Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
МБОУ Большевишенская СОШ

РАССМОТРЕНО
На заседании педагогического Совета
Протокол от «_28_» 08 2026_г.
№ 1

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ Большевишенская СОШ
«_01_» _сентября_2026 г.

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих

Профессия: Помощник на кухне
Код профессии: 9412,6
Нормативный срок освоения: 1 год
Форма обучения: очная

Большое Вишенье 2026

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа профессиональной подготовки по профессии **Помощник на кухне** составлена для обучающихся 11 класса общеобразовательных учреждений на основе установленных квалификационных требований (профессиональных стандартов). Код профессии: 9412,6. Срок обучения по профессии: 1 год. Форма обучения: очная. Количество часов по программе 68 часов, из них теоретическое обучение – часов, практическое обучение – часа.

Целью настоящей программы является профессиональная подготовка обучающихся 11 класса по профессии **Помощник на кухне**

Основными задачами программы являются:

- формирование у обучающихся совокупности общих и профессиональных компетенций, необходимых **Помощнику на кухне**
- развитие у обучающихся мотивируемой потребности в получении востребованной профессии (специальности), в организации самозанятости 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 организацию производства предприятий общественного питания – 10 часов; товароведение пищевых продуктов – 14 часов; основы физиологии питания, санитарии и гигиены – 15 часов; оборудование предприятий общественного питания – 20 часа; основы калькуляции и учета – 5 часов. Практическое обучение в учебной мастерской проводится параллельно теоретическому обучению согласно расписанию.

В профессиональном цикле обучающиеся изучают основы технологий механической кулинарной и тепловой обработки продуктов, включая различные виды теплового оборудования.

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

Программой предусмотрено практическое обучение, в процессе которого обучающиеся овладевают навыками подготовкой к приготовления различных блюд под руководством преподавателя 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 в установленном порядке квалификационный экзамен.

В результате освоения профессиональной подготовки у обучающихся формируются профессиональные компетенции в соответствии с требованиями ЕТКС. Обучающиеся, освоившие программу профессиональной подготовки, сдают в установленном порядке квалификационный экзамен.

Обучающемуся, успешно сдавшему квалификационный экзамен, присваивается квалификация « помощник повар» и выдается свидетельство установленного образца.

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

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Помощник на кухне должен знать:

- **Оборудование и инвентарь.** Назначение разных кухонных приборов (блендер, мясорубка, слайсер), правила их безопасного использования и ухода за ними.
- **Качество продуктов.** Требования к сырью, сроки и условия хранения, признаки порчи. Важно уметь определять доброкачественность органолептически (по виду, запаху, текстуре)
- **Технологии.** Базовые способы обработки сырья: мойка, чистка, нарезка (овощи, фрукты, мясо, рыба), приготовление простых полуфабрикатов, соусов, гарниров.
- **Оборудование и инвентарь.** Назначение разных кухонных приборов (плита, духовка,
- обработки сырья: мойка, чистка, нарезка (овощи, фрукты, мясо, рыба), приготовление простых полуфабрикатов, соусов, гарниров
- **Рецептуры и карты.** Умение работать с технологическими картами: точно отмерять ингредиенты, соблюдать последовательность операций.
- **Санитария и безопасность.** Правила личной гигиены, маркировка, утилизация отходов, действия в чрезвычайных ситуациях.
- **Пищевая ценность.** Базовые сведения о том, какие питательные вещества содержатся в разных продуктах.
- **Нормативная база.** Основные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания.
- **Основы первой помощи** (часто требуется по правилам охраны труда.

Помощник на кухне должен уметь:

- **Подготавливать рабочее место.** Проверять исправность оборудования, инвентаря, весоизмерительных приборов.
- **Выполнять вспомогательные операции.** Мыть, чистить, нарезать продукты; размораживать мясо/рыбу; готовить простые полуфабрикаты; раскладывать ингредиенты перед работой
- **Работать с техникой.** Безопасно использовать плиту, духовку, миксеры, посудомоечные машины.
- **Контролировать качество.** Проверять органолептически готовые блюда перед подачей.
- **Соблюдать чистоту.** Мыть и убирать рабочие поверхности, инвентарь, посуду после смены.
- **Управлять запасами.** Участвовать в приёмке товара, следить за остатками, правильно складировать продукты.
- **Использовать инструменты.** Владеть профессиональными ножами, овощечистками, слайсерами.
- **Работать с документацией.** Вести простой учёт, использовать системы для визуализации заказов.
- **Действовать в команде.** Быстро выполнять поручения, координировать работу с коллегами, учитывать аллергии и диетические ограничения гостей.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

профессиональной подготовки

по профессии Помощник на кухне »

№	Предметы	Количество часов	
		теория	**В т.ч. практика**
1.	Организация производства предприятий общественного питания	11	1
2.	Товароведение пищевых продуктов	14	4
3.	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	15	5
4.	Оборудование предприятий общественного питания	20	5
5.	Основы калькуляции и учета	5	5
6.	Экзамен	4	
	Итого:	**68**	**18**

«ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№	Наименование разделов	Кол-во часов	В т.ч практика
1.	Введение	1	
2.	Характеристика предприятий питания	1	
3.	Организация снабжения	1	
4.	Организация производственных цехов	2	
5.	Организация обслуживания потребителей	2	1
6.	Подготовка к обслуживанию потребителей	1	
7.	Техника безопасности, охрана труда Помощника на кухне	3	
	Итого:	**11**	**1**

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.

«ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№	Наименование разделов. Содержание предмета	Кол-во часов	В т.ч. практ
1	Введение. Общие сведения по товароведению пищевых продуктов	1	
2	Овощи, плоды, ягоды, грибы и продукты их переработки	2	1
3	Рыба и рыбные продукты	2	1
4	Мясо и мясные продукты	2	1
5	Молоко и молочные продукты	2	1
6	Яйца и яичные продукты	1	
7	Пищевые жиры	1	
8	Зерно и продукты его переработки	1	
9	Крахмал. Сахар. Кондитерские изделия.	1	
10	Вкусовые продукты	1	
	Итого:	**14**	**4**

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. Мясокопчености. 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. Макаронные 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.

«ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№	Наименование тем	Количество часов	В т.ч. практ
1.	Введение	1	
2.	Пищевые вещества и их значения	1	
3.	Пищеварение и усвояемость пищи	1	
4.	Обмен веществ и энергии	1	
5.	Питание различных групп населения	2	
6.	Пищевые инфекционные заболевания, пищевые отравления	1	
7.	Личная гигиена работников питания	2	1
8.	Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов	1	1
9.	Санитарные требования к оборудованию, посуде, таре Правила мытья посуды в посудомоечной машине и вручную	3	1
10.	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовлению блюд.	2	2
	Итого:	**15**	**5**

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.

«ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

№	Наименование разделов и тем	Количество часов	В т.ч практ
1	Общие сведения о машинах	1	
2	Универсальные приводы	1	
3	Машины для обработки овощей и картофеля	2	1
4	Машины для обработки мяса и рыбы	2	
5	Машины для подготовки кондитерского сырья	2	1
6	Машины для приготовления и обработки теста	2	
7	Машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов	2	1
8	Аппараты для жарки и выпечки	2	
9	Варочно-жарочное оборудование	2	
10	Оборудование для раздачи пищи	2	1
11	Холодильное оборудование	1	1
12	Охрана труда и техники безопасности	1	
	Итого:	**20**	**5**

ПРОГРАММА

Тема 1. Общие сведения о машинах

Понятие о машинах. Классификация. Основные части и детали машин, из 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 безопасностиЗаконодательство по охране труда. Производственный травматизм. Инструктажи.

«ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА»
ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

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

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

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.

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

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 конскервы?

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. Каик 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: **Санитарн ые 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 рецептур для предприятий общественного питания?
5. Какая информация содержится в Сборнике рецептур помимо самих рецептур и технологии приготовления?
6. В чем отличие Сборника рецептур блюд и Сборника рецептур 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?
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. Какие взбиватели используются 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 бесчащуйчатой 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. Макаронные 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 «Пицы, 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 1083;
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»