтайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, тепловым и холодильным оборудованием, весами, инструментами и посудой.

Время выполнения задания - 6 час.

Сделать расчет необходимого количества продуктов и приготовить с соблюдением охраны труда рассольник по-россошански, бобовые в соусе, картофель жареный (из сырого), рыбу жареную во-фритюре.

Задание 9.

Инструкция

Внимательно прочтайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, тепловым и холодильным оборудованием, весами, инструментами и посудой.

Время выполнения задания - 6 час.

Сделать расчет необходимого количества продуктов и приготовить с соблюдением охраны труда суп картофельный с рисовой крупой, макароны запеченные с яйцом, картофель фри, рыбу в тесте жареную.

Задание 10.

Инструкция

Внимательно прочтайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, тепловым и холодильным оборудованием, весами, инструментами и посудой.

Время выполнения задания - 6 час.

Сделать расчет необходимого количества продуктов и приготовить с соблюдением охраны труда суп картофельный с горохом, макароны запеченные с сыром, овощи отварные с жиром, поджарку из рыбы.

Задание 11.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, тепловым и холодильным оборудованием, весами, инструментами и посудой.

Время выполнения задания - 6 час.

Сделать расчет необходимого количества продуктов и приготовить с соблюдением охраны труда суп картофельный с грибами, макаронник, картофель отварной, рыбу запеченную по-русски.

Задание 12.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, тепловым и холодильным оборудованием, весами, инструментами и посудой.

Время выполнения задания - 6 час.

Сделать расчет необходимого количества продуктов и приготовить с соблюдением охраны труда суп картофельный с вермишелью, омлет натуральный, картофель жареный (из вареного), рыбу запеченную с яйцом.

Задание 13.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, тепловым и холодильным оборудованием, весами, инструментами и посудой.

Время выполнения задания - 6 час.

Сделать расчет необходимого количества продуктов и приготовить с соблюдением охраны труда суп с рисом и томатом, яичницу-глазунью с сыром, картофель жареный (из вареного), рыбу запеченную в сметанном соусе.

Задание 14.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, тепловым и холодильным оборудованием, весами, инструментами и посудой.

Время выполнения задания - 6 час.

Сделать расчет необходимого количества продуктов и приготовить с соблюдением охраны труда суп пшеничный с мясом (кулеш), лапшевник с творогом, картофель жареный (из вареного), рыбу запеченную по-московски.

Задание 15.

Инструкция

Внимательно прочтайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, тепловым и холодильным оборудованием, весами, инструментами и посудой.

Время выполнения задания - 6 час.

Сделать расчет необходимого количества продуктов и приготовить с соблюдением охраны труда суп молочный с вермишелью, омлет с жареным картофелем (запеченный), картофель в молоке, рыбу запеченную под молочным соусом.

Задание 16.

Инструкция

Внимательно прочтайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, тепловым и холодильным оборудованием, весами, инструментами и посудой.

Время выполнения задания - 6 час.

Сделать расчет необходимого количества продуктов и приготовить с соблюдением охраны труда суп молочный с рисом, яйца запеченные под молочным соусом, овощи припущенные с жиром, котлеты рыбные.

Задание 17.

Инструкция

Внимательно прочтайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, тепловым и холодильным оборудованием, весами, инструментами и посудой.

Время выполнения задания - 6 час.

Сделать расчет необходимого количества продуктов и приготовить с соблюдением охраны труда суп молочный с клецками, сырники из творога, овощи отварные с жиром, биточки рыбные.

Задание 18.

Инструкция

Внимательно прочтайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, тепловым и холодильным оборудованием, весами, инструментами и посудой.

Время выполнения задания - 6 час.

Сделать расчет необходимого количества продуктов и приготовить с соблюдением охраны труда суп-пюре из картофеля, сырники из творога и картофеля, картофель отварной, рулет из рыбы.

Задание 19.

Инструкция

Внимательно прочтайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, тепловым и холодильным оборудованием, весами, инструментами и посудой.

Время выполнения задания - 6 час.

Сделать расчет необходимого количества продуктов и приготовить с соблюдением охраны труда суп-пюре из разных овощей, пудинг из творога запеченный, картофель фри, тельное из рыбы.

Задание 20.**Инструкция**

Внимательно прочтайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, тепловым и холодильным оборудованием, весами, инструментами и посудой.

Время выполнения задания - 6 час.

Сделать расчет необходимого количества продуктов и приготовить с соблюдением охраны труда суп-пюре из бобовых, запеканку из творога, пюре картофельное, тефтели рыбные.

Задание 21.**Инструкция**

Внимательно прочтайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, тепловым и холодильным оборудованием, весами, инструментами и посудой.

Время выполнения задания - 6 час.

Сделать расчет необходимого количества продуктов и приготовить с соблюдением охраны труда окрошку овощную, творожную массу со сметаной, пюре картофельное, фрикадельки рыбные с томатным соусом.

Задание 22.**Инструкция**

Внимательно прочтайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, тепловым и холодильным оборудованием, весами, инструментами и посудой.

Время выполнения задания - 6 час.

Сделать расчет необходимого количества продуктов и приготовить с соблюдением охраны труда окрошку мясную, творог со сметаной и сахаром, картофель жареный (из сырого), зразы рыбные.

Задание 23.**Инструкция**

Внимательно прочтайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, тепловым и холодильным оборудованием, весами, инструментами и посудой.

Время выполнения задания - 6 час.

Сделать расчет необходимого количества продуктов и приготовить с соблюдением охраны труда суп из свежих яблок, сырники из творога с морковью, картофель отварной, шницель рыбный.

Задание 24.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, тепловым и холодильным оборудованием, весами, инструментами и посудой.

Время выполнения задания - 6 час.

Сделать расчет необходимого количества продуктов и приготовить с соблюдением охраны труда суп из апельсинов, вареники с творогом, картофель отварной, рыбу запеченную в соусе красном с луком и грибами.

Задание 25.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, тепловым и холодильным оборудованием, весами, инструментами и посудой.

Время выполнения задания - 6 час.

Сделать расчет необходимого количества продуктов и приготовить с соблюдением охраны суп из смеси сухофруктов, вареники ленивые, картофель отварной, рыбу жареную целиком.