

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

УТВЕРЖДАЮ
Ректор



А.Р. Набиева

М.П.

« _____ » _____ 2020 г.

**ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
КОНДИТЕР
КВАЛИФИКАЦИЯ КОНДИТЕР 3 РАЗРЯДА**

Казань 2020

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Цель реализации программы: подготовка специалистов готовых к профессиональной деятельности в качестве кондитера на предприятиях общественного питания независимо от их организационно-правовых форм.

1.2. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, новой квалификации:

Иметь практический опыт: первичная обработка сырья для приготовления различных видов теста; подбор сырья, нормы и технологии приготовления бисквитного теста, общие правила приготовления простых изделий из бисквитного теста; формовка изделий, технологии приготовления пирожных, рулетов и тортов различной конфигурации, подбор сырья, нормы и технологии приготовления заварного теста, температурный режим выпечки изделий из заварного теста, правила формования с помощью кондитерского мешка, недостатки и методы исправления, состав, нормы и подготовка сырья для изделий из опарного и безопарного дрожжевого теста, температурный режим выпечки, способы и особенности разделки изделий из дрожжевого теста, продолжительность расстойки п/ф, определение готовности формованных изделий перед выпечкой, технологии приготовления изделий из песочного простого теста и теста улучшенной рецептуры, формовка изделий, отсадка мелкоштучной продукции и изделия по технологиям «французских пирогов и тирольских пирогов», подготовки сырья и приготовления основных видов кремов и отделочных материалов, приготовления основных видов сиропов, в определении сиропа по структуре на «нитку», в приготовлении различных видов начинок и фаршей в зависимости от вида изделия, разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; контроля качества и безопасности готовой продукции; организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта; приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов; контроля качества и безопасности готовой продукции.

уметь: составлять рационы питания для различных категорий потребителей; осуществлять санитарно-гигиенический контроль качества сырья и кулинарной продукции; соблюдать санитарно-гигиенические требования реализации готовой продукции; соблюдать санитарно-гигиенические требования хранения пищевых продуктов; осуществлять органолептическую оценку качества различных групп продовольственных товаров; соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила; готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств, владеть методами оценки качества пищевых продуктов; определять качество основных групп товаров; давать краткую товароведную характеристику основных групп продовольственных товаров; работать на электронном весовом, газовом оборудовании, современном газовом оборудовании-гриль, пароконвектоматах, фритюрницах, на электрооборудовании - планетарные миксеры, измельчители, устранять ошибки, которые могут возникнуть в процессе работы оборудования, которые предусмотрены инструкцией; производить

подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд, применять технологии для приготовления различных видов кремов, особенно на масляной или молочной основе, применять технологии приготовления отделочных материалов для муссовых и жележных прослоек, оформлять готовую продукцию, использовать в оформлении и украшении изделий кондитерские мешки с применением разнообразных насадок, использовать современные пищевые красители, проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, творога, жиров и сахара; выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовление основных блюд; готовить и оформлять основные виды мучных полуфабрикатов; пользоваться знаниями ассортимента по продовольственным товарам.

знать: состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; понятие суточной нормы потребности человека в питательных веществах; усвояемость пищи и факторы, влияющие на нее, нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; правила личной гигиены; санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре; санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов и процессу приготовления блюд; санитарные требования к реализации готовой продукции; санитарные требования к обслуживанию посетителей; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; санитарно-пищевое законодательство; основные пищевые инфекции, отравления, глистные заболевания; варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок; ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба; технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

ассортимент сложных холодных и горячих десертов; основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов; органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов; методы приготовления сложных холодных и горячих десертов; технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже; технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе; правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов; начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов; требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов; основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов; требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

1.3. Планируемые результаты освоения программы: получение рабочей профессии Кондитер с присвоением 3 разряда.

1.4. Категория слушателей: лица, имеющие основное общее или среднее общее образование.

1.5. Трудоемкость обучения: 320 часов.

1.6. Формы обучения: очно-заочная.

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Учебный план программы профессионального обучения:

Индекс	Наименование дисциплин (модулей)	Общая трудоемкость, час.	Всего, ауд. час.	Аудиторные занятия, час.			Текущий контроль, шт.			Промежуточная аттестация	
				лекции	лабораторные работы	практические занятия, семинары	Тест	Контрольная работа	Реферат, др.	Зачет	Экзамен
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	40	40	16		24					
ОП.01	Основы культуры профессионального общения	10	10	4		6	X			X	
ОП.02	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	10	10	4		6	X			X	
ОП.03	Калькуляция	10	10	4		6	X			X	
ОП.04	Техническое оснащение предприятий общественного питания	10	10	4		6	X			X	
СД.00	Специальные дисциплины	260	260	40		220					

Индекс	Наименование дисциплин (модулей)	Общая трудоемкость, час.	Всего, ауд. час.	Аудиторные занятия, час.			Текущий контроль, шт.			Промежуточная аттестация	
				лекции	лабораторные работы	практические занятия, семинары	Тест	Контрольная работа	Реферат, др.	Зачет	Экзамен
СД.01	Технология изготовления мучных и кондитерских изделий	80	80	20		60	X				X
СД.02	Организация производства предприятий общественного питания	20	20	10		10	X			X	
СД.03	Товароведение продовольственных товаров	20	20	10		10	X				X
ПП	Производственная практика	140	140			140	X			X	
	Итого:	300	300	56		244					
	Итоговый квалификационный экзамен	20	20			20					X
	Всего:	320	320	56		264					

2.2. Календарный учебный график.

1 месяц										
Дни	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Часы	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
Дни	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Часы	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
2 месяц										
Дни	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Часы	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
Дни	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Часы	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
3 месяц										
Дни	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Часы	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
Дни	11	12	13	14	15	-	-	-	-	-
Часы	4	4	4	4	4	-	-	-	-	-

2.3. Рабочая программа раздела, дисциплины (модуля):

Раздел 1. Основы культуры профессионального общения - 10 учебных (академических) часов.

Тема 1.1. Психология делового общения (4 часа).

Тема 1.2. Понятия о моральной этике (2 часа).

Тема 1.3. Конфликтные ситуации. Стрессы. Имидж (4 часа).

Раздел 2. Основы микробиологии, санитарии и гигиены - 10 учебных (академических) часов.

Цель: ознакомление слушателей с основами микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания; подготовка слушателей к применению основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в последующей практической деятельности в качестве повара (пекаря).

Знать:

- основные термины микробиологии;
- основные группы микроорганизмов, их морфологию и физиологию;
- микробиологию основных пищевых продуктов; -основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
- правила личной гигиены работников организации питания;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- пищевые вещества и их значение для организма человека; -суточную норму потребностей человека в питательных веществах;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение диетического(лечебного) питания, характеристику диет.

Уметь:

- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- обеспечивать требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств;
- проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей.

Владеть:

- методами предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- методиками составления рационов питания.

Содержание дисциплины.

Тема 2.1. Морфология и физиология микроорганизмов. Основные понятия и термины микробиологии. Основные группы микроорганизмов. Бактерии. Дрожжи. Грибы. Вирусы (2 часа).

Тема 2.2. Пищевые инфекции и отравления. Значение микробиологии основных пищевых продуктов. Микробиология основных пищевых продуктов. Основные пищевые инфекции, пищевые отравления. Пищевые отравления бактериального происхождения. Пищевые отравления немикробного происхождения, микотоксикозы. Меры профилактики и предупреждения (2 часа).

Тема 2.3. Санитарно-технологические требования на предприятиях общественного питания. Санитарно-технологические требования к устройству предприятий общественного питания, устройству и отделке помещений, микроклимату помещений. Санитарно-технологические требования к устройству предприятий общественного питания оборудованию, инвентарю, посуде, таре и их содержанию (2 часа).

Тема 2.4. Дезинфекция, моющие и дезинфицирующие средства. Дезинсекция и дератизация. Правила проведения дезинфекции. Характеристика моющих и дезинфицирующих средств. Правила применения моющих и дезинфицирующих средств, условия и сроки хранения. Правила проведения дезинсекции и дератизации (4 часа).

Раздел 3. Калькуляция - 10 учебных (академических) часов.

Цель: сформировать компетенции обучающегося в области обеспечения соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов Таможенного союза в процессе производства и реализации.

Знать:

- основные принципы формирования и управления качеством продовольственных товаров;
- обеспечение контроля качества продовольственных товаров;
- о загрязнении продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения;
- загрязнение микроорганизмами и их метаболитами;
- загрязнение химическими элементами;
- загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве и животноводстве;
- радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- диоксины – опасные загрязнители пищевых продуктов;
- контроль за использованием пищевых добавок;
- способы детоксикации.

Уметь:

- ориентироваться в научной и методической литературе по тематике курса;
- критически осмысливать и анализировать материалы по тематике курса, публикуемые в периодической научной и научно-популярной литературе.

Владеть:

- навыками оценивания степени опасности чужеродных веществ химического и биологического происхождения в пищевых продуктах.

Содержание дисциплины.

Тема 3.1. Основные нормативные документы при составлении калькуляции (4 часа).

Тема 3.2. Методика составления калькуляции и определение продажных цен на блюда (6 часов).

Раздел 4. Техническое оснащение предприятий общественного питания - 10 учебных (академических) часов.

Цель: подготовить обучающихся к последующему вхождению в практику деятельности работника на основе приобретения теоретических знаний и практических навыков в области применения современного оборудования на предприятиях общественного питания.

Знать: рациональные способы эксплуатации машин и технического оборудования при производстве продукции питания.

Уметь: эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продуктов питания.

Владеть: рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования.

Содержание дисциплины.

Тема 4.1. Классификация технологического оборудования. Универсальные кухонные машины. Устройство технологической машины. Классификация технологического оборудования. Производительность и мощность. Основные требования, предъявляемые к технологическим машинам. Рабочий цикл. УКМ, их назначение и классификация. Устройство, кинематические схемы и конструктивные особенности универсальных приводов общего назначения (1 час).

Тема 4.2. Сортировочно-калибровочное оборудование. Моечное оборудование. Классификация сортировочных машин в зависимости от технологического процесса. Устройство и принцип работы просеивателей. Определение производительности и потребной мощности. Правила эксплуатации и техники безопасности. Технологические

требования, предъявляемые к моечным машинам. Особенности установки моечных машин. Классификация моечного оборудования по функциональным признакам. Машины для мойки корнеплодов. Посудомоечные машины. Правила эксплуатации. Кинематические схемы (1 час).

Тема 4.3. Измельчительное оборудование. Очистительное оборудование. Назначение и классификация очистительного оборудования. Способы очистки. Технологические требования, предъявляемые к очистке овощей. Устройство и принцип работы картофелечисток периодического действия. Устройство и принцип работы картофелечисток непрерывного действия. Правила эксплуатации. Определение производительности и мощности. Классификация измельчительно-режущего оборудования в зависимости от способа измельчения и физико-механических свойств исходного продукта. Размолочные механизмы. Технологическое назначение и требования, предъявляемые к измельчительному продукту. Устройство и принцип работы машин и механизмов с горизонтальным и вертикальным расположением рабочих инструментов. Кинематические схемы (1 час).

Тема 4.4. Режущее оборудование. Месильно-перемешивающее оборудование. Машины для нарезания пищевых продуктов. Назначение, специфические требования, предъявляемые к резательным машинам. Машины для нарезания плодов и овощей. Машины для нарезания мяса и рыбы. Устройство и принцип работы куттеров. Назначение, принцип работы рыхлителей. Машины для нарезания хлебобулочных продуктов и гастрономических продуктов. Основные определения и классификация. Оборудование для перемешивания сыпучих продуктов. Устройство и принцип работы машин. Оборудование для перемешивания пластичных продуктов. Устройство и принцип работы машин. Определение производительности и потребной мощности (1 час).

Тема 4.5. Прессующее оборудование. Дозировочно-формовочное оборудование. Назначение и область применения. Устройство и принцип работы соковыжималок, имеющих на предприятиях общественного питания. Определение производительности и потребной мощности. Правила безопасной эксплуатации. Назначение и область применения. Классификация процессов дозирования и их применение на предприятиях общественного питания. Классификация дозировочно-формовочного оборудования по назначению: для формовки котлет, биточков, для получения вареников и пельменей, для раскатывания теста. Устройство и принцип работы котлетоформовочной машины (2 часа).

Тема 4.6. Общий принцип устройства тепловых агрегатов. Классификация теплового оборудования. Варочное оборудование. Состояние, основные направления и перспективы развития теплового оборудования предприятий общественного питания. Общие принципы устройства и классификации тепловых устройств. Требования, предъявляемые к тепловому оборудованию. Характеристика основных частей аппаратов. Поверхностные теплообменники, их устройство. Классификация тепловых аппаратов по поверхности нагрева, конструктивному оформлению, источникам энергии. Индексация теплового оборудования. Технично-экономические показатели теплового оборудования. Назначение и область применения. Характеристика процессов варки. Основные режимные параметры варочного оборудования. Пищеварочные котлы с непосредственным и косвенным обогревом стенки варочного сосуда. Паровые камеры. Автоклавы. Системы контроля, безопасности и регулирования варочного оборудования (2 часа).

Тема 4.7. Жарочное оборудование. Оборудование для комплектации и раздачи обедов. Требования технологии приготовления пищи к жарочному оборудованию. Характеристика основных способов жарки. Классификация жарочных аппаратов. Тепловые аппараты для жарки на нагретой поверхности. Фритюрницы. Конвектоматы. Плиты. Особенности устройства, действие, режимы работы и область преимущественного применения на предприятиях общественного питания. Оборудование для сохранения пищи в горячем состоянии. Технологические параметры оборудования. Область применения. Классификация. Мармиты, тепловые шкафы, стойки. Конструкция и

принцип действия. Классификация (2 часа).

Раздел 5. Технология изготовления мучных и кондитерских изделий - 80 учебных (академических) часов.

Цель: формирование систематизированных знаний и основ технологии приготовления мучных и кондитерских изделий, реализуемых на предприятиях общественного питания при обслуживании различных групп населения.

Знать: технологические принципы производства полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях общественного питания, физико-химические и биохимические процессы, происходящие в продуктах при их кулинарной обработке, требования к качеству кулинарной продукции; способы управления технологическими процессами.

Уметь: применять полученные теоретические знания в практической деятельности.

Владеть: специальной терминологией, в соответствии с действующими стандартами.

Содержание дисциплины.

Тема 5.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления (10 часов).

Тема 5.2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (20 часов).

Тема 5.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (20 часов).

Тема 5.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе (10 часов).

Тема 5.5. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (10 часов)

Тема 5.6. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба (10 часов).

Раздел 6. Организация производства предприятий общественного питания - 20 учебных (академических) часов.

Цель: подготовить обучающихся к последующему вхождению в практику деятельности работника на основе приобретения теоретических знаний и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей в различных типах предприятий питания.

Знать: структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей.

Уметь: организовать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом.

Владеть: методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятий питания.

Содержание дисциплины.

Тема 6.1. Обслуживание потребителей – цель и функции предприятий общественного питания. Основные понятия, применяемые в организации обслуживания потребителей. Классификация форм и методов обслуживания в зависимости от типа и класса предприятия. Правила оказания услуг. Показатели культуры обслуживания. Виды помещений торговых групп и их характеристика. Интерьеры залов. Характеристика подсобных помещений торговой группы. Оснащение торговых помещений. Технологический процесс обслуживания посетителей и его составляющие элементы. Меню: назначение, состав, использование и оформление (4 часа).

Тема 6.2. Организация обслуживания в ресторанах и кафе. Основные элементы обслуживания. Общие правила и последовательность подачи блюд. Расчет с посетителями. Продвижение ресторанных услуг. Подача холодных блюд и закусок. Подача горячих закусок. Подача супов. Подача вторых горячих блюд. Подача сладких блюд и фруктов. Подача горячих и холодных напитков (6 часов).

Тема 6.3. Организация банкетов и приемов. Прогрессивные технологии обслуживания. Функции менеджера (метрдотеля) по организации банкета. Виды банкетов (приемов) и особенности их проведения. Прогрессивные технологии обслуживания. Организация обслуживания пассажиров различных видов транспорта. Обслуживание населения в местах массового отдыха. Обслуживание проживающих в гостиницах. Организация обслуживания участников съездов, конференций, фестивалей, спортивных соревнований. Услуги по организации и обслуживанию торжеств и тематических мероприятий. Ускоренные формы обслуживания (4 часа).

Тема 6.4. Организация обслуживания иностранных туристов и на социально ориентированных предприятиях питания. Требования к обслуживанию иностранных туристов в ресторанах и кафе. Особенности питания иностранных туристов. Обслуживание на производственных предприятиях. Организация питания студентов вузов и колледжей. Особенности обслуживания учащихся профессиональных училищ. Организация обслуживания школьников. Изучение потребительского спроса. Реклама ресторанов. Особенности осуществления коммуникационной политики. Алгоритм разработки и технология проведения рекламных кампаний (6 часов).

Раздел 7. Товароведение продовольственных товаров - 20 учебных (академических) часов.

Тема 7.1. Пищевая ценность продуктов питания. Маркировка, классификация, кодирование продовольственного сырья (4 часа).

Тема 7.2. Оценка качества групп продовольственного сырья (4 часа).

Тема 7.3. Хранение продовольственного сырья. Условия, сроки хранения. Процессы, протекающие при хранении продовольственного сырья (4 часа).

Тема 7.4. Товароведная характеристика групп товаров (4 часа).

Тема 7.5. Разработка меню (4 часа).

Раздел 8. Производственная практика - 140 учебных (академических) часов.

Цель: овладение практическими навыками приготовления блюд на предприятиях общественного питания.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ (организационно-педагогические)

3.1. Материально-технические условия.

а) требования к аудиториям (помещениям, местам) для проведения занятий:

- учебные помещения должны быть хорошо освещенными, соответствовать, в них должна поддерживаться комфортная температура воздуха.

- соответствие санитарно-гигиеническим нормам (внешний вид аудитории, равномерное и достаточное освещение, соблюдение норм пожарной безопасности, соблюдение оптимального теплового режима и т.д.).

б) требования к оборудованию рабочих мест преподавателя и обучающихся:

– видеопроектор, ноутбук, переносной экран, калькуляторы;

– сборники рецептов блюд и кулинарных изделий, элементы спецодежды, инструкции по правилам работы и технике безопасности в технологической лаборатории;

в) требования к специализированному оборудованию:

- посуда, технологический инвентарь и современное технологическое оборудование: тепловое, холодильное, механическое и вспомогательное оборудование (столы нейтральные, ванны моечные, рукомойники, пароконвектомат, жарочно – пекарные шкафы, плиты, грили, холодильные шкафы, лари, блендеры, мясорубки, взбивальные машины, овощерезки, слайсеры и др.);

- приборы, посуда и оборудование: весы технические, весы аналитические, рефрактометр, рН-метр, фотоэлектроколориметр, набор ареометров, набор визкозиметров, термостат, лабораторная центрифуга, шкаф сушильный, печь муфельная, вытяжные

шкафы, дистиллятор, лабораторные штативы с комплектом принадлежностей; набор лабораторной посуды, водоструйный насос, лабораторный воздушный компрессор, электроплитки;

- набор реактивов.

3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы.

- www.garant.ru
- www.consultant.ru
- www.intellect-service.ru
- www.lib.ru
- www.books.ru
- www.bpi.ru
- www.zakonia.ru
- www.iunet.ru
- www.pravopoliten.ru

- программное обеспечение: - Microsoft Office (Word, Excel, Power Point и др. приложения), Шеф-Эксперт.

- журналы и другие периодические издания: «Ресторанные ведомости», «Гастроном», «Хлеб соль».

4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ (формы аттестации, оценочные и методические материалы)

Комплект заданий для проведения текущей аттестации (в форме тестовых заданий)

по дисциплине **Основы микробиологии, санитарии и гигиены**

I вариант

Выделить номера правильных ответов:

1. Микроорганизмы кокки – это:

- а) вирусы*
- б) дрожжи*
- в) бактерии*

2. Плесневые грибы по способу дыхания относят:

- а) к условным аэробам*
- б) к аэробам*
- в) к анаэробам*

3. Микробы и их споры погибают:

- а) при пастеризации*
- б) при стерилизации*
- в) при замораживании*

4. Невосприимчивость организма человека к инфекционным заболеваниям называется:

- а) авитаминозом*
- б) бактерионосительством*
- в) иммунитетом*
- г) здоровьем*

5. Токсин – это:

- а) микроскопический грибок*
- б) болезнетворный микроб*
- в) яд*

6. Дизентерия – это:

- а) пищевое отравление*
- б) острая кишечная инфекция*

в) зоонозная инфекция

7. Оптимальная температура для развития патогенных микроорганизмов:

а) от +10° С до +15° С

б) +37° С

в) от 0° С до +6° С

8. Возбудитель ботулизма создает споровые образования:

а) да

б) нет

в) только при температуре 100° С

9. Меры предупреждения зоонозных инфекций:

а) проверка наличия клейма на мясных тушах, свидетельствующего о ветеринарно-санитарной проверке сырья

б) тщательная тепловая обработка мяса

в) тщательная тепловая обработка рыбы

г) соблюдение правил личной гигиены

10. Человек заражается аскаридами:

а) через рыбу с плохой тепловой обработкой

б) через мясо с плохой тепловой обработкой

в) через плохо вымытые овощи

II вариант

Выделить номера правильных ответов:

1. Дрожжи по способу дыхания относят:

а) к условным анаэробам

б) аэробам

в) анаэробам

2. Палочка ботулинуса развивается:

а) при отсутствии кислорода

б) при доступе воздуха

в) в любых условиях

3. Споры образуют:

а) палочковидные бактерии

б) вибрионы

в) спириллы

4. Инкубационным называется период развития микробов в организме человека:

а) до проявления заболевания

б) в период начального проявления заболевания

в) после перенесения заболевания

5. Вирусы размножаются и живут:

а) только в живых организмах

б) во внешней среде

в) в любых условиях

6. Ящур – это:

а) острая кишечная инфекция

б) зоонозная инфекция

в) пищевое отравление

7. Оптимальная температура для развития патогенных микроорганизмов:

а) от +10° С до +15° С

б) от 0° С до +6° С

в) +37° С

8. Зоонозы передаются человеку:

а) от больных животных через мясо и молоко

б) через не мытые овощи, фрукты

в) через не кипяченую воду

9. Меры предупреждения ботулизма:

а) хранить ветчину, окорока, колбасы при температуре 2-4° С, строго соблюдать сроки реализации

б) соблюдать правила личной гигиены

в) проверять баночные консервы на бомбаж

г) тщательная тепловая обработка продуктов

10. Человек заражается эхинококком:

а) через рыбу с плохой тепловой обработкой

б) после контакта с больными животными

в) через плохо вымытые овощи

Вопросы для зачета:

1. Какие вопросы рассматривает наука микробиология?
2. Почему технологу необходимо знать основы микробиологии?
3. Какова роль микроорганизмов в круговороте веществ?
4. Каков исторический путь развития микробиологии?
5. Какова роль русских ученых в развитии микробиологии?
6. Каковы морфологические признаки дрожжей?
7. Какие известны способы размножения дрожжей?
8. Каково строение тела плесневых грибов?
9. Приведите примеры грибов одноклеточных, многоклеточных, а также грибов с одно- и многоклеточными конидиями?
10. Каковы способы размножения грибов?
11. Каково строение органов бесполого и полового размножения грибов?
12. Какую форму имеют клетки бактерий?
13. Каковы размеры бактерий?
14. Какие основные виды бактерий?
15. Каким образом, и в каких условиях происходит образование спор у бактерий?
16. Способны ли бактерии к самостоятельному движению?
17. Какие признаки используются при определении семейства, рода и вида бактерий?
18. Что представляют собой настоящие и ложные дрожжи?
19. Что такое обмен веществ?
20. Каков химический состав микробов?
21. Какие элементы и вещества необходимы для питания микробов?
22. Какова биологическая сущность процессов питания и дыхания?
23. Каким образом поступают питательные вещества в клетку?
24. Какие изменения происходят с веществами, поступающими в клетку из питательной среды?
25. В чем сущность аэробного и анаэробного питания?
26. Что такое ферменты, и каковы их характерные признаки?
27. Какова роль ферментов в жизни микроорганизмов?
28. Как влияют рН среды и температура на активность ферментов?
29. В чем состоит взаимозависимость организма и внешней среды?
30. Что понимается под термином «анабиоз»?
31. В чем сущность действия на микроорганизмы пастеризации и стерилизации, света, радиоактивных излучений, радиоволн, ультразвука, рН среды?
32. Что такое симбиоз и метабиоз?
33. Что представляют собой антибиотики и фитонциды?
34. Каковы характерные особенности и свойства патогенных микробов?
35. Что такое микробные токсины и какова сила их действия?

36. Что такое «инфекция», каковы ее источники и пути распространения?
37. Каковы условия возникновения и развития инфекционных заболеваний?
38. Что называется инкубационным периодом болезни?
39. Что такое иммунитет, и какие виды его известны?

**Комплект заданий для проведения текущей аттестации
по дисциплине
Технология изготовления мучных и кондитерских изделий**

Задание N 1 Выберите правильный ответ

1. Дрожжи относят.....
 - а) к химическим разрыхлителям
 - б) к биологическим разрыхлителям
 - в) к механическим разрыхлителям
2. Как называют красный пищевой краситель?
 - а) кармин
 - б) тартразин
 - в) индигокармин
3. Укажите соотношение воды и сахара при приготовлении помады основной.
 - а) 1:3
 - б) 1:2
 - в) 1:14.
4. Какое тесто приготавливают для кекса «Майского»?
 - а) дрожжевое опарное тесто
 - б) дрожжевое безопарное тесто
 - в) дрожжевое слоёное тесто
5. Установите причину дефекта изделий из дрожжевого теста: изделия тёмно-бурые, мякиш липнет
 - а) в тесто положено мало соли
 - б) тесто перекисло
 - в) в тесто положено много сахара
6. Для крема «Шарлотт» приготавливают
 - а) яично-молочный сироп
 - б) яично-сахарную массу
 - в) молочно-сахарную смесь
7. Торт «Прага» приготавливают
 - а) из бисквитного теста
 - б) из песочного теста
 - в) из слоёного теста
8. Для приготовления песочного теста муку используют
 - а) с небольшим содержанием клейковины
 - б) муку с «сильной» клейковиной
 - в) муку с очень «слабой» клейковиной
9. Заварной крем используют:
 - а) для украшения изделий
 - б) для склеивания и смазывания пластов
 - в) для заполнения заварных изделий
10. Нонпарель приготавливают.....
 - а) из сахарной посыпки
 - б) из готовой помады
 - в) из песочной крошки

11. Определите полуфабрикат по перечисленным ингредиентам: мука, сахар, яичные желтки, яичные белки.
- а) основной бисквитный п/ф
 - б) масляный бисквитный п/ф
 - в) бисквит «буше»
12. Температура хранения столовых яиц?
- а) от 0 до 20 градусов
 - б) не выше 20 градусов
 - в) от 0 до –2 градусов
13. Какой крем используют для торта «Сказка»?
- а) «шарлот» шоколадный
 - б) «глясе»
 - в) сливочный основной
14. Укажите срок хранения тортов с белковым кремом?
- а) 36 часов
 - б) 72 часа
 - в) 6 часов
15. Каким способом разрыхляется бисквитное тесто?
- а) механическим
 - б) химическим
 - в) биологическим
16. К основному сырью хлебопекарного производства относятся:
- а) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, сахар;
 - б) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, вода;
 - в) мука, дрожжи, соль, сахар, вода;
17. Какие сахаросодержащие продукты применяют на хлебопекарных предприятиях
- а) сахар-песок, сахар-рафинад, сахар жидкий, сахарную пудру, патоку, мед, фруктозу;
 - б) сахар-песок, сахар-рафинад, сахарную пудру, патоку, мед;
 - в) сахар-песок, сахар-рафинад, сахарную пудру, солод, мед.
18. Как называется сахар, полученный при гидролизе сахарозы и состоящий из равных количеств глюкозы и фруктозы:
- а) сахар-рафинад;
 - б) жидкий сахар;
 - в) инвертный сахар.
19. Сахаристый продукт, получаемый путем осахаривания крахмала разбавленными кислотами:
- а) мед;
 - б) инвертный сахар;
 - в) патока;
 - г) солод.
20. Перед использованием в производстве патоку:
- а) пропускают через сито;
 - б) разводят в воде;
 - в) подогревают
21. Солод – это
- а) побочный продукт при сортовых помолах пшеницы и ржи;
 - б) зерна злаков, проросшие в естественных условиях при определенной температуре и влажности и подвергнутые специальной обработке;
 - в) зерна злаков, проросшие в искусственно созданных условиях при определенной температуре и влажности;
 - г) зерна злаков, проросшие в искусственно созданных условиях при определенной температуре и влажности и подвергнутые специальной обработке.

22. Из искусственно полученных жиров в хлебопечении применяют:

- а) саломас;
- б) маргарин;
- в) пекарский жир;
- г) масло коровье.

23. Что не разрешается добавлять в повидло:

- а) красители;
- б) ароматические вещества;
- в) эссенции.

24. Восстановите технологию приготовления торта «Прага»

- 1)
- 2)
- 3)
- 4)
- 5)
- 6)
- 7)

25. Заполните таблицу

Недостатки изделий из блинчатого теста

Недостатки	Причина
1. Комковатость	А
2. Непропёк	Б
3. Изделия жесткие, резинистые	В

Задание N 2. Выберите правильный ответ

1. Чем отличается крем «Шарлотт» от крема «Гляссе»?

- а) готовят яично-сахарный сироп
- б) готовят яично-молочный сироп
- в) добавляют сгущенное молоко и сахарную пудру

2. Как используют инвертный сироп?

- а) для пропитки
- б) добавляют вместо патоки
- в) тиражируют кондитерские изделия

3. В состав заварного теста входят:

- а) вода, мука, соль, сахар, маргарин, яйца.
- б) яйца, сахар, мука, маргарин, сода.
- в) вода, мука, соль, маргарин, яйца.

4. Торт «Наполеон» приготавливают:

- а) из бисквитного п/ф.
- б) из песочного п/ф.
- в) из слоёного п/ф.

5. Наилучшая температура для развития дрожжей?

- а) 17 –20 градусов
- б) 28 –32 градуса
- в) 45 –50 градусов

6. Кекс «Здоровье» приготавливают:

- а) из дрожжевого безопарного теста
- б) из дрожжевого опарного теста
- в) песочного теста

7. Бисквитный п/ф получился плотный, малопористый:

- а) высокая температура выпечки
- б) низкая температура выпечки

- в) плохой промесс теста
 - г) длительный замес теста с мукой
8. Какое количество муки заменяют крахмалом при приготовлении бисквитного п/ф.?
- а) 25%б) 50%в) 10%
- 9.Как увеличить силу муки?
- а) добавить крахмал
 - б) добавить муку другого сорта
 - в) добавить пищевую кислоту
10. Температура выпечки белково-воздушного п/ф.?
- а) 100 -110 градусов
 - б) 130 –190 градусов
 - в) 220 градусов
11. Чем можно заменить патоку при изготовлении помады?
- а) пищевой кислотой
 - б) содой
12. Определите крем по перечисленным ингредиентам: яичные белки, сахар, повидло, агар, вода.
- а) белковый заварной
 - б) белковый сырцовый
 - в) крем «Зефир»
13. Чем смазывают рулет «Экстра»?
- а) кремом «Шарлотт»
 - б) кремом «Гляссе»
 - в) сливочно-творожным кремом
 - г) сливочным кремом
14. Как выпекают воздушно-ореховый п/ф для торта «Киевский»?
- а) две лепёшки круглой формы
 - б) две лепёшки овальной формы
15. Из чего делают нонпарель?
- а) из помады
 - б) из шоколада
 - в) из орехов
16. При какой температуре должны храниться прессованные дрожжи
- а) от 0 до 4 °С;
 - б) от 0 до 3 °С;
 - в)от 0 до 1 °С.
- 17.Каково технологическое значение соли при производстве хлебобулочных изделий:
- а) разрыхление теста;
 - б) придание вкуса;
 - в) укрепление клейковины;
 - г) ускорение спиртового и молочнокислого брожения.
18. Какие виды крахмала используют на хлебопекарных предприятиях:
- а) ячменный;
 - б) кукурузный;
 - в) картофельный;
 - г) модифицированные.
19. При больших количествах сахара в тесте брожение:
- а) замедляется;
 - б) ускоряется;
 - в) не влияет на скорость брожения.
20. Виды молока и молочных продуктов, используемых в хлебопечении:
- а) солодовый экстракт;

- б) пастеризованное молоко;
 - в) сухое молоко;
 - г) молочная сыворотка;
 - д) меланж;
 - е) сметана.
21. При какой температуре должны храниться яйца
- а) от 0 до 4 °С;
 - б) от 0 до 3 °С;
 - в) от 0 до 1 °С.
22. Жиры, добавляемые в тесто:
- а) замедляют процесс брожения;
 - б) ускоряют процесс брожения;
 - в) не влияют на процесс брожения.
23. Высушенные после ферментации незрелые плоды тропического вьющегося растения из семейства орхидейных:
- а) кориандр;
 - б) тмин;
 - в) ваниль
24. Восстановите технологию приготовления пирожного «Корзиночка с желе и фруктами»
- 1)
 - 2)
 - 3)
 - 4)
 - 5)
 - 6)
 - 7)
25. Заполните таблицу

Недостатки изделий из дрожжевого теста

Недостатки	Причина
1. Изделия бледные, запах кислый	А
2. Изделия с «закалом»	Б
3. Изделия темно-бурые, мякиш липкий	В

Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно, 80% - «4» хорошо, 90% - и выше «5» отлично.

Экзаменационные билеты

Билет № 1

1. Виды сырья, применяемого для производства мучных кондитерских изделий. Требования к качеству. Способы подготовки сырья.
2. Тесто пресное для пельменей, вареников, лапши домашней. Технология приготовления. Изделия, полуфабрикаты. Требования к качеству.
3. Назовите помещения, места и отделения, необходимые для ведения технологического процесса кондитерского цеха, и дайте их характеристику.

Билет № 2

1. Яйца и яйцопродукты. Требования к качеству. Подготовка яиц.
2. Бисквитное тесто. Технология приготовления. Требования к качеству. Ассортимент изделий из бисквитного теста
3. Санитарные правила мытья инструментов и инвентаря кондитерского производства.

Билет № 3

1. Сиропы. Жжёнка. Плотность сиропа. Ассортимент. Использование в кондитерском производстве.
2. Песочное тесто. Технология приготовления. Требования к качеству. Ассортимент изделий из песочного теста.
3. Определите требования к организации рабочих мест по изготовлению отделочных полуфабрикатов и рабочих мест по отделке кондитерских изделий.

Билет № 4

1. Фарши и начинки. Ассортимент. Кулинарное использование. Технология приготовления фарша капустного. Требования к качеству. Кулинарное использование.
2. Заварное тесто. Технология приготовления. Требования к качеству. Ассортимент изделий.
3. Санитарные правила изготовления, хранения, реализации кремовых кондитерских изделий

Билет № 5

1. Способы отделки кондитерских изделий. Виды украшений. Украшения из крема. Способы нанесения крема.
2. Воздушное тесто. Технология приготовления. Требования к качеству. Ассортимент изделий.
3. Охрана труда в кондитерском цехе.

Билет № 6

1. Сироп для промочки изделий. Технология приготовления. Требования к качеству. Использование в кондитерском производстве.
2. Значение в питании кондитерских изделий пониженной калорийности. Ассортимент изделий пониженной калорийности. Технология приготовления булочки «Розовой». Требования к качеству.
3. Механическое оборудование. Виды. Правила эксплуатации механического оборудования.

Билет № 7

1. Национальные кондитерские изделия. Ассортимент. Особенности приготовления. Технология приготовления печенья «Курабье бакинское». Требования к качеству.
2. Бисквитные пирожные. Ассортимент. Технология изготовления пирожного «Бисквитного» со сливочным кремом (нарезного). Требования к качеству.
3. Тепловое оборудование. Виды. Правила эксплуатации теплового оборудования.

Билет № 8

1. Кремы. Виды кремов, использование в кондитерском производстве.
2. Песочные пирожные. Ассортимент. Технология изготовления пирожного «Корзиночка» с фруктовой начинкой и белковым кремом. Требования к качеству.
3. Холодильное оборудование. Виды. Правила эксплуатации холодильного оборудования.

Билет № 9

1. Технология приготовления теста для оладий, блинов. Изделия. Требования к качеству.

2. Слоёные пирожные. Ассортимент. Технология изготовления пирожного «Муфточка» с кремом. Требования к качеству.
3. Безопасность труда при эксплуатации технологического оборудования кондитерского цеха.

Билет № 10

1. Кремы сливочные. Виды. Технология приготовления крема сливочного основного, использование в кондитерском производстве. Требования к качеству.
2. Заварные пирожные. Ассортимент. Технология изготовления пирожного «Трубочка» с обсыпкой. Требования к качеству.
3. Противопожарная техника безопасности кондитерского цеха.

Билет № 11

1. Кремы белковые. Технология приготовления крема белкового заварного и его использование в кондитерском производстве. Требования к качеству.
2. Крошковые пирожные. Ассортимент. Технология изготовления пирожного «Картошка» обсыпная. Требования к качеству.
3. Санитарные требования к содержанию кондитерского цеха.

Билет № 12

1. Способы разрыхления теста. Виды. Особенности.
2. Воздушные пирожные. Ассортимент. Технология изготовления пирожного «Воздушного» с кремом (двойного). Требования к качеству.
3. Личная гигиена работников предприятий общественного питания.

Билет № 13

1. Технология приготовления дрожжевого теста безопасным способом. Требования к качеству. Ассортимент изделий из дрожжевого безопасного теста.
2. Приготовление тортов. Виды, ассортимент. Требования к качеству. Хранение и транспортирование тортов.
3. Первая доврачебная помощь при несчастных случаях.

Билет № 14

1. Разделка и выпечка дрожжевого теста. Виды и ассортимент изделий из дрожжевого теста.
2. Бисквитные торты. Ассортимент. Технология изготовления торта «Подарочный». Требования к качеству.
3. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре.

Билет № 15

1. Технология приготовления дрожжевого теста опарным способом. Требования к качеству. Ассортимент изделий из дрожжевого опарного теста.
2. Слоёные торты. Ассортимент. Технология приготовления торта «Наполеон». Требования к качеству.
3. Меры предупреждения пищевых инфекций, отравлений и глистных заболеваний.

Билет № 16

1. Тесто пресное для блинчиков. Технология приготовления, изделия, полуфабрикаты. Требования к качеству.
2. Виды и ассортимент пирожных. Требования к качеству пирожных. Хранение и транспортирование.

3. Органолептическая оценка качества сырья, полуфабрикатов и готовых кондитерских изделий.

Билет № 17

1. Технология приготовления фарша капустного. Требования к качеству. Кулинарное использование.

2. Классификация теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста.

3. Тестомесильная машина. Устройство. Правила эксплуатации и техника безопасности.

Билет № 18

1. Тесто бездрожжевое сдобное. Технология изготовления. Изделия, полуфабрикаты. Требования к качеству.

2. Способы отделки кондитерских изделий. Виды украшений. Украшения из желе, фруктовой рисовальной массы, фруктов, глазури, посыпки, шоколада, карамели.

3. Взбивательная машина. Устройство. Правила эксплуатации и техника безопасности.

Билет № 19

1. Воздушные и воздушно-ореховые торты. Ассортимент. Технология приготовления торта «Графские развалины». Требования к качеству.

2. Кремы заварные. Технология приготовления крема заварного, использование в кондитерском производстве. Требования к качеству.

3. Кондитерская электрическая печь. Устройство. Правила эксплуатации и техника безопасности.

Билет № 20

1. Виды муки. Свойства муки. Требования к качеству, использование в зависимости от вида и качества.

2. Фирменные торты. Ассортимент. Технология изготовления торта «Каприз». Требования к качеству.

3. Санитарные правила обработки яиц.

**Комплект заданий для проведения текущей аттестации
(в форме индивидуальных заданий)**

по дисциплине «**Организация производства предприятий общественного питания**»

Особенности выполнения заданий

Задание 1. а) схема классификации просеивателей

б) кинематическая схема просеивателей МПМ-800

Задание 2. Расчет производительности и мощности просеивателей

Задание 3. Изучение устройства вибрационного просеивателя МПМВ-300

Задание 4. Заполните таблицу

Машины и механизмы для просеивания муки

№ п/п	Показатели	МПМ-800	МПМВ-300	МПМ-П-1
1	Классификационные признаки			
1.1.	По количеству выполняемых операций			
1.2.	По принципу действия			
1.3.	По устройству рабочих органов			
2.	Состав машины			
2.1.	Рабочая камера			
2.2.	Загрузочное устройство			
2.3.	Разгрузочное устройство			

2.4	Рабочие органы			
2.5.	Наличие блокировок и их назначение			

Задание 5. Основные способы мытья продуктов и столовой посуды

Задание 6. Принцип действия, устройство моющее - очистительной машины (пиллер)

Задание 7. Заполните таблицу

Сравнительный анализ машин для мойки

№ п/п	Показатели	ММК-2000	ММК-2	Пиллер
1	Классификационные признаки			
1.1.	По количеству выполняемых операций			
1.2.	По принципу действия			
1.3	По устройству рабочих органов			
2.	Состав машины			
2.1.	Рабочая камера			
2.2.	Загрузочное устройство			
2.3.	Разгрузочное устройство			
2.4	Рабочие органы			

Задание 8. Рассчитать КПД ММК-2

Задание 9. а) Чем образованы рабочие органы роликовых машин

б) При помощи каких передач движение от электродвигателя передается на ролики машин ММК-2.

Критерии оценки:

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если задание выполнено полностью;
- оценка «не зачтено» выставляется студенту, если задание выполнено не полностью или не выполнено.

Вопросы к зачету:

1. Механическое оборудование. Общие сведения о машинах
2. Основные технологические процессы механической обработки продуктов в общественном питании. Физико-механические свойства продуктов.
3. Понятие о технологической машине, её устройство, назначение основных частей и элементов. Классификация технологических машин по виду выполняемых операций. Понятие о технологическом и рабочих циклах.
4. Классификация механического оборудования по функциональному назначению, структуре рабочего цикла и степени автоматизации.
5. Производительность оборудования: теоретическая, техническая, эксплуатационная, их взаимосвязь. Определение мощности машины, необходимой для осуществления технологического процесса.
6. Основные требования, предъявляемые к механическому оборудованию: конструктивные, эксплуатационные, экономические, техники безопасности.
7. Техничко-экономические и эксплуатационные показатели оборудования: производительность, коэффициент полезного действия, удельная мощность, металлоёмкость, коэффициент использования.
8. Техническое оснащение механическим оборудованием предприятия общественного питания
9. Универсальные кухонные машины
10. Сортировочно-калибровочное оборудование
11. Оборудование для мойки овощей
12. Посудомоечные машины
13. Очистительное оборудование
14. Измельчительное оборудование
15. Режущее оборудование

16. Месильно-перемешивающее оборудование
17. Дозировочно-формовочное оборудование
18. Прессующее оборудование
19. Тепловое оборудование. Общие сведения о тепловых аппаратах
20. Виды и способы тепловой обработки продуктов
21. Общие принципы устройства тепловых аппаратов
22. Теплогенерирующие устройства тепловых аппаратов
23. Тепловой расчёт аппаратов
24. Пищеварочное оборудование
25. Жарочно-пекарное оборудование
26. Аппараты с ИК и СВЧ нагревом
27. Универсальные тепловые аппараты
28. Водогрейное оборудование
29. Вспомогательное оборудование и оборудование для поддержания пищи в горячем состоянии
30. Взаимосвязанная система машин и оборудования с применением функциональных ёмкостей
31. Торгово-технологическое оборудование. Общие сведения о торговом оборудовании
32. Классификация, основные требования, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию; эксплуатационно-технические характеристики.
33. Подъёмно-транспортное оборудование
34. Приборы и оборудование для измерения количества и качества товара
35. Оборудование для расчёта с покупателями
36. Торговые автоматы
37. Упаковочное оборудование и механизированные линии обработки продуктов
38. Оборудование для комплектации и раздачи обедов
39. Обслуживание и ремонт оборудования. Эксплуатация и надёжность оборудования
40. Анализ отказов торгового оборудования в эксплуатации и основные мероприятия по повышению его безотказности.
41. Нормирование потребления топливно-энергетических ресурсов
42. Рациональная эксплуатация и основные тенденции в совершенствовании теплового оборудования.
43. Рациональное применение механических весов на предприятиях общественного питания.
44. Рациональная эксплуатация и сервисное обслуживание на предприятиях общественного питания.
45. Эффективность использования подъёмно-транспортного оборудования в предприятиях общественного питания.
46. Комплексное техническое обслуживание технологического оборудования.

Типовые контрольные задания:

1. Подберите механическое оборудование для приготовления теста дрожжевого в количестве 50 кг. Дайте характеристику, обоснуйте свой выбор.
2. Подберите тепловое оборудование для приготовления кофе натурального в количестве 25 порций. Дайте характеристику, обоснуйте свой выбор.
3. Подберите механическое оборудование для приготовления бисквита основного в количестве 15 кг. Дайте характеристику, обоснуйте свой выбор.
4. Подберите механическое оборудование, при использовании которого улучшается качество муки. Дайте характеристику, обоснуйте свой выбор.
5. Подберите механическое оборудование для мытья посуды в течение всего дня работы ресторана. Дайте характеристику, обоснуйте свой выбор.

6. Подберите механическое оборудование для транспортировки сырья, готовых блюд: на разные этажи здания. Дайте характеристику, обоснуйте свой выбор.
7. Подберите механическое оборудование, для приготовления пирожков из дрожжевого теста в количестве 250 шт. Дайте характеристику, обоснуйте свой выбор.
8. Подберите тепловое оборудование для выпечки мучных кондитерских изделий. Дайте характеристику, обоснуйте свой выбор.
9. Подберите механическое оборудование для приготовления пирожков слоеных в количестве 500 шт. Дайте характеристику, обоснуйте свой выбор.
10. Подберите тепловое оборудование для хранения и реализации горячих напитков на раздаче. Дайте характеристику, обоснуйте свой выбор.
11. Системы контроля, безопасности и регулирования варочного оборудования.

Критерии оценки:

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если задание выполнено полностью;
- оценка «не зачтено» выставляется студенту, если задание выполнено не полностью или не выполнено.

Комплект заданий для проведения текущей аттестации (в форме тестовых заданий)

по дисциплине Организация производства и обслуживания на предприятиях
общественного питания

Вопросы к зачету /экзамену:

1. Организационные и отраслевые особенности предприятий общественного питания и их отличия от предприятий торговли и пищевой промышленности.
2. Виды норм, их определение и применение.
3. Признаки классификации предприятий общественного питания.
4. Виды графиков выхода на работу и их характеристика.
5. Дайте характеристику ресторанам.
6. Порядок и этапы создания предприятия.
7. Дайте характеристику столовым.
8. Организация работы кондитерского цеха на предприятии с полным циклом производства
9. Дайте характеристику кафе.
10. Фотография рабочего времени. Хронометраж: цель и порядок проведения, использование данных.
11. Дайте характеристику барам.
12. Раздаточные: назначение, типы, конструктивные особенности. Факторы, учитываемые при выборе раздаточных.
13. Дайте характеристику закусочным.
14. Бракераж готовой продукции: цель и порядок проведения.
15. Дайте характеристику магазинам кулинарии.
16. Организация обслуживания участников съездов, конференций, фестивалей, спортивных соревнований.
17. Дайте характеристику заготовочным предприятиям.
18. Дайте характеристику предприятиям быстрого обслуживания (бистро).
19. Общественное питание как отрасль экономики: экономическая природа и основы формирования
20. Требования к продовольственному снабжению предприятий общественного питания.

21. Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания продовольственными товарами и сырьём.
22. Виды договоров поставки продовольственного сырья и товаров, их содержание; порядок составления.
23. Формы снабжения, способы и маршруты завоза продовольственных товаров на предприятия общественного питания.
24. Виды транспорта, используемого для перевозки продовольственных товаров, требования к транспорту.
25. Организация приемки продовольственных товаров по качеству; товарно-сопроводительные документы.
26. Организация работы кондитерского цеха на предприятиях общественного питания. Состав помещений. Общая характеристика.
27. Организация приемки продовольственных товаров по количеству; товарно-сопроводительные документы.
28. Организация работы кулинарного цеха в заготовочных предприятиях.
29. Организация снабжения предприятий общественного питания предметами материально-технического оснащения.
30. Организация работы цеха мучных изделий.
31. Состав складских помещений, их характеристика, требования, предъявляемые к ним.
32. Организация работы моечной кухонной посуды. Режим мытья кухонной посуды.
33. Оборудование складских помещений. Инвентарь, инструменты, применяемые при отпуске продуктов из кладовой.
34. Организация работы экспедиции.
35. Организация тарного хозяйства. Значение и виды тары. Тарооборот.
36. Организация работы хлеборезки и кладовой суточного запаса продуктов
37. Характеристика производства и его структура.
38. Виды торговых помещений, их назначение, характеристика.
39. Требования, предъявляемые к производственным помещениям.
40. Взаимосвязь торговых залов, производственных помещений. Современный интерьер торгового зала, требования к нему.
41. Содержание, сущность и значение оперативного планирования производства.
42. Столовая посуда и приборы. Классификация, требования к посуде.
43. План-меню, его значение и содержание. Факторы, учитываемые при составлении плана-меню.
44. Сущность и задачи организации производства.
45. Основные направления организации труда и внедрение рациональных форм разделения и кооперации труда.
46. Основные элементы обслуживания в ресторанах.
47. Совершенствование организации и обслуживания рабочих мест.
48. Банкеты и приемы: определение, классификация. Порядок приёма заказов на обслуживание торжеств.
49. Рационализация режимов труда и отдыха. Работоспособность человека: факторы, влияющие на работоспособность.
50. Организация обслуживания на предприятиях с рассредоточенными коллективами. Организация питания для работающих в вечернюю и ночную смены. Лечебно-профилактическое питание на предприятиях.

Типовые контрольные задания:

1. Разработать меню сладких блюд в ресторане
2. Составить меню и план-меню для обслуживания банкета-чая на 20 человек в кафе
3. Составить меню для обслуживания банкет-коктейля

4. Показать предварительную сервировку стола в ресторане
5. Показать исполнительную сервировку стола для обслуживания обеда в ресторане
6. Показать исполнительную сервировку стола для обслуживания ужина в кафе
7. Разработать производственную программу для кафе-мороженого
8. Разработать меню десертов для столовой при промышленном предприятии
9. Разработать график выхода на работу производственного персонала для обслуживания юбилея на 50 мест в ресторане
10. Разработать график выхода на работу производственного персонала для обслуживания юбилея на 100 мест в кафе
11. Разработать график выхода на работу производственного персонала для обслуживания юбилея на 50 мест в кафе

Критерии оценки:

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если он ответил на все поставленные вопросы и смог ответить при защите не менее чем на 80% вопросов устно, без конспекта;
- оценка «не зачтено» в остальных случаях

5. КАДРОВЫЕ УСЛОВИЯ (составители программы)

Хаматгалеева Г.А., кандидат педагогических наук, доцент кафедры товароведения и технологии продуктов общественного питания Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации.