

Согласовано
Председатель правления
Ракитянского РАЙПО



О.Н.Кутоманова

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОУ АНОУ
«Ракитянский агротехнологический
техникум»



А.Н.Мирошников

**ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ
РАБОЧИХ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»**

Квалификация
16675 Повар 3-4 разряда

Рассмотрено
на заседании Педагогического совета
протокол № 1 от 29 августа 2016г.

«Согласовано»

Председатель правления
Ракитянского РАЙПО


О.Н. Кутоманова

«Утверждаю»

Директор ОГАПОУ

Ракитянский агротехнологический
техникум


А.И. Мирошников

Учебный план

Областного государственного автономного профессионального
образовательного учреждения «Ракитянский агротехнологический техникум»
пос. Ракитное Белгородской области для повышения квалификации рабочих
по профессии «Повар»

Код профессии по
ОК 016-94:16675
Квалификация: 2-3 разряд

Срок обучения 3
месяца
Форма обучения-
очно-заочная

№ п/п	Курсы, предметы	Всего часов за курс обучения	НЕДЕЛИ		
			1-4	5-8	9-12
	Кулинария	152	80	72	
	Товароведение	24	12	12	
	Основы калькуляции и учета	20		20	
	Основы физиологии питания, санитарии, гигиены	14	14		
	Оборудование предприятий общественного питания	24	24		
	Организация производства предприятий общественного питания	30	30		
	Производственное обучение	200		56	144
	Консультации	8			8
	Экзамен	8			8
	ИТОГО:	480	160	160	160

Заместитель директора по развитию


О.М.Горьянов

Учебный план рассмотрен на заседании МК
Протокол №1 от 26.08.2016

Рассмотрено
на заседании Педагогического совета
протокол № 1
от «29» августа 2016 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГАПОУ «РАТТ»


А.Н. Мирошников
«29» августа 2016 г.

Рабочая программа предмета Кулинария

1. Тепловая кулинарная обработка продуктов

2. Приготовление супов.

Приготовление бульонов. Щи. Борщи. Рассольники. Солянки. Супы картофельные. Супы с крупами. Супы – пюре. Супы прозрачные, сладкие, холодные.

3. Приготовление соусов.

Классификация соусов. Соусы красные, белые и их производные. Соусы грибные, молочные, сметанные. Соусы без муки, холодные, желе, сладкие. Соусы промышленного производства.

4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.

Правила варки круп. Виды каш, нормы вклада. Блюда из вязких каш. Молочные каши. Блюда из бобовых. Виды макаронных изделий, способы варки, ассортимент блюд. Условия и сроки хранения

5. Блюда и гарниры из овощей и грибов.

Классификация блюд и гарниров из овощей. Блюда и гарниры из варёных овощей. Блюда и гарниры из жареных овощей, требования к их качеству. Блюда и гарниры из припущенных, тушёных и запеченных овощей.

6. Блюда из рыбы

Блюда из отварной и припущенной рыбы. Способы жарки рыбы. Блюда из жареной рыбы Способы запекания. Блюда из запеченной рыбы. Блюда из рыбной котлетной массы. Блюда из морепродуктов. Требования к их качеству

7. Блюда из мяса

Правила варки мяса. Правила жарки мяса. Блюда из жареного мяса. Правила тушения. Блюда из тушёного мяса. Блюда из запеченного мяса. Блюда из котлетной массы. Блюда из субпродуктов. Блюда из отварной птицы. Блюда из жареной птицы
Тушёные и запеченные блюда из птицы

8. Холодные блюда и закуски

Бутерброды. Салаты и винегреты. Блюда и закуски из овощей и грибов. Мясные и рыбные блюда и закуски. Холодные блюда и закуски из субпродуктов и птицы.

9. Сладкие блюда и напитки

Натуральные фрукты. Компот. Желированные блюда. Холодные и горячие напитки.

10. Изделия из теста

Технология приготовления дрожжевого опарного теста. Технология приготовления дрожжевого безопарного теста. Ассортимент изделий. Технология приготовления бездрожжевого теста. Технология и приготовление фаршей и начинок

Тематический план предмета Кулинария

№ темы	№ урока	Содержание	Кол-во часов
1.	1-2	Тепловая кулинарная обработка продуктов	2
2	3	Приготовление бульонов	1
3	4	Щи	1
4	5	Борщи	1
5	6	Рассольники	1
6	7	Солянки	1
7	8	Супы картофельные	1
8	9	Супы с крупами	1
9	10-17	ЛПЗ «Заправочные супы»	8
10	18	ЛПЗ Супы молочные	1
11	19	Супы -пюре	1
12	20-21	Супы прозрачные, сладкие, холодные	2
13	22-25	ЛПЗ. Супы разные	4
14	26	Классификация соусов	1
15	27-28	Соусы красные, белые и их производные	2
16	29	Соусы грибные, молочные, сметанные	1
17	30-31	Соусы без муки, холодные, желе, сладкие	2
18	32	Соусы промышленного производства	1
19	33-35	ЛПЗ Технология приготовления соусов	3
20	36	Правила варки круп	1
21	37	Виды каш, нормы вклада	1
22	38-40	Блюда из вязких каш	3
23	41-46	ЛПЗ Технология приготовления блюд из вязких каш	6

24	47	Молочные каши	1
25	48	Блюда из бобовых	1
26	49-50	Виды макаронных изделий, способы варки, ассортимент блюд	2
27	51	Условия и сроки хранения	1
28	52	Классификация блюд и гарниров из овощей	1
29	53-54	Блюда и гарниры из варёных овощей	2
30	55-57	Блюда и гарниры из жареных овощей, требования к их качеству	3
31	58-61	Блюда и гарниры из припущенных, тушёных и запеченных овощей	4
32	62-67	ЛПЗ Технология приготовления блюд из овощей и грибов	6
33	68	Блюда из отварной и припущенной рыбы	1
34	69	Способы жарки рыбы	1
35	70	Блюда из жареной рыбы	1
36	71	Способы запекания	1
37	72	Блюда из запеченной рыбы	1
38	73-74	Блюда из рыбной котлетной массы	2
39	75-76	Блюда из морепродуктов	2
40	77	Требования к их качеству	1
41	78-83	ЛПЗ Приготовление блюд из жареной, запеченной и тушёной рыбы: рыба жареная основным способом со сложным гарниром, рыба в тесте	6
42	84-89	ЛПЗ Приготовление блюд из котлетной массы из рыбы: котлеты, биточки, зразы, тефтели, фрикадельки, рулет.	6
43	90-91	Зачёт по темам 1-6.	2
44	92	Правила варки мяса	1
45	93	Правила жарки мяса	1
46	94	Блюда из жареного мяса	1
47	95	Правила тушения	1
48	96	Блюда из тушёного мяса	1
49	97	Блюда из запеченного мяса	1
50	98	Блюда из котлетной массы	1
51	99	Блюда из субпродуктов	1
52	100	Блюда из отварной птицы	1
53	101-102	Блюда из жареной птицы	2
54	103	Тушёные и запеченные блюда из птицы	1
55	104-109	ЛПЗ Приготовление блюд из жареного, запеченного и тушёного мяса: бифштекс, мясо в горшочках, рагу, гуляш, бефстроганов.	6
56	110-	ЛПЗ Приготовление блюд из жареной, тушёной, и	

	115	запеченной птицы: цыплята табака, котлеты по-киевски, рулет из птицы, куры тушёные.	6
57	116-117	Бутерброды	2
58	118-119	Салаты и винегреты	2
59	120-121	Блюда и закуски из овощей и грибов	2
60	122-123	Мясные и рыбные блюда и закуски	2
61	124-125	Холодные блюда и закуски из субпродуктов и птицы	2
62	126-131	ЛПЗ Приготовление холодных блюд и закусок: салат «Оливье», сельдь под шубой, винегрет, ассорти мясное, ассорти рыбное, окорочка фаршированные.	6
63	132	Натуральные фрукты. Компот.	1
64	133	Желированные блюда	1
65	134	Холодные и горячие напитки	1
66	135-137	ЛПЗ Приготовление холодных и горячих сладких блюд	3
67	138-139	Технология приготовления дрожжевого опарного теста	2
68	140-142	Технология приготовления дрожжевого безопарного теста. Ассортимент изделий.	3
69	143-144	Технология приготовления бездрожжевого теста.	2
70	145	Технология и приготовление фаршей и начинок	1
71	146-151	ЛПЗ Приготовление мучных изделий: пицца неопалитанская, пирожки с разными начинками, блинчики, вареники сдобные.	6
72	152	Итоговый зачёт	1
		Всего	152

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

Профессия ОК 16675: повар

Предмет «Кулинария»

1. *Значение овощей в питании человека. Группы овощей.*
2. *Основные правила варки каш (подготовка к варке, тепловая обработка и т.д)*
3. *Технология приготовления салатов из мяса (по выбору)*

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2

Профессия ОК 16675: повар

Предмет «Кулинария»

1. *Технология обработки корне и клубнеплодов*
2. *Технология приготовления вязкой каш и блюд из них*
3. *Технология приготовления салатов из овощей (по выбору учащегося)*

Мастер производственного обучения Ерошенко Н.В

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3

Профессия ОК 16675: повар

Предмет «Кулинария»

1. *Технология обработки капустных и луковых овощей*
2. *Технология приготовления молочных каш*
3. *Технология приготовления салатов из морепродуктов и рыбы*

Мастер производственного обучения Ерошенко Н.В

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4

Профессия ОК 16675: повар

Предмет «Кулинария»

1. Технология обработки плодовых овощей
2. Способы варки макаронных изделий
3. Технология приготовления салатов из фруктов и ягод

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5

Профессия ОК 16675: повар

Предмет «Кулинария»

1. Обработка консервированных, квашеных и соленых овощей
2. Технология приготовления блюд из макаронных изделий
3. Технология приготовления желе различных видов (крошка, мраморное, многослойное, простое)

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 6

Профессия ОК 16675: повар

Предмет «Кулинария»

1. Технология подготовки овощей для фарширования
2. Изменения, происходящие в овощах при тепловой обработке, классификация блюд по способу приготовления
3. Технология приготовления мусса

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 7

Профессия ОК 16675: повар

Предмет «Кулинария»

1. Пищевая ценность и виды рыбы
2. Технология приготовления блюд и гарниров из вареных овощей
3. Технология приготовления самбуков

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 8

Профессия ОК 16675: повар

Предмет «Кулинария»

1. Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы
2. Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей
3. Технология приготовления творожной массы

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 9

Профессия ОК 16675: повар

Предмет «Кулинария»

1. Механическая кулинарная обработка бесчешуйчатой и осетровой рыбы
2. Технология приготовления блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей
3. Технология приготовления вареных блюд из творога

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 10

Профессия ОК 16675: повар

Предмет «Кулинария»

1. Технология приготовления котлетной и кнельной массы из рыбы
2. Технология приготовления блюд из грибов
3. Технология приготовления запеченных и жареных блюд из творога

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 11

Профессия ОК 16675: повар

Предмет «Кулинария»

1. Технология обработки рыбы для фарширования
2. Классификация холодных блюд и закусок
3. Технология приготовления, ассортимент борщей

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 12

Профессия ОК 16675: повар

Предмет «Кулинария»

1. Значение мяса разных видов в питании человека. Основные характеристики тканей мяса
2. Основные правила варки рыбы. Технология приготовления блюд из отварной рыбы
3. Технология приготовления открытых бутербродов (с икрой, рыбой, колбасой, овощами, сыром)

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 13

Профессия ОК 16675: повар

Предмет «Кулинария»

1. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши
2. Правила припускания рыбы. Технология приготовления блюд из припущенной рыбы
3. Технология приготовления закрытых бутербродов

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 14

Профессия ОК 16675: повар

Предмет «Кулинария»

1. Сортировка, кулинарное использование частей мяса из говядины.
Технология приготовления полуфабрикатов
2. Основные способы и правила жарки рыбы
3. Технология приготовления закусочных бутербродов

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 15

Профессия ОК 16675: повар

Предмет «Кулинария»

1. Кулинарная разделка и обвалка свиной туши. Технология приготовления полуфабрикатов(крупнокусковых, порционных натуральных и панированных, мелкокусковых)
2. Технология приготовления блюд из жареной рыбы
3. Технология приготовления винегретов

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 16

Профессия ОК 16675: повар

Предмет «Кулинария»

1. Технология приготовления рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из неё
2. Основные правила запекания рыбы. Технология приготовления блюд из запеченной рыбы
3. Технология приготовления рыбы заливной с гарниром

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 17

Профессия ОК 16675: повар

Предмет «Кулинария»

1. Технология обработки мяса диких животных
2. Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы

3. Технология приготовления паштета из печени

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 18

Профессия ОК 16675: повар

Предмет «Кулинария»

1. Технология обработки сельскохозяйственной птицы, способы заправки
2. Технология приготовления блюд из морепродуктов
3. Технология приготовления и правила подачи натуральных свежих фруктов и ягод

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 19

Профессия ОК 16675: повар

Предмет «Кулинария»

1. Основные и вспомогательные способы тепловой обработки.
2. Основные правила жарки мяса.
3. Технология приготовления компотов из свежих ягод и сухофруктов

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 20

Профессия ОК 16675: повар

Предмет «Кулинария»

1. Роль первых блюд в питании человека. Технология приготовления бульонов.
2. Технология приготовления и способы отпуска блюд из жареного мяса натуральными порционными кусками
3. Технология приготовления киселей различной консистенции.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 21

Профессия ОК 16675: повар

Предмет «Кулинария»

1. Технология приготовления борщей и щей. Ассортимент, отличительные особенности.
2. Блюда из жареного мяса панированными и мелкими кусками. Ассортимент, правила подбора гарнира и нормы отпуска.
3. Технология приготовления чая, кофе. Ассортимент.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 22

Профессия ОК 16675: повар

Предмет «Кулинария»

1. Технология приготовления рассольников и солянок.
2. Технология приготовления блюд из тушеного и запеченного мяса. Ассортимент изделий. Правила и нормы отпуска.
3. Технология приготовления какао и холодных напитков.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 23

Профессия ОК 16675: повар

Предмет «Кулинария»

1. Технология приготовления супов с картофелем, крупами, бобовыми и макаронными изделиями
2. Технология приготовления блюд из котлетной массы (котлеты и биточки мясные и др.)
3. Классификация изделий из теста по способу рыхления.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 24

Профессия ОК 16675: повар

Предмет «Кулинария»

1. Технология приготовления супов молочных, сладких, супов-пюре.
2. Технология приготовления блюд из субпродуктов.

3. Технология приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способом.

Мастер производственного обучения Ерошенко Н.В

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 25

Профессия ОК 16675: повар

Предмет «Кулинария»

1. Технология приготовления прозрачных и холодных супов.
Ассортимент.
2. Технология приготовления блюд из отварной и жареной птицы.
Ассортимент изделий.
3. Технология приготовления теста сдобного и пресного (с химическим способом рыхления)

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 26

Профессия ОК 16675: повар

Предмет «Кулинария»

1. Технология приготовления блюд из тушеной и запеченной птицы.
2. Технология приготовления соуса красного основного и его производных.
3. Технология приготовления заварного и слоеного теста.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 27

Профессия ОК 16675: повар

Предмет «Кулинария»

1. Технология приготовления соуса белого и его производных.
2. Технология варки яиц различной степени готовности; блюда из вареных яиц.
3. Технология приготовления фаршей и начинок.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 28

Профессия ОК 16675: повар

Предмет «Кулинария»

1. Технология приготовления соусов без муки, соусов холодных, сладких и желе.
2. Технология приготовления жареных и запеченных блюд из яиц.
3. Ассортимент и технология приготовления холодных диетических блюд.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 29

Профессия ОК 16675: повар

Предмет «Кулинария»

1. Технология приготовления холодных блюд из творога.
2. Технология приготовления изделий из дрожжевого теста
3. Технология приготовления супов диетического питания

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 30

Профессия ОК 16675: повар

Предмет «Кулинария»

1. Технология приготовления горячих блюд из творога
2. Технология приготовления изделий из бездрожжевого теста
3. Технология приготовления вторых горячих блюд диетического питания

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ ВОПРОСЫ ДЛЯ ПРАКТИЧЕСКОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Билет № 1

Приготовление борща с капустой и картофелем
Приготовление рыбы отварной с гарниром

Приготовление салата мясного

Билет № 2

Приготовление щей из свежей капусты и картофеля

Приготовление рыбы жареной в тесте со сложным гарниром

Приготовление салата овощного

Билет № 3

Приготовление рассольника ленинградского

Приготовление рыбы запеченной с гарниром

Приготовление салата фруктового

Билет № 4

Приготовление солянки сборной домашней

Приготовление шницеля «Столичного» с гарниром

Приготовление салата (по выбору)

Билет № 5

Приготовление супа лапша домашняя

Приготовление запеканки картофельной с мясом

Приготовление винегрета

Билет № 6

Приготовление супа харчо

Приготовление голубцов с мясом и рисом

Приготовление блинчиков

Билет № 7

Приготовление супа горохового

Приготовление овощного рагу

Приготовление пирожков из дрожжевого теста

Билет № 8

Приготовление супа с макаронными изделиями

Приготовление шницеля отбивного со сложным гарниром

Приготовление сельдь по шубой

Билет № 9

Приготовление о крошки

Приготовление мяса по- французски с гарниром

Приготовление омлета фаршированного

Билет № 10

Приготовление борща украинского

Приготовление окорочек фаршированный

Приготовление сырников

Билет № 11

Приготовление супа картофельного с рыбными консервами

Приготовление бифштекса рубленого с гарниром

Приготовление бутербродов открытых сложных

Билет № 12

Приготовление супа картофельного с гречневой крупой

Приготовление зраз мясных

Приготовление салата (по выбору)

Билет № 13

Приготовление солянки донской

Приготовление окорочков запеченных со сложным гарниром

Приготовление сельди с гарниром

Билет № 14

Приготовление супа крестьянского

Приготовление котлет пожарских

Приготовление салата из рыбы

Билет № 15

Приготовление супа с фрикадельками

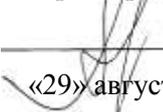
Приготовление бефстроганов с гарниром.

Приготовление кулебяки

ДЕПАРТАМЕНТ ВНУТРЕННЕЙ И КАДРОВОЙ ПОЛИТИКИ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«РАКИТЯНСКИЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено
на заседании Педагогического совета
протокол № 1
от «29» августа 2016 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГАПОУ «РАТТ»


А.Н. Мирошников
«29» августа 2016 г.

**Рабочая программа
по предмету «Товароведение «**

1. Общая часть товароведения

Предмет и задачи товароведения. Химический состав пищевых продуктов. Стандартизация, сертификация, штрих-код.

2. Основные зерновые культуры

Показатели качества зерна. Крупы. Мука. Хлебобулочные изделия. Макароны изделия.

3. Плодовые товары

Классификация овощей и плодов, пищевая ценность. Показатели качества. Овощи. Плоды. Продукты переработки овощей и плодов. Грибы.

4. Вкусовые товары

Чай. Кофе. Пряности. Приправы. Безалкогольные напитки. Алкогольные напитки. Пряности. Эссенции. Пищевые кислоты. Желирующие вещества. Пищевые красители. Улучшители хлебобулочных изделий

5. Основное сырье кондитерского производства

Крахмал. Сахар. Мед. Патока. Плодово-ягодные изделия. Шоколад и какао-порошок, шоколадная глазурь.

6. Молочные товары

Молоко. Сливки. Сухое молоко и сливки. Сгущенное молоко и сливки. Творог. Сметана.

7. Пищевые жиры

Растительные масла. Коровье масло. Маргарин. Кулинарные и кондитерские жиры.

8. Мясо и мясные продукты

Мясо. Субпродукты. Мясо птицы и дичи. Колбасные изделия и копчености. Мясные консервы.

9. Яичные товары

Яйца куриные. Яйцепродукты.

10. Пищевые концентраты

11. Рыбные товары

Живая рыба. Охлажденная и мороженая рыба. Соленая рыба. Вяленая, сушеная и копченая рыба, икра. Консервы и пресервы из рыбы.

12. Хранение продовольственных товаров

13. Маркировка продовольственных товаров

14. Упаковка товаров

ДЕПАРТАМЕНТ ВНУТРЕННЕЙ И КАДРОВОЙ ПОЛИТИКИ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«РАКИТЯНСКИЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено
на заседании Педагогического совета
протокол № 1
от «29» августа 2016 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГАПОУ «РАТТ»

А.Н. Мирошников
«29» августа 2016 г.

**Тематический план предмета
Товароведение**

№ урок а	Тема	Кол- во часов	Вопросы для рассмотрения	Домашнее задание
1. Общая часть товароведения		5	учебник А.М Новикова и др стр. 4-42	
1	Классификация продовольственных товаров	1	Качество продовольственных товаров. Методы определения качества продовольственных товаров. Хранение продовольственных товаров	4-38

2,3	Стандартизация, сертификация, штрих-код	2	Маркировка продовольственных товаров	38-43
4,5	Методы определения качества продовольственных товаров	2	Качество продовольственных товаров. Методы определения качества продовольственных товаров	учебник А.М Новикова и др стр. 4-43
2. Однородные группы продовольственных товаров		11		
6	Зерно и продукты его переработки	1	Зерно. Крупа. Мука. Макаaronные изделия. Хлеб и хлебобулочные изделия. Сухарные изделия. Бараночные изделия	стр. 44-90
7	Флодоовощные товары	1	Пищевая ценность свежих овощей и плодoв. Клубнеплоды. Корнеплоды. Капустные овощи. Луковые овощи. Салатно-шпинатные овощи. Пряные овощи. Десертные овощи. Тыквенные овощи. Томатные овощи. Бобовые и зерновые овощи. Семечковые плоды. Косточковые плоды. Ягоды. Орехоплодные. Субтропические и тропические плоды. Переработанные овощи и плоды. Грибы свежие и переработанные	90-138
8	Вкусовые товары	1	Чай и чайные напитки. Кофе и кофейные напитки. Пряности. Приправы. Алкогольные напитки. Слабоалкогольные напитки. Безалкогольные напитки. Табачные изделия	138-171
9	Крахмал, сахар, мед, патока	1	Крахмал, сахар, мед, патока	171-210
10	Кондитерские товары	1	Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Шоколад и какао-порошок. Карамельные изделия.	210-234

			Конфетные изделия. Халва Мучные кондитерские изделия. Восточные сладости. Кондитерские изделия специального назначения	
11	Молочные товары	1	Молоко и сливки. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Масло коровье. Мороженое. Мягкие сычужные сыры. Рассольные сыры. Кисломолочные сыры. Переработанные сыры. Мороженое	261-271
12	Пищевые жиры	1	Растительные масла Животные топленые жиры Маргарин Кулинарные жиры	273-323
13	Мясо и мясные продукты	1	Мясо убойных животных Мясные субпродукты Мясо фасованное Мясо домашней птицы и дичи Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия Мясные консервы Мясные копчености Колбасные изделия	255-261
14	Яйца и яичные товары	1	Классификация яиц. Требования к качеству яиц. Недопустимые дефекты яиц Маркировка яиц Продукты переработки яиц	
15	Пищевые концентраты	1	Пищевые концентраты: кисели, бульоны, каши	

16	Рыба и рыбные товары	1	Общие сведения о рыбе Семейства важнейших промысловых рыб. Живая, охлажденная и мороженая рыба. Соленая рыба. Сушеная рыба Вяленая рыба. Копченая рыба. Балычные изделия. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия Икра. Нерыбное водное сырье. Рыбные консервы и пресервы	323-361
17,18, 19	ЛПЗ Товароведная оценка качества продовольственных товаров	3	Качество продовольственных товаров	
20,21	Хранение продовольственных товаров	2	Процессы, происходящие при хранении . Факторы на них влияющие	
22	Маркировка потребительских товаров	1	Маркировка, товарный знак, знаки сопровождения	
23,24	Итоговый зачет	2		

ДЕПАРТАМЕНТ ВНУТРЕННЕЙ И КАДРОВОЙ ПОЛИТИКИ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«РАКИТЯНСКИЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено
на заседании Педагогического совета
протокол № 1
от «29» августа 2016 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГАПОУ «РАТТ»


А.Н. Мирошников
«29» августа 2016 г.

Рабочая программа предмета
Организация производства предприятий общественного питания

1 Особенности организации и типы предприятий общественного питания

2 Оперативное планирование производства и технологическая документация

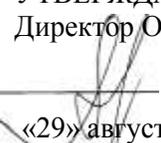
Составление плана меню Виды меню. Порядок разработки.
Технологическая документация. Учёт сырья и готовых изделий на производстве. Организация производства на предприятиях общественного питания

3. Организация обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания.

Организация подачи блюда напитков. Сервировка столов.

ДЕПАРТАМЕНТ ВНУТРЕННЕЙ И КАДРОВОЙ ПОЛИТИКИ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«РАКИТЯНСКИЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено
на заседании Педагогического совета
протокол № 1
от «29» августа 2016 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГАПОУ «РАТТ»

А.Н. Мирошников
«29» августа 2016 г.

Тематический план предмета

Организация производства предприятий общественного питания

№ урока	тема	количес тво часов	содержание занятия	домашнее задание
1,2	1. Особенности организации и типы предприятий общественного питания	2	Типы предприятий общественного питания	подготовка сообщения по теме "Специализированные ПОП" стр.3-12
2. Оперативное планирование производства и технологическая документация		20		
3,4,5,6	Оперативное планирование производства и технологическая документация; принципы работы и планирования	4	Оперативное планирование производства План - меню. Порядок его составления	стр. 45-65
7,8	Составление плана-меню	2	Составление плана-меню	обзор

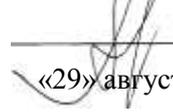
9,10	Виды меню, их характеристика и порядок разработки	2	Составление меню для различных мероприятий	кулинарной литературы, поиск информации по ассортименту блюд
11,12,13,14	Технологическая документация	4	Заполнение бланков документации	
15,16,17,18	Учет сырья и готовой продукции на производстве	4	Заполнение бланков документации	
19,20,21,22	Организация производства ПОП	4	Структура производства. Общие требования, предъявляемые к производственным помещениям Организация работы овощного цеха Организация работы мясного и рыбного цеха Организация работы холодного цеха Организация работы кулинарного цеха Организация работы кондитерского и мучного цехов	стр. 102-153
3. Организация обслуживания посетителей на ПОП		7		
23,24,25,26,27	Организация обслуживания посетителей на ПОП	5	1. Сервировка столов 2. Правила подачи блюд и напитков 3. Организация обслуживания посетителей	стр.226-232
28,29	ПЗ Подача блюд и напитков	2	1. Подача блюд и напитков	
30	Итоговый зачет	1		

ДЕПАРТАМЕНТ ВНУТРЕННЕЙ И КАДРОВОЙ ПОЛИТИКИ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«РАКИТЯНСКИЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено
на заседании Педагогического совета
протокол № 1
от «29» августа 2016 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГАПОУ «РАТТ»

 А.Н. Мирошников
«29» августа 2016 г.

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

1. Пищевые вещества и их значение

Роль пищи для организма человека. Белки. Жиры. Углеводы. Витамины
Минеральные вещества. Вода

2. Пищеварение и усвояемость пищи

Процесс пищеварения. Усвояемость пищи.

3. Обмен веществ и энергии

Суточный расход энергии. Понятие об энергетической ценности пищи.

**4. Питание различных групп населения: задачи и принципы
построения лечебного питания**

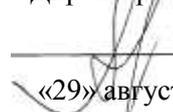
Рациональное сбалансированное питание. Особенности питания детей и
подростков. Лечебное питание.

ДЕПАРТАМЕНТ ВНУТРЕННЕЙ И КАДРОВОЙ ПОЛИТИКИ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«РАКИТЯНСКИЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено
на заседании Педагогического совета
протокол № 1
от «29» августа 2016 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГАПОУ «РАТТ»

 А.Н. Мирошников
«29» августа 2016 г.

Тематический план предмета
Основы физиологии питания, санитарии и гигиены

№ урока	тема	количество часов	содержание занятия	домашнее задание
1	1. Пищевые вещества и их значение	1	1. Белки 2. Жиры 3. Углеводы 4. Минеральные вещества 5. Витамины 6. Вода	учебник З.П. Матюхина стр. 4-18
2,3	2. Пищеварение и усвояемость пищи	2	1. Процесс пищеварения 2. Усвояемость пищи	учебник З.П. Матюхина стр.18-24
4,5	3. Обмен веществ и энергии	2	1. Общее понятие об обмене веществ 2. Суточный расход энергии человека	учебник З.П. Матюхина стр. 24-28
6,7,8,9	4. Питание различных групп населения	4	1. Понятие об энергетической ценности пищи 2. Рациональное сбалансированное питание. Нормы и принципы 3. Возрастные особенности и нормы питания детей и	учебник З.П. Матюхина стр.28-47

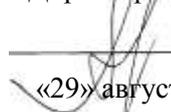
			<p>подростков</p> <p>4. Задачи и принципы построения лечебного питания</p>	
10,11, 12,13	ПЗ Питание различных групп населения	4	1. Определение энергетической ценности продуктов питания	учебник З.П. Матюхана стр.28-48
14	Итоговый зачет	1		

ДЕПАРТАМЕНТ ВНУТРЕННЕЙ И КАДРОВОЙ ПОЛИТИКИ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«РАКИТЯНСКИЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено
на заседании Педагогического совета
протокол № 1
от «29» августа 2016 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГАПОУ «РАТТ»

 А.Н. Мирошников
«29» августа 2016 г.

**Рабочая программа
по предмету «Оборудование предприятий общественного
питания»
на 2010-2011 учебный год**

1. Механическое оборудование

Устройство технологической машины. Универсальные приводы и их назначение. Универсальные приводы общего назначения. Машины для мытья овощей. Машины для очистки корне и клубнеплодов. Машины и механизмы для нарезки овощей. Машины и механизмы для протирания овощей и приготовления картофельного пюре. Механизмы для перемешивания салатов. Мясорубка. Фаршемешалка. Рыхлители мяса. Машины для формовки котлет. Рыбоочистительные машины. Хлеборезка. Машины для нарезки гастрономических товаров. Маслоделители.

2. Тепловое оборудование

Классификация теплового оборудования.

Водонагреватели, кипятивники, кофеварки. Аппараты для жарки и выпечки. Плиты. Аппараты для сохранения пищи в горячем состоянии

3. Холодильное оборудование

Холодильные шкафы. Холодильные прилавки и витрины. Домашние холодильники.

ДЕПАРТАМЕНТ ВНУТРЕННЕЙ И КАДРОВОЙ ПОЛИТИКИ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«РАКИТЯНСКИЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено
на заседании Педагогического совета
протокол № 1
от «29» августа 2016 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГАОУ «РАТТ»


А.Н. Мирошников
«29» августа 2016 г.

Тематический план предмета
Оборудование предприятий общественного питания

№ урока	тема	колич ество часов	содержание занятия	домашнее задание
	1. Механическое оборудование	12	1. Учебник Золин В.П. Технологическое оборудование ПОП" М.: Издательский центр "Академия" 2. Учебник Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: Учебник для нач.проф.образования.- М.:Издательский центр «Академия», 2003	
1	Общие сведения о машинах и	1	Устройство, принцип действия оборудования	стр.7-20

	механизмах			
2	Универсальные приводы	1	Устройство, принцип действия оборудования	стр. 20-41
3	Машины для мытья овощей.	1	Устройство, принцип действия оборудования	стр. 33-43
	Машины для очистки корне и клубнеплодов		Устройство, принцип действия оборудования	учебник Ботов М.И. стр. 43-66
4	. Машины и механизмы для нарезки овощей.	1	Устройство, принцип действия оборудования	
5	Машины и механизмы для протирания овощей и приготовления картофельного пюре. Механизмы для перемешивания салатов.	1	Устройство, принцип действия оборудования	учебник Ботов М.И. стр. 66-82
6	Мясорубка.	1	Устройство, принцип действия оборудования	учебник Ботов М.И. стр. 82 - 101
7	Фаршемешалка. Рыхлители мяса.	1	Устройство, принцип действия оборудования	Учебник Ботов М.И. стр. 101-174
8	Машины для формовки котлет.	1	Устройство, принцип действия оборудования	учебник Ботов М.И. стр. 174-

	Рыбоочистительные машины.			211
9	Хлеборезка. Машины для нарезки гастрономических товаров. Маслоделители	1	Устройство, принцип действия оборудования	учебник Ботов М.И. стр.211-239
10,11, 12	Сборка и техническое обслуживание механического оборудования	3	Устройство, принцип действия оборудования	
2. Тепловое оборудование		7		
13	Основные сведения о тепловом оборудовании	1	Устройство, принцип действия оборудования	учебник Ботов М.И. стр. 239- 249
14	Варочное оборудование Жарочное оборудование	1	Устройство, принцип действия оборудования	учебник Ботов М.И. стр. 289- 323 стр. 323-350
15	Плиты	1	Устройство, принцип действия оборудования	учебник Ботов М.И. стр.350-360

16	Водонагреватели, кипятильники, кофеварки Аппараты для сохранения пищи в горячем состоянии Аппараты СВЧ	1	Устройство, принцип действия оборудования	учебник Ботов М.И. стр.360-377 стр. 377-386 стр.386-391
17,18, 19	ПЗ Техническое обслуживание теплового оборудования	3	Устройство, принцип действия оборудования	
3. Холодильное оборудование		4		
20,21	Холодильные шкафы	2	Устройство, принцип действия оборудования	учебник Золин В.П.. стр. 193-198
22	Холодильные прилавки и витрины .Домашние холодильники	1	Устройство, принцип действия оборудования	учебник Золин В.П.. стр. 198-201
23	1. Техническое обслуживание холодильного оборудования	1	Устройство, принцип действия оборудования	учебник Золин В.П.. стр. 190-193
24	Итоговый зачет	1	Контроль качества знаний учащихся	

ДЕПАРТАМЕНТ ВНУТРЕННЕЙ И КАДРОВОЙ ПОЛИТИКИ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«РАКИТЯНСКИЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено
на заседании Педагогического совета
протокол № 1
от «29» августа 2016 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГАПОУ «РАТТ»


А.Н. Мирошников
«29» августа 2016 г.

Рабочая программа предмета Основы калькуляции и учёта

1. Введение

2. Общие принципы организации учёта на предприятиях общественного питания

Ценообразование и калькуляция в общественном питании. Основные принципы организации производства. Понятие о калькуляции. Расчёт сырья по нормативам. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий и правил работы с ними, работа с калькуляционными картами. Понятие о меню. Составление и утверждение. Учёт сырья и готовой продукции на производстве.

3. Инвентаризация

ДЕПАРТАМЕНТ ВНУТРЕННЕЙ И КАДРОВОЙ ПОЛИТИКИ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«РАКИТЯНСКИЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено
на заседании Педагогического совета
протокол № 1
от «29» августа 2016 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГАПОУ «РАТТ»

А.Н. Мирошников
«29» августа 2016 г.

Тематический план предмета

Основы калькуляции и учета

№ темы, урока	Наименование темы урока	Кол-во часов	Цели урока	Учебная, методич. литература	Домашнее задание, страницы
1,2	1. Введение	2	Способствовать изучению понятия бухучета, его задач, видов, измерителей	2. Потапова И. И. «Калькуляция и учет» М.:	3-11

				Издательство Центральная Академия, 2006. 3.Рабочая тетрадь «Калькуля ция и учет»	
2. Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания		16			
3,4	Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания	2	Документы учета. Классификация документов Способствовать формированию навыков в пользовании калькулятором		3-11
5,6	Ценообразование и учет	2	Понятие о цене. Виды цен..		31-35
7,8	Основные принципы организации производства	2	Работа цехов		

9	Понятие о калькуляции		Расчет необходимого количества продуктов Калькуляция розничных цен, установление цен на товары Калькуляция розничных цен, установление цен на товары		42-60 Составление калькуляционной карточки
10	Расчет сырья по нормативам	1	Расчет необходимого количества продуктов		Составление калькуляционной карточки на кол-во порций
11,12, 13,14	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий	4	Расчет необходимого количества продуктов Формировать практические навыки в расчетах сырья по нормативам при приготовлении блюд, используя сборник рецептур		35-41
15,16	Понятие о меню. Принципы составления.	2	План-меню, его назначение. Виды меню, методика составления.		
17,18	Учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий	2	Материальная ответственность Поступление товаров и тары на ПОП .		60-77

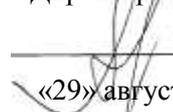
	общественного питания		Документальное оформление отпуска товаров и тары .Учет продуктов в кладовой Учет тары. Товарные потери. Отчетность материально-ответственных лиц.		
3. Инвентаризация		1			
19	Инвентаризация	1	Порядок проведения. Порядок проведения инвентаризации продуктов и тары в кладовой инвентаризации продуктов и тары в кладовой		73-77
20	Итоговый зачет	1			

ДЕПАРТАМЕНТ ВНУТРЕННЕЙ И КАДРОВОЙ ПОЛИТИКИ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«РАКИТЯНСКИЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено
на заседании Педагогического совета
протокол № 1
от «29» августа 2016 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГАПОУ «РАТТ»

 А.Н. Мирошников
«29» августа 2016 г.

**Рабочая программа предмета
Производственное обучение**

Тема	Кол –во часов
1. Приготовление супов.	24
2. Приготовление соусов.	8
3. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	24
4. Блюда и гарниры из овощей и грибов.	24
5. Блюда из рыбы	32
6. Блюда из мяса	32
7. Холодные блюда и закуски	24
8. Сладкие блюда и напитки	16
9. Изделия из теста	24
Всего	200

**Тематический план предмета
Производственное обучение**

	Приготовление супов.	24
1	Приготовление бульонов. Щи. Борщи.	8
2	Рассольники. Солянки. Супы картофельные. Супы с крупами.	8
3	Супы – пюре. Супы прозрачные, сладкие, холодные.	8
4	Приготовление соусов. Классификация соусов. Соусы красные, белые и их	8

	производные. Соусы грибные, молочные, сметанные. Соусы без муки, холодные, желе, сладкие. Соусы промышленного производства.	
	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	24
5	Правила варки круп. Виды каш, нормы вклада. Приготовление рассыпчатых, вязких, жидких каш.	8
6	Блюда из вязких каш. (котлеты, биточки, запеканки, крупеник гречневый)	8
7	Блюда из бобовых. Приготовление блюд из макаронных изделий.	8
	Блюда и гарниры из овощей и грибов.	24
8.	Приготовление блюд из варёных и припущенных овощей.	8
9.	Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей, требования к их качеству.	8
10	Приготовление блюд и гарниров из тушёных и запеченных овощей.	8
	Блюда из рыбы	32
11	Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы.	8
12	Приготовление блюд из жареной рыбы	8
13	Приготовление блюд из запеченной рыбы	8
14	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы. Требования к их качеству	8
	Блюда из мяса	32
15	Приготовление блюд из вареного мяса, приготовление блюд из жареного мяса.	8

16	Приготовление блюд из тушёного мяса. Приготовление блюд из запеченного мяса.	8
17	Приготовление блюд из из котлетной массы, из субпродуктов	8
18	Приготовление блюд из отварной птицы, из жареной птицы Тушёные и запеченные блюда из птицы	8
	Холодные блюда и закуски	16
19	Приготовление бутербродов. Приготовление Салатов и винегретов. Приготовление блюд и закусок из овощей и грибов.	8
20	Приготовление мясных и рыбных блюда и закусок. Приготовление холодных блюд и закусок из субпродуктов и птицы.	8
	Сладкие блюда и напитки	16
21	Натуральные фрукты. Компот.	8
22	Желированные блюда. Холодные и горячие напитки.	8
23	Изделия из теста Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста	24 8
24	Приготовление изделий из дрожжевого безопарного теста	8
25	Приготовление изделий из дрожжевого безопарного теста	8
	Всего	200

