

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ	3
1.1 Общие положения	3
1.2 Цель реализации программы.....	3
1.3 Форма обучения.....	3
1.4 Трудоемкость обучения	4
1.5 Планируемые результаты освоения программы	4
1.6 Требования к лицам, допущенным к освоению программы	4
2 ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ	5
2.1 Календарный учебный график	5
2.2 Учебный план	5
2.3 Рабочие программы учебных дисциплин.....	6
3 ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ	23
3.1 Кадровые условия.....	27
3.2 Материально - технические условия	27
3.3 Учебно-методическое и информационное обеспечение.....	28
4 ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ	30
4.1 Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации.....	30
4.2 Оценочные материалы для проведения итоговой аттестации	31
5 СОСТАВИТЕЛИ ПРОГРАММЫ	39

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1 Общие положения

Нормативно-правовую основу разработки программы составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 1 июля 2013 г. №499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. №513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утверждены Министром образования и науки Российской Федерации 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05вн);

Программа разработана на основе Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, раздел «Торговля и общественное питание» (ЕТКС) и профессионального стандарта по профессии «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. № 610н.

В программу включены: квалификационная характеристика, учебные планы, тематические планы и программы для подготовки новых рабочих на 2-й – 3-й разряды, а также для повышения квалификации на 4-й – 6-й разряды.

Квалификационные характеристики, учебные, тематические планы и программы для повышения квалификации включают требования к знаниям, умениям и содержанию обучения рабочих, являются дополнением к аналогичным материалам предшествующего уровня квалификации.

Обучение может проводиться как групповым, так и индивидуальным методами.

К концу обучения каждый обучаемый должен уметь самостоятельно выполнять все работы, предусмотренные квалификационной характеристикой, техническими условиями и нормами, установленными на предприятии.

Теоретическое обучение проводится с использованием учебно-методических и учебно-наглядных пособий.

К самостоятельному выполнению работ обучающиеся допускаются только после сдачи зачета по безопасности труда.

По завершению обучения проводится итоговая аттестация. Состав аттестационной комиссии определяется и утверждается директором образовательного учреждения.

Результаты итоговой аттестации оформляются протоколом.

По результатам итоговой аттестации выдается документ о прохождении обучения действующего образца.

1.2 Цель реализации программы

Приобретение обучающимися профессиональных знаний, умений, навыков и формирование компетенций, необходимых для выполнения определенных трудовых функций (нового вида профессиональной деятельности) – приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания, согласно установленным квалификационным требованиям по профессии рабочих «Повар» с присвоением квалификационного разряда.

1.3 Форма обучения

Применяется очная и очно-заочная форма обучения с очной итоговой аттестацией.

1.4 Трудоемкость обучения

Срок освоения программы:

– профессиональная подготовка «Повар» 3 разряда составляет 3 месяца (всего 480 час. из них на теоретическое обучение выделено 155 час, на практическое – 309 час., консультации – 8 час. и на квалификационных экзамен 8 час.).

Продолжительность учебного часа теоретических и практических занятий 1 академический час (45 минут).

1.5 Планируемые результаты освоения программы

Результаты освоения программы определяются приобретенными слушателем компетенциями, т. е. его способностью применять знания, умения и личностные качества в соответствии с видами профессиональной деятельности, а также при необходимости, успешно продолжить обучение, оперативно освоить специфику требований на рабочем месте или овладеть смежными профессиями.

Повар 3-го разряда должен знать:

– рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд;

– виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов;

– признаки и органолептические методы определения доброкачественности продуктов;

– правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке; назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

Повар 3-го разряда должен уметь:

– приготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;

– варить картофель и другие овощи, каши, бобовые и макаронные изделия, яйца;

– жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блины, оладьи, блинчики;

– запекать овощные и крупяные изделия;

– процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формовать, фаршировать, начинять изделия;

– приготавливать бутерброды, блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов;

– порционировать (комплектовать), раздавать блюда массового спроса.

Общие требования:

– рационально организовывать свое рабочее место;

– соблюдать правила охраны труда, санитарии и гигиены, внутреннего распорядка;

– пользоваться средствами пожаротушения, оказывать первую помощь при несчастных случаях.

Обучающийся должен обладать общими компетенциями:

– организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем;

– анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы;

– осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач;

использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

1.6 Требования к лицам, допущенным к освоению программы

К освоению программы профессионального обучения допускаются лица, достигшие восемнадцати лет, имеющие основное общее или среднее общее образование, а также лица, без ограничений статуса. На обучение принимаются как физические лица, так и представители юридических лиц.

2 ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

2.1 Календарный учебный график

3 разряд

Наименование курсов/ дисциплин	Длительность периода обучения (в неделях) ¹⁾												
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
1. Экономический курс	О	ПА											ИА
2. Общепрофессиональный курс	О	ПА											
3. Специальный курс	О	О	О	О	О	ПА							
4. Практическое обучение	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО/ИА

Примечание: О - обучение, ПА – промежуточная аттестация, ПО – практическое обучение, ИА – итоговая аттестация.

¹⁾Даты обучения будут определены в расписании занятий при наборе на обучение

2.2 Учебный план

Учебный план по профессии ОК 016-94 «Повар» (код 16675) Срок обучения: 3 месяца (3 разряд)

№ п/п	Наименование дисциплин	Экза- мены	Сроки обучения (недели)						Всего часов
			1-2	3-4	5-6	7-8	9-10	11-12	
			Количество часов в неделю						
1	Теоретическое обучение								155
1.1	Экономический курс		10						10
1.1.1	Экономика отрасли		10						10
1.2	Общепрофессиональный курс		51						51
1.2.1	Товароведение пищевых продуктов		18						18
1.2.2	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены		15						15
1.2.3	Основы калькуляции и учета		8						8
1.2.4	Организация производства предприятий общественного питания		10						10
1.3	Специальный курс		19	56	38				113
1.3.1	Кулинария		19	25	15				59
1.3.2	Оборудование предприятий общественного питания			31	23				54
2	Практическое обучение		19	24	42	80	80	64	309
	Производственная практика		19	24	42	80	80	64	309
	Консультации							8	8
3	Квалификационный экзамен	8						8	8
	Итого:		80	80	80	80	80	80	480

Пояснения к учебному плану

Учебный план по профессии «Повар» составлен на основе Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, раздел «Торговля и общественное питание» (ЕТКС) и профессионального стандарта по профессии «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. № 610н.

Срок подготовки и уровень квалификации определен в соответствии с Перечнем профессий по ОК 016-94 (код 16675). Присваиваемый уровень квалификации по профессии – «Повар» 3 разряда.

Квалификационный экзамен - комплексный, состоящий из 2-х этапов: теоретического и практического.

2.3 Рабочие программы учебных дисциплин

2.3.1 Экономический курс

Рабочая программа по дисциплине «Экономика отрасли»

Цель освоения дисциплины: получение слушателями теоретических знаний по вопросам функционирования современного экономического механизма, обеспечивающего жизнедеятельность предприятий в условиях рынка и конкуренции.

Задачи освоения дисциплины:

– изучение теоретических и методологических основ формирования механизма и систем экономической работы, адаптивных к динамично меняющимся условиям конкурентной рыночной экономики;

– развитие у слушателей аналитического и креативного мышления благодаря систематизации приобретенных экономических знаний.

Планируемые результаты обучения по дисциплине:

Изучение дисциплины нацелено на формирование у обучающихся способности использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

– системы экономических взаимоотношений в отрасли;
– основы формирования и использования денежных накоплений предприятия; основных фондов, принципов финансирования и кредитования капитальных вложений; системы финансирования и кредитования оборотных средств предприятия; финансового планирования;

– экономические законы, действующие на предприятиях, их применением в условиях рыночного хозяйства страны.

Уметь:

– использовать нормативные правовые документы в своей деятельности;
– проводить технико-экономический анализ, комплексно обосновывать принимаемые и реализуемые решения, изыскивать возможности сокращения цикла выполнения работ, оказывать содействие подготовке процесса их выполнения и обеспечению необходимыми техническими данными, материалами, оборудованием.

Владеть:

– культурой мышления, способами обобщения, анализа, восприятия информации, для постановки цели и выбора путей ее достижения.

Содержание дисциплины

Тема 1. Понятие и основные определения экономики

Понятие экономика. Значение экономики в развитии общества, государства. Экономика, как наука о производительных отношениях и производительных сил. Рынок, товар, деньги, цена. Закон спроса и предложения. Собственность. Приватизация.

Тема 2. Структура рынка

Коммерция и монополия. Товарная биржа. Финансы, банки. Ссудный процент. Акционерное общество. Акции. Рынок ценных бумаг.

Тема 3. Основные показатели деятельности предприятия

Структура предприятия. Особенности экономических отношений между заказчиками, между структурными подразделениями предприятия. Система оплаты труда рабочих в современных условиях.

2.3.2 Общеотраслевой курс

Рабочая программа по дисциплине «Товароведение пищевых продуктов»

Цель освоения дисциплины: формирование знаний, умений и навыков в области товароведения пищевых продуктов.

Задачи освоения дисциплины:

- ознакомление с теоретическими и практическими основами оценки потребительских свойств продуктов и соответствия их нормативным показателям;
- приобретение базовых знаний, умений и навыков для успешного освоения различных методов, и средств товароведческой экспертизы продуктов;
- получение профессиональных практических навыков исследования качественных показателей продуктов;
- формирование базовых знаний по важнейшим нормативным документам в области качества продуктов.

Планируемые результаты обучения по дисциплине:

В результате освоения дисциплины слушатель должен:
знать:

- современные методы товароведения;
- классификацию сырья и продуктов;
- товароведческие характеристики и основы экспертизы продовольственных товаров;
- факторы, влияющие на пищевую ценность и качество продуктов в процессе их производства и хранения;

уметь:

- проводить товароведческую экспертизу и исследование продуктов, устанавливать их дефекты;

- анализировать причины снижения качества;

владеть:

- методами товароведения пищевых продуктов;
- навыками самостоятельной организации товароведческой экспертизы.

Содержание дисциплины

Тема 1. Введение

Предмет и задачи товароведения. Понятие об ассортименте и товарном сорте.

Химический состав продовольственных товаров.

Вода, минеральные вещества, белки, жиры, углеводы. Значение для организма человека, норма потребления, содержание в продуктах. Витамины и витаминоподобные вещества, ферменты. Значение для организма человека, классификация, свойства, содержание в продуктах.

Органические кислоты. Значение в питании.

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

Качество пищевых продуктов. Пищевая ценность пищевых продуктов и ее составные компоненты: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценность, усвояемость, доброкачественность. Основные показатели качества. Факторы, влияющие на формирование качества, методы определения качества. Стандарты.

Хранение пищевых продуктов - режим хранения, факторы, влияющие на качество пищевых продуктов в процессе хранения.

Сертификаты. Штриховой код.

Тема 2. Фрукты, овощи, грибы и продукты их переработки

Классификация свежих овощей по различным признакам, дефекты, условия и сроки хранения.

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

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

Капустные овощи. Особенности химического состава, основные хозяйственно-ботанические сорта белокочанной капусты, требования к качеству, болезни и повреждения, кулинарное использование.

Луковые овощи. Особенности химического состава, основные хозяйственно-ботанические сорта лука репчатого, требования к качеству, болезни и повреждения, кулинарное использование.

Салатно-шпинатные, пряные и десертные овощи. Виды, требования к качеству, кулинарное использование.

Тыквенные овощи. Особенности химического состава, основные хозяйственно-ботанические сорта огурцов, тыкв, арбузов, дынь, требования к качеству, болезни и повреждения, кулинарное использование.

Томатные овощи. Особенности химического состава, основные хозяйственно-ботанические сорта томатов, стручкового перца, баклажанов, требования к качеству, болезни и повреждения, кулинарное использование.

Бобовые и зерновые овощи. Особенности химического состава, основные хозяйственно-ботанические сорта, требования к качеству, болезни и повреждения, кулинарное использование.

Свежие плоды (семечковые, косточковые, ягоды, орехоплодные, субтропические, тропические плоды). Виды особенности химического состава, требования к качеству, болезни и повреждения, использование в кулинарии.

Квашеные, соленые, моченые плоды и овощи. Сущность процессов квашения, соления и мочения, используемые сорта плодов и овощей, пищевая ценность, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии.

Маринованные плоды и овощи. Сущность консервирования маринованием, используемые сорта плодов и овощей, пищевая ценность, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии.

Сушеные плоды и овощи. Сущность процесса сушки, используемые сорта плодов и овощей, пищевая ценность, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии.

Фруктоовощные консервы. Сущность стерилизации, ассортимент, требования к качеству, использование в кулинарии.

Быстрозамороженные плоды и овощи. Сущность процесса замораживания, ассортимент, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии.

Продукты переработки картофеля, ассортимент, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии.

Свежие и переработанные грибы, ассортимент, показатели качества, упаковка, сроки хранения.

Свежие грибы. Особенности химического состава, классификация, понятие о несъедобных грибах, признаки доброкачественности, дефекты, использование в кулинарии.

Переработанные грибы, ассортимент, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии.

Тема 3. Зерно и продукты его переработки

Показатели качества зерна.

Крупы. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, использование в кулинарии.

Крупяные концентраты. Пищевая ценность, виды, требования к качеству, использование в кулинарии.

Мука. Виды помолов, пищевая ценность, требования к качеству, сорта муки, дефекты, способы и условия хранения, использование в кулинарии.

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

Макаронные изделия. Пищевая ценность, классификация и ассортимент, требования к качеству, дефекты, упаковка, условия хранения, использование в кулинарии. Хлеб и булочные изделия, понятие о производстве. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты и болезни хлеба, использование в кулинарии. Сроки хранения и условия транспортирования.

Тема 4. Мясо и мясные продукты

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

Понятие о мясе условно-годном и непригодном в пищу, его использование и клеймение. Требования к качеству мяса, дефекты мяса, условия хранения.

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

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

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

Мясные и мясорастительные консервы; мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Пищевая ценность, классификация, характеристика основного ассортимента, требования к качеству, пороки, кулинарное использование, условия хранения.

Тема 5. Рыба и рыбные продукты

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

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

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

Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

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

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

Тема 6. Молоко и молочные продукты

Молоко, сливки. Виды, особенности химического состава, пищевая ценность, лечебные и диетические свойства молока, требования к качеству, пороки, кулинарное использование, условия хранения.

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

Молочные консервы. Классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование, условия хранения.

Сухие молочные продукты. Ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Масло коровье. Особенности химического состава, пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, порошки, кулинарное использование, условия хранения.

Сыры: сычужные и кисломолочные, плавленые, топленные и сыры в порошке. Особенности химического состава, пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, порошки, кулинарное использование, условия хранения.

Тема 7. Яйца и яичные продукты. Пищевые жиры

Химический состав, пищевая ценность, классификация, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование яиц и яичных продуктов.

Пищевые жиры. Ассортимент, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

Растительные масла. Классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Животные жиры. Классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Маргариновая продукция (маргарин, кулинарные жиры, майонез). Пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, кулинарное использование.

Тема 8. Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия

Классификация, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

Крахмал и крахмалопродукты. Виды и основные свойства, требования к качеству, кулинарное использование.

Сахар. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Мед. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, кулинарное использование.

Мучные кондитерские изделия. Классификация кондитерских изделий, показатели качества, условия хранения. Диетические и лечебные кондитерские изделия.

Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

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

Карамель. Конфеты и драже. Халва.

Изменения, происходящие при хранении в отдельных группах кондитерских изделий.

Вспомогательные материалы для производства кулинарных и мучных кондитерских изделий.

Студнеобразующие вещества, пенообразующие продукты, пищевые красители, стабилизаторы, их свойства, использование в кулинарии.

Тема 9. Вкусовые продукты

Значение вкусовых продуктов в питании. Классификация, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

Чай и чайные напитки. Химический состав, требования к качеству.

Кофе и кофейные напитки, цикорий. Химический состав, пищевая ценность, классификация, требования к качеству.

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

Рабочая программа по дисциплине «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»

Цель освоения дисциплины: формирования у слушателей знаний, умений и навыков в области санитарии и гигиены. Ознакомление с основными понятиями санитарии и гигиены на предприятиях торговли и общественного питания.

Освоение основных гигиенических норм и требований к проектированию, содержанию, организации работы и эксплуатации предприятий торговли и общественного питания; рассмотрение причин возникновения и мер профилактики пищевых отравлений и кишечных инфекций; знакомство с методами санитарного надзора в области санитарии и гигиены на предприятиях торговли и общественного питания

Задачи освоения дисциплины:

- количественной и качественной характеристик питания;
- понятия пищевые вещества, их физиологическая роль;
- форм сбалансированного питания;
- особенностей в потребности пищевых веществах в зависимости от возраста, пола, физиологического состояния, профессиональной деятельности человека;
- состава рационов и организации питания в промышленных и сельскохозяйственных коллективах служащих и рабочих в заводских, фабричных столовых, в коллективах учащихся средних школ и высших учебных заведений;
- основных представителей возбудителей пищевых отравлений, микробиологических процессов при хранении и обработке пищевого сырья;
- мер профилактики пищевых инфекций и отравлений.

Планируемые результаты обучения по дисциплине:

В результате освоения учебной дисциплины студент должен:

Знать:

- общие гигиенические основы физиологии и биохимии питания;
- пищевую и биологическую ценность продуктов питания, их гигиеническую характеристику;
- источники пищевых отравлений;
- основы профилактики болезней, связанных с отравлениями, кишечными инфекциями, мероприятиями по борьбе с ними;
- методы гигиенической оценки пищевых продуктов, требования санитарно-гигиенических норм и правил в оценке пищевых продуктов;
- разновидности, значение и характер функционирования различных видов санитарного надзора;
- санитарно-гигиенические требования к транспортировке, приемке, хранению пищевых продуктов, их кулинарной обработке;
- санитарно-гигиенические требования к техническому оборудованию, инвентарю, посуде, а также упаковочным материалам, используемым при производстве продуктов общественного питания.

уметь:

- своевременно выявлять и ликвидировать источники заражения, предупреждать попадание различных контаминантов в пищевые рационы;
- применять правила гигиены;
- соблюдать требования гигиены и санитарии помещений на предприятиях общественного питания;
- оценивать доброкачественность продуктов питания и организовывать производство в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями;
- проводить мероприятия по профилактике пищевых отравлений и кишечных инфекций.

владеть:

- методами санитарно-гигиенических исследований жилых и рабочих зданий и помещений общественного питания;
- лабораторно-инструментальными методами санитарно-гигиенической оценки состава и доброкачественности пищевых продуктов растительного и животного происхождения, их пригодности для употребления;
- организацией мероприятий по обеспечению санитарных условий производства;
- личной гигиены человека.

Содержание дисциплины

Тема 1. Основы физиологии питания

Общее понятие о физиологии питания, микробиологии, гигиене и санитарии на предприятиях общественного питания.

Пищевые вещества и их значение.

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

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

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

Витамины – значение в питании. Понятие о гиповитаминозе и авитаминозе. Водорастворимые витамины В₁ и С. Жирорастворимые витамины А и Д. Сохранение витаминов при кулинарной обработке продуктов.

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

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

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

Тема 2. Основы эпидемиологии

Понятие о микроорганизмах, влияние на них условий внешней среды. Общая характеристика основных групп микроорганизмов и процессов их жизнедеятельности. Микробы, вызывающие порчу пищевых продуктов. Понятие о брожении, использование его в пищевой промышленности и общественном питании (брожение теста, квашение капусты и т.д.).

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

Пищевые инфекции; источники инфицирования продуктов. Профилактика пищевых инфекций.

Венерические заболевания, их предупреждение.

Профилактика СПИДа.

Тема 3. Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика

Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика. Пищевые отравления, их классификация. Пищевые отравления бактериального происхождения: токсикоинфекция и интоксикация.

Пищевые токсикоинфекции. Условно-патогенные микробы, вызывающие пищевые токсикоинфекции (кишечная палочка, протей). Роль кишечной палочки и протей в возникновении токсикоинфекции. Кишечная палочка - показатель загрязнения предприятий. Меры профилактики токсикоинфекций.

Пищевые интоксикации. Отравления токсином стафилакокка. Продукты, с которыми связаны эти отравления. Меры профилактики. Ботулизм. Причины возникновения отравления. Основные мероприятия по предупреждению ботулизма.

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

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

Тема 4. Санитарные требования к устройству, оборудованию и содержанию предприятий общественного питания

Понятие о гигиене труда. Профессиональные вредности.

Санитарные требования к устройству, оборудованию, содержанию предприятий общественного питания.

Санитарные требования к устройству и содержанию помещений предприятий общественного питания. Способы и средства уборки помещений. Правила пользования моющими и дезинфицирующими средствами, способы их приготовления. Инвентарь для уборки помещений.

Борьба с насекомыми (дезинфекция). Физические и химические средства борьбы с ними. Методы и средства борьбы с грызунами (дератизация).

Санитарные требования к оборудованию и инвентарю, посуде, таре. Недопустимость использования разделочных досок не по назначению. Лабораторный контроль санитарного состояния предприятий общественного питания.

Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.

Санитарно-пищевое законодательство и организация санитарного пищевого надзора.

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

Влияние приемов кулинарной обработки пищевых продуктов на получение доброкачественной и безвредной пищи. Соблюдение гигиенических требований, технологического процесса приготовления блюд и напитков. Санитарные требования к механической кулинарной обработке. Санитарные требования к нарезке хлеба, приготовлению фарша, обработке субпродуктов, овощей, используемых без тепловой обработки.

Санитарные требования к тепловой кулинарной обработке продуктов. Значение соблюдения температурного режима и длительности обработки для предупреждения пищевых отравлений.

Санитарные требования к обработке яиц, меланжа, яичного порошка; творога, использованию ароматических веществ и пищевых красителей.

Сроки хранения и реализации блюд. Опасность обсеменения микробами готовых блюд и кулинарных изделий.

Тема 6. Личная и профессиональная гигиена работников общественного питания

Значение соблюдения правил личной гигиены в профилактике пищевых отравлений, кишечных инфекций, гельминтозов. Санитарный режим работников на производстве.

Уход за кожей тела и рук, ногтями, волосами; средство предупреждения заболеваний, Правила мытья и дезинфекции рук. Недопустимость работы при гнойничковых заболеваниях кожи рук, ангинах, заболеваниях зубов и катарах верхних дыхательных путей. Чистка одежды, обуви.

Требования к санитарной одежде, ее хранение.

Медицинский осмотр и обследования на бактерио- и глистозительство, туберкулез, кожные и венерические заболевания. Заболевания, препятствующие допуску к работе в предприятиях общественного питания.

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

Тема 7. Охрана окружающей среды

Значение природы, рационального использования ее ресурсов для экономики страны, жизнедеятельности человека, будущих поколений. Необходимость охраны окружающей среды

Административная и юридическая ответственность руководителей производства и граждан за нарушения в области рационального природопользования и охраны окружающей среды.

Рабочая программа по дисциплине «Основы калькуляции и учета»

Цели освоения дисциплины:

- обеспечение сформированности представлений о социальных, культурных и исторических факторах становления основ калькуляции и учета;
- обеспечение сформированности логического, алгоритмического и математического мышления;
- обеспечение сформированности умений применять полученные знания при решении различных задач;
- обеспечение сформированности представлений о калькуляции и учете в общественном питании как части общечеловеческой культуры,
 - универсальном языке науки, позволяющем описывать и изучать реальные процессы и явления

Задачи освоения дисциплины:

- изучение цели, задач и сущности бухгалтерского учёта предприятий питания;
- изучение законодательных и нормативных документов, используемых в организации учёта приготовления блюд, напитков и кондитерских изделий;
- научиться составлять технологическую карту;
- научиться рассчитывать калькуляцию блюд, учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию.

Планируемые результаты обучения по дисциплине:

В результате освоения дисциплины слушатель должен уметь:

- вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;
- составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;
- рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства,
- оформлять калькуляционные карточки;
- участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;
- пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;

знать:

- виды учета, требования, предъявляемые к учету;
- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;
- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;
- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;
- источники поступления продуктов и тары;
- правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;

- методику осуществления контроля за товарными запасами;
- понятие и виды товарных потерь, методику их списания.

Содержание дисциплины

Тема 1. Введение

Организация и характеристика системы общественного питания в РФ.

Понятие о хозяйственном учете. Виды хозяйственного учета, их характеристика.

Бухгалтерский учет. Понятие, задачи, метод.

Механизация хозяйственных операций. Микрокалькуляторы, их виды и использование.

Тема 2. Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания

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

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

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

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

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

Тема 3. Ценообразование и калькуляция в предприятиях общественного питания

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

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

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

Тема 4. Учет сырья и готовой продукции на производстве

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

Отчетность материально-ответственных лиц и ее оформление.

Тема 5. Инвентаризация продуктов и тары

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

Рабочая программа

по дисциплине «Организация производства предприятий общественного питания»

Цели освоения дисциплины: является формирование знаний, умений и навыков в области организационно-управленческой деятельности предприятий общественного питания, приобретение теоретических и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства в системе массового питания.

Задачи освоения дисциплины:

- освоение и изучение теоретических и практических основ принятия оптимальных решений по функционированию предприятий массового питания;
- приобретения навыков разработки концепции предприятий и сетей общественного питания;
- формирование базовых знаний, умений и навыков для организации производства, и обеспечения надежности технологических процессов;
- изучение современных тенденций в области совершенствования организационной работы на предприятии.

Планируемые результаты обучения по дисциплине:

В результате освоения дисциплины слушатель должен знать:

- основные нормативные и технические документы в области организации производства на предприятиях общественного питания;
- способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов;

уметь:

- разрабатывать концепцию предприятия общественного питания;
- анализировать и оценивать результативность деятельности производства;
- организовывать документооборот по производству на предприятии питания;

владеть:

- навыками организации процесса обеспечения ресурсами и функционирования производства продукции общественного питания.

Содержание дисциплины

Тема 1. Введение

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

Тема 2. Организация снабжения предприятий общественного питания

Источники, составление заявок на сырье, количественная и качественная приемка продуктов на склад, организация складского хозяйства, правила хранения продуктов. Организация весового хозяйства: технические требования к весам, их виды, гири, правила взвешивания, контроль за весами; меры объема.

Тема 3. Организация производства предприятий общественного питания

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

Тема 4. Организация обслуживания посетителей

Потребительский спрос и его изучение. Характеристика помещений: состав, размещение, требования. Оборудование и оформление залов.

Формы обслуживания посетителей, виды, характеристика. Классификация и назначение столовой посуды и приборов; сервировка столов.

2.3.3 Специальный курс

Повар 3 разряда

Рабочая программа по дисциплине «Кулинария»

Цели освоения дисциплины: является формирование знаний, умений и навыков о современных кулинарных способах обработки пищевых продуктов, навыки получения полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции.

Задачи освоения дисциплины:

– освоить теоретический материал и приобрести практические навыки в следующих областях: эстетика приготовления, оформления и приёма пищи; гигиенические требования обработки, приготовления, хранения пищи; знание и соблюдение техники безопасности при работе с острыми и режущими инструментами, электрооборудованием; особенности общественного питания.

– сформировать умения эстетического приготовления пищи с отличными вкусовыми качествами, приёмы экономичного (рационального) приготовления.

Планируемые результаты обучения по дисциплине:

В результате освоения дисциплины слушатель должен:

знать:

– основные правила приготовления блюд и кулинарных изделий; технику безопасности при кулинарной обработке пищевых продуктов;
– основные способы получения продукции;
– назначение и конструкцию оборудования, приспособлений и инструментов;
– приемы выполняемых работ при наиболее распространенных видах ручной, механической и тепловой обработки пищевых продуктов в учебных мастерских.

уметь:

– самостоятельно готовить блюда и кулинарные изделия;
– соблюдать санитарно-гигиенические нормы и правила кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов;
– давать полную органолептическую оценку приготовленных блюд и кулинарных изделий;
– подбирать сырье и полуфабрикаты дляготавливаемых блюд и кулинарных изделий;
– выбирать оборудование, инструменты и приспособления для кулинарной обработки пищевых продуктов.

владеть научной терминологией, методами кулинарной обработки пищевых продуктов и получения продукции собственного производства.

Содержание программы

Тема 1. Введение

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

Тема 2. Механическая кулинарная обработка сырья

Обработка овощей и грибов. Технологический процесс, сырье, полуфабрикаты. Качественная оценка овощей при приемке на производстве. Схема технологического процесса обработки овощей: приемка, взвешивание, сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка – назначение каждой операции.

Правила обработки овощей: последовательность операций, сохранение витаминов, цвета и пищевых веществ. Особенности обработки картофеля в зависимости от кулинарного использования. Причины потемнения очищенного картофеля и способы предотвращения потемнения. Формы нарезки картофеля, использование. Особенности обработки корнеплодов, капустных, луковых овощей в зависимости от кулинарного использования; формы нарезки перечисленных овощей, использование. Особенности обработки тыквенных, томатных и прочих овощей; нарезка, кулинарное использование. Особенности обработки консервированных овощей: сушеных, замороженных, соленых, маринованных, квашеных, кулинарное использование.

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

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

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

Обработка рыбы: предварительная обработка (оттаивание мороженой рыбы, филе промышленного изготовления). Обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки в зависимости от размера и кулинарного использования (мелкой, средней, крупной).

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

Приготовление полуфабрикатов из рыбы: приемы, применяемые при изготовлении полуфабрикатов – нарезка, отбивание, панировка и др. Приготовление котлетной массы из рыбы, рецептура; характеристика полуфабрикатов из нее.

Использование пищевых отходов, нормы отходов. Требования к качеству, сроки и условия хранения полуфабрикатов из рыбы.

Обработка мяса, мясных продуктов, птицы, дичи. Качественная оценка сырья при приемке на производстве. Стадии обработки мяса: оттаивание, зачистка, промывание, обсушивание, разруб, обвалка, жиловка и зачистка. Кулинарный разруб говядины, баранины, свинины, использование частей. Приготовление полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины: крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.

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

Обработка субпродуктов, птицы и дичи, кулинарное использование.

Тема 3. Тепловая кулинарная обработка продуктов

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

Варка и ее разновидности; жарка и ее разновидности. Комбинированные и вспомогательные приемы тепловой обработки.

Тема 4. Кулинарная характеристика блюд

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

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

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

Овощные гарниры простые и сложные, их характеристика, органолептическая оценка, использование, нормы выхода.

Блюда и гарниры на круп, бобовых и макаронных изделий. Значение в питании. Подготовка круп, бобовых и макаронных изделий к тепловой обработке.

Правила варки каш различной консистенции. Органолептическая оценка, использование, нормы выхода.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Рабочая программа по дисциплине «Оборудование предприятий общественного питания»

Цели освоения дисциплины: формирование знаний, умений и навыков, необходимых в профессиональной деятельности слушателей в области эксплуатации технологического оборудования предприятий общественного питания.

Задачи освоения дисциплины:

- приобретение навыков в проведении расчетов и подборе оборудования пищевых технологических линий предприятий общественного питания;
- приобретение навыков в использовании нормативных документов по конструированию пищевого технологического оборудования;
- изучение конструкций современного технологического оборудования предприятий общественного питания;
- получение навыков, связанных с выбором рационального типа машин и аппаратов предприятий общественного питания.

Планируемые результаты обучения по дисциплине:

В результате освоения дисциплины слушатель должен:

знать:

- рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования;
- проектирование и реконструкцию предприятий питания;
- методики расчета и подбора машин и аппаратов для пищевых производств;
- конструкции современного пищевого технологического оборудования и условия его правильной эксплуатации.

уметь:

– выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов;

– пользоваться методическими и нормативными материалами, техническими условиями и стандартами при расчете и подборе оборудования предприятий общественного питания.

Содержание программы

Тема 1. Охрана труда, электробезопасность, пожарная безопасность

Вопросы охраны труда в основных законодательных актах. Контроль за состоянием работы по охране труда.

Производственный травматизм и профессиональные заболевания. Понятие о несчастном случае. Классификация травматизма. Причины производственного травматизма. Расследование и учет несчастных случаев на производстве. Возмещение предприятием ущерба, причиненного здоровью рабочих и служащих в виде увечья или иных повреждений в связи с несчастным случаем.

Электробезопасность. Действие электрического тока на человека. Виды электротравм. Средства защиты. Первая помощь пострадавшим от электротравм.

Пожарная безопасность. Основные причины возникновения пожаров. Способы и средства тушения пожаров. Огнетушители, пожарный инвентарь и правила пользования ими. Средства пожарной сигнализации и связи. Первая помощь пострадавшим при пожаре.

Основные сведения по экологии окружающей среды и охране природы.

Тема 2. Общие сведения о машинах

Основные направления механизации и автоматизации производственных процессов. Требования, предъявляемые к современному оборудованию.

Классификация технологического оборудования предприятий общественного питания. Общие сведения о машинах и механизмах. Основные части машин, их назначение. Сведения о передаточных механизмах.

Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования безопасности труда.

Тема 3. Механическое оборудование

Универсальные приводы.

Универсальные приводы, их назначение и применение.

Понятие об электроприводах. Аппаратура управления и защиты электроприводов.

Комплектация универсальных приводов сменными механизмами, правила эксплуатации и требования безопасности труда.

Машины для обработки овощей и картофеля.

Машины для мойки овощей, фруктов и зелени. Моечные машины роликового и вибрационного типа. Картофелеочистительные машины и механизмы. Машина для сульфитации картофеля. Характеристика, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.

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

Машины и механизмы для протирания овощей и других продуктов.

Назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.

Машины для обработки мяса и рыбы.

Мясорубки. Рабочие инструменты и уход за ними. Фаршмешалки.

Машины для резки замороженного мяса.

Мясорыхлительные машины и механизмы, механизм для нарезания мяса, для бифстроганов, механизм для перемешивания фарша, размолочный механизм.

Котлетоформовочная машина, рыбоочистительная машина. Назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.

Машины хлебрезательные, для нарезки гастрономических товаров.

Хлебрезательные машины, машины для нарезки гастрономических товаров и сливочного масла. Машины для нарезки сыра и колбасы на крупные куски.

Назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации, технические характеристики хлеборезательных машин.

Взбивальные машины.

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

Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов.

Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.

Весоизмерительное оборудование.

Весы, их назначение и классификация, требования, предъявляемые к весам.

Весы настольные циферблатные - устройство, техническая характеристика, установка, регулирование, правила эксплуатации.

Весы товарные – устройство, техническая характеристика, установка, регулирование, правила эксплуатации.

Клеймение и поверка весов. Порядок государственного надзора и контроля за весоизмерительными приборами. Понятие о дозаторах и электронных весах.

Подъемно-транспортное оборудование.

Значение механизации погрузочных работ. Классификация подъемно-транспортного оборудования.

Средства малой механизации.

Подъемники (лифты).

Правила безопасной эксплуатации основных подъемно-транспортных средств.

Тема 4. Тепловое оборудование

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

Тепловое оборудование с электрообогревом. Виды электронагревательных элементов. Понятие об СВЧ и ИК-нагреве. Автоматика безопасности.

Варочное оборудование.

Пищеварочные котлы: назначение, устройство, принцип работы. Варочные и электрические котлы; котлы КПЭ; автоклавы.

Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Экспресс-кофеварки с гидравлическим усилителем. Сосисковарки. Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.

Жарочно-пекарное оборудование.

Жарочное оборудование периодического действия. Электросковороды. Фритюрницы.

Жарочное оборудование непрерывного действия. Вращающаяся жаровня.

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

Жарочные и пекарные шкафы. Шашлычные печи и электрогриль.

Назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.

Варочно-жарочное оборудование.

Плиты электрические секционные модулированные. Газовые плиты и твердотопливные плиты.

Устройство для опаливания птицы и дичи.

Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.

Водогрейное оборудование.

Кипятильники. Электроводонагреватели. Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации водогрейного оборудования.

Оборудование для раздачи пищи.

Электрические мармиты для первых и вторых блюд.

Прилавки – мармиты.

Тепловые шкафы, тепловая стойка и электрические термостаты.

Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.

Тема 5. Холодильное оборудование

Способы получения холода, назначение.

Понятие о машинном охлаждении. Холодильные агенты, их характеристика. Схема холодильной машины компрессорного типа.

Классификация холодильного оборудования предприятий общественного питания.

Сборные холодильные камеры. Холодильные шкафы. Бытовые холодильники для хранения охлажденных продуктов и для хранения замороженных продуктов. Холодильные витрины. Холодильные прилавки. Холодильные прилавки-витрины. Льдогенераторы, фризеры, охладители напитков.

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

Рабочая программа по дисциплине «Охрана труда»

Цель освоения дисциплины: формирование знаний по вопросам охраны труда в отрасли, методам и путям обеспечения безопасных условий труда на производстве и эксплуатации технологического оборудования.

Задачи освоения дисциплины:

- теоретическое освоение обучающимися нормативно-правовой базы охраны труда и техники безопасности;
- изучение основ оптимизации режимов труда и отдыха с учетом требований психофизиологии, эргономики и эстетики труда для различных категорий персонала организаций;
- приобретение практических навыков по обеспечению безопасности трудовой деятельности, выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.

Планируемые результаты обучения по дисциплине:

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- нормативно-правовую базу охраны труда;
- порядок обеспечения и организацию охраны труда в сфере профессиональной деятельности;
- условия труда и воздействие негативных факторов производственной среды на организм человека;
- причины возникновения и профилактику производственного травматизма и профессиональных заболеваний;
- нормы и правила электробезопасности и пожарной безопасности;
- требования безопасности: к технологическим процессам, производственным помещениям и оборудованию.

Уметь:

- проводить идентификацию негативных факторов на производстве;
- применять методы и средства защиты от их воздействия;
- обеспечивать условия для безопасной эксплуатации всех видов производственного оборудования; оценивать уровень травматизма на производстве;
- разрабатывать мероприятия по его предупреждению;
- владеть умениями использования ручных средств тушения пожара и оказания первой помощи при механических травмах и поражении электрическим током.

Содержание дисциплины

Тема 1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания

Основные понятия охраны труда: условия труда, опасный и вредный производственный факторы; - средства защиты на производстве; производственный и бытовой травматизм.

Тема 2. Техника безопасности в лаборатории

Техника безопасности при работе с электрооборудованием, механическим оборудованием, тепловым оборудованием, холодильным оборудованием.

Тема 3. Основы электробезопасности

Влияние электрического тока на организм человека; факторы, влияющие на исход травмы от действия электрического тока; меры защиты от действия электрического тока; оказание помощи пострадавшим.

Тема 4. Основы пожарной безопасности

Общие требования пожарной безопасности; первичные средства пожаротушения; требования пожарной безопасности в лабораториях; порядок действий в случае возникновения пожара.

Тема 5. Первая (доврачебная) помощь пострадавшим

Виды первой (доврачебной) помощи пострадавшим; правила оказания первой (доврачебной) помощи; правила проведения оживляющих мероприятий.

Практическое обучение

Программа производственного обучения «Повар» 3 разряда

Тематический план

№ п/п	Наименование тем	Кол-во часов
I. Обучение в учебной лаборатории		
1.	Вводное занятие. Инструктаж по безопасности труда, электробезопасности и пожарной безопасности	8
2.	Изучение технологического оборудования	10
3.	Изучение правил рациональной организации труда и рабочих мест	10
4.	Изучение ассортимента пищевых продуктов, используемых в качестве сырья для приготовления пищи	10
5.	Ознакомление с основами учета	
	ИТОГО:	38
II. Обучение на предприятии		
1.	Механическая кулинарная обработка сырья	
1.1	Отработка навыков нарезки хлеба	20
1.2	Приобретение навыков обработки овощей, грибов, плодов, ягод	20
1.3	Приобретение навыков обработки мяса, мясопродуктов, птицы и дичи	20
1.4	Приобретение навыков обработки рыбы и нерыбных морепродуктов	20
2.	Приготовление готовых блюд и изделий	
2.1	Приобретение навыков приготовления блюд из картофеля и овощей	30
2.2	Приобретение навыков приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	30
2.3	Приобретение навыков приготовления блюд из яиц	30
2.4	Приобретение навыков приготовления теста и изделий из него	30
2.5	Приобретение навыков приготовления бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов	30
3.	Самостоятельное выполнение работ повара 2-го – 3-го разрядов	41
	Квалификационная (пробная) работа	
	ИТОГО:	271
	ВСЕГО:	309

Содержание программы производственного обучения

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

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

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

Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии.

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

Основные правила электробезопасности. Пожарная безопасность. Причины пожаров, меры предупреждения. Правила пользования средствами пожаротушения. Правила поведения при пожаре.

Тема 2. Изучение технологического оборудования

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

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

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

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

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

Тема 3. Изучение правил рациональной организации труда и рабочих мест

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

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

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

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

Изучение ассортимента поступающего сырья, требований к качеству.

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

Овладение навыками нарезки хлеба.

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

Тема 5. Ознакомление с основами учета

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

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

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

Ознакомление с отчетностью материально-ответственных лиц.

Обучение на предприятии

Тема 1. Механическая кулинарная обработка сырья

1.1. Отработка навыков нарезки хлеба

Ознакомление с рабочим местом по нарезке хлеба и его оборудованием, применяемыми инструментами. Нарезка хлеба в соответствии с действующими правилами, отработка навыков ручной и машинной нарезки хлеба.

1.2. Приобретение навыков обработки овощей, грибов, плодов, ягод

Обработка картофеля и корнеплодов.

Переработка, сортировка. Овладение навыками очистки картофеля и корнеплодов машинным способом: включение машины, загрузка вымытыми овощами, контроль за очисткой, выгрузка овощей, отключение и мытье машины. Освоение приемов ручной доочистки, промывания овощей.

Ознакомление с условиями хранения обработанного картофеля и корнеплодов.

Ознакомление с порядком использования отходов картофеля и корнеплодов.

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

Обработка луковых овощей.

Очистка и промывка репчатого и зеленого лука, чеснока; освоение приемов, облегчающих их очистку. Отработка приемов нарезки луковых овощей (соломкой, дольками, кольцами, мелкой крошкой). Ознакомление с условиями хранения обработанных луковых овощей.

Обработка капустных овощей.

Подготовка капустных овощей (белокочанной капусты, цветной, кольраби) к обработке; овладение навыками обработки. Приобретение навыков машинной и ручной нарезки (соломкой, шашками и т.д.). Подготовка капусты к фаршированию. Ознакомление с условиями хранения обработанных капустных овощей. Ознакомление с порядком использования отходов.

Обработка плодовых овощей.

Сортировка, очистка, промывка плодовых овощей. Приобретение навыков нарезки (дольками, кружочками и др.); подготовка кабачков, баклажанов и помидоров к фаршированию. Ознакомление с условиями хранения обработанных плодовых овощей. Ознакомление с порядком использования отходов.

Обработка зелени.

Переборка, очистка, промывка. Условия хранения обработанной зелени.

Обработка плодов и ягод.

Переборка, сортировка, очистка, промывка, освобождение от косточек. Овладение навыками нарезки различных видов плодов.

Ознакомление с условиями хранения обработанных и нарезанных плодов и порядком использования отходов.

Обработка сухих, консервированных и быстрозамороженных овощей, плодов и ягод. Овладение приемами подготовки быстрозамороженных квашеных, соленых и сушеных овощей к дальнейшему использованию. Ознакомление с условиями хранения обработанных сухих, консервированных и быстрозамороженных плодов и ягод.

Обработка грибов.

Овладение навыками переборки, сортировки, очистки, промывки и нарезки грибов. Ознакомление с особенностями обработки некоторых видов грибов, условиями хранения обработанных и нарезанных грибов.

1.3. Приобретение навыков обработки мяса, мясопродуктов, птицы и дичи

Ознакомление с цехом для обработки мяса и мясопродуктов: вырабатываемая продукция, оборудование, инвентарь, инструмент, организация рабочего места, виды поступающего сырья, органолептическая оценка качества мяса.

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

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

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

Овладение навыками обработки птицы и дичи: ошипывание, опаливание, потрошение, промывание, заправка “в кармашек”. Обработка и использование отходов.

Оттаивание субпродуктов. Приобретение навыков их обработки.

Приготовление котлетной массы. Ознакомление с рецептурой. \Овладение навыками приготовления котлетной массы. Отработка приемов порционирования, формования и панирования, правильности укладки полуфабрикатов из котлетной массы. Ознакомление с условиями и сроками хранения полуфабрикатов из котлетной массы.

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

1.4. Приобретение навыков обработки рыбы и нерыбных морепродуктов

Ознакомление с цехом обработки рыбы и нерыбных морепродуктов, с оборудованием, инвентарем и инструментом,

организацией рабочего места, видами поступающего сырья; органолептическая оценка качества рыбы.

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

Овладение навыками обработки сельди и кильки.

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

Ознакомление с технологическим процессом обработки морепродуктов.

Тема 2. Приготовление готовых блюд и изделий

2.1. Приобретение навыков приготовления блюд из картофеля и овощей

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

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

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

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

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

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

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

Предварительная подготовка круп, бобовых и макаронных изделий. Соотношение крупы, макаронных изделий и жидкости для варки каш различной консистенции и гарниров из макаронных изделий; определение готовности. Оценка качества. Кулинарное использование.

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

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

Приобретение навыков приготовления блюд из макаронных изделий: с маслом, сыром, макаронник, лапшевник.

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

2.3. Приобретение навыков приготовления блюд из яиц

Овладение навыками варки яиц вкрутую, всмятку и в мешочек; определение готовности. Приобретение навыков приготовления блюд из яиц: яичных омлетов натуральных.

Органолептическая оценка качества блюд из яиц, оформление, отпуск.

2.4. Приобретение навыков приготовления теста и изделий из него

Овладение навыками замеса теста для блинов, оладий, блинчиков.

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

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

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

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

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

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

Тема 3. Самостоятельное выполнение работ повара 3-го разряда

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

Квалификационная (пробная) работа.

3 ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

3.1 Кадровые условия

Реализацию образовательного процесса по программе осуществляют преподаватели, имеющие высшее образование по профилю преподаваемого предмета, дополнительное профессиональное образование по направлению деятельности организации и аттестованные в установленном порядке.

3.2 Материально - технические условия

Для реализации дополнительной профессиональной программы используется материально-техническая база:

Учебная аудитория 411 (69 м2)	Лекции	Компьютеры (4 шт.) (Intel (R) Core (TM) i3 -2100 CPU@3.10 GHz, 4ГБ) Мультимедийный проектор Benq hdmi DLP Интерактивная доска Innovatime Solutions Видеокамера Logitech C270 Колонки defender 2.1 CH multimedia speaker system Наглядные пособия, демонстрационные стенды. Стол – 15 шт., стул – 30 шт.
	Практические занятия	Раздаточные материалы в бумажной форме и на электронных носителях (нормативно – правовые акты, формы журналов, пр.) Профессиональная справочная система «Техэксперт» Обучающе - контролирующая система «ОлимпОКС» Программа «Гостехнадзор. Экзамен» Учебники, учебные пособия, справочники и инструкции.

Учебная аудитория 413 (48,7 м ²)	Лекции	Компьютер (Intel (R) Core (TM) i3 -2100 CPU@3.10 GHz, 4ГБ) Мультимедийный проектор View Sonic Pjd5150 Проекционный экран на штативе Apollo SAM-4303 Документ-камера AVerVision CP300 Наглядные пособия, демонстрационные стенды. Стол – 18 шт., стул – 36 шт.
	Практические занятия	Учебный тренажер «Максим III-01» Раздаточные материалы в бумажной форме и на электронных носителях (нормативно – правовые акты, формы журналов, пр.) Профессиональная справочная система «Техэксперт» Обучающе - контролирующая система «ОлимпОКС» Учебники, учебные пособия, справочники и инструкции

3.3 Учебно-методическое и информационное обеспечение

Учебно-методическое и информационное обеспечение представлено мультимедийными аудиториями, информационными стендами, методическими материалами по проведению занятий, презентациями, учебными фильмами, литературой по дисциплинам программы и пр.

Обучающимся представлена возможность пользоваться фондом библиотеки Центра, который включает учебно-методическую литературу, печатные и электронные издания.

Обучающиеся имеют доступ к справочным правовым ресурсам сети интернет, включая электронную библиотечную систему IPRbooks.

Список литературы

Нормативно-правовые акты

1. Федеральный закон «О промышленной безопасности опасных производственных объектов» от 21.07.1999 г. № 116-ФЗ.
2. Постановление Правительства Российской Федерации от 16.09.2020 г. № 1479 «Об утверждении Правил противопожарного режима в Российской Федерации».
3. Правила по охране труда при работе с инструментом и приспособлениями. Утверждены Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 27.11.2020 № 835н. – Екатеринбург: ИД «Урал Юр Издат», 2021. – 28 с.
4. Правила по охране труда при эксплуатации электроустановок. Утверждены Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15.12.2020 № 903н. – Екатеринбург: ИД «Урал Юр Издат», 2021. – 144 с.
5. ГОСТ 12.0.004-2015. Организация обучения безопасности труда. Общие положения.

Основная литература

1. Буслаева, Е. М. Безопасность и охрана труда: учебное пособие / Е. М. Буслаева. - Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2009. - 89 с. // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : URL: <http://www.iprbookshop.ru/1496.html>
2. Ефимов, О. Н. Экономика предприятия: учебное пособие / О. Н. Ефимов. - Саратов: Вузовское образование, 2014. - 732 с. // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: URL: <http://www.iprbookshop.ru/23085.html>
3. Макарова, Н. В. Блюда из мяса в общественном питании. Сырье, теоретические основы и технология производства, рецептуры, правила составления технологических схем к курсовому проекту и выпускной квалификационной работе: учебное пособие / Н. В. Макарова. - Самара : Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2017. - 204 с. - ISBN 2227-8397. - Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. - URL: <http://www.iprbookshop.ru/90459.html>

4. Макарова, Н. В. Блюда из рыбы в общественном питании. Сырье, теоретические основы и технология производства, рецептуры, правила составления технологических схем к курсовому проекту и выпускной квалификационной работе: учебное пособие / Н. В. Макарова. - Самара : Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2017. - 181 с. - ISBN 2227-8397. - Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. - URL: <http://www.iprbookshop.ru/90460.html>

5. Межотраслевая инструкция по оказанию первой помощи при несчастных случаях на производстве. – М.: Изд-во НИЦ ЭНАС, 2007.

6. Моисеенко, Д. Д. Экономика фирмы (краткий курс лекций) / Д. Д. Моисеенко, Н. С. Узунова. - Симферополь: Университет экономики и управления, 2018. - 90 с. // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: URL: <http://www.iprbookshop.ru/86426.html>

7. Практическое пособие для повара, Н.П. Успенская, М.: Экономика, 1983, 184 с.

8. Романова, Н. К. Технология продукции общественного питания. Расчет сырья, полуфабрикатов и готовых блюд / Н. К. Романова, Д. В. Хрундин. - Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2010. - 92 с. - ISBN 978-5-7882-1023-0. - Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. - URL: <http://www.iprbookshop.ru/63502.html>

9. Сугак, Е. Б. Безопасность жизнедеятельности (раздел «Охрана труда в строительстве»): учебное пособие / Е. Б. Сугак. - Москва: Московский государственный строительный университет, ЭБС АСВ, 2014. - 112 с. // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : URL: <http://www.iprbookshop.ru/23718.html>

10. Шапкарина, А. И. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный практикум : учебное пособие / А. И. Шапкарина, С. В. Минаева, Н. А. Янпольская ; под редакцией Е. В. Асмолова. - Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016. - 184 с. - ISBN 978-5-00032-232-1. - Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. - URL: <http://www.iprbookshop.ru/64415.html>

Дополнительная литература

1. Бобкова, О. В. Охрана труда и техника безопасности. Обеспечение прав работника: законодательные и нормативные акты с комментариями / О. В. Бобкова. - Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2010. - 283 с. // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : URL: <http://www.iprbookshop.ru/1553.html>

2. Охрана труда в схемах и таблицах/Ефремова О.С. – 4-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательство «Альфа-Пресс», 2013. – 112 с.

Перечень электронных образовательных ресурсов

1. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» <http://window.edu.ru/>

2. Информационный портал «Охрана труда в России» <http://ohranatruda.ru/>

3. Сайт Министерства образования и науки Российской Федерации <https://minobrnauki.gov.ru/>

4. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (ФЦИОР) <http://fcior.edu.ru/>

5. Электронно-библиотечная система IPR Books <http://www.iprbookshop.ru/>

Условия доступа к сети Интернет

В Центре организован общий доступ к сети Интернет, предоставляемый в помещениях учебных аудиторий № 411 и № 413, кроме того, доступ к сети организован посредством беспроводного соединения WI-FI. В учреждении также имеется доступ к локальной сети Центра, в котором представлены материалы по направлениям обучения в электронном виде.

4 ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

4.1 Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация по дисциплинам осуществляется в форме устного зачета (собеседование по билетам) преподавателем, читающим дисциплину, при его отсутствии сотрудником соответствующего цикла в соответствии с распределением учебной нагрузки.

Процедура проведения зачета:

Зачет, как форма промежуточного контроля уровня теоретических знаний и практических умений и навыков слушателей, проводится с целью оценки уровня теоретических и практических навыков слушателей за полный курс или часть дисциплины.

Промежуточный контроль проводится в объеме учебной дисциплины с целью определения совершенствования необходимой компетенции, степени достижения поставленной цели обучения, установления качества усвоения учебного материала.

При оценке теоретических знаний, практических умений и навыков слушателей учитывается их участие в работе на занятиях.

В случае необходимости преподаватель проводит со слушателями беседу по темам учебной дисциплины, по которым их знания вызывают у него сомнения.

Для проведения зачета преподаватель разрабатывает перечень вопросов, определяет средства его материального обеспечения (макеты, наглядные пособия и т.п.).

К промежуточной аттестации допускаются слушатели, выполнившие в полном объеме программу учебной дисциплины.

Время на подготовку к ответу отводится не более 10-15 минут.

Результаты промежуточной аттестации определяются оценками «зачтено» и «не зачтено».

Отметка «зачтено» выставляется обучающемуся, который усвоил предусмотренный программой материал; правильно, аргументированно ответил на все вопросы, с приведением примеров; показал систематизированные знания, владеет приемами рассуждения и сопоставляет материал из разных источников: теорию связывает с практикой.

Отметка «не зачтено» выставляется обучающемуся, который продемонстрировал недостаточный, ниже базового, уровень сформированности хотя бы одной компетенции, в ответах на вопросы допустил существенные ошибки, не смог ответить на дополнительные вопросы или отказался отвечать, не имеет целостного представления об изучаемой дисциплине, компетенции считаются не освоенными.

Комплект оценочных средств программа обучение «Повар» 3 разряда

Экономический курс

Примерный перечень вопросов для проведения промежуточной аттестации по дисциплине «Экономика отрасли»

1. Понятие экономика
2. Значение экономики в развитии общества, государств.
3. Экономика, как наука о производительных отношениях и производительных си.
4. Рынок, товар, деньги, цена
5. Закон спроса и предложения
6. Собственность
7. Приватизация
8. Структура рынка
9. Коммерция и монополия
10. Товарная биржа

11. Финансы, банки
12. Ссудный процент
13. Акционерное общество
14. Акции
15. Рынок ценных бумаг
16. Основные показатели деятельности предприятия
17. Структура предприятия
18. Особенности экономических отношений между заказчиками, между структурными подразделениями предприятия
19. Система оплаты труда рабочих в современных условиях
20. Основы предпринимательства

Общепромышленный курс

Примерный перечень вопросов для проведения промежуточной аттестации по дисциплине «Товароведение пищевых продуктов»

1. Предмет и задачи товароведения. Понятие об ассортименте и товарном сорте.
2. Химический состав продовольственных товаров.
3. Вода, минеральные вещества, белки, жиры, углеводы. Значение для организма человека, норма потребления, содержание в продуктах.
4. Витамины и витаминоподобные вещества, ферменты. Значение для организма человека, классификация, свойства, содержание в продуктах.
5. Органические кислоты. Значение в питании.
6. Прочие вещества пищевых продуктов - дубильные, пектиновые, красящие, ароматические, гликозиды, алкалоиды, фитонциды, пестициды. Значение для организма человека, роль в формировании качества пищевых продуктов, содержание в продуктах.
7. Качество пищевых продуктов.
8. Пищевая ценность пищевых продуктов и ее составные компоненты: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценность, усвояемость, доброкачественность.
9. Основные показатели качества.
10. Факторы, влияющие на формирование качества, методы определения качества. Стандарты.
11. Хранение пищевых продуктов - режим хранения, факторы, влияющие на качество пищевых продуктов в процессе хранения.
12. Сертификаты. Штриховой код.
13. Плоды, овощи, грибы и продукты их переработки
14. Зерно и продукты его переработки
15. Мясо и мясные продукты
16. Рыба и рыбные продукты
17. Молоко и молочные продукты
18. Яйца и яичные продукты. Пищевые жиры
19. Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия
20. Вкусовые продукты

Примерный перечень вопросов для проведения промежуточной аттестации по дисциплине «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»

1. Общее понятие о физиологии питания, микробиологии, гигиене и санитарии на предприятиях общественного питания.
2. Пищевые вещества и их значение.
3. Биологическое значение пищи. Химический состав.
4. Основные питательные вещества и их значение для организма.

5. Белки, их значение. Продукты, богатые белками. Суточная норма, калорийность.
6. Углеводы, их значение, норма. Превращение углеводов в жиры при избыточном питании. Жиры, их значение. Рациональное соотношение животных и растительных жиров.
7. Минеральные соли – значение в питании. Соли железа, натрия, калия, фосфора, кальция, йода. Вода, значение для организма, норма потребления.
8. Витамины – значение в питании. Понятие о гиповитаминозе и авитаминозе. Водорастворимые витамины В₁ и С. Жирорастворимые витамины А и Д. Сохранение витаминов при кулинарной обработке продуктов.
9. Процесс пищеварения. Понятие усвояемости пищи. Влияние на усвояемость внешнего вида, вкуса и запаха пищи, культуры обслуживания.
10. Общее понятие об обмене веществ. Суточный расход энергии. Факторы, влияющие на обмен веществ.
11. Питание различных групп населения. Нормы и принципы рационального питания для различных групп населения. Режим питания.
12. Понятие о микроорганизмах, влияние на них условий внешней среды.
13. Общая характеристика основных групп микроорганизмов и процессов их жизнедеятельности. Микробы, вызывающие порчу пищевых продуктов.
14. Понятие о брожении, использование его в пищевой промышленности и общественном питании (брожение теста, квашение капусты и т.д.).
15. Понятие о патогенных микроорганизмах. Бактерионосительство: опасность бактерионосителей, работающих в предприятиях общественного питания.
16. Пищевые инфекции; источники инфицирования продуктов. Профилактика пищевых инфекций.
17. Венерические заболевания, их предупреждение.
18. Профилактика СПИДа.
19. Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика.
20. Пищевые отравления, их классификация. Пищевые отравления бактериального происхождения: токсикоинфекция и интоксикация.
21. Пищевые токсикоинфекции. Условно-патогенные микробы, вызывающие пищевые токсикоинфекции (кишечная палочка, протей). Роль кишечной палочки и протей в возникновении токсикоинфекции. Кишечная палочка - показатель загрязнения предприятий. Меры профилактики токсикоинфекций.
22. Пищевые интоксикации. Отравления токсином стафилакокка. Продукты, с которыми связаны эти отравления. Меры профилактики. Ботулизм. Причины возникновения отравления. Основные мероприятия по предупреждению ботулизма.
23. Пищевые отравления не бактериального происхождения. Отравления несъедобными продуктами растительного и животного происхождения. Меры профилактики.
24. Гельминтозы, их виды. Меры предупреждения заражения гельминтами. Борьба с гельминтоносительством.
25. Санитарные требования к устройству, оборудованию и содержанию предприятий общественного питания
26. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, хранению и реализации готовой пищи
27. Значение соблюдения правил личной гигиены в профилактике пищевых отравлений, кишечных инфекций, гельминтозов. Санитарный режим работников на производстве.
28. Уход за кожей тела и рук, ногтями, волосами; средство предупреждения заболеваний, Правила мытья и дезинфекции рук. Недопустимость работы при гнойничковых заболеваниях кожи рук, ангинах, заболеваниях зубов и катарактах верхних дыхательных путей. Чистка одежды, обуви.
29. Требования к санитарной одежде, ее хранение.

30. Медицинский осмотр и обследования на бактерио- и глистоносительство, туберкулез, кожные и венерические заболевания. Заболевания, препятствующие допуску к работе в предприятиях общественного питания.

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

32. Значение природы, рационального использования ее ресурсов для экономики страны, жизнедеятельности человека, будущих поколений. Необходимость охраны окружающей среды

Примерный перечень вопросов для проведения промежуточной аттестации по дисциплине «Основы калькуляции и учета»

1. Организация и характеристика системы общественного питания в РФ.
2. Понятие о хозяйственном учете. Виды хозяйственного учета, их характеристика.
3. Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания
4. Организация снабжения предприятий общественного питания. Источники снабжения. Правила приемки продуктов. Нормы запаса сырья. Хранение и отпуск продуктов.
5. Материальная ответственность, ее формы. Документальное оформление материальной ответственности. Отчетность материально ответственных лиц.
6. Понятие о документах учета, их роль в осуществлении контроля за хозяйственной и финансовой деятельностью.
7. Понятие о цене и ценообразовании. Особенности ценообразования в предприятиях общественного питания. Виды цен, применяемых в предприятиях общественного питания.
8. Основные принципы организации производства. Понятие о калькуляции. Расчет количества сырья по нормативам (рецептурам). Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий и правила работы с ними калькуляционные карточки, сущность, оформление, регистрация и хранение.
9. Понятие о меню. Составление и утверждение планового меню (недельного, декадного, цикличного).
10. Задачи учета сырья и готовой продукции. Документы, оформляемые при приемке продуктов по количеству и качеству в кладовую и отпуске их из кладовой на производство и буфет. Расчет потребного количества продуктов на день. Порядок оформления актов на товарные потери и завес тары. Документы, оформляемые при отпуске готовых изделий с производства.
11. Отчетность материально-ответственных лиц и ее оформление.
12. Понятие об инвентаризации, задачи и сроки проведения. Техника проведения инвентаризации. Документы, оформляемые при проведении инвентаризации. Порядок списания.

Примерный перечень вопросов для проведения промежуточной аттестации по дисциплине «Организация производства предприятий общественного питания»

1. Характеристика предприятий общественного питания. Классификация, типы, принципы размещения, уровень и виды услуг, состав и планировка.
2. Организация снабжения предприятий общественного питания
3. Источники, составление заявок на сырье, количественная и качественная приемка продуктов на склад, организация складского хозяйства, правила хранения продуктов.
4. Организация весового хозяйства: технические требования к весам, их виды, гири, правила взвешивания, контроль за весами; меры объема.
5. Организация производства предприятий общественного питания
6. Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест. Организация работы цехов. Организация рабочих мест. Состав работников, их расстановка и распределение обязанностей между ними. Безопасность и охрана труда.

7. Организация работ раздаточной: организация рабочих мест, инвентарь, инструменты. Организация, техника и правила хранения и отпуска готовой продукции.
8. Организация работы моечных.
9. Организация обслуживания производства: снабжение рабочих мест сырьем, инвентарем, инструментами, спецодеждой.
10. Организация обслуживания посетителей
11. Потребительский спрос и его изучение.
12. Характеристика помещений: состав, размещение, требования.
13. Оборудование и оформление залов.
14. Формы обслуживания посетителей, виды, характеристика.
15. Классификация и назначение столовой посуды и приборов; сервировка столов.

Специальный курс

Примерный перечень вопросов для проведения промежуточной аттестации по дисциплине «Кулинария»

1. Кулинария как наука о рациональном приготовлении пищи.
2. Схема технологического процесса приготовления пищи.
3. Понятие о сырье, полуфабрикате, готовой продукции.
4. Механическая кулинарная обработка сырья
5. Обработка овощей и грибов. Технологический процесс, сырье, полуфабрикаты.
6. Приготовление котлетной массы из овощей, рецептура, условия и сроки хранения.
7. Рыба. Требования к качеству рыбы, поступающей в предприятия общественного питания.
8. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: приемы, применяемые при изготовлении полуфабрикатов – нарезка, отбивание, панировка и др. Приготовление котлетной массы из рыбы, рецептура; характеристика полуфабрикатов из нее.
9. Обработка мяса, мясных продуктов, птицы, дичи. Качественная оценка сырья при приемке на производстве.
10. Стадии обработки мяса: оттаивание, зачистка, промывание, обсушивание, разруб, обвалка, жиловка и зачистка.
11. Приготовление котлетной массы из мяса, рецептура, нормы выхода. Требования к качеству котлетной массы, сроки и условия хранения.
12. Обработка субпродуктов, птицы и дичи, кулинарное использование.
13. Значение тепловой обработки. Классификация и характеристика приемов тепловой обработки. Понятие о процессах, происходящих в продуктах при тепловой обработке.
14. Варка и ее разновидности; жарка и ее разновидности. Комбинированные и вспомогательные приемы тепловой обработки.
15. Блюда и гарниры из овощей. Значение в питании, классификация; приемы, применяемые при тепловой обработке овощей, обеспечивающие сохранение внешнего вида и питательных веществ (витаминов, минеральных солей и др.).
16. Блюда и гарниры на круп, бобовых и макаронных изделий. Значение в питании. Подготовка круп, бобовых и макаронных изделий к тепловой обработке.
17. Правила варки каш различной консистенции. Органолептическая оценка, использование, нормы выхода.
18. Крупяные гарниры: характеристика, использование, нормы выхода. Сроки и условия хранения крупяных изделий.
19. Варка бобовых и макаронных изделий. Приготовление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий и органолептическая оценка, оформление, нормы выхода, сроки и условия хранения.

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

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

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

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

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

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

Примерный перечень вопросов для проведения промежуточной аттестации по дисциплине «Оборудование предприятий общественного питания»

1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания. Понятие о несчастном случае.

2. Классификация травматизма. Причины производственного травматизма.

3. Электробезопасность. Действие электрического тока на человека. Виды электротравм. Средства защиты. Первая помощь пострадавшим от электротравм.

4. Пожарная безопасность. Основные причины возникновения пожаров. Способы и средства тушения пожаров. Огнетушители, пожарный инвентарь и правила пользования ими.

5. Основные направления механизации и автоматизации производственных процессов. Требования, предъявляемые к современному оборудованию.

6. Классификация технологического оборудования предприятий общественного питания. Общие сведения о машинах и механизмах. Основные части машин, их назначение. Сведения о передаточных механизмах.

7. Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования безопасности труда.

8. Механическое оборудование: классификация, особенности, применение.

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

10. Водогрейное оборудование.

11. Холодильное оборудование

12. Способы получения холода, назначение.

13. Классификация холодильного оборудования предприятий общественного питания.

14. Назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации и технические характеристики оборудования.

Примерный перечень вопросов для проведения промежуточной аттестации по дисциплине «Охрана труда»

1. Основные понятия охраны труда: условия труда, опасный и вредный производственный факторы

2. Средства защиты на производстве

3. Производственный и бытовой травматизм.

4. Техника безопасности при работе с электрооборудованием, механическим оборудованием, тепловым оборудованием, холодильным оборудованием.

5. Влияние электрического тока на организм человека.
6. Факторы, влияющие на исход травмы от действия электрического тока
7. Меры защиты от действия электрического тока, оказание помощи пострадавшим.
8. Общие требования пожарной безопасности.
9. Первичные средства пожаротушения
10. Требования пожарной безопасности в лабораториях; порядок действий в случае возникновения пожара.
11. Виды первой помощи пострадавшим
12. Правила оказания первой помощи
13. Правила проведения оживляющих мероприятий.

4.2 Оценочные материалы для проведения итоговой аттестации

Для проведения итоговой аттестации создается аттестационная комиссия, состав которой утверждается локальным нормативным актом Центра. Аттестационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует ее деятельность, обеспечивает единство требований, предъявляемых к слушателям. Аттестационная комиссия формируется из числа преподавателей и сотрудников центра. Количественный состав комиссии не должен быть менее 3 человек.

В качестве итоговой аттестации проводится квалификационный экзамен, который включает в себя проверку теоретических знаний и практическую квалификационную работу (проводится непосредственно на рабочих местах предприятия).

К квалификационному экзамену допускаются обучающиеся, не имеющие задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план по образовательной программе.

Для проведения квалификационного экзамена разрабатываются и утверждаются в установленном порядке: перечень вопросов, охватывающий весь программный материал и экзаменационные билеты. Количество билетов должно быть на 10% больше числа слушателей учебной группы.

В день, предшествующий итоговой аттестации, проводится консультация слушателей.

Во время подготовки к ответу и сдачи экзамена в аудитории могут одновременно находиться не более пяти экзаменуемых. На подготовку к ответу слушателям отводится не более 30 минут.

По окончании ответа на вопросы билета члены аттестационной комиссии могут задавать экзаменуемому дополнительные и уточняющие вопросы в пределах учебного материала, вынесенного на экзамен.

На ответ слушателя по билету и вопросы членов аттестационной комиссии отводится не более 20 минут.

Решение аттестационной комиссии принимается сразу же (на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, при равном количестве голосов голос председателя аттестационной комиссии является решающим) и сообщается всей учебной группе после окончания экзамена.

Результаты итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценка «неудовлетворительно» выставляется слушателю, не показавшему освоение планируемых результатов – компетенций, предусмотренных программой обучения, не знающему основных положений программного материала, при ответе на вопросы билета допустившему существенные ошибки, не ответившему на дополнительные вопросы или отказавшемуся отвечать.

Оценка «удовлетворительно» выставляется слушателю, усвоившему только основные положения программного материала, показавшему частичное освоение планируемых результатов – компетенций, предусмотренных программой; изложившему содержание вопросов билета поверхностно, без должного обоснования; допустившему неточности и

ошибки, недостаточно правильно сформулировав ответ, нарушим последовательность в изложении материала; выполнившему практические задания не в полном объеме и испытывающему затруднения при ответе на дополнительные вопросы.

Оценка «хорошо» выставляется слушателю, показавшему освоение планируемых результатов – компетенций, предусмотренных программой обучения; правильно по существу и последовательно изложившему содержание вопросов билета; в целом правильно выполнившему практическое задание; не допустившему существенных ошибок и неточностей в ответе на дополнительные вопросы.

Оценка «отлично» выставляется если слушатель в полном объеме усвоил программный материал; показал полное освоение планируемых результатов – компетенций, предусмотренных программой обучения, исчерпывающе раскрыл теоретическое содержание вопросов билета, успешно выполнил практическое задание; самостоятельно анализировал, обобщал и последовательно, логично, аргументировано излагал материал, не допуская ошибок; ответил на все дополнительные вопросы.

Экзаменационные билеты для подготовки рабочих по профессии «Повар»

Билет № 1

1. Химический состав пищевых продуктов
2. Последовательность операций при механической кулинарной обработке картофеля и корнеплодов.
3. Правила безопасности при работе с универсальными приводами

Билет № 2

1. Качество пищевых продуктов и методы его определения.
2. Механическая кулинарная обработка капустных овощей.
3. Машины, применяемые для обработки мяса и рыбы.

Билет № 3

1. Влияние содержания воды в продукте на его качество и сохраняемость.
2. Механическая кулинарная обработка луковых овощей.
3. Какие приспособления обеспечивают безопасную работу на рыбоочистителе?

Билет № 4

1. Процессы, происходящие в пищевых продуктах при хранении.
2. Формы нарезки картофеля. Используемые инструменты.
3. Безопасные приемы работы на мясорубке с индивидуальным приводом.

Билет № 5

1. Режим хранения и упаковка пищевых продуктов.
2. Формы нарезки корнеплодов. Используемые инструменты.
3. Устройство и принцип действия просеивателя муки.

Билет № 6

1. Основные показатели качества пищевых продуктов.
2. Процесс обработки белокочанной и цветной капусты.
3. Способы очистки картофеля и принцип действия картофелеочистительной машины.

Билет № 7

1. Что такое вид, сорт и ассортимент продуктов?
2. Схема первичной обработки свежих грибов.
3. Принцип работы овощерезательных машин и безопасные приемы работы при их эксплуатации.

Билет № 8

1. Химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плодов.
2. Формы нарезки капусты и луковых овощей. Используемые инструменты.

3. Возможные неисправности в работе картофелеочистительных машин и способы устранения

Билет № 9

1. Болезни клубнеплодов и корнеплодов.
2. Особенности обработки тыквенных и томатных овощей.
3. Классификация теплового оборудования.

Билет № 10

1. Капустные овощи. Состав, требования к качеству, болезни, упаковка и хранение.
2. Последовательность и особенности обработки салатных и десертных овощей.
3. Источники тепла и теплоносители, основные виды теплообмена.

Билет № 11

1. Луковые овощи. Состав, разновидности, требования к качеству, болезни, упаковка и хранение.
2. Последовательность операций при механической кулинарной обработке рыбы.
3. Охрана труда при работе с электродкотлами.

Билет № 12

1. Салатно-шпинатные и десертные овощи. Состав, требования к качеству, упаковка и хранение.
2. Схема разделки рыбы средних и крупных размеров на филе без кожи и костей.
3. Классификация и устройство пищеварочных котлов.

Билет № 13

1. Тыквенные овощи. Состав, требования к качеству, болезни, упаковка и хранение.
2. Способы обработки (разделки) чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы.
3. Типы электрических пищеварочных котлов, правила эксплуатации.

Билет № 14

1. Томатные овощи Состав, требования к качеству, болезни, упаковка и хранение.
2. Особенности обработки некоторых видов рыб (судак, камбала, линь, навага, щука, треска и др.)
3. Газовые пищеварочные котлы, возможные неисправности и способы их устранения.

Билет № 15

1. Бобовые овощи. Состав, требования к качеству, болезни, упаковка и хранение.
2. Последовательность приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.
3. Паровые пищеварочные котлы, правила эксплуатации.

Билет № 16

1. Условия хранения баночных консервов. Основные показатели качества баночных консервов.
2. Обработка и использование рыбных пищевых отходов.
3. Требования безопасности труда при работе с газовыми пищеварочными котлами.

Билет № 17

1. Нерыбные продукты моря, ассортимент, кулинарное использование.
2. Последовательность операций при механической кулинарной обработке мяса.
3. Пароварочные аппараты, устройство, применение. Требования безопасности труда при варке продуктов на пару.

Билет № 18

1. Химический состав, пищевая ценность мяса.
2. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.
3. Аппараты для жарки и выпечки, принцип действия, правила эксплуатации.

Билет № 19

1. Классификация мяса. Требования к качеству мяса.
2. Способы тепловой кулинарной обработки, их применение.
3. Варочно-жарочное оборудование (плиты), принцип действия, правила

эксплуатации.

Билет № 20

1. Мясные полуфабрикаты, субпродукты, требования к качеству, упаковка, условия хранения.
2. Технологическая схема и основные правила варки рассыпчатой каши.
3. Правила эксплуатации электрических и газовых плит. Требования безопасности труда.

Билет № 21

1. Требования, предъявляемые к качеству свежего, охлажденного, замороженного мяса.
2. Способы варки макаронных изделий.
3. Устройство и применение кипятильников. Правила безопасной эксплуатации.

Билет № 22

1. Молоко и молочные продукты. Состав, пищевая ценность, требования к качеству.
2. Особенности варки бобовых.
3. Правила охраны труда при работе с электрическими и газовыми водонагревателями.

Билет № 23

1. Яйца и яичепродукты. Химический состав и пищевая ценность, классификация, дефекты, требования к качеству.
2. Способы варки рассыпчатых каш.
3. Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инструменту и содержанию рабочего места повара.

Билет № 24

1. Пищевые жиры. Виды, состав, дефекты, требования к качеству, упаковка и хранение.
2. Способы приготовления картофельного пюре, картофеля во фритюре. Какие блюда приготавливают из картофеля?
3. Общие сведения о холодильном оборудовании на предприятиях общественного питания.

Билет № 25

1. Зерно и продукты его переработки.
2. Схема приготовления тушеной капусты, овощного рагу.
3. Меры предупреждения пищевых отравлений, заражения гельминтами, бактерионосительства.

Билет № 26

1. Процесс производства муки, химический состав, сорта, требования к качеству, упаковка и хранение.
2. Схема приготовления котлет из моркови, свеклы.
3. Первая помощь при пищевых отравлениях. Причины их возникновения.

Билет № 27

1. Макароны изделия, состав, ассортимент, требования к качеству, упаковка и хранение.
2. Способы варки яиц. Как используют вареные яйца.
3. Требования охраны труда при выполнении тепловой обработки продуктов.

Билет № 28

1. Хлеб и хлебобулочные изделия, производство, ассортимент, требования к качеству, упаковка и хранение.
2. Технологическая схема приготовления омлета, яичницы. Чем они отличаются?
3. Личная и профессиональная гигиена повара.

5 СОСТАВИТЕЛИ ПРОГРАММЫ

1. Гоменюк А.Н., мастер производственного обучения
2. Рязанова Т.Ю. (оформление и редакция)