

Министерство образования и спорта Республики Карелия
Приладожский многофункциональный центр квалификаций
Государственного автономного профессионального образовательного учреждения
Республики Карелия «Сортавальский колледж»

РАССМОТРЕНО
Методическим и Педагогическим
Советом ГАПОУ РК
«Сортавальский колледж».
Протокол № 11 от «10» июня 2022 г

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ РК
«Сортавальский колледж»
_____ Т.С.Колобук
«10» июня 2022 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
ПО ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ**

**по профессии рабочих
ОК 16675 «Повар»**

Квалификация: повар 3 разряда

Форма обучения: очно-заочная

Срок обучения – 2 месяца (260 часов)

Сортавала 2022

Организация-разработчик: ГАПОУ РК «Сортавальский колледж»

Разработчики:

Захарова Ольга Григорьевна, преподаватель высшей категории;

Данченко Владимир Алексеевич, руководитель Приладожского многофункционального центра квалификаций

Егорова Вилена Зикруллаевна, методист

Рассмотрена на Педагогическом совете

Протокол № 11 от «10» июня 2022 г.

© Захарова Ольга Григорьевна, преподаватель высшей категории

© Данченко Владимир Алексеевич, руководитель Приладожского многофункционального центра квалификаций

© Егорова Вилена Зикруллаевна, методист

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
1.1 Общие положения	4
1.2 Требования к организации учебного процесса	4
1.3 Требования к кадровому обеспечению учебного процесса	5
1.4 Квалификационная характеристика	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	8
2.1. Рабочий учебный план	8
3. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	9
3.1 Рабочий тематический план и содержание учебной дисциплины «Технология поиска работы»	9
3.2 Рабочий тематический план и содержание учебной дисциплины «Физиологии питания, санитария и гигиена»	9
3.3 Рабочий тематический план и содержание учебной дисциплины «Технология продукции общественного питания»	10
3.4 Рабочий тематический план и содержание учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров»	12
3.5 Рабочий тематический план и содержание учебной дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания»	14
3.6 Рабочий тематический план и содержание учебной дисциплины «Охрана труда и техника безопасности»	15
3.7 Рабочий тематический план и содержание учебной дисциплины «Организация производства»	16
3.14 Рабочий тематический план производственной практики	16
4. СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ	17

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Цели реализации программы

Основная программа профессионального обучения по программе профессиональной подготовки по профессии рабочего направлена на получение новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и (или) повышения профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации.

1.1 Общие положения

Программа разработана в соответствии с требованиями

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ (в действующей редакции, 2017),

- Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология,

- Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610н,

- Приказа Минпросвещения России от 26.08.2020 № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения

- составлена на основе сборника учебных планов и программ для профессиональной подготовки и повышения квалификации рабочих.

Программа включает требования к результатам ее освоения, структуре и содержанию подготовки, а также условиям ее реализации.

Требования к результатам освоения программы сформированы на основе квалификационных требований. В требованиях к результатам освоения программы описываются требования к умениям, приобретаемым в ходе освоения программы, указываются усваиваемые знания, на базе которых формируются умения и приобретается практический опыт.

Структура и содержание программы представлены:

- рабочим учебным планом;

- рабочими программами по учебным дисциплинам.

В рабочем учебном плане содержится перечень учебных дисциплин с указанием объемов времени, отводимых на освоение дисциплин, включая объемы времени, отводимые на теоретическое и практическое обучение.

В рабочем тематическом плане по учебной дисциплине раскрывается последовательность изучения разделов и тем, указывается распределение учебных часов по разделам и темам.

В рабочей программе учебной дисциплины приводится содержание дисциплины с учетом требований к результатам освоения в целом программы подготовки.

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем противопоказаний Министерства здравоохранения Российской Федерации.

Срок обучения: 2 месяца. Общее учебное время 260 часов (из них на теоретическое обучение отведено 192 часа и на производственную практику – 52 часа).

Объем теоретических знаний и практических навыков в программах рассчитан на лиц, имеющих общеобразовательную подготовку в объеме средней школы. Программой предусмотрено изучение новой техники, технологии, передовых приемов и методов труда, рациональной организации рабочих мест, а также освоение всех операций и видов работ.

1.2 Требования к организации учебного процесса

Учебные группы по подготовке создаются численностью до 30 человек.

Учет посещаемости занятий, успеваемости и пройденных тем ведется преподавателями и мастерами производственного обучения в соответствующей учетной документации.

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

Теоретическое и практическое обучение проводятся в оборудованных кабинетах и лабораториях с использованием учебно-методических и учебно-наглядных пособий в соответствии с Перечнем учебных материалов для подготовки. Темы, указанные в программах теоретического обучения, следует изучать в определенной последовательности, чтобы обеспечить связь изучаемого материала с практическими занятиями.

Практическое обучение является основой профессиональной подготовки, целью которой является формирование у обучающихся практических умений и навыков в соответствии с требованиями профессиональной характеристики. Целями практического обучения является овладение знаниями и умениями по профессии, а также современным технико-экономическим мышлением, способностью успешно осваивать новые технологии.

Экзамен и зачеты проводятся с использованием экзаменационных билетов, разработанных в образовательном учреждении. Результаты итоговой аттестации оформляются протоколом.

1.3 Требования к кадровому обеспечению учебного процесса

Преподаватели учебных дисциплин имеют высшее образование.

Мастера производственного обучения имеют высшее или среднее профессиональное образование, стаж работы по профессии с соответствующим разрядом не менее трех лет.

Преподаватели и мастера производственного обучения проходят повышение квалификации не реже 1 раза в 3 года, в том числе стажировки на профильных предприятиях не реже 1 раза в 3 года.

Программы теоретического и практического обучения систематически дополняются учебным материалом о новых технологических процессах и оборудований, передовых методах труда и других достижениях, которые широко используются в отечественной и зарубежной практике производства, одновременно, исключая устаревшие сведения.

Закончившие полный курс обучения выполняют пробную квалификационную работу соответствующего разряда и сдают квалификационный экзамен, включающий проверку теоретических знаний и практических умений и навыков.

Выпускнику успешно прошедшему обучение и квалификационное испытание выдается свидетельство об уровне соответствующей квалификации 3 разряда.

Если аттестуемый, показывает знания и профессиональные умения выше установленной квалификационной характеристики, ему может быть присвоена квалификация на разряд выше.

1.4 Квалификационная характеристика

Повар 3-й разряд

Трудовая функция: Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара

Трудовые действия:

Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания

Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара

Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара

Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения

Необходимые умения:

Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания

Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий

Необходимые знания:

Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания

Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними

Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

Трудовая функция: Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

Трудовые действия:

Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара

Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара

Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара

Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара

Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара

Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара

Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара

Приготовление блюд из яиц по заданию повара

Приготовление блюд из творога по заданию повара

Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара

Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара

Приготовление горячих напитков по заданию повара

Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара

Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара

Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара

Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара

Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара

Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара

Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации

Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара

Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара

Необходимые умения:

Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара

Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции

Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда

Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его

Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты

Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос

Необходимые знания:

Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания

Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения

Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий

Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству

Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям

Правила и технологии расчетов с потребителями

Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Рабочий учебный план

№ п/п	Наименование дисциплин	Количество часов			Формы контроля
		Всего часов	Теория	ЛПР	
1	Теоретическое обучение	192	90	102	
1.1	Цикл социально-экономических дисциплин	6	6	-	
1.1.1	Технология поиска работы	6	6	-	зачёт
1.2	Цикл общепрофессиональных дисциплин	12	6	6	
1.2.1	Физиология питания, санитария и гигиена	12	6	6	зачёт
1.3	Цикл профессиональных дисциплин	174	78	96	
1.3.1	Технология продукции общественного питания	128	52	76	экзамен
1.3.2	Товароведение продовольственных товаров	10	10	-	зачет
1.3.3	Оборудование предприятий общественного питания	20	10	10	экзамен
1.3.4	Охрана труда и техника безопасности	6	6	-	зачет
1.3.5	Организация производства	10	-	10	зачёт
2	Практическое обучение	52	-	52	
2.1	Производственная практика	52	-	52	пробная кв. работа
Квалификационный экзамен (3 чел.*4 час.)		12	-	12	
Консультации		4		4	
ИТОГО		260			

3. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

3.1 Рабочий тематический план и содержание учебной дисциплины «Технология поиска работы»

№ темы	Наименование тем и содержание учебного материала	Количество часов		
		Всего	в том числе	
			Теория	ПЗ
1	Основные цели, принципы и методы поиска работы Знакомство с требованиями к работнику данной профессии с точки зрения профессионально важных качеств и с точки зрения работодателя	2	2	
2	Поиск возможностей трудоустройства. Способы заочной самопрезентации Источники информации о вакансиях. Основные способы самопрезентации. Правила составления поискового письма. Правила составления поискового письма. Правила составления автобиографии. Правила составления рекламного объявления	2	2	
3	Собеседование с работодателем. Особенности оформления трудовых отношений, адаптация на рабочем месте и сохранение работы Основы психологии общения. Этапы деловой беседы. Правила успешного личного собеседования с работодателем. Правила ведения телефонных переговоров. Виды контрактов. Права молодых специалистов при устройстве на работу. Адаптация на рабочем месте. Карьера специалиста	2	2	
Всего		6	6	-
Форма контроля		зачет		

3.2 Рабочий тематический план и содержание учебной дисциплины «Физиологии питания, санитария и гигиена»

№ темы	Наименование тем	Количество часов		
		Всего	в том числе	
			Теория	ПЗ
1	Понятие о физиологии питания Изучение общих понятий о физиологии питания, микробиологии, гигиене, санитарии предприятий общественного питания. Пищевые вещества и их значение - химический состав тела человека, роль пищи для организма человека, понятия о пищевых веществах. Белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества, вода - определение, состав, значение для человека, энергетическая ценность, суточная норма потребления, процесс в организме человека, сохранение их при механической и тепловой обработке.	2	2	
2	Основы рационального питания Процесс пищеварения и пищеварительный тракт. Обмен веществ. Ассимиляция и диссимиляция. Суточный расход энергии. Сбалансированное питание и нормы питания, режим питания для различных групп населения. Лечебное и лечебно-профилактическое питание.	2	2	
3	Санитарные требования к производству общественного питания Гигиена труда работников предприятий общественного питания. Профессиональные вредности производства и меры по их устранению. Производственный травматизм. Личная гигиена работников предприятий общественного питания. Санитарный режим работников на производстве	2	2	
4	Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре - материал для их изготовления, маркировка, санитарная обработка. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов – транспорт, тара, условия перевозки. Складские помещения -	2		2

	приемка сырья, условия и сроки хранения.			
5	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд - санитарно-гигиеническое и физиологическое значение кулинарной обработке продуктов, требования к рабочему месту, к механической обработке продуктов, к тепловой обработке продуктов. Санитарные требования к приготовлению скоропортящихся блюд, кулинарных и кондитерских изделий.	2		2
6	Санитарные требования к реализации готовой продукции Санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживанию посетителей - отпуск готовой продукции, предраздаточная подготовка, раздача блюд, обслуживание посетителей. Санитарно - пищевой надзор и службы его осуществляющие	2		2
Всего		12	6	6
Форма контроля		зачет		

3.3 Рабочий тематический план и содержание учебной дисциплины «Технология продукции общественного питания»

№ темы	Наименование тем	Количество часов		
		Всего	в том числе	
			Теория	ПЗ
1	Введение. Классификация и ассортимент кулинарной продукции Технологический цикл производства кулинарной продукции. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов Ознакомление с квалификационной характеристикой и программой обучения по профессии. Нормативно-техническая документация продукцию общественного питания. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Охрана труда и условия труда на предприятиях общественного питания. Требования безопасности труда в цехах и на рабочих местах. Основные понятия, технологические принципы производства – принцип совместимости, рационального использования сырья и отходов, снижение потерь питательных веществ, сокращение времени кулинарной обработки, наилучшего использования оборудования и электроэнергии и технологические свойства сырья. Классификация способов - механический, гидромеханический, термический, массообменный, химический. Способы тепловой обработки продуктов. Характеристика способов. Методы классификации кулинарной продукции, ассортимент кулинарной продукции. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания. Изучить процесс диффузия, осмос, набухание, адгезия, термомассоперенос. Изменение углеводов, жиров, вкуса, аромата, массы продуктов при тепловой обработке	2	2	-
2	Обработка овощей, плодов и грибов Ознакомление с овощным цехом, инвентарем, оборудованием. Нормы выхода и технические условия для овощных полуфабрикатов. Значение овощей в питании человека. Правила обработки овощей - ручная и машинная обработка. Прием и взвешивание овощей. Сортировка, мойка, очистка, нарезка овощей. Порядок обработки солено-квашенных овощей, сушеных, мороженых овощей, полуфабрикаты из овощей, обработка грибов	4	4	
3	Обработка рыбы Пищевая ценность рыбы. Характеристика сырья. Механическая обработка рыбы. Обработка рыбы с костным скелетом, с костно-хрящевым скелетом, чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы. Разделка рыбы на чистое филе. Приготовление полуфабрикатов для жарки, для запекания, для варки, припускания. Приготовление панировок - мучной, красной, сахарной, белой. Приемы выбивания, порционирования, формовки и панировки полуфабрикатов из котлетной массы.	4	4	

	Приготовление котлетной и кнельной масс. Централизованное производство рыбных полуфабрикатов Обработка рыбных отходов, хранение и использование рыбных пищевых отходов. Требования к качеству полуфабрикатов, сроки хранения. Обработка нерыбного водного сырья. Обработка морепродуктов - ракообразных, моллюсков, иглокожих			
4	Обработка мяса Характеристика сырья, строение тканей мяса. Механическая обработка мяса, разделка говяжьей туши, туш баранины и свинины. Виды полуфабрикатов - натуральные, панированные, рубленые. Значение отбивания, маринования. Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов, полуфабрикаты из говядины, баранины и свинины - крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. Обработка мяса диких животных. Обработка субпродуктов и костей	4	4	
5	Обработка птицы, дичи и кролика Виды домашней птицы и дичи поступающей на предприятие. Порядок механической обработки птицы, виды заправочных тушек, обработка потрохов и их использование. Полуфабрикаты из домашней птицы и дичи. Технология приготовления полуфабрикатов. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из птицы, требования к качеству	4	4	
6	Супы Роль первых блюд в питании, классификация супов. Технология приготовления бульонов, разновидности бульонов и их характеристика. Заправочные супы, классификация, общие правила приготовления заправочных супов. Супы-пюре и их характеристика. Прозрачные супы, характеристика прозрачных супов. Гарниры к прозрачным супам. Молочные супы. Сладкие супы на фруктовых отварах. Холодные супы. Супы из концентратов. Особенности приготовления, нормы выхода, качественные требования. Бракераж готовых супов	22	10	12
7	Соусы Значение соусов в питании человека. Классификация соусов. Приготовление бульонов для соусов. Пассерование муки. Основные соусы - красный и белый - их характеристика, порядок приготовления. Производные от основных соусов. Приготовление сметанного, молочного, яично-масляного и грибного соусов. Приготовление сладких соусов. Условия и сроки хранения соусов. Качественные требования к соусам	2	2	
8	Блюда и гарниры из овощей и грибов Значение овощных блюд в питании. Классификация по способу приготовления - отварные, припущенные, тушеные, жареные, запеченные. Характеристика овощных блюд. Приготовление и отпуск блюд. Нормы выхода, качественные требования к готовым блюдам и гарнирам	14	4	10
9	Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий Значение блюд и гарниров в питании человека. Подготовка круп к варке, общие правила варки каш. Виды каш. Приготовление каш различной консистенции. Нормы выхода. Технология приготовления блюд из вязких каш, нормы выхода. Качественные требования к готовым блюдам. Блюда из концентратов, особенности их приготовления. Варка бобовых, особенности варки бобовых. Качественные требования к готовым блюдам. Варка макаронных изделий, блюда их макаронных изделий, приготовление и отпуск, нормы выхода. Качественные требования к готовым блюдам. Бракераж готовых блюд. Посуда применяемая при приготовлении блюд и гарниров	7	2	5
10	Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья Значение горячих рыбных блюд в питании, процессы происходящие при тепловой обработке рыбы. Правила варки рыбы, приготовление и отпуск блюд из отварной рыбы. Припускание рыбы. Посуда, применяемая для припускания, приготовление и отпуск блюд из припущенной рыбы. Способы жарки. Блюда из жареной рыбы и котлетной массы. Приготовление и отпуск, нормы выхода готовых блюд. Запекание, особенности при запекании, приготовление и отпуск блюд из	18	8	10

	запеченной рыбы. Нормы выхода готовых блюд. Блюда из морепродуктов, технология приготовления. Условия и сроки хранения горячих рыбных блюд. Бракераж готовых рыбных блюд			
11	Блюда их мяса Значение мясных блюд в питании. Процессы происходящие при тепловой обработке мяса, особенности варки различных мясных продуктов. Блюда из отварного мяса, приготовление и отпуск, способы жарки, блюда из жареного мяса крупными порционными и мелкими кусками и из котлетной массы, технология приготовления. Виды и части мяса, подвергаемые тушению. Блюда из тушеного мяса и котлетной массы. Блюда из запеченного мяса, приготовление и отпуск, блюд из мяса диких животных. Требования к качеству мясных блюд	30	6	24
12	Блюда из птицы, дичи и кролика Значение блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке птицы и дичи. Блюда из отварной и припущенной птицы, из жареной и тушеной птицы. Блюда из рубленой птицы. Требования к качеству блюд их птицы	7	2	5
13	Блюда из яиц и творога Значение блюд из яиц и творога в питании человека. Процессы, происходящие при тепловой обработке яиц и творога, варка яиц и ее разновидности, технология приготовления блюд из яиц и отпуск. Блюда из творога, их ассортимент (запеканки, пудинги, вареники) приготовление и отпуск. Условия и сроки хранения блюд из яиц и творога. Требования к качеству готовых блюд	4		4
14	Сладкие блюда Значение сладких блюд в питании. Классификация блюд. Фрукты, их обработка. Холодные сладкие блюда: компоты, кисели. Технология их приготовления, нормы выхода, порядок оформления при отпуске, качественные требования к готовым блюдам. Желированные сладкие блюда: желе, муссы, самбуки, кремы. Технология их приготовления, отпуск. Мороженое: классификация, приготовление. Горячие сладкие блюда- пудинги, шарлотки, блюда из яблок, суфле. Технология их приготовления, отпуск. Сладкие соусы - технология их приготовления, отпуск	6		6
Всего		128	52	76
Форма контроля		экзамен		

3.4 Рабочий тематический план и содержание учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров»

№ темы	Наименование тем	Количество часов		
		Всего	в том числе	
			Теория	ПЗ
1	Предмет и задачи товароведения. Классификация продовольственных товаров. Понятие об ассортименте и товарном сорте. Качество продовольственных товаров: определения; факторы, влияющие на него. Вещества, входящие в состав пищевых продуктов: химический состав, значение их в питании, энергетическая ценность.	1	1	
2	Основные зерновые культуры Основные виды зерновых культур. Показатели качества зерна. Крупы: ассортимент, характеристика, требования к качеству. Мука: виды помолов, показатели качества, сорта, способы и условия хранения. Макароны изделия: виды, их производство, показатели качества, дефекты, упаковка, условия хранения. Хлебобулочные изделия: ассортимент, болезни хлеба, условия хранения и транспортировки	1	1	
3	Фруктоовощные товары Классификация овощей и плодов, характеристика основных видов, показатели качества, химический состав плодов и овощей, условия хранения и транспортировки. Классификация овощей и плодов, характеристика основных видов, показатели качества, химический состав плодов и овощей, условия хранения и транспортировки.	1	1	

	Продукты переработки плодов и овощей: ассортимент, производство (квашение, маринование, сушка, заморозка, консервирование), показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения. Продукты переработки плодов и овощей: ассортимент, производство (квашение, маринование, сушка, заморозка, консервирование), показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения. Грибы: ассортимент, показатели качества свежих и переработанных грибов, упаковка, сроки хранения			
4	Крахмал, мед, сахар, кондитерские товары Классификация, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Изменения, происходящие при длительном хранении кондитерских изделий. Крахмал. Продукты переработки крахмала. Сахар. Сахарный песок. Сахар-рафинад. Мед. Его виды. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Шоколад и какао-порошок. Карамель. Конфеты и драже, ассортимент. Халва. Мучные кондитерские изделия. Диетические, диабетические и другие лечебные кондитерские изделия	1	1	
5	Мясо и мясные товары Химический состав и пищевая ценность мяса. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, хранение. Свежее мясо. Деление мяса по категории на отруба. Мясные субпродукты. Мясо домашних птиц и дичи. Колбасные изделия и мясокопчености. Мясные и мясорастительные консервы. Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия	1	1	
6	Молоко и молочные товары Молочные товары: ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, сроки хранения. Химический состав и пищевая ценность. Молоко цельное, сухое, сгущенное. Сливки. Сметана. Кисломолочные изделия: творог, простокваша, ряженка, йогурты и другие продукты. Мороженое. Сыры сычужные и кисломолочные, плавленые, топленые, в порошке. Ассортимент. Производство	1	1	
7	Рыба и рыбные товары Рыбные товары: ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка. Рыбные товары: условия и сроки транспортирования и хранения. Живая, охлажденная, мороженая рыба и рыбное филе. Солёная, вяленая и сушеная рыба. Копченая рыба. Маринованная рыба. Рыбные консервы и пресервы. Икра. Морепродукты: виды, характеристика	1	1	
8	Водка, ликеро-наливочные изделия, вина Алкогольные и безалкогольные напитки: спирт, водка и ликероводочные изделия, виноградные вина, плодово-ягодные вина, пиво, безалкогольные напитки (воды, соки и т.д.)	1	1	
9	Пищевые жиры Пищевые жиры: ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Масло коровье. Растительные масла. Растительные масла. Животные жиры. Маргарин. Кулинарные жиры Яйца. Продукты их переработки Яичные товары: ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка. Яичные товары: условия и сроки хранения и транспортировки. Яичные товары: химический состав и пищевая ценность. Меланж и яичный порошок	1	1	
10	Вкусовые товары Классификация, показатели качества, упаковка, маркировка, сроки хранения. Требования к упаковке, таре, условия и сроки хранения, требования к качеству. Чай: производство, ассортимент, требования к качеству, хранению, упаковке. Кофе: производство, ассортимент. Кофейные напитки, цикорий; требования к качеству, упаковке; условия и сроки хранения. Пряности и приправы: ассортимент, условия хранения, требования к упаковке.	1	1	
Всего		10	10	-
Форма контроля		зачет		

3.5 Рабочий тематический план и содержание учебной дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания»

№ темы	Наименование тем	Количество часов		
		Всего	в том числе	
			Теория	ПЗ
1	Машины для обработки овощей Основные сведения о машинах для очистки сырых и вареных овощей. Основные сведения о протирочных машинах. Машины для обработки овощей. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации и технику безопасности картофелеочистительной машины	2	2	
2	Машины для обработки мяса и рыбы Основные сведения о машинах для измельчения мяса и рыбы. Основные механизмы к универсальному приводу. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности мясорубки	2	2	
3	Машины для приготовления и обработки теста; для подготовки кондитерского сырья Основные сведения о механизации процессов кондитерского цеха. Понятие о машинах и механизмах специального назначения. Принципы работы измельчительных механизмов. Устройство, назначение, правила эксплуатации и правила безопасного использования	2	2	
4	Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Весоизмерительное и контрольно-кассовое оборудование Понятие о машинах и механизмах специального назначения. Принципы работы хлебрезательной машины МРХ -200. Устройство, назначение, правила эксплуатации и правила безопасного использования Устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности машину для нарезки гастрономических продуктов МРГ - 300А. Освоение техники безопасности. Решение ситуационных задач возможные неисправностей машины для нарезки гастрономических продуктов, их устранение. Классификации весоизмерительного оборудования. Понятие о взвешивании веса и массы. Основные сведения о весах механических. Основные сведения о весах электронных. Устройство, весов различных типов, принцип действия, правила эксплуатации	2		2
5	Классификация и общая характеристика теплового оборудования. Варочное оборудование Общие сведения о тепловом оборудовании, классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способов его передачи. Понятие о видах энергоносителей. Устройство, правила эксплуатации, система контроля безопасности и регулирования варочного оборудования. Общие сведения о модульном оборудовании. Классификация варочных аппаратов. Понятие о пищеварочных котлах.	2	2	
6	Аппараты для жарки и выпечки. Общие сведения о сковородах, фритюрницах. Классификация сковород. Назначение, устройство, правила эксплуатации и техника безопасности сковороды электрической. Устройство фритюрницы электрической секционно-модулированной. Назначение, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации.	2		2
7	Жарочно-пекарное оборудование Устройство шкафа пекарского электрического секционно-модулированного и шкафа жарочного электрического секционно-модулированного. Назначение, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации. Приборы автоматического регулирования теплового режима в жарочно-пекарном оборудовании	2		2
8	Варочно-жарочное оборудование Понятие о микроволновой печи. Назначение, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации микроволновой печи. Выбор режима работы. Технологическое назначение и классификация варочно-	2		2

	жарочного оборудования			
9	Водогрейное оборудование Классификация водогрейного оборудования. Определить и изучить устройство кипятильника непрерывного действия электрического КНЭ 25. Назначение, устройство, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации	2		2
11	Холодильное оборудование. Правила эксплуатации торгового холодильного оборудования Характеристика холодильных веществ, их применение. Понятие о компрессорной холодильной машине, принцип ее действия. Меры по обеспечению надежности и экономии электроэнергии при эксплуатации холодильного оборудования. Холодильные агенты. Холодильные прилавки, витрины. Назначение, устройство, правила эксплуатации и техника безопасности	2	2	
Всего		20	10	10
Форма контроля		экзамен		

3.6 Рабочий тематический план и содержание учебной дисциплины «Охрана труда и техника безопасности»

№ темы	Наименование тем	Количество часов		
		Всего	в том числе	
			Теория	ПЗ
1	Организация охраны труда на предприятиях Основные понятия в области охраны труда. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Законодательство в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, федеральный закон «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс РФ и основные нормы, регулируемые этими законами, сфера их применения. Государственные нормативные требования охраны труда, их виды, назначение, порядок разработки и утверждения. Межотраслевые и отраслевые правила по охране труда, система стандартов безопасности труда (ССБТ), локальные нормативные акты, их назначение и содержание. Основные принципы управления охраной труда на предприятии. Система управления охраной труда на предприятии (СУОТ): понятие, её функции и задачи. Сертификация организации работ по охране труда. Служба охраны труда на предприятии: назначение, функции, организация работ. Комитеты (комиссии) по охране труда: назначение, порядок функционирования. Кабинеты (уголки) охраны труда: требования к ним, порядок организации. Обучение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране труда: виды, порядок проведения, документальное оформление.	2	2	
2	Электробезопасность. Техника безопасности при работе на технологическом оборудовании Понятие электробезопасности. Классификация и виды электротравм. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм. Классификация производственных помещений по степени электроопасности. Средства защиты от поражения электрическим током (общетехнические, коллективные и индивидуальные), виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения. Статическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности в предприятиях и организациях. Общие требования безопасности к производственному оборудованию и производственным процессам, регламентированные нормативными актами, правилами и инструкциями по охране труда. Опасные узлы и зоны в конструкциях технологического оборудования. Средства коллективной и индивидуальной защиты от опасностей технических систем, их виды, характеристика, порядок освидетельствования, учёта и хранения на производстве. Общие	2	2	

	требования безопасности при эксплуатации производственного оборудования повышенной опасности (в том числе отдельных видов торгово-технологического оборудования)			
3	Пожарная безопасность Пожарная безопасность: понятие, правовая база (федеральный закон «О пожарной безопасности», технический регламент о требованиях пожарной безопасности №123-ФЗ от 22.07.2008. Правила пожарной безопасности (ППБ), стандарты ССБТ и др.). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечение пожарной безопасности в предприятиях и организациях. Противопожарная служба: назначение, структура, область компетенции. Противопожарный инструктаж: виды, порядок проведения, документальное оформление. Основные причины возникновения пожаров. Классификация помещений и зданий по пожарной и взрывопожарной опасности. Противопожарный режим содержания территорий, производственных помещений и оборудования. Действия администрации и персонала предприятия или организации при возникновении пожара. Организация эвакуации людей и имущества. Основные способы тушения пожаров. Средства тушения пожаров: виды, назначение, область применения. Первичные средства пожаротушения: пожарный инвентарь, огнетушители: виды, порядок хранения и применения. Противопожарное водоснабжение предприятий и организаций: виды, краткая характеристика, область применения. Технические системы тушения пожаров: виды, назначение, область применения. Технические средства предупреждения пожаров. Пожарная сигнализация и связь, их типы, назначение, область применения	2	2	
Всего		6	6	-
Форма контроля		зачет		

3.7 Рабочий тематический план и содержание учебной дисциплины «Организация производства»

№ темы	Наименование тем	Количество часов		
		Всего	в том числе	
			Теория	ПЗ
1	Классификация предприятий общественного питания	2	2	
2	Организация снабжения	2		2
3	Основы научной организации труда	2	2	
4	Организация производства в заготовочных цехах	2		2
5	Организация производства в заготовочных цехах	2		2
Всего		10	4	6
Форма контроля		зачет		

3.14 Рабочий тематический план производственной практики

№ темы	Наименование тем	Количество часов
1	Ознакомление с правилами безопасности труда. Ознакомление с санитарно-гигиеническими требованиями. Закон РФ «О защите прав потребителей»	2
	Производственно-торговая деятельность	52
Всего		52
Форма контроля		выполнение пробной кв. работы

4. СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

Основные источники:

Интернет- ресурсы

www.chefs.ru – сайт Национальной Гильдии Шеф - поваров

www.foodservice-info.ru – журнал индустрии общественного питания

www.pitportal.ru - Вестник индустрии питания

www.100menu.ru - Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания

www.tsf2000.ru -Сборник рецептов мучных кондитерских изделий

www.dom-eknig.ru - Электронные книги по кулинарии

rogalik.com/elektronnaya_kulinariya_skachat - Электронная книга по кулинарии

Учебники и учебные пособия:

1. Андросов В. П., Т. В. Пыжова, Л. И. Федорченко и др. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч., Ч.1: Механическая кулинарная обработка продуктов. Учеб. Пособие/ В.П. Андросов-М: Издательство: Академия, 2015 г - 96 с

2. Анфимова Н. А. Кулинария, учебник для нач. проф. образования / Н.А. Анфимова – М: Издательский центр «Академия», 2014 г- 199 с

3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач.проф.образования/ В.П. Золин -М.: Издательский центр «Академия», 2015- 125 с

4. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь/ Т.А. Качурина- М.: Издательство «Академия» 2015 г-160 с

5.Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии, учебник для начального проф. Образования / З.П. Матюхина — М.: Издательский центр «Академия», 2015- 256с

6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, учебник для начального проф. Образования / В.В.Усов- М.: Академия, 2014 -416 с

7. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ коллективная разработка А.С Ратушный, Л.А.Старостина- М.: Издательство профи-информ, 2015 - 866с

8. Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства/ Л.Н.Череданова – М.: ОИЦ «Академия», 2015 – 176 с.

Дополнительные источники:

1. Качурина Т.А. Кулинария. учебник для начального проф. Образования / Т.А. Качурина.-М: Академия, 2010 г-160с

2. Соловьева О.М. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности: учебное пособие: В 2 ч./ О.М. Соловьева, Г.К. Миронова, А.П. Елепин. – М.: Академкнига/ Учебник, 2012. – Ч 2-205с