

Департамент образования и науки Курганской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Шумихинский аграрно-строительный колледж»

Рассмотрено на педагогическом совете  
протокол №4 от 25.05.2021

«Утверждаю»

Врио Директора

С.А. Бородин

« 24 » 05 / 2021 г.

Приказ №112 от 24.05.2021 г.

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**  
(программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих,  
должностям служащих)

Наименование: ПОВАР (16675)

Уровень квалификации : 3 разряд

Срок обучения: 3 месяца

Авторы: Барыкина Е.А., преподаватель

Лашевич Е.С., руководитель МФЦПК

г. Шумиха

2020 год

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**
- 2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**
- 3 РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ**
- 4. ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБУЧЕНИЕ**
- 5. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ И ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ**
- 6. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ**

# 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

основной образовательной программы профессионального обучения (профессиональной подготовки) по профессии «Повар»

Нормативную правовую основу разработки рабочей образовательной программы профессионального обучения (далее программа) составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 1 июля 2013 г. N499 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам";
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 2 июля 2013 г. N513 "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение";
- Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования (Утверждены Директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации 28 августа 2009 г.);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 N610н "Об утверждении профессионального стандарта «Повар 33.011»;
- Единый тарифно-квалификационный справочник (ЕТКС);
- Общероссийский классификатор профессий рабочих, служащих, ОК 016-94.

Профессиональное обучение (профессиональная подготовка) обучающихся осуществляется посредством реализации профессиональной программы в объеме 432 часов, в том числе: теоретический компонент - 192 учебных часа. Практический компонент – 224 учебных часов.

Сроки обучения могут устанавливаться в зависимости от цели и задач, сложности изучаемого материала и уровня квалификации обучаемых. При этом допускается сокращение программ за счет исключения ранее изученного материала с учетом фактического уровня профессиональных знаний, умений и навыков.

Обучение может осуществляться как групповым, так и индивидуальным методом.

Обучение по программе «Повар» включает в себя теоретические и практические занятия, которые проходят в аудиториях и учебных лабораториях образовательной организации и производственную практику на предприятиях.

При профессиональной подготовке рабочих практическое обучение предусматривает в основе своей производственную практику на предприятии.

В процессе обучения особое внимание должно быть обращено на необходимость прочного усвоения и выполнения всех требований и правил безопасности труда. В этих целях преподаватель теоретического и мастер производственного обучения, помимо изучения общих правил безопасности труда, предусмотренных программами, должны при изучении каждой темы или при переходе к новому виду работ в процессе производственного обучения обращать внимание обучаемых на правила безопасности труда, которые необходимо соблюдать в каждом конкретном случае.

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

После окончания теоретического обучения и производственной практики обучающиеся сдают квалификационный экзамен.

Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается разряд по результатам профессионального обучения и выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего с присвоением квалификации «Повар», 3 разряда

## **1.2. Цель и задачи реализации программы**

Целью реализации программы является профессиональная подготовка по профессии «Повар» в соответствии с требованиями профессионального стандарта.

Задачи:

- научить приготовлению качественных блюд, напитков и кулинарных изделий ;
- сформировать профессиональные навыки работы повара;
- развивать способность к изучению потребности клиента, умению презентовать приготовленные блюда.

## **1.3. Планируемые результаты обучения**

В результате освоения данной программы профессионального обучения обучающийся должен приобрести профессиональные навыки, необходимые для профессиональной деятельности по профессии «Повар». Содействовать формированию профессиональных знаний и умений по профессии «Повар». Способствовать мотивации к выбору данной профессии. С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы **должен знать:**

- понятие о товаре и товароведении, о пищевой, биологической, энергетической и физиологической ценности пищевых продуктов;
- группы продовольственных товаров;
- качество продуктов и методы его оценки, факторы, влияющие на качество товаров, дефекты;
- сроки и условия хранения продовольственных товаров и сырья;
- потребительские свойства товаров;
- маркировку и упаковку;
- вопросы приемки продуктов и сырья по количеству и качеству и методы оценки качества;
- общее понятие о физиологии питания, санитарии и гигиене;
- понятие о процессе пищеварения и усвояемости пищи, обмене веществ, режиме питания;
- понятие о микроорганизмах. Меры предупреждения пищевых инфекций, пищевых отравлений и глистных заболеваний;
- основные сведения о гигиене и санитарии;
- санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания, к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, к транспортировке и хранению пищевых продуктов, к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд;
- санитарные требования к реализации готовой пищи и обслуживанию посетителей;
- понятие о бухгалтерском учете;
- общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания;

- понятие о ценообразовании и калькуляции на предприятиях общественного питания;
- учет сырья и готовой продукции;
- понятие об основных средствах и предметах материально-технического оснащения, о малоценном и быстроизнашивающемся инвентаре;
- правила эксплуатации оборудования и безопасности труда, способы экономного расходования энергии, топлива;
- назначение, устройство, принцип работы оборудования предприятий общественного питания;
- меры пожарной безопасности;
- классификацию предприятий общественного питания, их размещение, уровень и виды услуг;
- организацию снабжения предприятий общественного питания;
- требования к производственным помещениям и организацию рабочих мест.

Организацию работы цехов;

- формы обслуживания посетителей;
- механическую кулинарную обработку продуктов, основные приемы;
- приемы тепловой кулинарной обработки продуктов;
- технологию приготовления супов, соусов, блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, овощей, рыбы и морепродуктов, мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы;
- технологический процесс приготовления и отпуска блюд из яиц и творога, холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и др. продуктов, бутербродов, сладких блюд и горячих напитков, мучных изделий;
- рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения.

#### **Должны уметь:**

- органолептически оценивать качество различных групп продовольственных товаров;
- определять вид вкусовых продуктов;
- правильно хранить пищевые продукты;
- рационально использовать различные группы продовольственных товаров;
- предотвращать поступление в пищу некачественных, продуктов и товаров;
- соблюдать личную гигиену;
- выполнять санитарные требования;
- пользоваться рецептурными сборниками;
- документально оформлять отпуск продуктов и сырья на производство;
- эксплуатировать механическое, тепловое, холодильное оборудование;
- соблюдать правила техники безопасности;
- оказывать первую помощь при несчастных случаях;
- организовывать рабочее место;
- пользоваться весоизмерительным оборудованием;
- обслуживать посетителей;
- вести технологический процесс механической и кулинарной обработки сырья;
- готовить блюда и кулинарные изделия;
- выполнять порционирование (комплектацию) блюд и раздачу блюд массового спроса;
- определять качество приготавливаемой пищи, предупреждать и устранять возможные недостатки.

**1.3. Категория слушателей, требования к уровню подготовки поступающего на обучение, необходимому для освоения программы.**

Слушателями основной программы профессиональной подготовки по профессии «ПОВАР» являться лица различного возраста, в том числе не имеющие основного общего, включая лица с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости).

**2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

**2.1. Учебный план основной программы профессионального обучения**

№ п/п	Название дисциплин	Всего часов	Форма промежуточной аттестации	
			Зач.	Экзамен
1	<b>Теоретическое обучение</b>			
	<b>Общетехнический курс</b>			
1.1.	Основы предпринимательства	6	2	
1.2.	Товароведение пищевых продуктов	14	2	
1.3	Микробиология, физиология питания и санитария	6	2	
1.4	Оборудование пищевых производств, охрана труда	14	2	
1.5	Организация производства пищевых предприятий	8	2	
	<b>Специальный курс</b>			
1.6	Технология приготовления пищи	136	2	
1.7	Калькуляция и учет	8	2	
	<b>ИТОГО</b>	<b>192</b>		
2	<b>Производственное обучение</b>			
2.2	Производственная практика	224	2	
3	Консультация	8		
4	Квалификационный экзамен	8		X
	<b>ИТОГО</b>	<b>432</b>		

## 2.2. Календарный учебный график

№ п/п	Название Курса	Недели												Всего часов по программе
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
1	Повар	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО/ПА ЛП	ПП	ПП	ПП	П П	ПП	ПП/ ИА	432

ТО- теоритическое обучение

ПО – производственная практика

УП - учебная практика

ПА – промежуточная аттестация

ИА- итоговая аттестация

## 3. Рабочие программы

### Учебно - тематический план

#### по дисциплине «Основы предпринимательства»

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего часов	В т.ч. на практ. занятия
1	2	3	4
1.	<b>Введение в предпринимательство.</b>	2	-
2.	<b>Нормативно-правовая база и государственное регулирование предпринимательской деятельности.</b>	2	-
2.1.	Нормативно-правовая база предпринимательства.	1	
2.2.	Субъекты и организационно-правовые формы предпринимательства.	1	
3.	<b>Экономические основы предпринимательской деятельности.</b>	1	-
3.1.	Экономические основы предпринимательства.	1	
4	<b>Зачет</b>	1	
<b>Итого по дисциплине:</b>		<b>6</b>	<b>-</b>

## Содержание

### дисциплины "ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА"

#### Тема 1. Введение в предпринимательство.

Предмет и задачи курса. Цель курса.

Сущность предпринимательской деятельности. Цель предпринимательской деятельности.

Формы предпринимательской деятельности.

## **Тема 2. Нормативно-правовая база и государственное регулирование предпринимательской деятельности.**

### **2.1. Нормативно – правовая база предпринимательства.**

Законодательство о защите прав потребителей. Основные положения закона Российской Федерации "О защите прав потребителей".

Налоговое регулирование предпринимательской деятельности.

### **2.2. Субъекты и организационно-правовые формы предпринимательства.**

Субъекты предпринимательской деятельности. Основные типы организационных форм осуществления предпринимательской деятельности.

Предпринимательская деятельность без образования юридического лица.

## **Тема 3. Экономические основы предпринимательской деятельности.**

### **3.1. Экономические основы предпринимательства.**

Предпринимательская идея, ее поиск, анализ и выбор.

Маркетинговый подход к организации предпринимательской деятельности. Понятие "маркетинг" и его общая концепция.

Экономика фирмы. Основные и оборотные фонды. Амортизация. Издержки фирмы. Себестоимость, ее составляющие.

### **4. Зачет**



**Учебно-тематический план**  
по дисциплине «Товароведение пищевых продуктов»

<i>№ п/п</i>	<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Всего часов</i>	<i>В т.ч. на практ. занятия</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<b>1.</b>	<b>Общая часть товароведения.</b>	<b>1</b>	<b>-</b>
1.1.	Введение. Предмет и задачи товароведения. Химический состав продуктов.		
<b>2.</b>	<b>Основные зерновые культуры.</b>	<b>2</b>	
2.1.	Зерно и продукты переработки. Мука. Крупы.	1	
2.2.	Макаронные изделия.	1	
<b>3.</b>	<b>Флодоовощные товары.</b>	<b>1</b>	
3.1.	Овощи: клубнеплоды, корнеплоды, плоды, овощные консервы	1	
<b>4.</b>	<b>Вода, соль, разрыхлители</b>	<b>1</b>	
4.1.	Вода, соль, разрыхлители	1	
<b>5.</b>	<b>Рыба, рыбные товары.</b>	<b>2</b>	
5.1.	Рыба, рыбные продукты.	1	
5.2.	Морепродукты. Рыбные консервы	1	
<b>6.</b>	<b>Мясные товары.</b>	<b>2</b>	
6.1.	Мясо, мясные продукты.	1	
6.2.	Мясо, субпродукты. Мясо птицы. Мясные консервы. Мясокопчености. Колбасные изделия	1	
<b>7.</b>	<b>Молочные товары.</b>	<b>1</b>	
7.1.	Молоко. Молочные продукты. Молочнокислые продукты. Сыры.	1	
<b>8.</b>	<b>Яичные товары.</b>	<b>1</b>	
8.1.	Яйцо. Яицепродукты.Жиры	1	
<b>9</b>	<b>Вкусовые товары</b>	<b>1</b>	
9.1.	Пряности, чай, кофе	1	
<b>10.</b>	<b>Пищевые концентраты, желеобразующие вещества</b>	<b>1</b>	
10.1.	Пищевые концентраты, желеобразующие вещества	1	
<b>11.</b>	<b>Зачет.</b>	<b>1</b>	
<b>Итого по дисциплине:</b>		<b>14</b>	

**Содержание**  
дисциплины «Товароведение пищевых продуктов»

**Тема 1. Общая часть товароведения.**

**1.1. Введение. Предмет и задачи товароведения.**

Понятие о товаре и товароведении. Классификация продовольственных товаров. Понятие об ассортименте и товарном сорте. Качество продовольственных товаров.

Хранение продовольственных товаров. Факторы, влияющие на качество товаров при хранении. Естественная убыль продовольственных товаров при хранении.

**Химический состав продуктов.**

Химический состав продовольственных товаров, содержание веществ. Значение веществ, содержащихся в пищевых продуктах, для организма человека, классификация, свойства.

Пищевая ценность пищевых продуктов. Факторы, влияющие на формирование качества пищевых продуктов.

## **Тема 2. Зерно и продукты переработки. Мука. Крупы.**

### **2.1. Зерно и продукты его переработки.**

Строение зерна злаков и его химический состав. Показатели качества зерна.

Ассортимент круп, требования к качеству.

Характеристика пшеницы, риса, гречневых, ячменных, кукурузных, лущеного гороха и других круп.

#### **Мука.**

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

### **2.2. Макаaronные изделия.**

Макаaronные изделия. Виды макаaronных изделий, показатели качества, дефекты. Условия хранения.

## **Тема 3. Плодоовощные товары.**

### **3.1. Овощи: клубнеплоды, корнеплоды.**

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

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

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

Свежие грибы. Пищевая ценность. Ассортимент и показатели качества свежих грибов. Хранение, использование в кулинарии.

#### **. Овощи.**

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

#### **Плоды.**

Плоды. Классификация плодов, характеристика основных видов и сортов: семечковых, косточковых, ягод, цитрусовых, тропических, субтропических, орехоплодных. Показатели качества, болезни и повреждения плодов. Естественная убыль. Использование в кулинарии.

#### **Продукты переработки плодов и овощей: консервы.**

Продукты переработки плодов и овощей. Способы переработки плодов и овощей (квашение, соление, мочение, маринование, сушка). Ассортимент консервированных плодов и овощей, пищевая ценность и показатели качества. Дефекты, условия и сроки хранения. Использование в кулинарии.

Плодоовощные консервы, быстрозамороженные плоды и овощи, продукты переработки картофеля, переработанные грибы: сущность приготовления, ассортимент, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии.

## **Тема 4. Вода, соль, разрыхлители.**

### **Вода**

Вода. Свойства воды.

## **Соль**

Соль. Способы получения соли. Качество соли

Дрожжи, их виды, получение, характеристика, требования к качеству, упаковка, хранение, использование в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.

Химические разрыхлители, их характеристика, свойства, требования к качеству, хранение, использование.

## **Тема 5. Рыба и рыбные продукты.**

### **5.1. Рыба и рыбные продукты.**

Классификация промысловых рыб по семействам. Состав и пищевая ценность мяса рыбы. Живая рыба. Хранение живой рыбы. Качественная характеристика рыбы.

Охлажденная, мороженая рыба и рыбное филе. Изменения, происходящие в рыбе. Пищевая ценность, оценка качества, пороки, температура хранения.

Соленая рыба. Сущность посола как метода консервирования. Влияние посола на пищевую ценность рыбы. Ассортимент соленой рыбы. Показатели качества и пороки, температура хранения.

Вяленая и сушеная рыба, показатели качества вяленой и сушеной рыбы, температура хранения.

Копченая рыба. Способы холодного и горячего копчения. Виды холодного и горячего копчения. Показатели качества, пороки, хранение.

Использование рыбы в кулинарии.

### **5.2. Морепродукты. Рыбные консервы**

Морепродукты. Нерыбные морепродукты. Виды и пищевая ценность, использование.

Рыбные консервы.

## **Тема 6. Мясо и мясные продукты.**

### **6.1. Мясо, мясные продукты.**

Состав и пищевая ценность мяса. Факторы, влияющие на качество мяса. Обработка мяса. Сортировка мясных туш по упитанности и их клеймение. Процесс созревания мяса после убоя.

Свежее мясо. Разделка туш. Показатели качества свежего мяса, хранение.

### **6.2. Мясо, субпродукты.**

Мясные субпродукты. Виды и категории субпродуктов, их пищевая ценность. Показатели качества, перевозка и хранение.

Мясо домашних птиц. Пищевая ценность. Ассортимент, показатели качества, хранение.

Колбасные изделия и мяскопчености. Виды и сорта колбасных изделий. Показатели качества. Требования к их качеству.

### **Мясные консервы, мясные полуфабрикаты.**

Мясные и мясорастительные консервы. Виды консервов, ассортимент. Показатели качества, пороки консервов, хранение.

Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Ассортимент, показатели качества, хранение мясных полуфабрикатов и кулинарных изделий.

Использование мяса и мясопродуктов в кулинарии.

## **Тема 7. Молочные товары.**

### **7.1. Молоко.**

Молоко. Химический состав и пищевая ценность молока. Факторы, влияющие на состав и качество молока. Требования к качеству молока. Транспортирование и хранение.

### **Молочные продукты.**

Молочные консервы. Сгущенные и сухие молочные продукты, ассортимент, показатели качества, ассортимент, условия хранения, дефекты, кулинарное использование.

Сливки, сметана. Химический состав, способы выработки, ассортимент, показатели качества, хранение.

Творог, кефир и другие кисломолочные продукты. Способы приготовления. Показатели качества, пороки, хранение.

### **Молочнокислые продукты.**

Кисломолочные продукты. Пищевое и диетическое значение, ассортимент, требования к качеству, пороки, кулинарное использование.

### **Сыры.**

Сыры. Сычужные и кисломолочные сыры, состав и пищевая ценность. Особенности производства и созревания различных видов сыров. Классификация сыров. Виды, сорта сычужных твердых, мягких, рассольных и кисломолочных сыров. Сыры плавленые. Требования к качеству, кулинарное использование сыров.

## **Тема 8. Яичные товары.**

### **8.1. Яйца.**

Яйцо, пищевая ценность. Виды и категории яиц. Показатели качества, изменения, происходящие в яйце при хранении. Определение качества яиц, хранение. Использование в кулинарии.

### **Яичные товары.**

Продукты переработки яиц (меланж и яичный порошок). Ассортимент, показатели качества, использование в кулинарии.

### **Пищевые жиры.**

#### **.Пищевые жиры.**

Растительные масла. Сырье и способы получения растительных масел. Пищевая ценность растительных масел. Виды и сорта подсолнечного, хлопкового, соевого, горчичного, кукурузного и других видов масел. Показатели качества, хранение.

Животные жиры. Особенности состава животных жиров. Понятие о производстве топленых жиров. Сало топленое, виды, показатели качества, хранение.

Масло коровье. Состав и пищевая ценность масла. Производство, виды и сорта. Масло с наполнителями. Масло топленое. Основные показатели качества, хранение.

Маргарин. Сырье для выработки маргарина. Виды маргарина, пищевая ценность.

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

Использование пищевых жиров в кулинарии.

## **Тема 9. Вкусовые товары.**

Классификация вкусовых товаров. Значение в питании.

Чай и чайные напитки. Показатели качества, условия хранения и транспортирования.

Кофе натуральный. Разновидности и сорта кофе. Требования к качеству. Кофейные напитки. Цикорий и его характеристика. Показатели качества.

Пряности и приправы. Значение в питании, классификация, характеристика отдельных видов, требования к качеству, кулинарное использование.

Пряности и приправы. Характеристика отдельных видов пряностей (горчицы, перца, гвоздики, лаврового листа, ванили, корицы и др.), соль и уксус. Значение в питании, требования к качеству. Упаковка и хранение пряностей, приправ и поваренной соли.

Пищевые кислоты, характеристика, использование в кулинарии.

## **Тема 10. Пищевые концентраты, желеобразующие вещества.**

Пищевые концентраты: характеристика, требования к качеству, использование в кулинарии.

Желеобразующие вещества, их характеристика, свойства, использование в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий, требования к качеству, хранение.

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

Крахмал: ассортимент, оценка качества, хранение.

Сахар. Сырье для производства сахара. Химический состав и пищевая ценность сахара. Сахарный песок, его виды. Показатели качества сахара-песка, хранение.

Мед. Химический состав и пищевая ценность меда. Показатели качества натурального меда. Искусственный мед, условия хранения.

Кондитерские товары. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Ассортимент, технологическая схема производства, показатели качества, дефекты, хранение.

Шоколад и какао-порошок. Основное сырье для получения шоколада. Химический состав какао-бобов. Ассортимент, показатели качества, дефекты, условия хранения. Какао-порошок, ассортимент.

### **11.Зачет.**

**Учебно-тематический план**  
по дисциплине «Микробиология, физиология питания и санитария»

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование разделов и тем</b>	<b>Всего часов</b>	<b>В т.ч. на практ. занятия</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>1.</b>	<b>Основы микробиологии.</b>	<b>2</b>	
1.1.	Микробиология пищевых продуктов.	2	
<b>2.</b>	<b>Основы физиологии питания</b>	<b>4</b>	
2.1.	Основы физиологии питания	1	
2.2.	Личная гигиена работников пищевых предприятий.	1	
2.3.	Санитарные требования к оборудованию, посуде, инвентарю.	1	
2.4.	Санитарные требования к хранению, отпуску, кулинарной обработке пищевых продуктов. Зачет.	1	
<b>Итого по дисциплине:</b>		<b>6</b>	<b>-</b>

### Содержание

дисциплины «Микробиология, физиология питания и санитария»

**Тема 1. Основы микробиологии.**

**1.1. Микробиология пищевых продуктов.**

Понятие о микроорганизмах. Классификация микроорганизмов, строение, размножение, спорообразование. Воздействие микроорганизмов на пищевые продукты, благоприятная среда.

Физиология микроорганизмов: химический состав микробной клетки, питание и дыхание микроорганизмов. Вещества, губительно действующие на жизнедеятельность микроорганизмов.

**1.2. Зачет по микробиологии.**

**Тема 2. Основы санитарии и гигиены.**

**1.1. Основы физиологии питания**

Понятие о гигиене труда работников общественного питания.

Профессиональные вредности, меры предупреждения.

**2.2. Личная гигиена работников пищевых предприятий.**

Значение личной гигиены работников общественного питания. Требования к телу, ротовой полости, санитарной, форменной и личной одежде.

Значение санитарной культуры работников предприятий общественного питания для предупреждения пищевых заболеваний. Медицинские обследования работников.

**2.3 Санитарные требования к оборудованию, посуде, инвентарю.**

Санитарные требования к оборудованию, посуде, к инвентарю и инструментам.

Санитарные требования к транспорту для перевозки продуктов, таре, к условиям перевозки полуфабрикатов, готовой пищи.

**2.4. Санитарные требования к хранению, отпуску, кулинарной обработке пищевых продуктов.**

Санитарные требования к складским помещениям, приемке сырья, условиям и срокам хранения продуктов.

Санитарные требования к рабочему месту.

Санитарные требования к механической и тепловой кулинарной обработке продуктов.

Санитарные правила приготовления скоропортящихся блюд, кулинарных изделий.

Санитарные требования к отпуску готовой пищи и обслуживанию посетителей.

**Зачет.**

**Учебно-тематический план**  
по дисциплине «Оборудование пищевых производств,  
охрана труда»

<i>№ n/n</i>	<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Всего часов</i>	<i>В т.ч. на практ. занятия</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<b>1.</b>	<b>Общие сведения о машинах.</b>	<b>1</b>	-
1.1.	Механическое оборудование. Охрана труда. Универсальные приводы.	1	
<b>2.</b>	<b>Машины для обработки овощей</b>	<b>1</b>	
2.1.	Оборудование для обработки овощей.	1	
<b>3.</b>	<b>Машины для обработки мяса и рыбы.</b>	<b>2</b>	
3.1.	Оборудование для обработки мяса.	1	
3.2.	Оборудование для обработки рыбы.	1	
<b>4.</b>	<b>Тепловое оборудование предприятий общественного питания.</b>	<b>5</b>	-
4.1.	Пищеварочные котлы. Опрокидывающиеся, неопрокидывающиеся котлы. Пароварочные шкафы. Варочные аппараты.	1	
4.2.	Оборудование для жарки. Оборудование для выпечки	1	
4.3.	Варочно-жарочное оборудование.	1	
4.4.	Водогрейное оборудование	1	
4.5.	Оборудование для отпуска пищи.	1	
<b>5.</b>	<b>Оборудование для подготовки сырья</b>	<b>3</b>	
5.1.	Оборудование для подготовки сырья, производство хлебобулочных изделий	1	
5.2.	Оборудование для замеса теста	1	
5.3.	Оборудование для разделки и выпечки хлебобулочных изделий	1	
<b>6.</b>	Оборудование хранилищ и экспедиций. Холодильное оборудование.	<b>1</b>	
<b>7.</b>	Охрана труда на пищевых производствах. Зачет.	<b>1</b>	
<b>Итого по дисциплине:</b>		<b>14</b>	

### Содержание

дисциплины «Оборудование пищевых производств, охрана труда»

#### Тема 1. Механическое оборудование.

##### 1.1. Механическое оборудование.

Классификация технологического оборудования предприятий общественного питания. Общие сведения о машинах и механизмах. Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования безопасности труда.

##### Универсальные приводы.

Универсальные приводы, их назначение и применение.

Комплектация универсальных приводов сменными механизмами, правила эксплуатации и техника безопасности.

Аппаратура управления и защиты электроприводов.

## **Тема 2. Машины для обработки овощей.**

### **2.1. Оборудование для обработки овощей.**

Характеристика машин для обработки овощей.

Картофелеочистительные машины и механизмы.

Машины и механизмы для нарезки овощей. Классификация их по принципу действия: дисковые, пуансонная.

Машины и механизмы для протирания овощей и других продуктов.

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

## **Тема 3. Машины для обработки мяса и рыбы.**

### **3.1. Оборудование для обработки мяса.**

Назначение и классификация машин для обработки мяса. Устройство, принцип действия, эксплуатация. Безопасность труда при использовании оборудования.

Мясорубки с индивидуальным приводом и с универсальным приводом. Фаршемешалки. Машины и механизмы для рыхления мяса. Машины для измельчения сухарей и других сухих продуктов. Машины для формовки полуфабрикатов из котлетной массы. Универсальный привод для мясных цехов.

### **3.2. Оборудование для обработки рыбы.**

Назначение и классификация машин для обработки рыбы. Устройство машин, их эксплуатация. Безопасность труда при использовании оборудования.

Рыбоочистительные машины и механизмы.

## **Тема 4. Тепловое оборудование предприятий общественного питания.**

### **4.1. Пищеварочные котлы.**

Классификация теплового оборудования.

Варочное оборудование. Пищеварочные котлы; устройства, варочные и электрические, котлы электрические; котлы КПЭ.

Правила эксплуатации электронагревательных элементов и безопасность труда при использовании.

### **Опрокидывающиеся и неопрокидывающиеся котлы.**

Стационарные паровые, газовые и электрические пищеварительные котлы, опрокидывающиеся и секционные пищеварительные котлы.

Устройство, принцип действия, эксплуатация. Безопасность труда при использовании оборудования.

### **Пароварочные шкафы. Варочные аппараты.**

Пароварочный шкаф: устройство, работа, правила эксплуатации, безопасность обслуживания. Электрическая сосисковарка: назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и безопасности труда.

### **4.2. Оборудование для жарки. Оборудование для выпечки.**

#### **Жарочно-пекарные шкафы.**

Жарочные шкафы, электрические пекарные шкафы. Электропечи, автоматы по приготовлению и жарке пирожков и пончиков. Печи для приготовления оладий. Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и безопасность труда перечисленных видов оборудования.

### **4.3. Варочно-жарочное оборудование.**

#### **Электрические плиты.**

Плиты электрические секционные модулированные.

Сведения о плитах, назначение, классификация. Правила безопасности труда при использовании плит.

#### **Газовые плиты.**



Плиты секционные и малогабаритные, газовые. Безопасность труда при использовании плит.

#### **4.4. Водогрейное оборудование. Кипятильники.**

Водогрейное оборудование

Кипятильники периодического и непрерывного действия: устройство, принцип работы, правила эксплуатации и безопасность обслуживания.

#### **4.5. Оборудование для отпуска пищи: мармиты, тепловые стойки.**

Оборудование для раздачи пищи.

Мармиты для первых блюд, для вторых блюд, соусов, передвижные мармиты. Раздаточные линии самообслуживания. Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасности эксплуатации мармитов.

Микроволновые печи. Назначение, правила эксплуатации и безопасность труда.

### **Тема 5. Оборудование основного хлебопекарного и кондитерского производства.**

#### **5.1. Оборудование для подготовки сырья.**

Просеиватели муки. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности.

#### **5.2. Оборудование для замеса теста**

Тестомесильные машины. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности.

#### **5.3. Оборудование для разделки и выпечки хлебобулочных изделий**

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

### **Тема 6. Оборудование хранилищ. Холодильное оборудование.**

Значение, сущность охлаждения. Способы получения холода.

Понятие о машинном охлаждении. Холодильные агенты, их характеристика. Классификация холодильного оборудования предприятий общественного питания.

Холодильные шкафы. Холодильные витрины. Холодильные прилавки. Холодильные прилавки-витрины. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности, технические характеристики.

### **Тема 7 Охрана труда на пищевых производствах.**

Производственный травматизм Причины производственного травматизма. Классификация травматизма.

Электробезопасность. Основные мероприятия по предупреждению электротравматизма.

Пожарная безопасность. Основные причины возникновения пожаров.

Способы и средства тушения пожаров. Средства пожарной сигнализации и связи.

**Зачет.**

**Учебно-тематический план**  
по дисциплине «Организация производства пищевых предприятий»

<i>№ п/п</i>	<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Всего часов</i>	<i>В т.ч. на практ. занятия</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<b>1.</b>	<b>Введение. Типы предприятий общественного питания.</b>	<b>1</b>	<b>-</b>
<b>2.</b>	<b>Организация производства предприятий общественного питания.</b>	<b>5</b>	
2.1.	Организация работы овощного и холодного цехов.	1	
2.2.	Организация работы рыбно-мясного цеха.	1	
2.3.	Организация работы доготовочного цеха.	1	
2.4.	Организация работы булочного цеха.	1	
2.5.	Организация работы раздаточной и моечного отделения.	1	
<b>3</b>	<b>Организация обслуживания посетителей.</b>	<b>1</b>	
<b>4.</b>	<b>Зачет.</b>	<b>1</b>	
<b>Итого по дисциплине:</b>		<b>8</b>	

### Содержание

дисциплины «Организация производства пищевых предприятий».

**Тема 1 Введение. Типы предприятий общественного питания.**

**Организация снабжения и хранения сырья.**

Состояние, перспективы развития предприятий общественного питания.

Общая характеристика предприятий общественного питания. Типы предприятий, уровень и виды услуг. Режим работы. Состав и планировка предприятий, характеристика помещений, санитарно-гигиенические требования к ним.

**Тема 2. Организация производства предприятий общественного питания.**

**2.1. Организация работы овощного и холодного цехов.**

Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест.

Организация работы овощного цеха с полным производственным циклом на сырье и на полуфабрикатах. Оборудование. Организация рабочих мест при обработке сырья и изготовления полуфабрикатов, инвентарь, инструменты.

**Организация работы холодного цеха.**

Организация работы холодного цеха, назначение, характеристика, оборудование, инвентарь, инструменты, посуда.

**2.2. Организация работы рыбно-мясного цеха.**

Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест.

Организация работы рыбно-мясного цеха с полным производственным циклом на сырье и на полуфабрикатах. Оборудование. Организация рабочих мест при обработке сырья и изготовления полуфабрикатов, инвентарь, инструменты.

**2.3. Организация работы доготовочного цеха.**

Организация работы доготовочных цехов (горячего, супового и соусного отделений), их назначение, характеристика, оборудование, инвентарь, инструменты, посуда.

**2.4. Организация работы булочного цеха.**

Организация работы булочного цеха, его назначение, характеристика. Размещение технологического оборудования. Оборудование, рабочие места, инвентарь, посуда, инструменты. Безопасность и охрана труда в цехе.

#### **2.5. Организация работы раздаточного и моечного отделения.**

Организация работы моечных кухонной посуды, производственного оборудования и тары.

Организация обслуживания производства: снабжение рабочих мест инвентарем, инструментами, спецодеждой.

#### **Организация работы раздаточной.**

Организация работы раздаточной на предприятиях различной мощности с различными системами обслуживания. Организация рабочих мест раздатчиц, их инвентарь, инструменты.

Организация обслуживания производства: снабжение рабочих мест инвентарем, инструментами, спецодеждой.

### **3. Организация обслуживания посетителей.**

Организация обслуживания посетителей.

Потребительский спрос и его изучение. Виды и средства информации населения об услугах предприятий общественного питания. Характеристика помещений: состав, размещение, требования к торговым помещениям. Оборудование и оформление залов. Основы меню.

Организация работы моечной столовой посуды.

Организация работы хлебоборезки.

Классификация и назначение столовой посуды и приборов. Сервировка обеденного стола.

### **4. Зачет.**

**Учебно-тематический план**  
по дисциплине «Технология приготовления пищи»

<i>№ п/п</i>	<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Всего часов</i>	<i>В т.ч. на практ. занятия</i>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>1.</b>	<b>Кулинария.</b>		<b>-</b>
<b>1.1.</b>	<b>Механическая кулинарная обработка овощей и грибов.</b>	<b>9</b>	<b>6</b>
1.1.1.	Механическая кулинарная обработка овощей и грибов.	7	
1.1.2.	Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов.	2	
<b>1.2.</b>	<b>Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных продуктов моря.</b>	<b>7</b>	<b>6</b>
1.2.1.	Кулинарная обработка рыбы. Полуфабрикаты из рыбы.	7	
<b>1.3.</b>	<b>Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов, птицы.</b>	<b>13</b>	<b>6</b>
1.3.1.	Механическая кулинарная разделка тушей.	2	
1.3.2.	Механическая кулинарная обработка мяса.	2	
1.3.3.	Механическая кулинарная обработка мясных продуктов, субпродуктов.	2	
1.3.4.	Механическая кулинарная обработка птицы.	7	
<b>1.4.</b>	<b>Тепловая кулинарная обработка продуктов.</b>	<b>7</b>	<b>-</b>
1.4.1.	Основные приемы тепловой обработки.	1	
1.4.2.	Вспомогательные, комбинированные виды тепловой обработки.	6	
<b>1.5.</b>	<b>Супы.</b>	<b>8</b>	<b>6</b>
1.5.1.	Технология приготовления бульонов.	1	
1.5.2.	Технология приготовления заправочных супов.	6	
1.5.3.	Технология приготовления различных супов.	1	
<b>1.6.</b>	<b>Соусы.</b>	<b>8</b>	<b>6</b>
1.6.1.	Технология приготовления соусов на муке.	1	
1.6.2.	Технология приготовления соусов на масле.	6	
1.6.3.	Приготовления заправок, маринадов.	1	
<b>1.7.</b>	<b>Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.</b>	<b>7</b>	<b>6</b>
1.7.1.	Технология приготовления блюд из круп.	6	
1.7.2.	Технология приготовления макаронных, бобовых изделий.	1	
<b>1.8.</b>	<b>Блюда и гарниры из овощей.</b>	<b>9</b>	<b>6</b>
1.8.1.	Технология приготовления блюд из овощей.	2	
1.8.2.	Блюда, гарниры из овощей.	7	
<b>1.9.</b>	<b>Рыбные блюда.</b>	<b>11</b>	<b>6</b>
1.9.1.	Технология приготовления блюд из жареной рыбы.	2	
1.9.2.	Блюда из отварной, припущенной рыбы.	7	
1.9.3.	Блюда из тушеной, запеченной рыбы.	2	
<b>1.10.</b>	<b>Мясные блюда.</b>	<b>15</b>	<b>6</b>
1.10.1.	Блюда из отварного мяса.	2	
1.10.2.	Блюда из жареного мяса.	7	
1.10.3.	Блюда из тушеного, запеченного мяса.	2	
1.10.4.	Блюда из рубленого мяса.	2	

1.10.5.	Блюда из мяса птицы.	2	
<b>1.11.</b>	<b>Блюда из яиц и творога.</b>	<b>7</b>	<b>-</b>
<b>1.12.</b>	<b>Холодные блюда и закуски.</b>	<b>7</b>	<b>-</b>
<b>1.13.</b>	<b>Сладкие блюда.</b>	<b>9</b>	<b>6</b>
1.13.1.	Технология приготовления сладких блюд.	7	
1.13.2.	Технология приготовления напитков.	2	
<b>2.</b>	<b>Технология приготовления мучных изделий.</b>		<b>-</b>
<b>2.1.</b>	<b>Пресное тесто.</b>	<b>7</b>	<b>6</b>
2.1.1.	Технология приготовления пресного теста.	7	
<b>2.2.</b>	<b>Дрожжевое тесто.</b>	<b>8</b>	<b>6</b>
2.2.1.	Технология приготовления дрожжевого теста.	8	
<b>2.3.</b>	<b>Приготовление фаршей, начинок.</b>	<b>2</b>	<b>-</b>
<b>3.</b>	<b>Зачет.</b>	<b>2</b>	
<b>Итого по дисциплине:</b>		<b>136</b>	<b>-</b>

## Содержание дисциплины «Технология приготовления пищи»

### **Тема 1. Введение. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов.**

Основные технологические понятия: технологический процесс, сырье, полуфабрикаты, технологические потери (раскрошка, разливы, распыл и т.д.).

Способы обработки продуктов: механический, химический, термический.

Норма запасов продуктов на предприятии. Ознакомление со сборником рецептов кулинарных блюд.

#### **1.1. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов.**

##### **1.1.1. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов.**

Технологический процесс подготовки овощей: приемка, взвешивание для учета и контроля, сортировка, мойка, очистка, вторая мойка, нарезка. Характеристика способов подготовки овощей. Сульфитирование овощей.

Подготовка овощей перед нарезкой. Простые и сложные способы нарезки картофеля, корнеплодов, овощей (капустных, луковых, томатных, плодовых, тыквенных, листовых).

Нарезка овощей, ее использование; характеристика способов; значение правильной нарезки; кулинарное использование различных форм нарезки для приготовления блюд;

Последовательность обработки овощей для фарширования (кабачков, баклажанов, помидоров, перца и др.).

Подготовка и использование солено-квашенных, замороженных и сушеных овощей.

Обработка грибов: последовательность, кулинарное использование грибов.

#### **1.2. Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных продуктов моря.**

##### **1.2.1. Кулинарная обработка рыбы.**

Технологический процесс обработки рыбы и нерыбных продуктов моря; приготовление полуфабрикатов.

Определение качества поступающего сырья и полуфабрикатов; обработка рыбы и нерыбных продуктов моря, приготовление полуфабрикатов для варки, пропускания, жарки, запекания; приготовление котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.

Способы оттаивания. Обработка рыбы осетровых пород. Виды нарезки рыбы в зависимости от назначения. Оборудование, инвентарь и инструменты для обработки рыбы и нерыбных продуктов моря. Последовательность операций механической кулинарной обработки рыбы. **1.2.2. Полуфабрикаты из рыбы.**

Приготовление полуфабрикатов из рыбы: в целом виде, тушками, порционными натуральными и панированными кусками. Полуфабрикаты для варки, припускания, жарки.

Приготовление панировки, способы панирования, их характеристика. Приготовление льезона, красной и белой панировок.

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

Отходы при обработке рыбы.

Нерыбные продукты моря, их характеристика, кулинарное использование.

### **1.3. Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов, птицы.**

#### **1.3.1. Кулинарная разделка туши.**

Термическое состояние мяса. Первичная обработка мяса. Кулинарная разделка туши крупного рогатого скота; кулинарное назначение отдельных частей туши. Кулинарный разруб туш мелкого рогатого скота, кулинарное назначение отдельных частей туш.

#### **1.3.2. Кулинарная обработка мяса.**

Последовательность операций механической кулинарной обработки мяса.

Оттаивание, обмывание, обсушивание, разделка, обвалка, зачистка, жиловка.

Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса.

#### **1.3.3. Кулинарная обработка мясных полуфабрикатов.**

Виды полуфабрикатов. Назначение. Полуфабрикаты из мяса крупного рогатого скота. Их характеристика, кулинарное назначение.

Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов; назначение, приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее. Приготовление котлетной, кнельной массы и полуфабрикатов из нее. Обработка мясных субпродуктов, обработка птицы.

Полуфабрикаты из баранины, свинины, их характеристика.

#### **1.3.4. Кулинарная обработка птицы.**

Последовательность операций механической кулинарной обработки птицы. Технологический процесс механической кулинарной разделки птицы на полуфабрикаты.

### **1.4. Тепловая кулинарная обработка продуктов.**

#### **1.4.1. Основные приемы тепловой обработки.**

Основные приемы тепловой обработки продуктов. Тепловая обработка продуктов, ее назначение. Варка и ее разновидности. Жарка и ее разновидности. Влияние температуры и продолжительности тепловой обработки на качество готовой продукции. Определение готовности продуктов.

#### **1.4.2. Вспомогательные, комбинированные виды тепловой обработки.**

Комбинированные и вспомогательные приемы тепловой обработки (пассерование, тушение, запекание, бланширование и др.). Влияние температуры и продолжительности тепловой обработки на качество готовой продукции.

### **1.5. Супы,**

#### **1.5.1. Технология приготовления бульонов.**

Технология приготовления бульонов, их разновидности. Правила варки бульонов.

Значение первых блюд в питании.

#### **1.5.2. Технология приготовления заправочных супов.**

Технология приготовления заправочных супов, их разновидности.

Борщ украинский.

Рассольники: ленинградский, домашний. Солянки: мясная сборная, домашняя.

Овощные супы, супы с крупами, макаронами, гороховый, суп-лапша домашний, уха рыбацкая, харчо.

Требования к качеству.

#### **1.5.3. Технология приготовления различных супов.**

Правила приготовления и характеристика супов-пюре, супов молочных, сладких, холодных, прозрачных. Правила подачи супов. Составление технологических инструкционных карт по отдельным супам.

## **1.6. Соусы.**

### **1.6.1. Технология приготовления соусов на муке.**

Технологический процесс приготовления соусов, рецептуры их использование. Значение соусов в питании. Их классификация. Пассерование муки, виды пассеровок, их назначение. Приготовление соусов на муке: основных (белый основной, красный основной, молочный, сметанный) и производных от них (луковые, томатные). Кулинарное использование соусов. Технология приготовления заправок. Требования к качеству соусов, условия и сроки хранения.

### **1.6.2. Технология приготовления соусов на масле.**

Технологический процесс приготовления соусов на масле (соус польский, соус сухарный), рецептуры их использование. Приготовление масляных смесей. Кулинарное использование соусов. Требования к качеству соусов.

### **1.6.3. Приготовление заправок, маринадов, соусов холодных, сладких.**

Приготовление сладких заправок, маринадов, соусов холодных, сладких, рецептуры их использование. Требования к качеству, подача. Составление технологических инструкционных карт по отдельным соусам.

## **1.7. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.**

### **1.7.1. Технология приготовления блюд из круп.**

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

Блюда и гарниры из рассыпчатых, жидких из вязких каш; рецептура, технология приготовления.

Требования к качеству блюд, использование.

Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из круп: пудинги, запеканки, крупеники.

Значение блюд и гарниров из круп, в питании.

### **1.7.2. Технология приготовления блюд их макаронных, бобовых изделий**

Значение блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий в питании.

Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий.

Варка бобовых, особенности подготовки и варки, использование. Блюда бобовые с маслом или луком, фасоль в томате.

Варка макаронных изделий, способы варки (сливной, несливной). Блюда из макаронных изделий (макароны отварные, макароны с сыром, макароны с томатом, макароны с овощами, макаронник, лапшевник, с творогом), рецептура, технология приготовления блюд.

Требования к качеству блюд.

## **1.8. Блюда и гарниры из овощей.**

### **1.8.1. Технология приготовления блюд из овощей**

Классификация овощных блюд и гарниров по способу тепловой обработки (отварные, притушенные, жареные, тушеные, запеченные), их характеристика.

Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из овощей.

### **1.8.2. Блюда и гарниры из овощей.**

Блюда и гарниры из вареных и притушенных овощей (картофель в молоке, картофельное пюре, капуста цветная отварная, пюре из моркови); рецептура, технология приготовления, использование гарниров.

Блюда и гарниры из жареных овощей (жареный картофель; котлеты картофельные, капустные, свекольные, морковные; зразы; жареная капуста; жареные помидоры, кабачки, баклажаны, грибы). Блюда и гарниры из тушеных овощей (тушеный картофель, рагу из овощей). Рецептура, технология приготовления, использование гарниров.

Фаршировка (перцы, голубцы, помидоры), запеченные блюда (запеканки; овощи, запеченные под соусом): рецептура, технология приготовления, подача блюд.

Требования к качеству блюд и гарниров из овощей.

## **1.9. Рыбные блюда.**

### **1.9.1. Технология приготовления блюд из жареной рыбы.**

Значение рыбных блюд в питании, классификация их по способу тепловой обработки.

Посуда, применяемая при приготовлении рыбных блюд.

Технологический процесс приготовления блюд из рыбы.

Способы жарки рыбы. Блюда из жареной рыбы (рыба, жареная во фритюре; рыба, жареная с луком по-ленинградски; рыба, жареная в тесте), блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, биточки, зразы, тельное, тефтели); рецептура готовых блюд.

Требования к качеству рыбных блюд, хранение.

### **1.9.2. Блюда из отварной, припущенной рыбы.**

Правила варки и припускания рыбы. Приготовление блюд из отварной рыбы (рыба отварная с польским соусом), блюд из припущенной рыбы (рыба по-русски, рыба в рассоле), рецептура.

Требования к качеству рыбных блюд.

### **1.9.3. Блюда из тушеной, запеченной рыбы.**

Особенности запекания рыбы. Блюда из тушеной рыбы (рыба тушеная в томате с овощами), блюда из запеченной рыбы (рыба, запеченная в сметанном соусе; рыба, запеченная с картофелем по-русски; рыба, запеченная с яйцом; рыба, тушенная в томате с овощами), рецептура готовых блюд.

Блюда из рыбной котлетной массы, рецептура, технология приготовления.

Требования к качеству рыбных блюд.

Составление технологических инструкционных карт по отдельным блюдам из рыбы.

## **1.10. Мясные блюда.**

### **1.10.1. Блюда из отварного мяса.**

Технологический процесс приготовления блюд из отварного мяса.

Варка мясных продуктов, особенности варки различных мясных продуктов. Блюда из отварного мяса и субпродуктов (мясо отварное, субпродукты отварные, язык отварной), рецептура, приготовление. Требования к качеству блюд.

### **1.10.2. Блюда из жареного мяса.**

Технологический процесс приготовления

Блюда из жареного мяса и субпродуктов (натуральные крупнокусковые полуфабрикаты, натуральные порционные полуфабрикаты, панированные порционные полуфабрикаты, натуральные мелкокусковые полуфабрикаты, бефстроганов, шашлык, печень жареная, субпродукты жареные, поджарка), рецептура, приготовление.

Требования к качеству блюд.

### **1.10.3. Блюда из тушеного, запеченного мяса.**

Тушение мяса, блюда из тушеного мяса (жаркое по-домашнему; мясо, тушеное крупным куском, мясо духовое, гуляш, рагу, азу, плов), рецептура, технология приготовления.

Технология приготовления запеченных блюд (говядина, запеченная в луковом соусе; запеканка картофельная с мясом, овощи, фаршированные мясом; макароны с мясом, голубцы). Требования к качеству блюд.

### **1.10.4 Блюда из рубленого мяса.**

Блюда из рубленой массы (бифштекс рубленый, шницель рубленый); блюда из котлетной массы (биточки, котлеты, зразы, шницели, тефтели, рулеты). Рецептура, приготовление. Требования к качеству блюд.

### **1.10.5 Блюда из мяса птицы.**



Блюда из сельскохозяйственной птицы: отварные (птица отварная, «в кармашек») и жареные (птица жареная, цыпленок жареный), рецептура, технология приготовления. Требования к качеству блюд из птицы.

Составление технологических инструкционных карт по отдельным блюдам из птицы.

### **1.11. Технология приготовления блюд из яиц и творога.**

Качество поступившего сырья, влажность творога, приготовление блюд из яиц и творога с соблюдением технологического процесса.

Классификация блюд по способу тепловой обработки. Варка яиц и ее разновидности (яйца «всмятку», «вкрутую»). Использование вареных яиц, яйца фаршированные. Блюда из жареных яиц (глазунья, омлеты, яичница с гарниром), технология приготовления.

Блюда из творога холодные, блюда отварные (вареники, вареники ленивые), блюда жареные (сырники, блинчики с творогом), блюда запеченные (запеканка творожная), рецептура, технология приготовления.

Требования к качеству блюд из яиц и творога.

### **1.12. Холодные блюда и закуски.**

Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и других продуктов, бутербродов.

Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для холодных блюд. Посуда для подачи блюд. Классификация холодных блюд и закусок по основному продукту и характер кулинарной обработки.

Бутерброды, их разновидности, технология приготовления, оформление.

Салаты-коктейли. Салаты из сырых и вареных овощей, винегрет овощной, рецептура, технология приготовления, оформление.

Холодные блюда и закуски из рыбы (рыба под маринадом, сельдь с гарниром), рецептура, технология приготовления, оформление. Холодные блюда и закуски из мяса и субпродуктов (ростбиф, паштет из печени, язык заливной). Рецептура, технология приготовления, оформление холодных блюд из овощей. Требования к качеству холодных блюд и закусок.

### **1.13. Сладкие блюда.**

#### **1.13.1. Технология приготовления сладких блюд.**

Технологический процесс приготовления сладких блюд.

Холодные сладкие блюда (компоты, кисели), рецептура, технология приготовления, подача.

Горячие сладкие блюда, технология приготовления, рецептура.

Требования к качеству сладких блюд.

#### **1.13.2. Технология приготовления напитков.**

Технологический процесс приготовления горячих напитков.

Горячие напитки (чай, кофе, какао); рецептура, технология приготовления.

Требования к качеству напитков.

## **Тема 2. Технология приготовления мучных изделий.**

### **2.1 Пресное тесто.**

#### **2.1.1. Технология приготовления пресного теста.**

Технология приготовления жидкого теста, рецептура, определение готовности, кулинарное использование, режим выпечки, жарки изделий. Требования к качеству готовых изделий.

Технологический процесс приготовления бездрожжевого теста для пельменей, лапши, вареников, рецептура, определение качества. Изделия из бездрожжевого теста. Требования к качеству готовых изделий.

## **2.2. Дрожжевое тесто.**

### **2.2.1. Технология приготовления дрожжевого теста.**

Характеристика дрожжевого теста, сырье, процессы, происходящие при замесе теста, значение обминки теста. Дрожжевое безопарное тесто, сырье, рецептура, способы замеса, брожения, определение готовности теста.

Дрожжевое опарное тесто, сырье, рецептура, технология приготовления.

Требования к качеству теста. Тесто для блинов и оладий, сырье, рецептура, технология приготовления.

Формование, выпечка, режим выпечки изделий на листах, продолжительность, определение готовности.

Изделия из дрожжевого теста, рецептуры, особенности изготовления. Требования к качеству.

Изделия, жаренные в жире, режимы жарки. Жиры, используемые для жарки, их изменение при жарке. Требования к качеству жареных изделий.

### **2.3. Приготовление фаршей и начинок.**

Фарши и начинки овощные, мясные, фруктовые. Технология приготовления, использование. Требования к качеству.

## **3.Зачет.**

**Учебно-тематический план**  
по дисциплине «Калькуляция и учет»

<i>№ п/п</i>	Наименование разделов и тем	<i>Всего часов</i>	<i>В т.ч. на практ. занятия</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<b>1.</b>	<b>Общая характеристика бухгалтерского учета.</b>	<b>1</b>	<b>-</b>
1.1.	Хозяйственный и бухгалтерский учет на пищевом предприятии. Учет денежных средств	1	
<b>2.</b>	<b>Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания.</b>	<b>1</b>	
2.1.	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.	1	
<b>3.</b>	<b>Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания.</b>	<b>3</b>	<b>3</b>
3.1.	Ценообразование и калькуляция. Определение и расчет количества сырья для приготовления блюд. Практическая работа №1 «Определение количества сырья»	1	1
3.2.	Порядок составления калькуляционных карт. Практическая работа №2 «Составление калькуляции»	1	1
3.3.	Порядок составления технологических карт. Практическая работа №3 «Работа со сборником рецептур»	1	1
<b>4.</b>	<b>Учет сырья и готовой продукции на производстве.</b>	<b>2</b>	<b>-</b>
4.1.	Учет продуктов на производстве	1	
4.2.	Учет основных средств	1	
<b>5.</b>	<b>Зачет.</b>	<b>1</b>	
<b>Итого по дисциплине:</b>		<b>8</b>	<b>3</b>

**Содержание**  
дисциплины «Калькуляция и учет».

**Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета.**

**1.1 Общая характеристика учета на предприятиях общественного питания.**

Общая характеристика хозяйственного, бухгалтерского учета. Требования, предъявляемые к учету. Виды учета.

Основные направления совершенствования учета, контроля и отчетности.

**2. Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания.**

Принципы и формы организации бухгалтерского учета.

**2.1. Сборник рецептур и блюд кулинарных изделий.**

План-меню, его назначение, сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, их содержание.

**3. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания.**

**3.1. Ценообразование и калькуляция.**

Понятие о цене и ценообразовании в общественном питании. Виды цен, применяемых в общественном питании.

Калькуляция розничных цен; оценка сырья при калькуляции цен; порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства.

Порядок установления цен на товары, реализуемые через буфеты, магазины, кулинарии и другие предприятия розничной торговли.

Практическая работа №1 «Определение количества сырья»

### **Определение и расчет количества сырья для приготовления блюд.**

Расчет количества сырья для приготовления блюд.

Практическая работа №2 «Составление калькуляции»

### **3.2. Порядок составления калькуляционных карт.**

Понятие калькуляционной карты, назначение, порядок составления.

### **3.3. Порядок составления технологических карт.**

Понятие технологической карты, назначение, порядок составления.

Практическая работа №3 «Работа со сборником рецептов»

## **4. Учет сырья и готовой продукции на производстве.**

### **4.1. Учет продуктов на производстве.**

Источники поступления продуктов и тары. Порядок оформления и учета договоренностей; документальное оформление отпуска продуктов из кладовых.

Организация количественного учета продуктов в кладовой; порядок ведения товарной книги кладовщика; учет тары.

### **4.2. Учет основных средств**

Товарные потери и порядок их списания. Ответность материально-ответственных лиц.

Организация учета на производстве, отпуска и реализации готовой продукции.

Материальная ответственность; документальное оформление. Ответность.

## **5. Зачет.**

## 4.Производственное обучение

### 4.1.Производственная практика

#### Учебно-тематический план

по дисциплине

Производственная практика

<i>№ п/п</i>	<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Всего часов</i>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
1.	Инструктаж по технике безопасности и охране труда.	4
2.	Обработка и нарезка овощей.	4
3.	Обработка рыбы и морепродуктов, приготовление полуфабрикатов.	16
4.	Обработка тушей, приготовление полуфабрикатов из мяса и птицы.	14
5.	Зачет по полуфабрикатам из рыбы, мяса, птицы.	2
6.	Приготовление блюд и гарниров из овощей, круп, макаронных изделий, бобовых культур.	18
7.	Зачет по блюдам из овощей, круп, макаронных изделий, бобовых культур.	2
8.	Приготовление блюд из котлетной массы, полуфабрикатов	20
9.	Приготовление закусок.	20
10.	Приготовление блюд из яиц и творога.	20
11.	Зачет по блюдам из котлетной массы, творога и яиц.	2
12.	Приготовление сладких блюд и напитков.	14
13.	Зачет по сладким блюдам и напиткам	2
14.	Приготовление бульонов и супов.	20
15.	Зачет по бульонам и супам	2
16.	Приготовление соусов, заправок, маринадов.	16
17.	Приготовление блюд из рыбы.	22
18.	Зачет по блюдам из рыбы	2
19.	Приготовление блюд из мяса и птицы.	22
20.	Зачет по блюдам из мяса и птицы	2
21.	Подготовка сырья к производству хлебобулочных изделий	4
22.	Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него	16
23.	Приготовление фаршей, начинок	8
24.	Приготовление пшеничного дрожжевого теста и изделий из него	34
25.	Зачет по изделиям из дрожжевого теста	2
26.	<i>Квалификационная работа</i>	8
	<b>ИТОГО:</b>	<b>229</b>

## **Содержание**

### **дисциплины «Производственная практика на предприятии»**

#### **ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА НА ПРЕДПРИЯТИИ**

##### **1. Инструктаж по технике безопасности и охране труда.**

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

Ознакомление с квалификационными требованиями повара 3-го разряда программой и порядком проведения производственного обучения.

Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.

Требования безопасности труда на рабочих местах. Причины травматизма. Виды травм, меры предупреждения травматизма.

Основные правила электробезопасности.

##### **2. Обработка и нарезка овощей**

Ознакомление с цехом по обработке овощей. Переработка, сортировка картофеля. Овладение навыками очистки картофеля и корнеплодов машинным способом: Освоение приемов ручной дочистки, промывания овощей.

Очистка и промывка луковых овощей.

Обработка капустных овощей.

Сортировка, очистка, промывка плодовых овощей.

Переборка, очистка, промывка зелени.

Переборка, сортировка, очистка, промывка плодов и ягод, освобождение от косточек. Ознакомление с условиями хранения обработанных и нарезанных плодов и порядком использования отходов.

Обработка сухих, консервированных и быстрозамороженных овощей, плодов и ягод. Овладение навыками переборки, сортировки, очистки, промывки грибов.

Освоение рабочих приемов нарезки овощей.

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

Отработка приемов нарезки луковых овощей (соломкой, дольками, кольцами, мелкой крошкой).

Приобретение навыков машинной и ручной нарезки капусты (соломкой, шашками и т.д.). Подготовка капусты к фаршированию.

Приобретение навыков нарезки овощей (дольками, кружочками и др.); подготовка овощей к фаршированию.

Овладение навыками нарезки различных видов плодов.

Овладение навыками нарезки грибов.

Зачет.

##### **3. Обработка рыбы и морепродуктов, приготовление полуфабрикатов**

Ознакомление с цехом обработки рыбы и нерыбных морепродуктов.

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

Освоение рабочих приемов обработки рыбных полуфабрикатов

Ознакомление с приемами приготовления полуфабрикатов из рыбы.

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

Освоение рабочих приемов обработки морепродуктов

Ознакомление с технологическим процессом обработки морепродуктов.

Зачет.

##### **4. Обработка тушей, приготовление полуфабрикатов из мяса и птицы**

Ознакомление с цехом для обработки мяса и мясопродуктов.

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

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

Освоение рабочих приемов обработки птицы.

Овладение навыками обработки птицы и дичи: ошипывание, опаливание, потрошение, промывание, заправка "в кармашек. Ознакомление с порядком использования отходов.

Оттаивание субпродуктов. Приобретение навыков их обработки.

Освоение рабочих приемов приготовления полуфабрикатов из птицы.

Овладение навыками приготовления полуфабрикатов из птицы. Оценка качества. Ознакомление с кулинарным использованием.

### **5. Зачет по полуфабрикатам из рыбы, мяса, птицы**

### **6. Приготовление блюд и гарниров из овощей, круп, макаронных изделий, бобовых культур.**

Предварительная подготовка круп, бобовых и макаронных изделий. Варка каш различной консистенции и гарниров; определение готовности.

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

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

Приготовление блюд, гарниров из макаронных изделий

Предварительная подготовка макаронных изделий. Приобретение навыков приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий: с маслом, сыром, макаронник, лапшевник.

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

Приготовление блюд, гарниров из бобовых культур

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

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

Приготовление блюд, гарниров из овощей

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

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

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

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

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

Приобретение навыков органолептической оценки качества блюд из овощей; порционирование, оформление и отпуск.

### **7. Зачет по блюдам из овощей, круп, макаронных изделий, бобовых культур.**

### **8. Приготовление блюд из котлетной массы, полуфабрикатов**

Освоение рабочих приемов подготовки мясных полуфабрикатов.

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

Приготовление котлетной массы. Ознакомление с рецептурой. Овладение навыками приготовления котлетной массы. Отработка приемов порционирования, формования,

правильности укладки полуфабрикатов из котлетной массы. Ознакомление с условиями и сроками хранения полуфабрикатов из котлетной массы.

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

#### **9. Приготовление закусок**

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

Приготовление салатов, холодных блюд и закусок, оформление, оценка качества, отпуск.

#### **10. Приготовление блюд из творога и яиц**

Приобретение навыков приготовления блюд из творога.

Овладение навыками варки яиц вкрутую, всмятку и в мешочек; определение готовности.

Приобретение навыков приготовления блюд из яиц: яичных омлетов натуральных.

Органолептическая оценка качества блюд из яиц и творога, оформление, отпуск.

#### **11. Зачет по блюдам из котлетной массы, творога и яиц**

#### **12. Приготовление сладких блюд и напитков**

Освоение операций по приготовлению холодных сладких блюд (компотов, киселей), оформление блюд.

Приготовление и отпуск горячих блюд (пудинги, шарлотки и т.п.).

Освоение операций по приготовлению горячих и холодных напитков; отпуск напитков.

#### **13. Зачет по сладким блюдам и напиткам**

#### **14. Приготовление бульонов и супов.**

Ознакомление с цехом или рабочим местом для приготовления блюд.

Освоение операций тепловой обработки продуктов: варки, жарки, комбинированных и вспомогательных приемов. Приготовление бульонов, их разновидности. Оценка качества, подача.

Освоение рабочих приемов приготовления заправочных супов

Приготовление заправочных супов, их разновидности.

Оценка качества. подача супов.

Приготовление супов-пюре

Приготовление супов-пюре. Оценка качества. подача супов.

Приготовление разных супов

Приготовление молочных, сладких супов, супов на отварах, холодных супов.

Оценка качества. подача супов.

#### **15. Зачет по бульонам и супам**

#### **16. Приготовление соусов, заправок, маринадов**

Приготовление соусов с мукой

Освоение операций приготовления соусов. Приготовление бульонов для соусов. Пассерование муки.

Приготовление соусов основных и производных от них. Приготовление заправок. Соус красный и белый. Приготовление сметанного, молочного, грибного и других соусов. Оценка качества, ознакомление с условиями хранения.

Приготовление соусов на масле

Освоение операций приготовления соусов. Оценка качества. Ознакомление с условиями хранения.

Приготовление заправок, маринадов

Освоение операций приготовления заправок, маринадов. Оценка качества. Ознакомление с кулинарным использованием.

#### **17. Приготовление блюд из рыбы**

Освоение операций по приготовлению и отпуску рыбных блюд:

Варка и припускание рыбы. Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы, подача готовых блюд.



Освоение способов жарки рыбы. Запекание рыбы. Блюда из жаренной и запеченной рыбы, подача готовых блюд.

Приготовление блюд из рыбной котлетной массы, подача готовых блюд.

### **18. Зачет по блюдам из рыбы**

### **19. Приготовление блюд из мяса и птицы**

Варка мясных продуктов. Приготовление блюд из отварного мяса, отпуск блюд.

Приготовление блюд из тушеного мяса, отпуск блюд.

Приготовление и отпуск блюд из рубленой и котлетной массы.

Приготовление блюд из жареного, запеченного мяса.

Приготовление и отпуск блюд из субпродуктов.

Приготовление блюд из птицы

Приготовление и отпуск блюд из сельскохозяйственной птицы: блюда отварные и жареные. Оценка качества.

### **20. Зачет по блюдам из мяса и птицы**

### **21. Подготовка сырья к производству хлебобулочных изделий**

### **22. Приготовление бездрожжевого теста, изделий из него**

Овладение навыками замеса теста для пельменей, блинов, оладий, блинчиков. Приготовление изделий.

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

### **23. Приготовление фаршей, начинок**

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

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

### **24. Приготовление пшеничного дрожжевого теста и изделий из него**

Подготовка компонентов, замес теста, определение готовности, оценка качества.

Приготовление дрожжевого сдобного теста опарным способом

Подготовка компонентов, замес опары и теста, определение готовности, оценка качества.

Разделка, расстойка выпечка изделий массой более 0,5 кг

Взвешивание кусков, разделка заготовок, расстойка, определение готовности к выпечке, выпечка, определение готовности изделий, оценка качества.

Разделка, расстойка выпечка изделий массой менее 0,2 кг

Взвешивание кусков, разделка заготовок, расстойка, определение готовности к выпечке, выпечка, определение готовности изделий, оценка качества.

Разделка, расстойка выпечка мелкоштучных изделий

Взвешивание кусков, разделка заготовок, расстойка, определение готовности к выпечке, выпечка, определение готовности изделий, оценка качества.

### **25. Зачет по изделиям из дрожжевого теста**

### **26. КВАЛИФИКАЦИОННАЯ (ПРОБНАЯ) РАБОТА.**

### **Задание на производственную практику**

При прохождении производственной практики учащийся должен выполнить следующие виды работ:

#### **1. Холодный цех**

- приготовление салатов, салатов-коктейлей,
- приготовление холодных блюд и закусок,
- приготовление овощных, рыбных, мясных блюд, блюд из птицы,
- приготовление блюд их творога и яиц

#### **2. Мясо-рыбный цех**

- разделка тушей рыбы, птицы,
- нарезка полуфабрикатов( крупнокусковых, порционных, мелкокусковых),
- приготовление изделий из котлетной массы

#### **3. Горячий цех**

- приготовление бульонов,
- приготовление супов: борщи, щи, рассольники, солянки, супы с крупами и макаронными изделиями, молочные, протертые, холодные,
- приготовление соусов: белый, красный, сметанный, молочный, грибной, мясные,
- приготовление гарниров: рассыпчатые каши с овощами, картофельные (пюре, отварной, тушеный, жареный, во фритюре),
- приготовление горячих и холодных напитков.

#### **4. Булочный цех:**

- приготовление пирожкового теста,
- приготовление сдобного теста ( опарный и безопарный способы),
- приготовление фаршей,
- разделка и выпечка мелкоштучных и крупноштучных мучных изделий

## **5. Формы аттестации и оценочные материалы**

### **Экзаменационные билеты для квалификационного экзамена по профессии «Повар»**

#### **Билет №1** квалификационный экзамен

1. Технология приготовления тушеных мясных блюд (гуляш). Требования к качеству, сроки и условия хранения, раздача.
  2. Последовательность операций при механической кулинарной обработке овощей.
  3. Правила безопасности при работе с универсальными приводами.
- 

#### **Билет №2** квалификационный экзамен

1. Технология приготовления тушеных блюд из субпродуктов. Требования к качеству, сроки и условия хранения, раздача.
  2. Механическая кулинарная обработка картофеля.
  3. Технология приготовления щей без картофеля. Требования к качеству, сроки и условия хранения, раздача.
- 

#### **Билет №3** квалификационный экзамен

1. Влияние содержания воды в продукте на его качество и сохраняемость.
  2. Механическая кулинарная обработка корнеплодов.
  3. Технология приготовления мелкокусковых жареных блюд (бефстроганов). Требования к качеству, сроки и условия хранения, раздача.
- 

#### **Билет №4** квалификационный экзамен

1. Процессы, происходящие в пищевых продуктах при хранении.
  2. Технология приготовления заправочных супов (борщ украинский). Требования к качеству, сроки и условия хранения, раздача.
  3. Технология приготовления соусов основных (красный, белый). Требования к качеству, сроки и условия хранения, раздача.
- 

#### **Билет №5** квалификационный экзамен

1. Технология приготовления каш. Требования к качеству, сроки и условия хранения, раздача.
2. Формы нарезки корнеплодов.

3. Технология приготовления супов-пюре. Требования к качеству, сроки и условия хранения, раздача.
- 

**Билет №6**  
квалификационный экзамен

1. Технология приготовления соусов на муке. Требования к качеству, сроки и условия хранения, раздача.
  2. Технология приготовления запеченных изделий. Требования к качеству, сроки и условия хранения, раздача.
  3. Технология приготовления супов на молоке. Требования к качеству, сроки и условия хранения, раздача.
- 

**Билет №7**  
квалификационный экзамен

1. Технология приготовления блюд из овощей. Требования к качеству, сроки и условия хранения, раздача.
  2. Схема первичной обработки свежих грибов.
  3. Технология приготовления рассольника Ленинградского. Требования к качеству, сроки и условия хранения, раздача.
- 

**Билет №8**  
квалификационный экзамен

1. Разделка говяжьей туши.
  2. Формы нарезки капусты и луковых овощей.
  3. Технология приготовления котлетной массы, изделий из нее. Требования к качеству, сроки и условия хранения, раздача.
- 

**Билет №9**  
квалификационный экзамен

1. Технология приготовления бульонов. Требования к качеству, сроки и условия хранения, раздача.
  2. Разделка рыбы: непластованная, пластование.
  3. Технология приготовления дрожжевого теста (безопарный способ), изделий из него. Требования к качеству, сроки и условия хранения.
- 

**Билет №10**  
квалификационный экзамен

1. Технология приготовления заправочных супов. Классификация. Требования к качеству, сроки и условия хранения, раздача.
2. Технология приготовления тушеных мясных блюд. Требования к качеству, сроки и условия хранения, раздача.
3. Нарезка овощей для блюд: борщ украинский, рассольник, щи из свежей капусты.

---

**Билет №11**  
квалификационный экзамен

1. Технология приготовления блюд и гарниров из тушеных овощей. Требования к качеству, сроки и условия хранения, раздача.
2. Последовательность операций при механической кулинарной обработке рыбы.
3. Технология приготовления пирожков из дрожжевого теста. Требования к качеству, сроки и условия хранения.

---

**Билет №12**  
квалификационный экзамен

1. Технология приготовления сладких блюд (кисели, желе). Требования к качеству, сроки и условия хранения, раздача.
2. Схема разделки рыбы средних и крупных размеров на филе без кожи и костей.
3. Технология приготовления блюд из творога. Требования к качеству, сроки и условия хранения, раздача.

---

**Билет №13**  
квалификационный экзамен

1. Технология приготовления крупеников, лапшевников. Требования к качеству, сроки и условия хранения, раздача.
2. Способы обработки (разделки) чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы.
3. Технология приготовления рассольника домашнего. Требования к качеству, сроки и условия хранения, раздача.

---

**Билет №14**  
квалификационный экзамен

1. Технология приготовления тушеных блюд (плов, рагу). Требования к качеству, сроки и условия хранения, раздача.
2. Особенности обработки некоторых видов рыб (судак, камбала, линь, навага, щука, треска и др.)
3. Способы термической обработки продуктов.

---

**Билет №15**  
квалификационный экзамен

1. Технология приготовления щей из свежей капусты, из квашеной капусты. Требования к качеству, сроки и условия хранения, раздача.
2. Последовательность приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.
3. Технология приготовления блюд из яиц. Требования к качеству, сроки и условия хранения, раздача.

---

**Билет №16**  
квалификационный экзамен

1. Технология приготовления отварных и припущенных мясных блюд. Требования к качеству, сроки и условия хранения, раздача.
  2. Обработка и использование рыбных пищевых отходов.
  3. Технология приготовления мелкокусковых мясных блюд (гуляш, бефстроганов). Требования к качеству, сроки и условия хранения, раздача.
- 

**Билет №17**  
квалификационный экзамен

1. Способы термической обработки продуктов.
  2. Последовательность операций при механической кулинарной обработке мяса.
  3. Технология приготовления изделий из котлетной массы (котлеты, биточки, зразы). Требования к качеству, сроки и условия хранения, раздача.
- 

**Билет №18**  
квалификационный экзамен

1. Технология приготовления маринадов, заправок. Требования к качеству, сроки и условия хранения, раздача.
  2. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.
  3. Технология приготовления жареных блюд (поджарка). Требования к качеству, сроки и условия хранения, раздача.
- 

**Билет №19**  
квалификационный экзамен

1. Классификация мяса. Требования к качеству мяса.
  2. Способы тепловой кулинарной обработки.
  3. Технология приготовления тушеных мясных блюд (азу). Требования к качеству, сроки и условия хранения, раздача.
- 

**Билет №20**  
квалификационный экзамен

1. Мясные полуфабрикаты, субпродукты, требования к качеству, упаковка, условия хранения.
  2. Технологическая схема основных правил варки каши.
  3. Технология приготовления запеченных блюд из рыбы (рыба, запеченная по-ленинградски, с луком). Требования к качеству, сроки и условия хранения, раздача.
-

**Билет №21**  
квалификационный экзамен

1. Требования, предъявляемые к качеству свежего, охлажденного, замороженного мяса.
  2. Способы варки макаронных изделий.
  3. Технология приготовления блюд и гарниров из отварных овощей. Требования к качеству, сроки и условия хранения, раздача.
- 

**Билет №22**  
квалификационный экзамен

1. Молоко и молочные продукты. Состав, пищевая ценность, требования к качеству.
  2. Особенности варки бобовых.
  3. Технология приготовления супов заправочных из круп. Требования к качеству, сроки и условия хранения, раздача.
- 

**Билет №23**  
квалификационный экзамен

1. Яйца и яичепродукты. Химический состав и пищевая ценность, классификация, дефекты, требования к качеству.
  2. Способы варки рассыпчатых каш.
  3. Технология приготовления дрожжевого теста для расстегаев, выпечка изделий. Требования к качеству, сроки и условия хранения, раздача.
- 

**Билет №24**  
квалификационный экзамен

1. Технология приготовления прозрачных супов. Требования к качеству, сроки и условия хранения, раздача.
  2. Способы приготовления картофельного пюре, картофеля во фритюре. Какие блюда приготавливают из картофеля?
  3. Технология приготовления блюд из творога. Требования к качеству, сроки и условия хранения, раздача.
- 

**Билет №25**  
квалификационный экзамен

1. Технология приготовления дрожжевого теста (безопасный способ), изделий из него. Требования к качеству, сроки и условия хранения.
  2. Схема приготовления тушеной капусты, овощного рагу.
  3. Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы. Требования к качеству, сроки и условия хранения, раздача.
-

**Билет №26**  
**квалификационный экзамен**

1. Технология приготовления сладких блюд (желе). Требования к качеству, сроки и условия хранения, раздача.
  2. Схема приготовления котлет из моркови и свеклы.
  3. Технология приготовления соусов на масле. Требования к качеству, сроки и условия хранения, раздача.
- 

**Билет №27**  
**квалификационный экзамен**

1. Технология приготовления блюд из отварной рыбы, из припущенной рыбы. Требования к качеству, сроки и условия хранения, раздача.
  2. Способы варки яиц. Как используются вареные яйца.
  3. Кулинарная разделка говяжьей туши, свиной туши.
- 

**Билет №28**  
**квалификационный экзамен**

1. Технология приготовления заправочных супов (борщ сибирский). Требования к качеству, сроки и условия хранения, раздача.
  2. Технологическая схема приготовления омлета, яичницы.
  3. Требования безопасности во время работы повара.
-



## 6. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

### Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

Педагогические кадры, имеющие высшее профессиональное образование соответствующие профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

педагогические кадры, имеющие высшее профессиональное образование соответствующие профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

### Материально-технические условия реализации программы

#### Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов по дисциплинам:

##### Лекционная аудитория

##### Дисциплины

«Основы предпринимательства», «Товароведение пищевых продуктов», «Микробиология, физиология питания и санитария», «Оборудование пищевых производств, охрана труда», «Организация производства пищевых предприятий», «Технология приготовления пищи»  
«Калькуляция и учет»

##### Оборудование

Магнитная маркерная доска – 1 шт., мультимедийный проектор – 1шт., ноутбук – 1шт., дидактический материал, методические пособия;

##### Лаборатория

##### Оборудование

Немеханическое оборудование	Производственные столы
Механическое оборудование	Универсальный привод со сменными механизмами Слайстер
Тепловое оборудование	ЭПК 6 Пароконвектомат Конвекционная печь СВЧ-печь Электросковорода
Холодильное оборудование	Холодильник 2х камерный
Весоизмерительное оборудование	Весы электронные
Интерактивные средства обучения	Компьютер Мультимедийный проектор Мультимедийный экран

## ЛИТЕРАТУРА

### Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

#### Основные источники:

1. Здобин А.И. Сборник рецептур К: 2011
2. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Учебник для нач.проф.образования – М.: Издательский центр «Академия», 2013г.
3. Потапова И. Изделия из теста М.: Академия 2012.
4. Ермилова С. Торты, пирожные М.: Академия 2011г
5. Н.А.Анфимова, Л.Л.Татарская Кулинария: Учебник для нач.проф. образования:– 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2010г. – 328с.
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Издательство «Хлебпродинформ» Москва 2006 г
7. СанПиН 2.3.2. 1324 – 2003. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов
8. В.П. Золин. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач.проф.образования: Учеб.пособие для сред.проф.образования: – 2-е изд., стер,- М.: Издательский центр «Академия», 2005.- 248с
9. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А.Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник для нач.проф.образования:– 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2010г. – 304с.
- 10 Мазепа Е.В. Практикум для кондитера:Учебное пособие.( Сер.»Учебники XXI века) – Ростов н/Д: Феникс, 2002.-384

#### Дополнительные источники:

- 1.Т.А. Качурина. Кулинария: Рабочая тетрадь для нач.проф.образования .– М.: Издательский центр «Академия», 2005.- 160с. Допущено Министерством образования и науки РФ в качестве рабочей тетради для образовательных учреждений начального профессионального образования.
- 2.И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. Основы технологии производства продукции общественного питания: учебное пособие - .М.: Издательский центр «Академия» 2008. – 64с. Допущено экспертным советом по профессиональному образованию в качестве учебного пособия для образовательных учреждений, реализующих программы начального профессионального образования и профессиональной подготовки.
- 3.Тепловое оборудование предприятий общественного питания: Справочник для учащихся образовательных учреждений нач.проф.образования/ В.П. Кирпичников, М.И. Болотов. – М.: Издательский центр «Академия», 2005.- 352с.
- 4.Николаева М.А. Теоретические основы товароведения. М.: Норма, 2006 Закон РФ «О защите прав потребителей» от 7 февраля 1992г. № 2300/1-1 (с изм. И доп. 1996,1999,2004гг.)
- 5.Химический состав пищевых продуктов. Москва: ВО «Агропромиздат», 1987г.
- 6.Дубровская Н.И.Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Рабочая тетрадь в двух частях. Рекомендовано Федеральным государственным учреждением «Федеральный институт развития образования» в качестве учебного пособия для начального профессионального образования, М.: Издательский центр «Академия», 2010.- 112с. Допущено Министерством образования и науки Российской Федерации в качестве рабочей тетради для образовательных учреждений начального профессионального образования.

7. Кирпичников В.П., Болотов М.И.. Тепловое оборудование предприятий общественного питания: Справочник для учащихся образовательных учреждений нач. проф. образования/– М.: Издательский центр «Академия», 2005.- 352с.
8. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения. М.: Норма, 2006 Закон РФ «О защите прав потребителей» от 7 февраля 1992г. № 2300/1-1 (с изм. И доп. 1996,1999,2004гг.)
9. Химический состав пищевых продуктов. Москва: ВО «Агропромиздат», 1987г.

#### **Интернет –ресурсы:**

##### **Нормативные документы:**

- ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";  
ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования";  
СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов;  
СанПиН 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое;  
Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276);

##### **Интернет-ресурсы:**

1. [www.firo.ru](http://www.firo.ru) [http://www.detiplus.ru/ruk/html/04\\_25687.html](http://www.detiplus.ru/ruk/html/04_25687.html)
2. [www.culinar-russia.ru](http://www.culinar-russia.ru)

##### **Журналы:**

1. «Питание и общество» профессиональный кулинарный журнал  
«Общепит» бизнес и искусство профессиональный кулинарный журнал  
Торт Деко. Учимся украшать торты.