

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Центр образования г. Нижнеудинск»

РАССМОТРЕНО

На заседании методического
объединения учителей технологии
Протокол от «30» августа 2024 г.
№ 1

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ «Центр образования
г. Нижнеудинск»
Е.Н. Зиновьева

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

**Программа профессиональной подготовки
по профессиям рабочих, должностям служащих**

Профессия: «Повар»

Код профессии: 16675

Уровень квалификации: Повар, 3 разряд

Нормативный срок освоения: 2 года

Форма обучения: очная

СОГЛАСОВАНО

Зам.директора

Н.Н. Бобровникова

«30» августа 2024 г.

г. Нижнеудинск
2024

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка	3
2. Планируемые результаты освоения программы	4
3. Учебный план	5
4. Календарный учебный график	7
5. Рабочие программы учебных предметов:	
5.1. Кулинария	9
5.2. Организация производства предприятий общественного питания	14
5.3. Основы товароведения пищевых продуктов	16
5.4. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	18
5.5. Оборудование предприятий общественного питания	20
5.6. Основы калькуляции и учета	22
5.7. Практическое обучение	23
6. Оценочные материалы	25
7. Экзаменационные билеты	37
8. Список литературы	41

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа профессиональной подготовки по профессии «Повар» составлена для обучающихся 10 – 11 классов общеобразовательных учреждений на основе установленных квалификационных требований (профессиональных стандартов). Код профессии: 16675. Срок обучения профессии: 2 года. Форма обучения: очная. Количество часов по программе 388 часов, из них теоретическое обучение – 256 часов, практическое обучение – 132 часа.

Целью настоящей программы является профессиональная подготовка обучающихся 10 – 11 классов по профессии «Повар».

Основными задачами программы являются:

- формирование у обучающихся совокупности общих и профессиональных компетенций, необходимых повару;
- развитие у обучающихся мотивируемой потребности в получении востребованной профессии (специальности), в организации само занятости на рынке труда;
- оказание обучающимся практико-ориентированной помощи в профессиональном самоопределении, в выборе пути продолжения профессионального образования.

Программа включает: пояснительную записку, планируемые результаты освоения программы, учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных предметов, оценочные материалы, перечень экзаменационных билетов, список литературы.

Теоретическое обучение в программе представлено общепрофессиональным и профессиональным циклами.

В общепрофессиональном цикле обучающиеся изучают кулинарию – 160 часов; организацию производства предприятий общественного питания – 20 часов; товароведение пищевых продуктов – 20 часов; основы физиологии питания, санитарии и гигиены – 20 часов; оборудование предприятий общественного питания – 24 часа; основы калькуляции и учета – 12 часов. Практическое обучение в учебной мастерской проводится параллельно теоретическому обучению группами согласно расписанию.

В профессиональном цикле обучающиеся изучают основы технологий механической кулинарной и тепловой обработки продуктов, включая различные виды оборудования. Получают сведения о технологиях приготовления супов, соусов, блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, из овощей, творога и яиц, из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы, а также изделий из теста и напитков.

В общепрофессиональный и профессиональный циклы программы включены лабораторно-практические работы, направленные на закрепление полученных знаний. Содержимое лабораторно-практических работ разрабатывается учителем.

Программой предусмотрено практическое обучение, в процессе которого обучающиеся овладевают навыками приготовления различных блюд под руководством мастера производственного обучения и самостоятельно.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, контрольных работ. Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

К концу обучения каждый обучающийся должен уметь самостоятельно выполнять все работы, предусмотренные квалификационными требованиями. Обучающиеся, освоившие программу профессиональной подготовки, сдают квалификационный экзамен в установленном порядке.

Обучающиеся, освоившие программу профессиональной подготовки, сдают квалификационный экзамен в установленном порядке.

Обучающемуся, успешно сдавшему квалификационный экзамен, присваивается квалификация «Повар» 3 разряда и выдается свидетельство установленного образца.

Лицо, не сдавшее квалификационный экзамен, получает справку установленного образца.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Профессия – повар

Квалификация – 3 разряд

Повар 3 разряда **должен знать:**

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

Повар 3 разряда **должен уметь:**

- приготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;
- варить картофель и другие овощи, каши, бобовые, макаронные изделия, яйца;
- жарить овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блины, оладьи, блинчики;
- запекать овощные и крупяные изделия;
- процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формировать, фаршировать, начинять изделия;
- приготавливать бутерброды, блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов;
- порционировать (комплектовать), раздавать блюда массового спроса.

3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН
 профессиональной подготовки
 по профессии «Повар»

№	Предметы	Всего часов за курс обучения	Формы аттестации
I.	ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ	256	
1.	Кулинария	160	Экзамен
2.	Организация производства предприятий общественного питания	20	Зачет
3.	Товароведение пищевых продуктов	20	Зачет
4.	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	20	Зачет
5.	Оборудование предприятий общественного питания	24	Зачет
6.	Основы калькуляции и учета	12	Зачет
II.	ПРАКТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ	132	
	Практическое обучение	120	Экзамен
	Консультации	8	
	Квалификационный экзамен	4	
	Итого:	388	

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
 профессиональной подготовки
 по профессии «Повар»

№	Предметы	Количество часов
10 класс		
1.	Кулинария	80
2.	Организация производства предприятий общественного питания	20
3.	Товароведение пищевых продуктов	20
4.	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	20
5.	Практическое обучение	120
	Итого:	260
11 класс		
1.	Кулинария	80
2.	Оборудование предприятий общественного питания	24
3.	Основы калькуляции и учета	12
5.	Консультации	8
6.	Экзамен	4
	Итого:	128
	Всего:	388

4. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК**2024/2025 учебный год****СОГЛАСОВАНО**

Зам.директора

Н.Н. Бобровникова

«30» августа 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ «Центр образования

г. Нижнеудинск»

Е.Н. Зиновьева

«30» августа 2024 г.

10 КЛАСС

Первая четверть	02.09.24 г. – 25.10.24 г.
Вторая четверть	05.11.24 г.– 28.12.24 г.
Третья четверть	09.01.25 г.– 21.03.25 г.
Четвертая четверть	31.03.25 г. – 26.05.25 г.
4 четверти	34 учебных недели

11 КЛАСС

Первая четверть	02.09.24 г.– 25.10.24 г.
Вторая четверть	05.11.24 г.– 28.12.24 г.
Третья четверть	09.01.25 г. – 21.03.25 г.
Четвертая четверть	31.03.25 г. – 16.05.25 г.
4 четверти	33 учебных недели

5. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ПРЕДМЕТОВ

5.1. УЧЕБНЫЙ ПРЕДМЕТ «КУЛИНАРИЯ»

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

10 класс

№	Наименование разделов	Кол-во часов
1	Введение	2
2	Механическая и кулинарная обработка овощей и грибов.	14
3	Механическая кулинарная обработка рыбы и морепродуктов	26
4	Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы	38
	Итого:	80

ПРОГРАММА

10 КЛАСС

Тема 1. Введение

Задачи курса, взаимосвязь с другими предметами. Кулинария как наука о рациональном приготовлении пищи. Схема технологического процесса приготовления пищи. Понятие о сырье, полуфабрикате, готовой продукции. Ознакомление с сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

Тема 2. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов.

Значение овощей в питании, классификация, подготовка к фаршированию, приготовление полуфабрикатов. Технологический процесс, сырье, полуфабрикаты. Качественная оценка овощей при приемке на производстве. Схема технологического процесса обработки овощей: приемка, взвешивание, сортировка, мойка, очистка и промывание.

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, сушеных грибов, кулинарное использование, условия и сроки хранения.

Тема 3. Механическая кулинарная обработка рыбы и морепродуктов.

Пищевая ценность, кулинарное использование, классификация, виды рыб. Требования к качеству рыбы, поступающей в предприятия общественного питания.

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

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

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

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

Тема 4. Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы.

Товароведно-технологическая характеристика, строение тканей, химический состав, значение в питании. Кулинарная обработка мяса, разделка и обвалка туш, приготовление полуфабрикатов, рубленой и котлетной массы. Обработка костей и субпродуктов.

Пищевая ценность и характеристика птицы и дичи, обработка, заправка и приготовление полуфабрикатов. Обработка мяса, мясных продуктов, птицы, дичи. Качественная оценка сырья при приемке на производстве. Основные 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.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН КУЛИНАРИЯ

11 класс

№	Наименование разделов	Кол-во часов
1	Тепловая и кулинарная обработка продуктов	2
2	Супы	12
3	Соусы	12
4	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	6
5	Блюда и гарниры из овощей	6
6	Рыбные блюда	6
7	Мясные блюда	14
8	Блюда из яиц и творога	4
9	Холодные блюда и закуски	6
10	Сладкие блюда	2
11	Напитки	2
12	Изделия из теста.	8
	Итого:	80

ПРОГРАММА 11 класс

Тема 1. Тепловая кулинарная обработка продуктов.

Характеристика способов обработки. Изменение пищевых веществ, в процессе тепловой обработки. 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 2. Супы.

Роль первых блюд в питании. Классификация. Технология приготовления бульонов. Характеристика и технология приготовления супов.

Тема 3. Соусы.

Роль соусов в питании, классификация, приготовление мучных пассеровок. Приготовление соусов с мукой и без муки. Соусы промышленного производства. Требования к качеству, сроки хранения.

Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.

Значение в питании этой группы блюд. Каши, общая характеристика и правила варки. Блюда из каш, бобовых и макаронных изделий. Условия и сроки хранения блюд. Блюда и гарниры на круп, бобовых и макаронных изделий. Значение в питании. Подготовка круп, бобовых и макаронных изделий к тепловой обработке.

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

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

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

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

Тема 5. Блюда и гарниры из овощей.

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.

Тема 6. Рыбные блюда.

Значение в питании, процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы, классификация. Блюда из отварной, припущенной, жаренной, запеченной рыбы. Фарширование рыбы. Блюда из котлетной массы, нерыбных морепродуктов.

Тема 7. Мясные блюда.

Значение в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса. Блюда из вареного, жаренного, тушеного, запеченного мяса. Блюда из рубленого мяса, котлетной массы и субпродуктов. Требования к качеству, сроки хранения.

Тема 8. Блюда из яиц и творога.

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.

Тема 9. Холодные блюда и закуски.

Значение и классификация, общие принципы оформления, обработка гастрономических товаров. Бутерброды. Салаты из сырых и вареных овощей. Винегреты. Блюда и закуски. Требования к качеству, сроки хранения.

Тема 10. Сладкие блюда.

Значение в питании, классификация, подача. Приготовление компотов, киселей, желе. Горячие сладкие блюда.

Тема 11. Напитки.

Напитки. Ассортимент. Приготовление, требования к качеству, сроки хранения.

Тема 12. Изделия из теста.

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.

5.2. УЧЕБНЫЙ ПРЕДМЕТ «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН 10 КЛАСС

№	Наименование разделов	Кол-во часов
1.	Введение	1
2.	Характеристика предприятий питания	2
3.	Организация снабжения	1
4.	Организация производственных цехов	6
5.	Организация обслуживания потребителей	4
6.	Подготовка к обслуживанию потребителей	4
7.	Техника безопасности	2
	Итого:	20

ПРОГРАММА

Тема 1. Введение

Содержание предмета и его связь с другими дисциплинами.

Тема 2. Характеристика предприятий питания

Общая характеристика. Классификация. Типы предприятия, наценочные категории. Состав и планировка предприятий, характеристика помещений, основные гигиенические требования к ним.

Тема 3. Организация снабжения

Организация снабжения сырьем, источники снабжения. Организация доставки продуктов, складского хозяйства и хранения продуктов.
Организация товарного хозяйства и весового.

Тема 4. Организация производственных цехов

Организация работы цехов. Оборудование.
Организация рабочих мест. Отходы цехов и их использование
Безопасность и охрана труда.
Организация работы кондитерского цеха.

Тема 5. Организация обслуживания потребителей

Спрос и его изучение. Характеристика помещений. Оборудование и оформление залов. Основы меню. Организация работы хлеборезки.
Классификация и назначение столовой посуды и приборов. Сервировка стола.

Тема 6. Подготовка к обслуживанию потребителей

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.

Тема 7. Техника безопасности.

Организация работы по охране труда. Меры пожарной безопасности.

5.3. УЧЕБНЫЙ ПРЕДМЕТ «ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН 10 КЛАСС

№	Наименование разделов. Содержание предмета	Кол-во часов
1	Введение. Общие сведения по товароведению пищевых продуктов	1
2	Овощи, плоды, ягоды, грибы и продукты их переработки	2
3	Рыба и рыбные продукты	3
4	Мясо и мясные продукты	4
5	Молоко и молочные продукты	3
6	Яйца и яичные продукты	1
7	Пищевые жиры	1
8	Зерно и продукты его переработки	1
9	Крахмал. Сахар. Кондитерские изделия.	2
10	Вкусовые продукты	2
	Итого:	20

ПРОГРАММА

Тема 1. Введение. Общие сведения по товароведению пищевых продуктов.

Предмет и задачи. Понятие о товаре. Классификация. Стандартизация. Химический состав пищевых продуктов. Энергетическая ценность. Основы хранения пищевых продуктов.

Тема 2. Овощи, плоды, ягоды, грибы и продукты их переработки.

Классификация овощей и плодов. Особенности химического состава. Характеристика основных видов. Показатели качества, условия хранения. Химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плодов. Продукты переработки овощей, плодов и грибов. Способы переработки. Сушеные овощи, плоды и грибы. Консервы овощные и плодово-ягодные.

Тема 3. Рыба и рыбные продукты.

Основные семейства рыб. Химический состав и пищевая ценность. Живая, охлажденная, мороженая рыба и рыбное филе. Соленая, вяленая, сушеная, копченая рыба, балычные изделия. Рыбные консервы и презервы. Сущность консервирования. Нерыбные продукты моря.

Тема 4. Мясо и мясные продукты.

Мясо убойных животных. Химический состав и пищевая ценность. Ткани мяса. Классификация. Мясные полуфабрикаты. Субпродукты. Мясо птицы. Колбасные изделия. Мясные копчености. Мясные консервы.

Тема 5. Молоко и молочные продукты.

Молоко, сливки. Кисломолочные продукты. Сыры.

Тема 6. Яйца и яичные продукты.

Яйца куриные, пищевая ценность, виды и категории, показатели качества. Яйцепродукты.

Тема 7. Пищевые жиры.

Растительные масла. Масло коровье. Животные топленые жиры. Маргарин. Кулинарные жиры.

Тема 8. Зерно и продукты его переработки.

Крупа. Мука. Макаaronные изделия.

Тема 9. Крахмал. Сахар. Кондитерские изделия.

Крахмал, сахар, кондитерские изделия; виды, сорта, показатели качества, химический состав. Какао-порошок.

Тема 10. Вкусовые продукты.

Чай. Кофе и кофейные напитки.

5.4. УЧЕБНЫЙ ПРЕДМЕТ «ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН 10 КЛАСС

№	Наименование тем	Количество часов
1.	Введение	1
2.	Пищевые вещества и их значения	2
3.	Пищеварение и усвояемость пищи	1
4.	Обмен веществ и энергии	1
5.	Питание различных групп населения	1
6.	Пищевые инфекционные заболевания, пищевые отравления	7
7.	Личная гигиена работников питания	1
8.	Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов	1
9.	Санитарные требования к оборудованию, посуде, таре	1
10.	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовлению блюд.	4
	Итого:	20

ПРОГРАММА

Тема 1. Введение

Общие понятия о предмете

Тема 2. Пищевые вещества и их значения

Роль пищи для организма человека. Понятия о пищевых веществах: белки, жиры, углеводы, витамины.

Тема 3. Пищеварение и усвояемость пищи

Понятие о процессе пищеварения. Схема пищеварительного тракта. Усвояемость пищи.

Тема 4. Обмен веществ и энергии

Общее понятие об обмене веществ и энергии.

Тема 5. Питание различных групп населения

Энергетическая ценность пищи. Рациональное сбалансированное питание. Требование к режиму питания. Лечебно-профилактическое питание.

Тема 6. Пищевые инфекционные заболевания, пищевые отравления

Общее понятие об инфекционных заболеваниях. Инкубационный период. Пищевые инфекции.

Тема 7. Личная гигиена работников питания.

Значение, санитарные требования, санитарный режим. Медицинское обследование. Прививки.

Тема 8. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов

Санитарные требования к материалу, инвентарю, инструментам, посуде. Маркировка. Моющие средства.

Тема 9. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре

Санитарные требования к транспорту, к условиям хранения пищи, к складским помещениям.

Тема 10. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и к процессу приготовления блюд

Санитарные требования к отпуску готовой пищи, к продаже полуфабрикатов и готовой продукции. Санитарные требования к обслуживанию покупателей.

5.5. УЧЕБНЫЙ ПРЕДМЕТ «ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН 11 КЛАСС

№	Наименование разделов и тем	Количество часов
1	Общие сведения о машинах	1
2	Универсальные приводы	1
3	Машины для обработки овощей и картофеля	2
4	Машины для обработки мяса и рыбы	2
5	Машины для подготовки кондитерского сырья	2
6	Машины для приготовления и обработки теста	2
7	Машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов	2
8	Аппараты для жарки и выпечки	3
9	Варочно-жарочное оборудование	4
10	Оборудование для раздачи пищи	2
11	Холодильное оборудование	2
12	Охрана труда и техники безопасности	1
	Итого:	24

ПРОГРАММА

Тема 1. Общие сведения о машинах

Понятие о машинах. Классификация. Основные части и детали машин, их назначение. Передаточные механизмы.

Тема 2. Универсальные приводы

Назначение, принцип устройства. Комплекты сменных механизмов. правила эксплуатации и техники безопасности.

Тема 3. Машины для обработки овощей и картофеля

Характеристика, классификация, устройство, эксплуатация и техника безопасности при работе.

Тема 4. Машины для обработки мяса и рыбы

Характеристика, классификация, устройство, эксплуатация и техника безопасности при работе.

Тема 5. Машины для подготовки кондитерского сырья

Характеристика, классификация, устройство, эксплуатация и техника безопасности при работе.

Тема 6. Машины для приготовления и обработки теста

Характеристика, классификация, устройство, эксплуатация и техника безопасности при работе.

Тема 7. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров

Характеристика, классификация, устройство, эксплуатация и техника безопасности при работе.

Тема 8. Аппараты для жарки и выпечки

Виды, характеристика, классификация, устройство, эксплуатация и техника безопасности при работе.

Тема 9. Варочно-жарочное оборудование

Общие сведения, назначение, классификация, устройство, эксплуатация и техника безопасности при работе.

Тема 10. Оборудование для раздачи пищи

Мармиты. Виды, характеристика, классификация, устройство, эксплуатация и техника безопасности при работе.

Тема 11. Холодильное оборудование

Холодильные вещества. Холодильные шкафы, прилавки и витрины.

Тема 12. Охрана труда и техника безопасности

Законодательство по охране труда. Производственный травматизм. Инструктажи.

5.6. УЧЕБНЫЙ ПРЕДМЕТ «ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА»

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН 11 КЛАСС

№	Наименование разделов и тем	Количество часов
1	Бухгалтерский учет и его задачи	1
2	Механизация хозяйственных операций	1
3	Общие принципы организации учета на предприятиях питания	1
4	Ценообразование и калькуляция на предприятиях питания	7
5	Учет продуктов и готовых изделий на производстве и отчетность материально-ответственных лиц	1
6	Учет предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстро изнашивающего инвентаря	1
	Итого:	12

ПРОГРАММА

Тема 1. Бухгалтерский учет и его задачи.

Организация бухгалтерского учета.

Тема 2. Механизация хозяйственных операций.

Тема 3. Общие принципы организации учета на предприятиях питания.

Материальная ответственность. Документы учета. Классификация, реквизиты, требования к содержанию и оформлению документов.

Тема 4. Ценообразование и калькуляция на предприятиях питания.

Порядок составления плана-меню. Понятие о цене и ценообразовании. Установление цен на продукцию производства и кондитерского цеха.

Тема 5. Учет продуктов и готовых изделий на производстве и отчетность материально-ответственных лиц.

Задачи и организация учета продуктов, товаров, тары и реализации готовой продукции. Документальное оформление и учет поступления продуктов, тары и товаров. Прием товаров на складе. Документальное оформление и учет. Учет продуктов и товаров в местах хранения и в бухгалтерии. Товарные потери. Инвентаризация. Учет поступления сырья. Отчетность материально-ответственных лиц.

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

Задачи учета основных средств. Среднеотраслевые нормы эксплуатационных потерь. Учет малоценных и быстроизнашивающихся предметов. Порядок списания.

5.7. УЧЕБНЫЙ ПРЕДМЕТ «ПРАКТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ»

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН 10 КЛАСС

№ п/п	Тема	Кол-во часов
1	Вводное занятие. Инструктаж по безопасности труда, электробезопасности и пожарной безопасности	2
2	Изучение технологического оборудования	8
3	Изучение правил рациональной организации труда и рабочих мест	4
4	Изучение ассортимента пищевых продуктов, используемых в качестве сырья для приготовления пищи	20
5	Ознакомление с основами учета	4
6	Механическая кулинарная обработка сырья	4
7	Приобретение навыков обработки овощей, грибов, плодов, ягод.	18
8	Приобретение навыков обработки рыбы и нерыбных морепродуктов	24
9	Приобретение навыков обработки мяса, мясопродуктов, птицы и дичи	24
10	Самостоятельное выполнение работ	12
	Итого:	120

ПРОГРАММА

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, 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.

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.

Тема № 6

Механическая кулинарная обработка сырья

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.

Тема № 7

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.

Тема № 8

Приобретение навыков обработки рыбы и нерыбных морепродуктов

Ознакомление с цехом обработки рыбы и нерыбных морепродуктов, с оборудованием, инвентарем и инструментом, 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 № 9

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 разруба 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, 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.

Тема № 10

Самостоятельное выполнение работ

Самостоятельная работа на рабочем месте повара по совершенствованию и закреплению полученных умений и навыков по обработке сырья.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ К ЗАЧЕТУ ПО ПРЕДМЕТУ «КУЛИНАРИЯ» 10 КЛАСС

Тема: «Механическая кулинарная обработка овощей и грибов»

1. Какова цель сортировки овощей?
по качеству;
по размеру;
по степени зрелости?
2. Как обрабатывают корнеплоды? Нарезка и кулинарное использование простых форм?
3. Как составить схему механической кулинарной обработки картофеля?
4. Как обрабатывают белокочанную и цветную капусту?
5. Как хранят очищенный картофель?
6. Составьте таблицу соответствия форм нарезки картофеля с указанием их размеров и кулинарного использования.
7. Как обрабатывают сушеные грибы?
8. Как обрабатывают томатные овощи и готовят их к фаршированию?
9. Каковы формы нарезки соленых огурцов и их кулинарное использование?
10. От чего зависит количество отходов овощей (%) при механической кулинарной обработке?

Тема: «Механическая кулинарная обработка рыбы и морепродуктов»

1. В чем заключается пищевая ценность рыбы?
2. Опишите способы оттаивания мороженой рыбы.
3. Перечислите классификацию рыб по разным признакам.
4. Как обрабатывают крупную чешуйчатую рыбу?
5. Как обрабатывают среднюю чешуйчатую рыбу?
6. В чем заключается особенность обработки бесчешуйчатой рыбы?
7. В чем заключается особенность обработки щуки для фарширования?
8. Какова технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее?
9. Как обрабатывают кальмары, креветки, мидии?

Тема: «Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы»

1. В чем заключается пищевая ценность мяса?
2. Из каких основных тканей состоит мясо?

3. Каковы признаки доброкачественного мяса?
4. Назовите кулинарные части, получаемые при разрубке говядины.
5. Перечислите кулинарные части, получаемые при разрубке свинины и баранины.
6. Перечислите и дайте характеристику крупнокусковых полуфабрикатов из говядины.
7. Перечислите и дайте характеристику натуральных порционных полуфабрикатов из говядины.
8. Перечислите и дайте характеристику мелкокусковых полуфабрикатов из говядины.
9. Перечислите части говядины, используемые для тушения.
10. Перечислите части говядины, используемые для котлетной и рубленой массы.
11. Какие части говядины используют для жаренья.
12. Перечислите полуфабрикаты из вырезки.
13. Какие продукты используют для шпигования мяса?
14. Составьте схему обработки птицы.
15. Какие способы заправки птицы существуют и для чего заправляют птицу?
16. Как приготовить котлетную массу из птицы, и какие полуфабрикаты можно приготовить из нее?

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ К ЗАЧЕТУ ПО ПРЕДМЕТУ «КУЛИНАРИЯ» 11 КЛАСС

Тема: Тепловая кулинарная обработка продуктов

1. Перечислите положительные показатели тепловой обработки.
2. Какие способы тепловой обработки относят к основным?
3. Какие способы варки вы знаете? Какой из способов считается лучше и почему?
4. Какой тепловой процесс называют пассерованием?
5. Перечислите отрицательные показатели тепловой обработки продуктов?
6. Какие способы тепловой обработки относят к комбинированным?
7. Какие способы тепловой обработки относят к вспомогательным?
8. Почему бульоны возбуждают аппетит?
9. Как варить зеленые овощи, чтобы сохранился их цвет?
10. Зачем при варке свеклы добавляют уксус?

Тема: Супы

1. Какое значение супов в питании?
2. На какие группы подразделяют супы по способу приготовления?
3. На какие группы подразделяют супы в зависимости от жидкой основы?
4. Как готовят и используют мясо - костный бульон?
5. Какие супы называют заправочными? Какова их характерная особенность?
6. Какие супы, заправляют мучной пассировкой и для какой цели?
7. Каковы особенности борща «Московского»?
8. Как готовят и отпускают борщ «Украинский»?
9. Как готовят и отпускают щи из квашеной капусты?
10. Каковы особенности щей суточных?
11. Как готовят и отпускают рассольник «Ленинградский»?
12. Как готовят суп гороховый со свининой?
13. Как готовят и отпускают окрошку мясную?
14. Как готовят и отпускают борщ холодный?

Тема: Соусы

1. По каким признакам классифицируют соусы?
2. Какие пассировки и бульоны используют для приготовления соусов?
3. Каково значение соусов в питании?
4. Составьте технологическую схему приготовления соуса красного основного.
5. Для каких блюд используют соус сухарный?
6. Перечислите три вида молочных соусов по консистенции. Назовите кулинарное использование этих соусов.
7. Составьте технологическую схему приготовления рыбного желе.
8. Как приготовить салатную заправку?

Тема: Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий

1. На какие группы подразделяют каши по консистенции?
2. Как сварить вязкую рисовую кашу?
3. Почему рис варят сначала в воде, а затем в молоке?
4. Как варят и используют бобовые?
5. Какие блюда готовят из вязких каш?
6. Составьте схему приготовления котлет рисовых с грибным соусом.

Тема: Блюда и гарниры из картофеля, овощей и грибов

1. От чего зависит продолжительность тепловой обработки овощей?
2. Какие вещества содержат блюда из овощей?
3. Как готовят и отпускают блюдо «Голубцы овощные, соус сметанный»?
4. Как готовят и отпускают запеканку картофельную?
5. Как готовят баклажаны фаршированные?

Тема: Блюда из рыбы

1. Как классифицируют блюда из рыбы по способу тепловой обработки?
2. Почему при варке рыбы порционные куски заливают горячей водой, а целую рыбу и звенья – холодной?
3. Как готовят и отпускают блюдо «Рыба паровая»?
4. Как готовят и отпускают блюдо «Тефтели рыбные в соусе»?
5. При какой температуре жарят рыбу основным способом и во фритюре?
6. Как готовят и отпускают блюдо «Рыба жареная по-ленинградски»?

Тема: Блюда из мясных продуктов и сельскохозяйственной птицы

1. Как готовят и отпускают блюдо «Биштекс натуральный»?
2. Как готовят и отпускают блюдо «Шницель натуральный из свинины»?
3. Как готовят и отпускают блюдо «Зразы отбивные»?
4. Как готовят и отпускают блюдо «Бефстроганов»?
5. Как готовят и отпускают блюдо «Поджарка»?
6. Как готовят и отпускают блюдо «Тефтели с рисом в сметанном соусе»?
7. Как готовят и отпускают блюдо «Рулет с макаронами, соус луковый»?
8. Как готовят и отпускают блюдо «Печень по-строгановски»?
9. Как готовят и отпускают блюдо «Сердце, легкое в соусе» (гуляш)?
10. Как подготовить птицу для варки и жаренья?
11. Как варят птицу? Какие используют гарниры и соусы?
12. Как жарят кур?
13. Как готовят и отпускают блюдо «Котлеты по-киевски»?
14. Как готовят и отпускают блюдо «Рагу из субпродуктов»?

Тема: Блюда из яиц и творога

1. Какие разновидности яиц используют в питании?
2. Какие способы варки яиц вы знаете?
3. Как используют вареные яйца?
4. Как готовят и отпускают блюдо «Яичная кашка»?

5. Какие виды омлетов вы знаете?
6. Какие фарши используют для фарширования омлетов?
7. Можно ли хранить готовые блюда из яиц?
8. Какие блюда можно приготовить из творога?
9. Какие продукты используют для приготовления сырников и творожной запеканки?
10. Как приготовить вареники с творогом?
11. Как приготовить вареники ленивые?

Тема: Холодные блюда

1. Как готовят и оформляют салат витаминный?
2. Как готовят и отпускают сельдь рубленую?
3. Как готовят и отпускают салат «Весна»?
4. Опишите приготовление и оформление блюда «Рыба жареная под маринадом».
5. Опишите приготовление, оформление и отпуск яиц фаршированных.

Тема: Сладкие блюда

1. Как классифицируют сладкие блюда?
2. Как готовят компоты из свежих, консервированных и сухих фруктов?
3. Как готовят кисель из черной смородины?

Тема: Напитки

1. Перечислите пищевые вещества, содержащиеся в чае?
2. Изложите технологию приготовления чая и способы его подачи.
3. Изложите технологию приготовления черного кофе?
4. Как приготовить какао?

Тема: Изделия из теста

1. Какую муку используют для приготовления дрожжевого теста?
2. Какие разрыхлители применяют при приготовлении теста?
3. Какие способы приготовления дрожжевого теста?
4. Какие процессы происходят при брожении теста?
5. Что такое опара и как ее приготовить?
6. Когда производят обминку теста и для чего?
7. Как приготовить дрожжевое тесто безопасным способом?
8. Какие изделия готовят из дрожжевого теста?
9. Для чего производят расстойку?
10. Как отпускают блины?
11. Чем отличается тесто для блинчиков от теста для блинов?
12. С какими фаршами готовят блинчики?

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ К ЗАЧЕТУ ПО ПРЕДМЕТУ «ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»

Тема: **«Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки»**

1. Какова пищевая ценность овощей?
2. На каком явлении основана засолка огурцов, капусты?
3. Перечислите основные группы овощей.
4. Какие требования предъявляются к качеству квашеной капусты, соленых огурцов и помидоров 1-го, 2-го сортов?
5. Какие требования предъявляются к качеству изюма кураги?
6. Какие основные показатели качества баночных консервов?
7. Как поступите с бомбажной консервной банкой?
8. В каких условиях следует хранить баночные консервы?

Тема: **Рыба и рыбные продукты**

1. Почему рыбные блюда можно использовать в пищу в горячем и холодном виде?
2. Как отличить рыбу холодного копчения от горячего копчения? Какая из них будет лучше сохраняться и почему?
3. Расшифруйте маркировку консервов: 05 1009 137 157 1Р.
4. Чем рыбные пресервы отличаются от рыбных консервов?
5. На каких физических процессах основан посол рыбы? В чем сущность процесса посола?

Тема: **Мясо и мясные продукты**

1. Каких видов мясо может быть по термическому состоянию? Дайте определение этих видов мяса и их расскажите отличительные признаки.
2. Какую роль играет корочка подсыхания, образующаяся на поверхности охлажденного мяса?
3. Как делится мясо по степени свежести? Какие требования предъявляются к качеству свежего охлажденного, замороженного мяса?
4. Назовите достоинства и недостатки замороженного мяса?
5. На какие категории делятся субпродукты?
6. Какая категория субпродуктов отличается более высокой пищевой ценностью и почему?
7. Требования к качеству субпродуктов.
8. Какие требования предъявляются к качеству охлажденной свежей птицы?

Тема: **Молоко и молочные продукты**

1. Какие требования предъявляются к качеству свежего молока?
2. Перечислите ассортимент сгущенного молока.
3. Почему молоко сгущенное без сахара стерилизуют?
4. Какие требования предъявляют к качеству творога?

5. Как маркируют сыры?
6. С какими продуктами сочетаются сыры?

Тема: Яйца и яйцепродукты

1. Какие требования предъявляют к качеству диетических блюд?
2. Что такое меланж, и какие требования предъявляют к его качеству?
3. Какая часть яйца считается более ценной в пищевом отношении? Почему?
4. На какие категории подразделяют яйца, и от чего зависит их категория?

Тема: Жиры

1. Какова структура сливочного масла?
2. Какое масло вы выберете для жаренья пончиков: сливочное или топленое коровье? Почему?
3. Каков состав кулинарных жиров и почему их рекомендуют для всех видов жаренья различных продуктов?

Тема: Зерно и продукты его переработки

1. Какие виды круп используют в питании?
2. Какие сорта пшеничной муки используют на предприятиях общественного питания? Укажите требования к качеству и сроки хранения.
3. Дайте характеристику макаронных изделий используемых в питании.
4. Что такое хлеб? Как подразделяют хлеб по рецептуре теста, назначению, способу выпечки, форме?

Тема: Крахмал, сахар, кондитерские изделия

1. К какой группе углеводов относят крахмал и сахарозу?
2. Какие свойства крахмала используют в кулинарии? Приведите примеры.
3. Укажите отличительные особенности повидла, варенья, джема. Назовите их кулинарное использование.
4. Что вы знаете о какао-порошке?

Тема: Вкусовые продукты

1. С какой целью кофе в зернах обжаривают?
2. Как правильно заваривают черный байховый чай?
3. В какой момент процесса варки супа следует вводить в него лавровый лист?
4. Какой пищевой кислотой следует подкислить компот из яблок?

Тема: Дрожжи

1. В каких случаях для разрыхления используют дрожжи, а в каких химические разрыхлители?
2. Объясните сущность процессов разрыхления теста дрожжами.
3. Каковы преимущества и недостатки хлебопекарных дрожжей и химических разрыхлителей теста при производстве мучных изделий?

**КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ К ЗАЧЕТУ ПО ПРЕДМЕТУ
«ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ,
МИКРОБИОЛОГИИ, ГИГИЕНЫ И САНИТАРИИ»**

Тема: Пищевые вещества и их значение

1. Какова роль белков, жиров, углеводов, минеральных веществ, витаминов и воды в жизнедеятельности человека?
2. Каковы нормы потребления основных пищевых веществ?
3. Какого происхождения продукты, являющиеся источником углеводов?
4. Какими способами витаминизируют пищу на предприятиях общественного питания?
5. Каковы правила кулинарной обработки овощей, предупреждающие разрушения витамина С?

Тема: Пищеварение и усвояемость пищи

1. Какие органы выделяют активные пищеварительные соки и каков их состав?
2. Каков механизм возбуждения секреторной деятельности пищеварительных органов?
3. Какова роль печени в процессе пищеварения?
4. Какие физические и химические изменения претерпевает пища в процессе пищеварения?
5. Почему усвояемость пищи растительного происхождения ниже, чем животного?

Тема: Обмен веществ и энергии

1. Что такое обмен веществ?
2. Какие факторы влияют на обмен веществ?
3. Какова роль труда и физкультуры в процессе обмена веществ?
4. Как протекает обмен веществ у людей разного возраста?
5. От чего зависит суточный расход энергии человека?
6. Что такое основной обмен?

Тема: Питание различных групп взрослого населения

1. Что называется энергетической ценностью пищи?
2. Почему пищевые продукты имеют разную энергетическую ценность?
3. Какое питание называют рациональным, сбалансированным?
4. Каково значение режима питания?
5. Каковы принципы составления меню суточных рационов?
6. Почему у детей потребность в пищевых веществах больше, чем у взрослых?
7. Какое питание называют лечебным?
8. Что такое диета?
9. Сколько стандартных диет разработано и где их применяют?
10. Что такое рацион питания?

Тема: Пищевые инфекции, отравления и глистные заболевания

1. Какова характерная особенность пищевых инфекционных заболеваний?
2. Какие пищевые инфекции передаются от больных людей и бактерионосителей этих заболеваний?
3. Какие пищевые инфекционные заболевания передаются человеку от больных животных?
4. Каков механизм заражения кишечными инфекциями?
5. В каких случаях кишечная палочка вызывает пищевые отравления?
6. Что такое ботулизм и чем он опасен?
7. Каковы санитарные правила обработки проросшего картофеля?
8. Каковы источники заражения человека глистами?
9. Каковы меры предупреждения заражения человека аскаридами?
10. Какие общие профилактические меры по предупреждению глистных заболеваний следует соблюдать работникам предприятий общественного питания?

Тема: Личная гигиена работников предприятий общественного питания

1. Какие санитарные правила должны неукоснительно соблюдать повара на работе?

Тема: Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов

1. Почему хлеб перевозят в специализированном транспорте?
2. Какие санитарно-эпидемиологические требования предъявляют к перевозке полуфабрикатов и готовой продукции?
3. Каковы основные санитарно-эпидемиологические условия хранения пищевых продуктов?
4. Назовите основные складские помещения и основные параметры режима хранения продуктов.

Тема: Санитарные требования к инвентарю, оборудованию и посуде

1. Какие санитарно-эпидемиологические требования предъявляются к материалу для изготовления оборудования, посуды и инвентаря?
2. Перечислите виды технологического оборудования, используемого на предприятиях общественного питания?
3. Как правильно моют и дезинфицируют механическое оборудование?
4. Каково значение маркировки разделочных досок, ножей?
5. Какими способами дезинфицируют рабочие столы, инвентарь, инструменты?

Тема: Санитарные требования к обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд

1. Какие санитарно-эпидемиологические требования предъявляют к содержанию рабочего места повара в процессе работы?
2. Что такое пищевые добавки? Какова роль пищевых добавок в производстве пищевых продуктов?
3. Как и кто проверяют качество готовой продукции предприятий общественного питания?
4. По каким показателям проводят органолептическую оценку качества кулинарных и кондитерских изделий?

**КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ К ЗАЧЕТУ ПО ПРЕДМЕТУ
«КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТУ»
11 КЛАСС**

Тема: **Принципы организации учета на предприятиях общественного питания**

1. Назовите основные бухгалтерские задачи.
2. Охарактеризуйте основные принципы организации бухгалтерского учета.
3. Какие требования предъявляются к оформлению документов?
4. Как появились микрокалькуляторы?
5. Каков принцип работы на микрокалькуляторе?

Тема: **Ценообразование и калькуляция в предприятиях общественного питания**

1. Что такое цена?
2. Назовите виды цен применяемых в общественном питании?
3. Что такое план-меню, каково его предназначение?
4. Чем являются сборники рецептов для предприятий общественного питания?
5. Какая информация содержится в Сборнике рецептов помимо самих рецептов и технологии приготовления?
6. В чем отличие Сборника рецептов блюд и Сборника рецептов мучных кондитерских и булочных изделий?
7. Что такое калькуляция?
8. Как составляется калькуляционный расчет?

Тема: **Учет продуктов и готовых изделий на производстве и отчетность материально-ответственных лиц**

1. Как организована материальная ответственность на производстве?
2. Как оформляется поступление сырья на производстве?
3. Как оформляется поступление сырья на производство?
4. Какой отчет составляют материально-ответственные лица на производстве?
5. Как проводится инвентаризация на производстве?
6. Как оформляют операции в цехах по производству полуфабрикатов?
7. Как производят сдачу готовых кондитерских изделий в экспедицию?

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ К ЗАЧЕТУ ПО ПРЕДМЕТУ «ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Тема: **«Механическое оборудование»**

1. На какие группы подразделяется механическое оборудование?
2. Какие материалы используют для изготовления машин?
3. Назовите основные части и детали машин.
4. Какие правила нужно соблюдать при работе с универсальными приводами?
5. В чем преимущества универсальных приводов перед индивидуальными приводами?
6. На чем основан принцип действия очистки картофеля в картофелеочистительных машинах?
7. Как сульфитируют картофель?
8. Перечислите требования правил эксплуатации картофелеочистительной машины МОК-250.
9. Для чего производится калибровка овощей перед их очисткой в машинах?
10. Как правильно собрать мясорубку?
11. Для чего служит шнек мясорубки и почему он изготовлен с переменным шагом витков?
12. Какие правила эксплуатации необходимо соблюдать при работе на фаршемешалке МС-150?
13. Какие меры предосторожности следует выполнять при работе на просеивательных машинах?
14. Перечислите взбиватели используемые на взбивальной машине МВ-35М?
15. Назовите основные детали машины для нарезки хлеба МРХ-200.

Тема: **«Тепловое оборудование»**

1. Назовите основные виды теплообмена.
2. В чем заключается техника безопасности труда при работе на тепловом оборудовании предприятий общественного питания?
3. Перечислите аппараты, применяемые на предприятиях общественного питания для жаренья и выпекания продуктов питания.
4. Опишите устройство и правила эксплуатации электрических сковород.
5. Как регулируется температура жарочных шкафов?
6. Какими приборами и в каком соотношении регулируется мощность конфорок электроплит?
7. Перечислите требования техники безопасности при приготовлении на электрических плитах.
8. Опишите устройство, назначение и принцип работы мармита МСЭСМ-
9. Какие виды линий самообслуживания вы знаете?

Тема: **«Холодильное оборудование»**

1. Перечислите способы охлаждения, применяемые на предприятиях общественного питания.

2. Опишите основные части компрессионной машины.
3. Перечислите основные правила эксплуатации холодильного оборудования.
4. Дайте характеристику холодильного агрегата.

7. ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ БИЛЕТЫ

Билет № 1

1. Химический состав пищевых продуктов
2. Последовательность операций при механической кулинарной обработке картофеля и корнеплодов
3. Защита письменной экзаменационной работы и приготовленного блюда

Билет № 2

1. Качество пищевых продуктов и методы его определения.
2. Механическая кулинарная обработка капустных овощей.
3. Защита письменной экзаменационной работы и приготовленного блюда

Билет № 3

1. Влияние содержания воды в продукте на его качество и сохраняемость.
2. Механическая кулинарная обработка луковых овощей.
3. Защита письменной экзаменационной работы и приготовленного блюда

Билет № 4

1. Процессы, происходящие в пищевых продуктах при хранении.
2. Формы нарезки картофеля. Используемые инструменты.
3. Защита письменной экзаменационной работы и приготовленного блюда

Билет № 5

1. Режим хранения и упаковка пищевых продуктов.
2. Формы нарезки корнеплодов. Используемые инструменты.
3. Защита письменной экзаменационной работы и приготовленного блюда

Билет № 6

1. Основные показатели качества пищевых продуктов.
2. Процесс обработки белокочанной и цветной капусты.
3. Защита письменной экзаменационной работы и приготовленного блюда

Билет № 7

1. Что такое вид, сорт и ассортимент продуктов?
2. Схема первичной обработки свежих грибов.
3. Защита письменной экзаменационной работы и приготовленного блюда

Билет № 8

1. Химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плодов.
2. Формы нарезки капусты и луковых овощей. Используемые инструменты.
3. Защита письменной экзаменационной работы и приготовленного блюда

Билет № 9

1. Болезни клубнеплодов и корнеплодов.
2. Особенности обработки тыквенных и томатных овощей.
3. Защита письменной экзаменационной работы и приготовленного блюда

Билет № 10

1. Капустные овощи. Состав, требования к качеству, болезни, упаковка и хранение.
2. Последовательность и особенности обработки салатных и десертных овощей.
3. Защита письменной экзаменационной работы и приготовленного блюда

Билет № 11

1. Луковые овощи. Состав, разновидности, требования к качеству, болезни, упаковка и хранение.
2. Последовательность операций при механической кулинарной обработке рыбы.
3. Защита письменной экзаменационной работы и приготовленного блюда

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. Защита письменной экзаменационной работы и приготовленного блюда

Билет № 13

1. Тыквенные овощи. Состав, требования к качеству, болезни, упаковка и хранение.
2. Способы обработки (разделки) чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы.
3. Защита письменной экзаменационной работы и приготовленного блюда

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. Защита письменной экзаменационной работы и приготовленного блюда

Билет № 15

1. Бобовые овощи. Состав, требования к качеству, болезни, упаковка и хранение.
2. Последовательность приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.
3. Защита письменной экзаменационной работы и приготовленного блюда

Билет № 16

1. Условия хранения баночных консервов. Основные показатели качества баночных консервов.
2. Обработка и использование рыбных пищевых отходов.
3. Защита письменной экзаменационной работы и приготовленного блюда

Билет № 17

1. Нерыбные продукты моря, ассортимент, кулинарное использование.
2. Последовательность операций при механической кулинарной обработке мяса.
3. Защита письменной экзаменационной работы и приготовленного блюда

Билет № 18

1. Химический состав, пищевая ценность мяса.
2. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.
3. Защита письменной экзаменационной работы и приготовленного блюда

Билет № 19

1. Классификация мяса. Требования к качеству мяса.
2. Способы тепловой кулинарной обработки, их применение.
3. Защита письменной экзаменационной работы и приготовленного блюда

Билет № 20

1. Мясные полуфабрикаты, субпродукты, требования к качеству, упаковка, условия хранения.
2. Технологическая схема и основные правила варки рассыпчатой каши.
3. Защита письменной экзаменационной работы и приготовленного блюда

Билет № 21

1. Требования, предъявляемые к качеству свежего, охлажденного, замороженного мяса.
2. Способы варки макаронных изделий.

3. Защита письменной экзаменационной работы и приготовленного блюда

Билет № 22

1. Молоко и молочные продукты. Состав, пищевая ценность, требования к качеству.
2. Особенности варки бобовых.
3. Защита письменной экзаменационной работы и приготовленного блюда

Билет № 23

1. Яйца и яйцепродукты. Химический состав и пищевая ценность, классификация, дефекты, требования к качеству.
2. Способы варки рассыпчатых каш.
3. Защита письменной экзаменационной работы и приготовленного блюда

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. Защита письменной экзаменационной работы и приготовленного блюда

Билет № 25

1. Зерно и продукты его переработки.
2. Схема приготовления тушеной капусты, овощного рагу.
3. Защита письменной экзаменационной работы и приготовленного блюда

Билет № 26

1. Процесс производства муки, химический состав, сорта, требования к качеству, упаковка и хранение.
2. Схема приготовления котлет из моркови, свеклы.
3. Защита письменной экзаменационной работы и приготовленного блюда

Билет № 27

1. Макароны изделия, состав, ассортимент, требования к качеству, упаковка и хранение.
2. Способы варки яиц. Как используют вареные яйца.
3. Защита письменной экзаменационной работы и приготовленного блюда

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. Защита письменной экзаменационной работы и приготовленного блюда

8. СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

ОСНОВНАЯ:

1. Л.Г. Шатун «Кулинария» Москва, Издательский центр «Академия» 2012;
2. И.И. Потапова «Калькуляция и учет» Издательский центр «Академия» 2012;
3. З.П. Матюхина «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии», Издательский центр «Академия» 2009;
4. Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов «Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговли», Издательский центр «Академия» 2012;
5. «Повар» Минск «Современная школа» 2009;
6. В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», Издательский центр «Академия» 2014;
7. З.П. Матюхина «Товароведение пищевых продуктов», Издательский центр «Академия» 2012;

Дополнительная:

1. В.В. Похлебкин «Занимательная кулинария», Москва «Центрполиграф» 2005;
2. Иоланта Мурас «Торты, кексы, пироги» Москва «Мой мир» 2008;
3. Тадеуш Борович «Дрожжевая выпечка» Москва «Мой мир» 2008;
4. Иоланта Мурас «Пироги с фруктами» Москва «Мой мир» 2008;
5. Тадеуш Борович «Оригинальные рулеты» Москва «Мой мир» 2008;
6. Данута Козень «Блюда из птицы и дичи» Москва «Мой мир» 2008;
8. Малгожата Капрари «Лучшие омлеты и блины» «Мой мир» 2008;
9. Малгожата Капрари «Пиццы, тарты, пироги» «Мой мир» 2008;
10. Иоланта Мурас «Блюда из фарша» Москва «Мой мир» 2008;
11. Тадеуш Борович «Блюда из сельди» Москва «Мой мир» 2008;
12. Иоланта Мурас «Блюда из грибов» Москва «Мой мир» 2008;
13. Б.П. Брусилов «Кулинарная смекалка, или все о резервах питания», «Панорама» 1993;
14. Я.И. Магидов «Блюда из нерыбных продуктов моря», Москва 1983;
15. К. Дунцова «Блюда из свинины», Красноярск 1990;
16. И.В. Холодова «Современная молочная кухня», Москва 1985;
17. Домашняя энциклопедия, «Лучшие салаты из мяса», Ростов-на-Дону «Феникс» 2001;
18. О. Ивушкина «Самые вкусные пироги и пирожки» Москва 2005;
19. Л. Медведева «Советуем приготовить из теста», Вильнюс 2007;
20. Д. Эткер «Первые блюда», Москва 1994;
21. Домашняя энциклопедия «Самые вкусные блюда из яиц, творога, молока» Москва 2007;
22. Домашняя энциклопедия «Вкусная и пикантная пицца», Ростов-на-Дону 2001;
23. Е.В. Усачев «Сибирская кухня», Ростов-на-Дону 2001;
24. Н. Шилина «Чудо-тесто», Минск 1996;

25. Е.В. Усачева «Рыбная кухня», Ростов-на-Дону 2001;
26. Г. Тинькова «По рецептам прабабушек», «Московская правда» 1990;
27. Н.И. Ковалев «Рассказы о тайнах домашней кухни», Москва «Химия» 1993;
28. А.С. Смирнов «Вершки и корешки», Москва 1986;
29. Т. Воробьева «Славянская кухня», «Эксмо» 1986;
30. И.Е. Гусев «Дворцовая кулинария», Минск 1998;
31. Л. Агутина «1200 рецептов закусок и бутербродов», «Проф-пресс» 2004;
32. О.И. Манкевич «Блюда из птицы», Минск 1994;
33. Л.И. Шевченко «Соусы. Специи. Бутерброды. Блюда из бекона», Киев 1994;
34. Э. Вульф-Кохен «Кулинария. Школа мастерства», Москва «Мир книги» 2007;
35. В.С. Шкодин «Овощи, фрукты», Москва 1985

Электронные образовательные ресурсы:

1. «100 простых рецептов русской кухни», Интерактивный DVD Москва 2008;
2. «Карвинг», Москва 2010

Презентации:

1. «Праздничная сервировка стола
2. «Сервировка стола»
3. «Крупяные блюда»
4. «Встреча Нового года»
5. «Из истории весов»
6. «Национальная кухня бурят»
7. «Кулинарные традиции татарской кухни»
8. «Мясо»
9. «История Кухни»
10. «Закуски, салаты»
11. «Натюрморт»
12. «Шоколад»
13. «Украшение тортов и пирожных»
14. «Пицца»
15. «Подача холодных и горячих закусок»
16. «Холодные закуски»