

I. Пояснительная записка

Настоящая образовательная программа разработана в соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержденным приказом Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 292. Программа предназначена для профессионального обучения обучающихся школ и молодёжи с 14 лет профессии повар 3 разряда. Образовательная программа рассчитана на два года обучения (68 учебных недель).

В образовательную программу включены: планируемые результаты, календарный учебный график, рабочие программы учебных предметов для подготовки обучающихся на 3 разряд по профессии «Повар».

В Программе приведены формы промежуточной и итоговой аттестации обучающихся, примерный перечень вопросов и практических заданий для промежуточной и итоговой аттестации обучающихся, а также список рекомендуемой литературы.

Квалификационная характеристика составлена в соответствии с приказом Минобрнауки России от 02.07.2013г № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

Образовательная программа разработана с учётом знаний и трудовых умений обучающихся, имеющих основное общее образование на момент аттестации по данной профессии.

Экономическое обучение может проходить по вариативному курсу, который предусматривает изучение одного из предметов, наиболее приемлемого для конкретных условий: «Основы рыночной экономики», «Основы предпринимательства».

Практическое обучение предусматривает обучение в учебной лаборатории и производственную практику на предприятии. К производственной практике на предприятии допускаются обучающиеся прошедшие успешную аттестацию по всем видам работ в течение первого года обучения.

В процессе обучения особое внимание уделяется необходимости прочного усвоения и выполнения всех требований и правил безопасности труда. В этих целях преподаватель теоретического и мастер (инструктор) производственного обучения, помимо изучения общих правил по безопасности труда, предусмотренных программами, должны при изучении каждой темы или при переходе к новому виду работ в процессе производственного обучения значительное внимание уделять правилам безопасности труда, которые необходимо соблюдать в каждом конкретном случае. Ведение Журнала по технике безопасности обязательно.

К концу обучения обучаемый должен уметь самостоятельно выполнить работы, предусмотренные квалификационной характеристикой, техническими условиями и нормами, установленными на предприятии.

В последнюю тему производственного обучения включён примерный перечень работ по профессии согласно ЕТКС, для проведения квалификационных (пробных работ). В зависимости

от специфики производства, примерные перечни могут корректироваться, на основе договора с предприятиями г.Бодайбо. К самостоятельному выполнению работ обучающиеся допускаются только после сдачи зачёта по безопасности труда.

Освоение образовательной программы завершается итоговой аттестацией обучающихся в форме квалификационного экзамена. К квалификационному экзамену допускаются слушатели, освоившие в полном объеме образовательную программу.

Итоговая аттестация обучающихся проводится в форме квалификационных экзаменов в порядке, прописанном в Положении об итоговой аттестации, при этом квалификационная (пробная) работа проводится за счёт времени, отведённого на производственное обучение.

Обновление технической и технологической базы современного производства требует систематического включения в действующие программы учебного материала по новой технике и технологии, экономии материалов, повышению качества продукции, передовым приёмам и методам труда, устаревшего учебного материала, терминов и стандартов. Программы также должны дополняться сведениями по конкретной экономике.

Количество часов, отводимое на изучение отдельных тем программы, последовательность их изучения в случае необходимости разрешается изменять при условии, что рабочие программы по предметам будут выполнены полностью по содержанию и общему количеству часов. Изменение тем и их последовательность должно фиксироваться в тематическом планировании.

II. Планируемые результаты обучения

Профессия - повар
Квалификация - 3 разряд

Повар 3-го разряда должен знать:

- 1) рецептуры, технологию приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), срока и условия хранения блюд и кулинарных изделий;
- 2) виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов;
- 3) признаки и органолептические методы определения доброкачественности продуктов;
- 4) правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке;
- 5) назначение, правила пользования технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, весоизмерительными приборами, посудой и правила ухода за ними;
- 6) рациональную организацию труда на своем рабочем месте;
- 7) безопасные и санитарно-гигиенические методы труда;
- 8) неосновные средства и приемы предупреждения и тушения пожаров на своем рабочем месте;
- 9) производственную инструкцию и правила внутреннего трудового распорядка;
- 10) основы рыночной экономики;
- 11) пути повышения эффективности производства, повышения производительности труда, качества выпускаемой продукции, экономии материальных ресурсов на своем рабочем месте;

Повар 3-го разряда должен уметь:

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

III. Учебный план

профессионального обучения по специальности повар

квалификация - повар 3-го разряда

срок обучения – 2 года

Таблица 1

№ п/п	Учебные предметы	Всего часов	Формы промежуточной аттестации
Учебные предметы базового цикла			
1.1.	Основы рыночной экономики	34	Зачёт
1.2.	Основы организации производства предприятий общественного питания	34	Зачёт
Учебные предметы специального цикла			
2.1.	Основы калькуляции и учёта	34	Зачёт
2.2.	Специальная технология	204	Зачёт
2.3.	Оборудование предприятий общественного питания	34	Зачёт
Учебные предметы профессионального цикла			
3.1.	Основы товароведения пищевых продуктов	102	Зачёт
3.2.	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	68	Зачёт
3.3.	Обучение в учебной лаборатории	238	Зачёт
3.4.	Консультации*	16	
3.5.	Квалификационный экзамен	8	
	Производственное обучение (обучение на предприятии)**	68	
	ИТОГО:	840	

*Консультационные часы используются для индивидуальной работы с обучающимися по подготовке к квалификационному экзамену

**Производственное обучение (обучение на предприятии) проводится вне сетки учебного графика в количестве 68 часов.

VI. Календарный учебный график

Таблица 2

Учебные предметы	Количество часов		Номер учебной недели					
	всего	из них	1	2	3	4	5	6
			Номер занятия					
			1-3	4-6	7-9	10-12	13-15	16-18
Учебные предметы базового цикла								

Основы рыночной экономики	34	теор.	34						
		практ.							
Основы организации производства предприятий общественного питания	34	теор.	27	<u>T.1</u> 2		<u>T.2</u> 2		<u>T.2</u> 2	
		практ.	7						
Учебные предметы специального цикла									
Основы калькуляции и учёта	34	теор.	20						
		практ.	14						
Специальная технология	204	теор.	19 0	<u>T.1</u> 2	<u>T.2</u> 2	<u>T.2</u> 2	<u>T.2</u> 2	<u>T.2</u> 2	<u>T.2</u> 2
		практ.	14						
Оборудование предприятий общественного питания	34	теор.	30		<u>T.1</u> 2		<u>T.1</u> 2		
		практ.	4						<u>T.1</u> 2
Учебные предметы профессионального цикла									
Основы товароведения пищевых продуктов	102	теор.	87	<u>T.1-2</u> 1-2	<u>T.2</u> 3	<u>T.3</u> 3	<u>T.4</u> 3	<u>T.4</u> 3	<u>T.4</u> 1
		практ.	15						<u>T.4</u> 2
Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	68	теор.	68	<u>T.1</u> 2	<u>T.2</u> 2	<u>T.2</u> 2	<u>T.2</u> 2	<u>T.3</u> 2	<u>T.3</u> 2
		практ.							
Обучение в учебной лаборатории	238	теор.	64	<u>T.1.1-1.2</u> 3		<u>T.1.5-1.7</u> 3	<u>T.2.1</u> 3	<u>T.2.1</u> 1	
		практ.	17 4		<u>T.1.3-4</u> 3		<u>T.2.1</u> 2	<u>T.2.1</u> 3	
Консультации	16	теор.	8						
		практ.	8						
Квалификационный экзамен	8	теор.	4						
		практ.	4						
Количество часов занятия				4/4/ 4	4/4/ 4	4/4/ 4	4/4/ 4	4/4/ 4	4/4/ 4
Итого	772			12	12	12	12	12	12

Производственное обучение (обучение на предприятии)*	68								
---	----	--	--	--	--	--	--	--	--

Таблица 2

Учебные предметы	Количество часов			Номер учебной недели					
	всего	из них		7	8	9	10	11	12
				Номер занятия					
	19-21	22-24	25-27	28-30	31-33	34-36			
Учебные предметы базового цикла									
Основы рыночной экономики	34	теор.	34						
		практ.							
Основы организации производства предприятий общественного питания	34	теор.	27	<u>Т.3</u> 2		<u>Т.3</u> 2			
		практ.	7				<u>Т.3</u> 2		
Учебные предметы специального цикла									
Основы калькуляции и учёта	34	теор.	20						
		практ.	14						
Специальная технология	204	теор.	190		<u>Т.2</u> 2	<u>Т.2</u> 2	<u>Т.2</u> 2	<u>Т.2</u> 2	<u>Т.2</u> 2
		практ.	14	<u>Т.2</u> 2					
Оборудование предприятий общественного питания	34	теор.	30		<u>Т.2</u> 2		<u>Т.2</u> 2		<u>Т.2</u> 2
		практ.	4						
Учебные предметы профессионального цикла									
Основы товароведения пищевых продуктов	102	теор.	87	<u>Т.5</u> 3	<u>Т.5</u> 3	<u>Т.5</u> 3	<u>Т.5</u> 1	<u>Т.6</u> 3	<u>Т.6</u> 3
		практ.	15				<u>Т.5</u> 2		
Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	68	теор.	68	<u>Т.3</u> 2	<u>Т.3</u> 2	<u>Т.3</u> 2	<u>Т.3</u> 2	<u>Т.3</u> 2	<u>Т.4</u> 2
		практ.							
Обучение в учебной лаборатории	238	теор.	64	<u>Т.2.</u> 1 3		<u>Т.2.</u> 3 2		<u>Т.2.</u> 3 1	
		практ.	17		<u>Т.2.</u>	<u>Т.2.</u>	<u>Т.2.</u>	<u>Т.2.</u>	<u>Т.2.</u>

			4		<u>2</u> 3	<u>2</u> 1	<u>3</u> 3	<u>3</u> 2	<u>3</u> 3
Консультации	16	теор.	8						
		практ.	8						
Квалификационный экзамен	8	теор.	4						
		практ.	4						
Количество часов занятия				4/4/ 4	4/4/ 4	4/4/ 4	4/4/ 4	4/4/ 4	4/4/ 4
Итого	772			12	12	12	12	12	12
Производственное обучение (обучение на предприятии)*	68								

Таблица 2

Учебные предметы	Количество часов		Номер учебной недели						
	всего	из них	13	14	15	16	17	18	
			Номер занятия						
			37- 39	40- 42	43- 45	46- 48	49- 51	52- 54	
Учебные предметы базового цикла									
Основы рыночной экономики	34	теор.	34						
		практ.							
Основы организации производства предприятий общественного питания	34	теор.	27	<u>T.4</u> 2		<u>T.4</u> 2		<u>T.5</u> 2	
		практ.	7						
Учебные предметы специального цикла									
Основы калькуляции и учёта	34	теор.	20						
		практ.	14						
Специальная технология	204	теор.	190	<u>T.2</u> 2	<u>T.2</u> 2	<u>T.2</u> 2	<u>T.2</u> 2	<u>T.2</u> 2	<u>T.2</u> 2
		практ.	14						
Оборудование предприятий общественного питания	34	теор.	30		<u>T.3</u> 2		<u>T.4</u> 2		<u>T.4</u> 2
		практ.	4						
Учебные предметы профессионального цикла									
Основы товароведения пищевых продуктов	102	теор.	87	<u>T.6</u> 3	<u>T.6</u> 1	<u>T.7</u> 3	<u>T.7</u> 3	<u>T.7</u> 3	<u>T.7</u> 1

		практ.	15		<u>Т.6</u> 2				<u>Т.7</u> 2
Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	68	теор.	68	<u>Т.4</u> 2	<u>Т.4</u> 2	<u>Т.4</u> 2	<u>Т.4</u> 2	<u>Т.4</u> 2	<u>Т.4</u> 2
		практ.							
Обучение в учебной лаборатории	238	теор.	64	<u>Т.3.</u> <u>1</u> 2	<u>Т.3.</u> <u>1</u> 2			<u>Т.3.</u> <u>2</u> 2	<u>Т.3.</u> <u>2</u> 3
		практ.	17 4	<u>Т.3.</u> <u>1</u> 1	<u>Т.3.</u> <u>1</u> 1	<u>Т.3.</u> <u>1</u> 3	<u>Т.3.</u> <u>1</u> 3	<u>Т.3.</u> <u>2</u> 1	
Консультации	16	теор.	8						
		практ.	8						
Квалификационный экзамен	8	теор.	4						
		практ.	4						
Количество часов занятия				4/4/ 4	4/4/ 4	4/4/ 4	4/4/ 4	4/4/ 4	4/4/ 4
Итого	772			12	12	12	12	12	12
Производственное обучение (обучение на предприятии)*	68								

Таблица 2

Учебные предметы	Количество часов		Номер учебной недели						
	всего	из них	19	20	21	22	23	24	
			Номер занятия						
			55- 57	58- 60	61- 63	64- 66	67- 69	70- 72	
Учебные предметы базового цикла									
Основы рыночной экономики	34	теор.	34						
		практ.							
Основы организации производства предприятий общественного питания	34	теор.	27	<u>Т.5</u> 2				<u>Т.6</u> 2	
		практ.	7			<u>Т.5</u> 2			
Учебные предметы специального цикла									
Основы калькуляции и учёта	34	теор.	20						

		практ.	14						
Специальная технология	204	теор.	19 0		<u>T.3</u> 2	<u>T.4.</u> <u>1</u> 2	<u>T.4.</u> <u>1</u> 2	<u>T.4.</u> <u>1</u> 2	<u>T.4.</u> <u>1</u> 2
		практ.	14	<u>T.2</u> 2					
Оборудование предприятий общественного питания	34	теор.	30		<u>T.4</u> 2		<u>T.4</u> 2		<u>T.4</u> 2
		практ.	4						
Учебные предметы профессионального цикла									
Основы товароведения пищевых продуктов	102	теор.	87	<u>T.8</u> 3	<u>T.8</u> 3	<u>T.8</u> 1	<u>T.9</u> 3	<u>T.9</u> 3	<u>T.9</u> 1
		практ.	15			<u>T.8</u> 2			<u>T.9</u> 2
Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	68	теор.	68	<u>T.5</u> 2	<u>T.5</u> 2	<u>T.5</u> 2	<u>T.5</u> 2	<u>T.6</u> 2	<u>T.6</u> 2
		практ.							
Обучение в учебной лаборатории	238	теор.	64	<u>T.3.</u> <u>2</u> 1		<u>T.3.</u> <u>2</u> 2	<u>T.3.</u> <u>3</u> 2		
		практ.	17 4	<u>T.3.</u> <u>2</u> 2	<u>T.3.</u> <u>2</u> 3	<u>T.3.</u> <u>2</u> 1	<u>T.3.</u> <u>3</u> 1	<u>T.3.</u> <u>3</u> 3	<u>T.3.</u> <u>3</u> 3
Консультации	16	теор.	8						
		практ.	8						
Квалификационный экзамен	8	теор.	4						
		практ.	4						
Количество часов занятия				4/4/ 4	4/4/ 4	4/4/ 4	4/4/ 4	4/4/ 4	4/4/ 4
Итого	772			12	12	12	12	12	12
Производственное обучение (обучение на предприятии)*	68								

Таблица 2

Учебные предметы	Количество часов		Номер учебной недели					
	всего	из них	25	26	27	28	29	30
			Номер занятия					

				73- 75	76- 78	79- 81	82- 84	85- 87	88- 90
Учебные предметы базового цикла									
Основы рыночной экономики	34	теор.	34						
		практ.							
Основы организации производства предприятий общественного питания	34	теор.	27	<u>T.6</u> 2		<u>T.6</u> 2			
		практ.	7					<u>T.6</u> 2	
Учебные предметы специального цикла									
Основы калькуляции и учёта	34	теор.	20						
		практ.	14						
Специальная технология	204	теор.	19 0	<u>T.4.</u> <u>1</u> 2	<u>T.4.</u> <u>1</u> 2	<u>T.4.</u> <u>1</u> 2	<u>T.4.</u> <u>1</u> 2	<u>T.4.</u> <u>2</u> 2	<u>T.4.</u> <u>2</u> 2
		практ.	14						
Оборудование предприятий общественного питания	34	теор.	30		<u>T.4</u> 2				<u>T.5</u> 2
		практ.	4				<u>T.4</u> 2		
Учебные предметы профессионального цикла									
Основы товароведения пищевых продуктов	102	теор.	87	<u>T.10</u> 3	<u>T.11</u> 3	<u>T.12</u> 3	<u>T.12</u> 1	<u>T.12</u> 3	<u>T.13</u> 3
		практ.	15				<u>T.12</u> 2		
Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	68	теор.	68	<u>T.6</u> 2	<u>T.6</u> 2	<u>T.6</u> 2	<u>T.7</u> 2	<u>T.7</u> 2	<u>T.7</u> 2
		практ.							
Обучение в учебной лаборатории	238	теор.	64	<u>T.3.</u> <u>4</u> 2	<u>T.3.</u> <u>4</u> 3	<u>T.3.</u> <u>5</u> 1			<u>T.3.</u> <u>6</u> 1
		практ.	17 4	<u>T.3.</u> <u>3</u> 1		<u>T.3.</u> <u>5</u> 2	<u>T.3.</u> <u>5</u> 3	<u>T.3.</u> <u>5</u> 3	<u>T.3.</u> <u>6</u> 2
Консультации	16	теор.	8						
		практ.	8						
Квалификационный экзамен	8	теор.	4						
		практ.	4						

Количество часов занятия		4/4/ 4	4/4/ 4	4/4/ 4	4/4/ 4	4/4/ 4	4/4/ 4
Итого	772	12	12	12	12	12	12
Производственное обучение (обучение на предприятии)*	68						

Таблица 2

Учебные предметы	Количество часов		Номер учебной недели						
	всего	из них	31	32	33	34	35	36	
			Номер занятия						
			91- 93	94- 96	97- 99	100- 102	1-3	4-6	
Учебные предметы базового цикла									
Основы рыночной экономики	34	теор.	34					<u>Т.1</u> 2	
		практ.							
Основы организации производства предприятий общественного питания	34	теор.	27	<u>Т.7</u> 2		<u>Т.7</u> 1			
		практ.	7			<u>Т.7</u> 1 Зачёт т			
Учебные предметы специального цикла									
Основы калькуляции и учёта	34	теор.	20					<u>Т.1</u> 2	
		практ.	14						
Специальная технология	204	теор.	190	<u>Т.4.</u> 2 2	<u>Т.4.</u> 2 2	<u>Т.4.</u> 2 2	<u>Т.4.2</u> 2 Зачёт т	<u>Т.4.</u> 3 2	<u>Т.4.3</u> 4
		практ.	14					<u>Т.4.</u> 3 2	
Оборудование предприятий общественного питания	34	теор.	30		<u>Т.6</u> 2		<u>Т.6</u> 2 Зачёт т		

		практ.	4						
Учебные предметы профессионального цикла									
Основы товароведения пищевых продуктов	102	теор.	87	<u>Т.13</u> 3	<u>Т.13</u> 3	<u>Т.14</u> 3			
		практ.	15				<u>Т.14</u> 3 Зачё т		
Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	68	теор.	68	<u>Т.7</u> 2	<u>Т.8</u> 2	<u>Т.8</u> 2	<u>Т.8</u> 2 Зачё т		
		практ.							
Обучение в учебной лаборатории	238	теор.	64	<u>Т.3.</u> <u>6</u> 1	<u>Т.3.</u> <u>7</u> 1	<u>Т.3.</u> <u>7</u> 1	<u>Т.3.8</u> 2	<u>Т.3.</u> <u>9</u> 3	
		практ.	17 4	<u>Т.3.</u> <u>6</u> 2	<u>Т.3.</u> <u>7</u> 2	<u>Т.3.</u> <u>7</u> 2	<u>Т.3.8</u> 1 Зачё т	<u>Т.3.</u> <u>9</u> 1	<u>Т.3.9</u> 4
Консультации*	16	теор.	8						
		практ.	8						
Квалификационный экзамен *	8	теор.	4						
		практ.	4						
Количество часов занятия				4/4/ 4	4/4/ 4	4/4/ 4	4/4/4	3/3/ 4	3/3/4
Итого	772			12	12	12	12	10	10
Производственное обучение (обучение на предприятии)*	68								

Таблица 2

Учебные предметы	Количество часов		Номер учебной недели					
	всего	из них	37	38	39	40	41	42
			Номер занятия					
			7-9	10-12	13-15	16-18	19-21	22-24
Учебные предметы базового цикла								
Основы рыночной экономики	34	теор.	34		<u>Т.1</u> 2		<u>Т.1</u> 2	<u>Т.1</u> 2

		практ.							
Основы организации производства предприятий общественного питания	34	теор.	27						
		практ.	7						
Учебные предметы специального цикла									
Основы калькуляции и учёта	34	теор.	20	<u>T.1</u> 2		<u>T.2</u> 2		<u>T.2</u> 2	
		практ.	14						
Специальная технология	204	теор.	19 0	<u>T.4.</u> <u>3</u> 4	<u>T.4.</u> <u>4</u> 4	<u>T.4.</u> <u>4</u> 4	<u>T.4.</u> <u>5</u> 2	<u>T.4.</u> <u>5</u> 4	<u>T.4.</u> <u>6</u> 4
		практ.	14				<u>T.4.</u> <u>4</u> 2		
Оборудование предприятий общественного питания	34	теор.	30						
		практ.	4						
Учебные предметы профессионального цикла									
Основы товароведения пищевых продуктов	102	теор.	87						
		практ.	15						
Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	68	теор.	68						
		практ.							
Обучение в учебной лаборатории	238	теор.	64			<u>T.3.</u> <u>9</u> 4		<u>T.3.</u> <u>9</u> 1	
		практ.	17 4	<u>T.3.</u> <u>9</u> 4	<u>T.3.</u> <u>9</u> 4		<u>T.3.</u> <u>9</u> 4	<u>T.3.</u> <u>9</u> 3	<u>T.3.</u> <u>9</u> 4
Консультации	16	теор.	8						
		практ.	8						
Квалификационный экзамен	8	теор.	4						
		практ.	4						
Количество часов занятия				3/3/ 4	3/3/ 4	3/3/ 4	3/3/ 4	3/3/ 4	3/3/ 4
Итого	772			10	10	10	10	10	10
Производственное обучение (обучение на предприятии)*	68								

Таблица 2

Учебные предметы	Количество часов			Номер учебной недели					
	всего	из них		43	44	45	46	47	48
				Номер занятия					
				25- 27	28- 30	31- 33	34- 36	37- 39	40- 42
Учебные предметы базового цикла									
Основы рыночной экономики	34	теор.	34		<u>T.2</u> 2		<u>T.2</u> 2		<u>T.2</u> 2
		практ.							
Основы организации производства предприятий общественного питания	34	теор.	27						
		практ.	7						
Учебные предметы специального цикла									
Основы калькуляции и учёта	34	теор.	20	<u>T.2</u> 2		<u>T.2</u> 2			
		практ.	14					<u>T.2</u> 2	
Специальная технология	204	теор.	190	<u>T.4.</u> <u>6</u> 4	<u>T.4.</u> <u>6</u> 4	<u>T.4.</u> <u>7</u> 4	<u>T.4.</u> <u>7</u> 4	<u>T.4.</u> <u>7-</u> <u>4.8</u> 4	<u>T.4.</u> <u>9</u> 4
		практ.	14						
Оборудование предприятий общественного питания	34	теор.	30						
		практ.	4						
Учебные предметы профессионального цикла									
Основы товароведения пищевых продуктов	102	теор.	87						
		практ.	15						
Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	68	теор.	68						
		практ.							
Обучение в учебной лаборатории	238	теор.	64	<u>T.3.</u> <u>10</u> 3	<u>T.3.</u> <u>10</u> 3				
		практ.	174	<u>T.3.</u> <u>10</u> 1	<u>T.3.</u> <u>10</u> 1	<u>T.3.</u> <u>11</u> 4	<u>T.3.</u> <u>11</u> 4	<u>T.3.</u> <u>11</u> 4	<u>T.3.</u> <u>11</u> 4
Консультации	16	теор.	8						
		практ.	8						

Квалификационный экзамен	8	теор.	4						
		практ.	4						
Количество часов занятия				3/3/ 4	3/3/ 4	3/3/ 4	3/3/ 4	3/3/ 4	3/3/ 4
Итого	772			10	10	10	10	10	10
Производственное обучение (обучение на предприятии)*	68								

Таблица 2

Учебные предметы	Количество часов		Номер учебной недели						
	всего	из них	49	50	51	52	53	54	
			Номер занятия						
			43- 45	46- 48	49- 51	52- 54	55- 57	58- 60	
Учебные предметы базового цикла									
Основы рыночной экономики	34	теор.	34		<u>T.3</u> 2		<u>T.4</u> 2		<u>T.4</u> 2
		практ.							
Основы организации производства предприятий общественного питания	34	теор.	27						
		практ.	7						
Учебные предметы специального цикла									
Основы калькуляции и учёта	34	теор.	20					<u>T.3</u> 2	
		практ.	14	<u>T.2</u> 2		<u>T.2</u> 2			
Специальная технология	204	теор.	190	<u>T.4.</u> <u>9</u> 4	<u>T.4.</u> <u>9</u> 4	<u>T.4.</u> <u>9</u> 2	<u>T.4.</u> <u>10</u> 4	<u>T.4.</u> <u>10</u> 4	<u>T.4.</u> <u>10</u> 4
		практ.	14			<u>T.4.</u> <u>9</u> 2			
Оборудование предприятий общественного питания	34	теор.	30						
		практ.	4						
Учебные предметы профессионального цикла									
Основы товароведения пищевых продуктов	102	теор.	87						
		практ.	15						

Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	68	теор.	68						
		практ.							
Обучение в учебной лаборатории	238	теор.	64		<u>Т.3.</u> <u>11</u> 1	<u>Т.3.</u> <u>11</u> 3			
		практ.	17 4	<u>Т.3.</u> <u>11</u> 4	<u>Т.3.</u> <u>11</u> 3	<u>Т.3.</u> <u>11</u> 1	<u>Т.3.</u> <u>11</u> 4	<u>Т.3.</u> <u>11</u> 4	<u>Т.3.</u> <u>11</u> 4
Консультации	16	теор.	8						
		практ.	8						
Квалификационный экзамен	8	теор.	4						
		практ.	4						
Количество часов занятия				3/3/ 4	3/3/ 4	3/3/ 4	3/3/ 4	3/3/ 4	3/3/ 4
Итого	772			10	10	10	10	10	10
Производственное обучение (обучение на предприятии)*	68								

Таблица 2

Учебные предметы	Количество часов		Номер учебной недели						
	всего	из них	55	56	57	58	59	60	
			Номер занятия						
			61- 63	64- 66	67- 69	70- 72	73- 75	76- 78	
Учебные предметы базового цикла									
Основы рыночной экономики	34	теор.	34		<u>Т.5</u> 2		<u>Т.5</u> 2		<u>Т.6</u> 2
		практ.							
Основы организации производства предприятий общественного питания	34	теор.	27						
		практ.	7						
Учебные предметы специального цикла									
Основы калькуляции и учёта	34	теор.	20	<u>Т.3</u> 2				<u>Т.4</u> 2	
		практ.	14			<u>Т.3</u> 2			
Специальная технология	204	теор.	19	<u>Т.4.</u>	<u>Т.4.</u>	<u>Т.4.</u>	<u>Т.4.</u>	<u>Т.4.</u>	<u>Т.4.</u>

			0	<u>10</u> 4	<u>11</u> 4	<u>11</u> 4	<u>11</u> 4	<u>11</u> 4	<u>11-</u> <u>4.12</u> 4
		практ.	14						
Оборудование предприятий общественного питания	34	теор.	30						
		практ.	4						
Учебные предметы профессионального цикла									
Основы товароведения пищевых продуктов	102	теор.	87						
		практ.	15						
Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	68	теор.	68						
		практ.							
Обучение в учебной лаборатории	238	теор.	64						
		практ.	17 4	<u>Т.3.</u> <u>12</u> 4	<u>Т.3.</u> <u>12</u> 4	<u>Т.3.</u> <u>12</u> 4	<u>Т.3.</u> <u>12</u> 4	<u>Т.3.</u> <u>12</u> 4	<u>Т.3.</u> <u>12</u> 4
Консультации	16	теор.	8						
		практ.	8						
Квалификационный экзамен	8	теор.	4						
		практ.	4						
Количество часов занятия				3/3/ 4	3/3/ 4	3/3/ 4	3/3/ 4	3/3/ 4	3/3/ 4
Итого	772			10	10	10	10	10	10
Производственное обучение (обучение на предприятии)*	68								

Таблица 2

Учебные предметы	Количество часов		Номер учебной недели					
	всего	из них	61	62	63	64	65	66
			Номер занятия					
			79- 81	82- 84	85- 87	88- 90	91- 93	94- 96
Учебные предметы базового цикла								
Основы рыночной экономики	34	теор.	34		<u>Т.7</u> 2		<u>Т.7</u> 2	<u>Т.8</u> 2
		практ.						

Основы организации производства предприятий общественного питания	34	теор.	27						
		практ.	7						
Учебные предметы специального цикла									
Основы калькуляции и учёта	34	теор.	20	<u>Т.5</u> 2					
		практ.	14			<u>Т.5</u> 2		<u>Т.5</u> 2	
Специальная технология	204	теор.	19 0	<u>Т.4.</u> <u>12</u> 4	<u>Т.4.</u> <u>12</u> 4	<u>Т.4.</u> <u>13</u> 4		<u>Т.1-</u> <u>2</u> 4	<u>Т.3-</u> <u>4</u> 4
		практ.	14				<u>Т.4.</u> <u>13</u> 4		
Оборудование предприятий общественного питания	34	теор.	30						
		практ.	4						
Учебные предметы профессионального цикла									
Основы товароведения пищевых продуктов	102	теор.	87						
		практ.	15						
Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	68	теор.	68						
		практ.							
Обучение в учебной лаборатории	238	теор.	64		<u>Т.3.</u> <u>12</u> 1	<u>Т.3.</u> <u>13</u> 3			
		практ.	17 4	<u>Т.3.</u> <u>12</u> 4	<u>Т.3.</u> <u>12</u> 3	<u>Т.3.</u> <u>13</u> 1	<u>Т.3.</u> <u>13</u> 4	<u>Т.3.</u> <u>13</u> 3	<u>Т.4</u> 4
Консультации	16	теор.	8						
		практ.	8						
Квалификационный экзамен	8	теор.	4						
		практ.	4						
Количество часов занятия				3/3/ 4	3/3/ 4	3/3/ 4	3/3/ 4	3/3/ 4	3/3/ 4
Итого	772			10	10	10	10	10	10
Производственное обучение (обучение на предприятии)*	68								

Таблица 2

Учебные предметы	Количество часов			Номер учебной недели					
	всего	из них		67	68				
				Номер занятия					
				97-99	100				
Учебные предметы базового цикла									
Основы рыночной экономики	34	теор.	34	<u>Т.8</u> 2 Зачёт					
		практ.							
Основы организации производства предприятий общественного питания	34	теор.	27						
		практ.	7						
Учебные предметы специального цикла									
Основы калькуляции и учёта	34	теор.	20						
		практ.	14		<u>Т.5</u> 2				
Специальная технология	204	теор.	190						
		практ.	14	<u>Т.4</u> 4	<u>Т.4</u> 4 Зачёт				
Оборудование предприятий общественного питания	34	теор.	30						
		практ.	4						
Учебные предметы профессионального цикла									
Основы товароведения пищевых продуктов	102	теор.	87						
		практ.	15						
Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	68	теор.	68						
		практ.							
Обучение в учебной лаборатории	238	теор.	64						
		практ.	174	<u>Т.4</u> 4	<u>Т.4</u> 4				
Консультации	16	теор.	8						
		практ.	8						

Квалификационный экзамен	8	теор.	4						
		практ.	4						
Количество часов занятия				3/3/ 4	3/3/ 4				
Итого	772			10	10				
Производственное обучение (обучение на предприятии)*	68								

V. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ПРЕДМЕТОВ

5.1. Базовый цикл программы включает:

5.1.1. Учебный предмет «Основы рыночной экономики»

Распределение учебных часов по темам

Таблица 3

№ п/п	Темы	Всего часов	Теоретические занятия	Практические занятия
1	Введение в экономику	8	7	1
2	Рынок. Спрос и предложение	3	2	1
3	Деньги и денежное обращение	3	2	1
4	Рынок труда. Безработица	2	2	-
5	Рынок земли. Рента	2	1	1
6	Экономические основы деятельности предприятия (фирмы)	4	4	-
7	Личные доходы и проблемы их распределения	2	2	-
8	Кредитно-финансовая система	2	2	-
9	Государственное регулирование рыночной экономики. Бюджет государства	4	4	-
10	Накопление, технический прогресс и эффективность производства	1	1	-
11	Экономический рост. Цикличность экономики	1	1	-
12	Международное разделение труда. Торговые и валютно-кредитные отношения	2	1	1
	Итого:	34	29	5

Тема 1. Введение в экономику

Понятие об экономике. История развития. Экономической теории. Экономические

ресурсы. Товар. Стадии кругооборота экономических благ. Экономические потребности. Производственные возможности. Структура общественного производства. Типы экономических систем. Собственность. Конкуренция и монополия.

Практическое занятие: контрольное тестирование

Тема 2. Рынок. Спрос и предложение

Рыночная система. Законы спроса и предложения. Рыночное равновесие.

Практическое занятие: Деловая игра

Тема 3. Деньги и денежное обращение

Понятие и функции денег. Денежное обращение. Инфляция.

Практическое занятие: контрольное тестирование.

Тема 4. Рынок труда. Безработица.

Рынок труда и особенности его функционирования. Занятость и безработица. Заработная плата. Уровень жизни и прожиточный минимум.

Тема 5. Рынок земли. Рента.

Рынок земли. Рента.

Практическое занятие: контрольное тестирование

Тема 6. Экономические основы деятельности предприятия (фирмы).

Предпринимательство. Юридические формы предприятий. Управление предприятием. Экономические издержки и прибыль. Имущество предприятия. Оборот капитала.

Тема 7. Личные доходы и проблемы их распределения.

Номинальный и реальный доход. Неравенство доходов. Методы государственного регулирования доходов. Распределение доходов. Налоговая система.

Тема 8. Кредитно-финансовая система.

Ссудный капитал. Банковская система. Рынок ценных бумаг. Финансовая система. Инвестиции.

Тема 9. Государственное регулирование рыночной экономики. Бюджет государства.

Структура экономики. Национальное хозяйство. Макроэкономические показатели и равновесие. Государственный бюджет. Государственное регулирование социально-экономических проблем.

Тема 10. Накопление, технический прогресс и эффективность производства.

Накопление, технический прогресс и эффективность производства.

Тема 11. Экономический рост. Цикличность экономики.

Экономический рост. Цикличность экономики.

Тема 12. Международное разделение труда. Торговые и валютно-кредитные отношения.

Международное разделение труда. Торговые и валютно-кредитные отношения.

Практическое занятие: контрольная работа

5.1.2. Учебный предмет «Основы организации производства предприятий общественного питания»

Распределение учебных часов по темам

Таблица 4

№ п/п	Темы	Количество часов		
		Всего	Теоретические занятия	Практические занятия
1	Введение	2	2	-
2	Классификация предприятий общественного питания.	4	4	-
3	Организация снабжения предприятий общественного питания.	6	4	2
4	Оперативное планирование производства и технологическая документация	4	4	-
5	Организация производства предприятий общественного питания.	6	4	2
6	Организация обслуживания потребителей предприятий общественного питания.	8	6	2
7	Основы организации труда. Зачёт	4	3	1
	Итого:	34	27	7

Тема 1. Введение.

Общественное питание и его современное состояние, перспективы развития. Роль повара в деле повышения качества приготовления пищи. Квалификационная характеристика повара 3-го разряда.

Тема 2. Классификация предприятий общественного питания.

Квалификация предприятий общественного питания в зависимости от характера производства, ассортимента выпускаемой продукции, объёма и характера предоставляемых услуг обслуживаемого контингента, места и времени функционирования.

Типы предприятий общественного питания, их характеристика.

Принципы размещения предприятий общественного питания, время работы.

Организация общественного питания в промышленных и жилых районах, в местах массового отдыха, зонах размещения административно-общественных, зрелищных, спортивных и других сооружений.

Основные формы и механизмы организации предприятий общественного питания: индивидуальные, семейные, коллективные, акционерные, государственные и иные виды малых предприятий.

Тема 3. Организация снабжения предприятий общественного питания.

Роль и значение правильной организации снабжения предприятий общественного питания. Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания. Формы организации снабжения и способы доставки продуктов.

Требования, предъявляемые к продовольственному снабжению. Правила приёмки продовольственных товаров. Запасы сырья и продуктов. Хранение и отпуск продуктов. Понятие о потерях при хранении.

Материально-техническое снабжение предприятий общественного питания. Организация тарного хозяйства. Назначение и виды тары. Требования, предъявляемые к таре. Тарооборот. Мероприятия по сокращению расходов по таре.

Практическое занятие.

Экскурсия на предприятия общественного питания с целью ознакомления с организацией снабжения предприятия.

Тема 4. Оперативное планирование производства и технологическая документация

Виды меню. Нормативная документация предприятия.

Тема 5. Организация производства предприятий общественного питания.

Сущность и содержание организации производства. Основные принципы организации производства, их осуществление. Производственный процесс в общественном питании и основы его организации. Требования, предъявляемые к рациональной организации производственного процесса. Современные формы организации и стимулирования труда.

Сущность, содержание, последовательность оперативного планирования работы производства. Составление планового меню. Меню, его виды и правила составления.

Характеристика нормативно-технической документации, применяемой в предприятиях общественного питания.

Организация работы заготовочных цехов.

Организация работы овощных цехов, их назначение и ассортимент выпускаемой продукции. Размещение оборудования в овощных цехах различной мощности. Организация труда и рабочих мест в овощном цехе. Инвентарь и посуда.

Организация производства полуфабрикатов в мясном, птице-гольевом, рыбном и мясорыбном цехах. Назначение цехов, ассортимент выпускаемой продукции, организация рабочих мест, посуда и инвентарь. Требования к размещению оборудования в цехах.

Организация производства в кулинарном цехе. Назначение цеха, требования к организации работы в цехе. Состав помещений кулинарного цеха, оснащение оборудованием. Организация рабочих мест.

Организация работы доготовочных цехов, их назначение и общие требования к организации работы.

Организация работы горячего цеха, назначение, расположение, связь с другими цехами и помещениями. Оборудование, посуда и инвентарь цеха. Организация рабочих мест в цехе. Организация труда.

Организация работы супового и соусного отделений цеха. Организация труда и рабочих мест.

Организация работы цеха по производству мучных изделий. Назначение цеха, ассортимент выпускаемой продукции. Организация работы линии по производству пирожков, блинчиков, пончиков и других изделий.

Организация работы кондитерского цеха. Ассортимент изделий.

Организация экспедиций кулинарной продукции, полуфабрикатов и кондитерских изделий.

Организация работы вспомогательных помещений (моечных, хлеборезки).

Организация контроля качества продукции. Основные виды контроля, их характеристики. Мероприятия по повышению качества продукции. Бракераж пищи. Самоконтроль и его организация.

Практическое занятие:

Экскурсия на предприятия общественного питания с целью ознакомления с организацией производства.

Тема 6. Организация обслуживания посетителей предприятий общественного питания.

Организация торговой деятельности предприятия общественного питания в обслуживании посетителей. Основные задачи торговой деятельности предприятия. Значение и задачи изучения спроса населения. Методы изучения спроса. Сущность и задачи рекламы. Методы и формы обслуживания потребителей. Характеристика форм самообслуживания.

Организация работы раздаточных. Классификация раздаточных. Организация труда работников на раздаточных линиях. Раздаточный инвентарь. Организация расчёта с потребителями.

Основные понятия процесса обслуживания. Ассортимент столовой посуды, применяемой в предприятиях общественного питания. Затраты времени на обслуживание потребителей.

Характеристика общих правил обслуживания. Организация обслуживания рабочих и служащих производственных предприятий и учреждений. Особенности организации питания в учебных заведениях. Обслуживание потребителей в общедоступных предприятиях общественного питания.

Практическое занятие.

Экскурсия на предприятия общественного питания с целью ознакомления с организацией обслуживания потребителей.

Тема 7. Основы организации труда

Основные задачи организации труда. Нормирование труда на предприятиях общественного питания. Зачёт.

5.2. Специальный цикл программы включает:

5.2.1. Учебный предмет «Основы калькуляции и учёта»

Распределение учебных часов по темам

Таблица 5

№ п/п	Темы	Количество часов		
		Всего	Теоретические занятия	Практические занятия
1	Введение. Общая характеристика бухгалтерского учёта.	2	2	-
2	Организация бухгалтерского учёта в общественном питании	2	2	-
3	Автоматизация расчётов	10	4	6
4	Ценообразование в общественном питании.	14	8	6
5	Учёт сырья, продуктов в кладовых предприятий общественного питания. Зачёт	6	4	2
	Итого:	34	20	14

Тема 1. Введение. Общая характеристика бухгалтерского учёта

Требования, предъявляемые к учёту. Виды учёта. Задачи бухгалтерского учёта. Предмет и метод бухгалтерского учёта. Элементы бухгалтерского учёта.

Тема 2. Организация бухгалтерского учёта в общественном питании

Основные направления совершенствования, учёта и контроля отчётности на современном этапе. Принципы и формы организации бухгалтерского учёта. Понятие о документах учёта. Классификация документов.

Тема 3. Автоматизация расчётов

История развития средств вычисления. Классификация микрокалькуляторов. Устройство и технико-эксплуатационные характеристики микрокалькуляторов. Определение места десятичной запятой при работе на микрокалькуляторе. Ввод данных в микрокалькулятор. Арифметические операции. Виды процентных вычислений.

Практические занятия

Определение места десятичной запятой при работе на микрокалькуляторе. Ввод данных в микрокалькулятор. Арифметические операции. Решение задач на проценты.

Тема 4. Ценообразование в общественном питании

Понятие о цене. Виды цен. План-меню, его назначение. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий. Расчёт необходимого количества продуктов. Калькуляция розничных цен, оценка сырья при калькуляции цен. Порядок определения розничных цен на продукцию собственного

производства. Порядок установления цен на товары, реализуемые через предприятия розничной торговли

Практические занятия

Расчёт необходимого количества продуктов. Практические задания со Сборником рецептур.

Тема 5. Учёт сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания

Задачи организации бухгалтерского учёта в кладовых предприятий общественного питания. Материальная ответственность, её документальное оформление. Источники поступления продуктов и тары. Порядок оформления и учёта доверенностей. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой. Организация количественного учёта продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Учёт тары. Товарные потери и порядок их списания. Отчётность материально-ответственных лиц. Порядок проведения инвентаризации продуктов и тары в кладовой и её документальное оформление.

Практические занятия Зачёт.

5.2.2. Учебный предмет «Специальная технология»

Распределение учебных часов по темам

Таблица 6

№ п/п	Темы	Количество часов		
		Всего	Теоретические занятия	Практические занятия
1	Введение	2	2	-
2	Механическая кулинарная обработка сырья.	38	34	4
3	Тепловая кулинарная обработка продуктов.	4	4	-
4	Кулинарная характеристика блюд. Зачёт	160	150	10
	Итого:	204	190	14

Тема 1. Введение.

Тема 1.1. Кулинария как наука о рациональном приготовлении пищи. Связь кулинарии с другими предметами.

Тема 1.2. Схема технологического приготовления пищи. Понятие о сырье, полуфабрикатах и готовой продукции.

Тема 1.3. Ознакомление с действующими сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими инструкциями.

Тема 2. Механическая кулинарная обработка сырья.

Тема 2.1. Обработка овощей и грибов. Виды, пищевая ценность овощей, поступающих на предприятия общественного питания. Качественная оценка овощей при приёмки на производство.

Тема 2.2. Схема технологического процесса обработки овощей: приёмка, взвешивание, сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка – назначение каждой операции. Особенности обработки картофеля в зависимости от кулинарного назначения. Причины потемнения очищенного картофеля и способы предотвращения потемнения. Формы нарезки картофеля, использование. Особенности обработки корнеплодов, капустных, луковых овощей в зависимости от кулинарного использования; формы нарезки перечисленных овощей. Использование. Особенности обработки тыквенных, томатных и прочих овощей; нарезка, кулинарное использование. Особенности обработки консервированных овощей: сушёных, замороженных, солёных, квашенных и их кулинарное использование.

Тема 2.3. Краткая характеристика овощных полуфабрикатов, поступающих из пищевой промышленности (картофель крекер, картофель брусочком замороженный, сульфитированный картофель и др.).

Тема 2.4. Пищевые отходы, их нормы и использование. Требования к качеству, условия и сроки хранения овощных полуфабрикатов и их отходов.

Тема 2.5. Виды грибов, поступающих на предприятия общественного питания, их пищевое назначение; обработка свежих шампиньонов, сушёных грибов, кулинарное назначение.

Тема 2.6. Обработка рыбы. Характеристика рыбного сырья: виды, термическое состояние, пищевая ценность. Требования к качеству рыбы, поступающей на предприятия общественного питания.

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

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

Приготовление полуфабрикатов из рыбы: приёмы, применяемые при изготовлении полуфабрикатов – нарезка, отбивание, панирование и др.; назначение каждого приёма. Характеристика полуфабрикатов для варки, припускания, жарки, запекания и тушения. Приготовление котлетной массы из рыбы, рецептура; характеристика полуфабрикатов из неё.

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

Тема 2.7. Обработка мяса, мясных полуфабрикатов, птицы, дичи. Виды состояние и пищевая ценность мясного сырья, поступающего на предприятия общественного питания. Качественная оценка сырья при приёмке на производство.

Стадии обработки мяса: оттаивание, зачистка, промывание, обсушивание, разруб, обвалка, жиловка и зачистка. Кулинарный разруб говядины: крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. Ассортимент, нормы отходов, требования к качеству.

Приготовление полуфабрикатов из рубленого мяса; натуральные рубленые полуфабрикаты без добавления хлеба: ассортимент, нормы выхода; рубленые полуфабрикаты с добавлением хлеба (котлетная масса), рецептура, ассортимент, нормы выхода. Требования к качеству мясных полуфабрикатов. Сроки и условия хранения.

Обработка субпродуктов, кулинарное использование.

Сельскохозяйственная птица: характеристика поступающего сырья. Технологическая схема обработки птицы: оттаивание мороженой птицы, опаливание, удаление головы, ног, крыльев, шеи, потрошение, промывание, заправка кур «в кармашек». Обработка и использование пищевых отходов. Требования к качеству полуфабрикатов из птицы, сроки и условия хранения.

Лабораторные работы.

Обработка и нарезка овощей.

Обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов из рыбы, котлетной массы и полуфабрикатов из неё.

Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясной котлетной массы.

Тема 3. Тепловая кулинарная обработка продуктов.

Значение тепловой обработки. Классификация и характеристика приёмов в тепловой обработке.

Тема 4. Кулинарная характеристика блюд.

Тема 4.1. Супы. Значение в питании, классификация. Бульоны, технология приготовления. Заправочные супы. Борщи, щи, рассольники, картофельные супы, супы с крупами, бобовыми, макаронными изделиями и овощами; технология приготовления, оформление, отпуск, требования к качеству, сроки и условия хранения, нормы выхода.

Супы-пюре, значение в питании. Приготовление супов-пюре их овощей, бобовых; оформление, отпуск, требования к качеству, сроки хранения.

Супы молочные, их виды, особенности приготовления.

Супы холодные (окрошки, борщ холодный, свекольник). Их приготовление, оформление, отпуск, требования к качеству, сроки хранения.

Общие сведения о приготовлении сладких супов.

Тема 4.2. Соусы. Роль соусов в питании, классификация. Сырьё и полуфабрикаты для приготовления соусов. Пассерование муки, овощей, томата. Особенности приготовления бульонов для соусов.

Характеристика соусов на мясном, рыбном бульоне и грибном отваре, молоке, сметане, яично-масляных и сладких соусов.

Органолептическая оценка, назначение, нормы выхода. Сроки и условия хранения.

Тема 4.3. Блюда и гарниры из овощей. Значение в питании, классификация. Приёмы применяемые при тепловой обработке овощей, обеспечивающие сохранение внешнего вида и питательных веществ (витаминов, минеральных солей и др.).

Блюда из отварных, припущенных, жареных, тушёных и запеченных овощей – ассортимент, характеристика, органолептическая оценка, оформление, нормы выхода. Отпуск; сроки и условия хранения.

Приготовление овощных пюре и блюд из овощной котлетной массы, оформление и отпуск.

Овощные гарниры простые и сложные, их характеристика, органолептическая оценка, использование, нормы отходов.

Тема 4.4. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий. Значение в питании. Подготовка круп. Бобовых и макаронных изделий к тепловой обработке.

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

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

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

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

Тема 4.5. Блюда из яиц и творога. Пищевая ценность блюд из яиц. Подготовка яиц к тепловой обработке. Варка яиц. Яичница и омлеты – органолептическая оценка качества, нормы выхода, сроки хранения и реализации.

Блюда из творога. Приготовление сырников, вареников и пудингов – требования к качеству, нормы выхода, оформление и отпуск. Сроки, условия хранения и реализации.

Тема 4.6. Горячие рыбные блюда. Значение в питании, классификация. Варка рыбы. Режим и продолжительность варки рыбы. Процент уварки. Гарниры и соусы к отварной рыбе, оформление и отпуск. Требования к качеству, нормы выхода. Сроки, условия хранения и реализации.

Припускание рыбы, режим и продолжительность. Гарниры и соусы к припущенной рыбе, оформление и отпуск. Требования к качеству, нормы выхода. Сроки, условия хранения и реализации.

Жарение рыбы, режим и продолжительность. Гарниры и соусы к жареной рыбе, оформление и отпуск. Требования к качеству, нормы выхода. Сроки, условия хранения и реализации.

Запекание рыбы, режим и продолжительность. Гарниры и соусы к тушёной и запеченной рыбе, оформление и отпуск. Требования к качеству, нормы выхода. Сроки, условия хранения и реализации.

Изделия из котлетной рыбной массы. Потери при жарке, режим и продолжительность. Гарниры и соусы к ним, оформление и отпуск. Требования к качеству, нормы выхода. Сроки, условия хранения и реализации.

Блюда из морепродуктов. Гарниры и соусы к ним, оформление и отпуск. Требования к качеству, нормы выхода. Сроки, условия хранения и реализации.

Тема 4.7. Горячие мясные блюда. Значение в питании, классификация. Варка мясных продуктов, режим и продолжительность, процент уварки. Подбор гарниров и соусов к блюдам из отварного мяса.

Жарка мяса порционными кусками в натуральном и панированном видах. Режим и продолжительность жарки, процент ужики, гарниры и соусы к данным блюдам. Оформление и отпуск.

Приготовление блюд из натурального рубленого мяса и котлетной массы, режим и продолжительность тепловой обработки, потери; гарниры и соусы, правила оформления и отпуска, нормы выхода.

Тушение мяса крупными и мелкими кусками. Общие правила приготовления тушёных блюд, продолжительность тушения и потери при этом. Правила оформления и отпуска мясных тушёных блюд.

Требования к качеству мясных горячих блюд, условия и сроки реализации.

Тема 4.8. Блюда из субпродуктов, характеристика, оформление и отпуск, нормы выхода. Требования к качеству горячих блюд из субпродуктов, условия и сроки реализации.

Тема 4.9. Блюда из сельскохозяйственной птицы. Варка и припускание птицы. Режим и продолжительность варки и припускания, процент уваривания, гарниры и соусы, оформление, отпуск, нормы выхода.

Блюда из жареной птицы. Режим и продолжительность жарения, процент у жаривания, гарниры и соусы, оформление, отпуск, нормы выхода.

Блюда из тушёной и запеченной птицы. Режим и продолжительность тушения и запекания, гарниры и соусы, оформление, отпуск, нормы выхода.

Блюда из дичи. Гарниры и соусы, оформление, отпуск, нормы выхода. Требования к качеству горячих блюд из сельскохозяйственной птицы и дичи, условия и сроки реализации.

Тема 4. 10. Холодные блюда и закуски. Пищевое значение холодных блюд и закусок, их классификация.

Бутерброды, их разновидность и характеристика.

Салаты из свежих и варёных овощей. Винегреты. Ассортимент, технология приготовления, оформление, нормы выхода и отпуск.

Холодные блюда и закуски из рыбы, мясных продуктов, яиц. Ассортимент, технология приготовления, нормы выхода, оформление и отпуск.

Требования к качеству, сроки, условия хранения и реализации холодных блюд и закусок.

Тема 4.11. Изделия из теста. Пищевое значение. Виды теста. Дрожжевое тесто: понятие о процессах, происходящих при замесе и брожении теста. Два способа приготовления дрожжевого теста; ассортимент, рецептура изделий, формовка, тепловая обработка, органолептическая оценка, нормы выхода. Фарши, технология приготовления, использование.

Тесто для пельменей, вареников, лапши, блинчиков. Нормы жидкости, органолептическая оценка.

Выпечка, формовка и отпуск блинчиков, нормы выхода. Требования к качеству, сроки, условия хранения и реализация изделий из теста.

Тема 4.12. Сладкие блюда. Значение в питании, классификация. Оформление и отпуск натуральных плодов и ягод. Компоты, технология приготовления, органолептическая оценка, нормы выхода, оформление и отпуск.

Желированные сладкие блюда: кисели, желе, муссы: технология приготовления, рецептура, оформление и отпуск. Горячие сладкие блюда: блинчики с вареньем, пудинги; технология приготовления. Нормы выхода. Отпуск.

Тема 4.13. Холодные и горячие напитки; ассортимент, технология приготовления, нормы выхода, оформление и отпуск.

Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации сладких блюд и напитков.

Лабораторные работы.

Приготовление и органолептическая оценка качества супов, соусов, блюд и гарниров из овощей; каш и изделий из каш; блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий; блюд из рыбы, мяса, субпродуктов, птицы, яиц и творога; холодных блюд и закусок; изделий из теста; сладких блюд; горячих и холодных напитков.

Зачёт.

5.2.3. Учебный предмет «Оборудование предприятий общественного питания»

Распределение учебных часов по темам

Таблица 7

№ п/п	Темы	Количество часов		
		Всего	Теоретические занятия	Практические занятия
1	Охрана труда и техника безопасности	6	4	2
2	Общие сведения о машинах.	6	6	-
3	Механическое оборудование.	2	2	-
4	Тепловое оборудование.	14	12	2
5	Оборудование для раздачи пищи.	2	2	-
6	Холодильное оборудование.	4	4	-
	Итого:	34	30	4

Тема 1. Охрана труда и техника безопасности.

Условия труда. Вопросы охраны труда в основных законодательных актах. Контроль состояния работы по охране труда.

Виды инструктажа и порядок обучения работающих безопасным методам труда.

Производственный травматизм и профессиональные заболевания. Понятие о несчастном случае. Классификация травматизма. Причины производственного травматизма. Расследование и учёт несчастных случаев на производстве. Возмещение предприятиями ущерба, причинённого рабочим и служащим, в виде увечья или иных повреждений в связи с несчастным случаем.

Гигиена труда и производственная санитария.

Техника безопасности. Электробезопасность. Действие электрического тока на человека. Виды электротравм. Средства защиты. Помощь пострадавшим. Основные мероприятия по предупреждению электротравматизма.

Пожарная безопасность. Основные причины возникновения пожаров. Противопожарный режим, содержание территории и производственных помещений.

Способы и средства тушения пожаров. Огнетушители, типы, характеристика, правила пользования. Пожарный инвентарь. Средства пожарной сигнализации связи.

Помощь пострадавшим при пожаре.

Зачёт по технике безопасности.

Тема 2. Общие сведения о машинах.

Перспективы развития материально-технической базы общественного питания. Внедрение новой техники, комплексной механизации и автоматизации производственных процессов.

Основные направления механизации и автоматизации производственных процессов. Требования, предъявляемые к современному оборудованию.

Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания. Общие сведения о машинах и механизмах. Основные части машин, их назначение. Виды передач.

Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования безопасности труда.

Тема 3. Механическое оборудование.

Универсальные приводы, их назначение и применение. Универсальные приводы общего назначения. Комплектация универсальных приводов сменными механизмами, правила эксплуатации и техника безопасности.

Машины для обработки овощей, фруктов и зелени.

Моечные машины роликового и вибрационного типа.

Машины для сульфитации картофеля.

Машины и механизмы для нарезки овощей. Классификация их по принципу действия: дисковые, роторные, комбинированные и пуансовые.

Машины и механизмы для протирания овощей и других продуктов.

Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности.

Поточно-механизированная линия очистки и сульфитации картофеля.

Машины для обработки мяса и рыбы.

Мясорубки. Рабочие инструменты и уход за ними. Машины для резки замороженного мяса. Мясорыхлительные машины и механизмы. Машины для нарезания мяса для бефстроганов. Механизмы для перемешивания фарша и размолочные механизмы. Котлетоформовочная машина.

Рыбоочистительная машина. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности.

Машины хлебозательные и для нарезания гастрономических продуктов.

Хлебозательные машины, машины для нарезания гастрономических продуктов и сливочного масла. Машины для нарезания сыра и колбасы на крупные куски. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности. Технические характеристики хлебозательных машин.

Взбивальные машины.

Взбивальные машины и механизмы, смесительная установка. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности

Весоизмерительное оборудование.

Весы, их назначение и классификация, требования, предъявляемые к весам.

Весы настольные циферблатные – устройство, техническая характеристика, установка, регулирование, правила эксплуатации.

Клеймение и проверка весов. Порядок государственного надзора и контроля за весоизмерительными приборами. Понятие о дозаторах и электронных весах.

Подъемно-транспортное оборудование.

Значение механизации погрузочных работ. Классификация подъемно-транспортного оборудования.

Средства малой механизации.

Подъемники (лифты).

Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности, основных подъемно-транспортных средств.

Тема 4. Тепловое оборудование.

Классификация теплового оборудования. Понятие о топливе и теплоносителях. Современные способы обогрева. Понятие о модульном оборудовании.

Тепловое оборудование с электрообогревом. Виды обогревательных элементов. Понятие об СВЧ и ИК-нагреве.

Варочное оборудование.

Пищеварочные котлы; варочные электрические котлы, котлы КПЗ, автоклавы.

Пароварочный шкаф.

Экспресс-кофеварки с гидравлическим усилителем.

Сосисковарки.

Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности.

Жарочно-пекарское оборудование.

Жарочное оборудование периодического действия. Электросковороды. Фритюрницы.

Жарочное оборудование непрерывного действия

Печь конвейерная жарочная. Печь ПЭК-9 с расстоечным шкафом ШТР-18. Кондектавтоматы.

Вращающаяся жаровня.

Аппараты для приготовления блинчиков и оладий.

Автоматы для приготовления оладий и печёных пирожков.

Жарочные и пекарные шкафы.

Шашлычные печи и электрогриль.

Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности.

Варочно-жарочное оборудование.

Плиты электрические секционные модулированные. Газовые плиты и твёрдотопливные плиты.

Устройство для опаливания птицы и дичи.

Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности

Водогрейное оборудование.

Кипятильники.

Электроводонагреватели.

Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности и технические характеристики.

Оборудование для раздачи пищи.

Электрические мармиты для первых и вторых блюд.

Прилавки-мармиты.

Тепловые шкафы, тепловая стойка и электрические термостаты.

Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности и технические характеристики оборудования для раздачи пищи.

Практические занятия.

Ознакомление с устройством и правилами эксплуатации различных видов теплового оборудования.

Тема 5. Оборудование для раздачи пищи.

Развитие материально-технической базы общественного питания в условиях индустриализации. Создание поточно-механизированных линий по производству полуфабрикатов, готовых блюд и кулинарных изделий для оснащения заготовочных

предприятий промышленного типа; поточно-механизированные линии; линии для очистки и сульфитации картофеля; линия производства овощных и крупяных котлет; линия производства рубленых полуфабрикатов из мяса.

Высокопроизводительное оборудование для индустриализации отрасли и предприятий общественного питания по типу ВЭФ «Интеграл».

Тема 6. Холодильное оборудование.

Общие сведения о холодильном оборудовании. Значение охлаждения.

Сущность охлаждения. Способы получения холода.

Понятие о машинах охлаждения. Холодильные агенты, их характеристика. Схема холодильной машины компрессорного типа.

Классификация холодильного оборудования предприятий общественного питания.

Сборные холодильные камеры.

Холодильные шкафы.

Бытовые холодильники для хранения охлажденных продуктов и для хранения замороженных продуктов.

Холодильные витрины.

Холодильные прилавки.

Холодильные прилавки-витрины.

Ледогенераторы, фрезеры, охладители напитков.

5.2. Профессиональный цикл программы включает:

5.3.1. Учебный предмет «Основы товароведения пищевых продуктов»

Распределение учебных часов по темам

Таблица 8

№ п/п	Темы	Количество часов		
		Всего	Теоретические занятия	Практические занятия
1	Введение. Общие сведения о пищевых продуктах.	1	1	-
2	Химический состав пищевых продуктов.	5	5	-
3	Энергетическая ценность пищевых продуктов.	3	3	-
4	Качество пищевых продуктов и способы его сохранения. Консервирование.	9	7	2
5	Фрукты, овощи, грибы и продукты их переработки.	12	10	2

6	Рыба и рыбные продукты.	12	10	2
7	Мясо и мясные продукты.	12	10	2
8	Зерно и продукты его переработки.	9	7	2
9	Крахмал, сахар, кондитерские изделия.	9	9	-
10	Яйца и яичные продукты.	3	3	-
11	Пищевые жиры.	3	3	-
12	Молоко и молочные продукты.	9	7	2
13	Вкусовые продукты. Пряности и приправы.	9	9	-
14	Разрыхлители, желирующие вещества, красители и пищевые добавки. Зачёт.	6	3	3
	Итого:	102	87	15

Тема 1. Введение. Общие сведения о пищевых продуктах.

Предмет и задачи товароведения.

Тема 2. Химический состав пищевых продуктов.

Вода. Значение для организма, суточная норма потребления, содержание в продуктах.

Минеральные вещества. Значение для организма человека, норма потребления, содержание в продуктах. Предельно допустимая концентрация некоторых минеральных веществ (железа, меди, свинца и др.) в пищевых продуктах.

Белки. Значение для организма человека, нормы потребления, понятие о полноценных и неполноценных белках, свойства и изменения их при тепловой обработке, содержание в продуктах.

Небелковые азотистые вещества. Нитрата и нитриты, их влияние на качество продуктов.

Жиры. Значение для организма, нормы потребления, состав, свойства, содержание в продуктах. Понятие о жироподобных веществах, значение их в питании и их использование.

Углеводы. Значение для организма, нормы потребления, классификация, свойства, содержание в продуктах.

Витамины и витаминоподобные вещества. Значение для организма человека, норма потребления, классификация, виды, свойства, содержание в продуктах.

Ферменты. Значение для организма человека, классификация, свойства и их использование.

Органические кислоты, Значение в питании.

Прочие вещества пищевых продуктов (дубильные, пектиновые, красящие, ароматические, гликозиды, алкалоиды, фитонциды и пестициды). Значение для организма человека, роль в формировании качества пищевых продуктов, содержание в продуктах.

Энергетическая ценность пищевых продуктов, понятие о теоретической и практической энергетической ценности.

Современные представления о рациональном питании человека, взаимосвязь с химическим составом пищевых продуктов. Принципы составления пищевого рациона человека.

Тема 3. Энергетическая ценность пищевых продуктов.

Основы рационального питания.

Тема 4. Качество пищевых продуктов и способы его сохранения

Качество пищевых продуктов. Пищевая ценность пищевых продуктов и её составные компоненты: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценность, усвояемость, доброкачественность. Основные показатели качества, факторы, влияющие на формирование качества, методы определения качества.

Стандартизация пищевых продуктов – сущность, цели и задачи.

Хранение пищевых продуктов – режим хранения, факторы, влияющие на качество пищевых продуктов в процессе хранения. Консервирование пищевых продуктов: методы, сущность, влияние на пищевую ценность продуктов.

Практическое занятие.

Расчёт энергетической ценности пищевых продуктов.

Овладение навыками органолептической оценки качества пищевых продуктов.

Тема 5. Фрукты, овощи, грибы и продукты их переработки.

Классификация свежих овощей по различным признакам.

Клубнеплоды. Особенности химического состава, Основные хозяйственно-ботанические сорта, требования к качеству, болезни и повреждения, кулинарное использование.

Корнеплоды. Особенности химического состава, Основные хозяйственно-ботанические сорта, требования к качеству, болезни и повреждения, кулинарное использование.

Капустные овощи. Особенности химического состава, Основные хозяйственно-ботанические сорта белокочанной капусты, требования к качеству, болезни и повреждения, кулинарное использование.

Луковые овощи. Особенности химического состава, Основные хозяйственно-ботанические сорта лука репчатого, требования к качеству, болезни и повреждения, кулинарное использование.

Салатно-шпинатные, пряные и десертные овощи. Виды, требования к качеству, кулинарное использование.

Тыквенные овощи. Особенности химического состава, Основные хозяйственно-ботанические сорта огурцов, тыквы, арбузов, дыни, требования к качеству, болезни и повреждения, кулинарное использование.

Томатные овощи. Особенности химического состава, Основные хозяйственно-ботанические сорта томатов, стручкового перца, баклажанов, требования к качеству, болезни и повреждения, кулинарное использование.

Бобовые и зерновые овощи. Особенности химического состава, Основные хозяйственно-ботанические сорта, требования к качеству, болезни и повреждения, кулинарное использование.

Свежие плоды (семечковые, косточковые, ягоды, орехоплодные, субтропические и тропические плоды). Виды, особенности химического состава, основные помологические сорта (ампелографические сорта винограда), требования к качеству, болезни и повреждения, использование в кулинарии.

Переработанные плоды и овощи.

Квашенные, солёные, мочёные плоды и овощи. Сущность процесса квашения, соления и мочения. Используемые сорта плодов и овощей, пищевая ценность, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии.

Маринованные плоды и овощи. Сущность консервирования маринованием. Используемые сорта плодов и овощей, пищевая ценность, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии.

Сушёные плоды и овощи. Сущность процесса сушки. Используемые сорта плодов и овощей, пищевая ценность, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии.

Флодоовощные консервы. Сущность стерилизации, ассортимент, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии.

Быстрозамороженные плоды и овощи. Сущность процесса замораживания. Используемые сорта плодов и овощей, пищевая ценность, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии.

Продукты переработки картофеля, ассортимент, Сущность процесса сушки. Используемые сорта плодов и овощей, пищевая ценность, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии.

Свежие и переработанные грибы.

Свежие грибы. Особенности химического состава, классификация, понятие о несъедобных грибах, признаки доброкачественности, дефекты, использование в кулинарии.

Переработанные грибы. Ассортимент, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии.

Практические занятия. Распознавание видов хозяйственно-ботанических сортов свежих овощей и помологических сортов свежих плодов.

Органолептическая оценка качества плодов и овощей. Определение болезней и повреждений.

Тема 6. Рыба и рыбные продукты.

Рыба. Пищевая ценность. Характеристика основных семейств и видов промысловых рыб.

Живая, охлажденная, мороженая рыба. Сущность и способы охлаждения и замораживания, их влияние на качество. Требования к качеству, дефекты. Кулинарное использование.

Солёные, вяленые, копчёные рыбные продукты. Сущность консервирования рыбы посолом, вялением и копчением. Классификация и ассортимент. Требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Балычные изделия, характеристика, кулинарное использование.

Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Икра рыб. Виды икры, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Рыбные консервы и пресервы. Классификация и ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Нерыбные морепродукты. Виды и пищевая ценность, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Практические занятия.

Распознавание ассортимента рыбных продуктов, органолептическая оценка качества на соответствие требованиям стандарта.

Тема 7. Мясо и мясные продукты.

Мясо. Пищевая ценность. Краткая характеристика убойного скота. Понятие о первичной обработке скота. Влияние отдельных технологических операций на качество мяса. Послеубойные изменения в мясе и их влияние на качество, и кулинарные свойства мяса. Классификация мяса по виду животных, полу, возрасту, термическому состоянию и упитанности. Категории упитанности, клеймение туш, требования к качеству обработки туш, полутуш и четвертин.

Понятие о мясе условно-годном и непригодном в пищу. Его использование и клеймение. Требования к качеству мяса, дефекты мяса.

Субпродукты. Характеристика отдельных видов субпродуктов, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Мясо птицы, кроликов, дичи. Пищевая ценность, классификация, требования к качеству, кулинарное использование.

Колбасные изделия. Пищевая ценность, классификация, характеристика основного ассортимента, требования к качеству. Пороки. Кулинарное использование.

Ветчинные изделия. Пищевая ценность, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Мясные консервы. Пищевая ценность, классификация, характеристика основного ассортимента, требования к качеству. Кулинарное использование.

Практические занятия.

Распознавание ассортимента мясных продуктов, органолептическая оценка качества на соответствие требованиям стандарта.

Тема 8. Зерно и продукты его переработки.

Зерно, его классификация, химический состав, пищевая ценность.

Крупы. Требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии.

Крупяные концентраты. Пищевая ценность, виды, требования к качеству, использование в кулинарии.

Мука. Пищевая ценность, виды и сорта муки, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии.

Дрожжи. Виды, требования к качеству, использование в кулинарии.

Макаронные изделия. Пищевая ценность, классификация и ассортимент, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии.

Хлеб и хлебобулочные изделия. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии.

Практические занятия.

Распознавание ассортимента продуктов переработки зерна. Органолептическая оценка качества на соответствие требованиям стандарта.

Тема 9. Крахмал, сахар, мёд и кондитерские изделия.

Крахмал и крахмалопродукты. Виды, основные свойства, требования к качеству, кулинарное использование.

Сахар. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Мёд. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Кондитерские изделия. Классификация кондитерских изделий.

Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Шоколад и какао-порошок. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Тема 10. Яйца и яичные продукты.

Химический состав, пищевая ценность, классификация, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Тема 11. Пищевые жиры.

Пищевые жиры.

Растительные масла. Классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Животные топленые жиры. Классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Маргариновая продукция (маргарин, кулинарные жиры, майонез). Пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Тема 12. Молоко и молочные продукты.

Молоко, сливки. Виды, особенности химического состава. Пищевая ценность, лечебные и диетические свойства молока. Требования к качеству, пороки, кулинарное использование.

Кисломолочные продукты. Пищевое и диетическое значение, ассортимент, требования к качеству, пороки, кулинарное использование.

Мороженое. Пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству, кулинарное использование.

Молочные консервы. Классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Сухие молочные продукты. Ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Масло коровье. Особенности химического состава, пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Сыры. Особенности химического состава, пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, пороки, кулинарное использование.

Практические занятия.

Распознавание ассортимента молочных продуктов, органолептическая оценка качества на соответствие требованиям стандарта.

Тема 13. Вкусовые продукты.

Значение вкусовых продуктов в питании. Классификация.

Чай и чайные напитки. Химический состав, пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Кофе и кофейные напитки. Химический состав, пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Пряности и приправы. Их значение в питании, химический состав, пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Тема 14. Разрыхлители, желирующие вещества, красители и пищевые добавки.

Разрыхлители. Значение в питании. Классификация. Химический состав, пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Желирующие вещества. Значение в питании. Классификация. Химический состав, пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Красители. Классификация. Химический состав, пищевая ценность, требования к качеству, дефекты, использование.

Пищевые добавки. Значение в питании. Предельные нормы допустимости в использовании. Классификация. Химический состав, пищевая ценность, требования к качеству, дефекты, использование. Зачёт по изученным темам.

5.3.2. Учебный предмет «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»

Распределение учебных часов по темам

Таблица 9

№ п/п	Темы	Количество часов
1	Введение.	2
2	Основы физиологии питания. Пищевые вещества и их значение.	6
3	Пищеварение и усвояемость пищи.	14
4	Основы микробиологии	14
5	Пищевые инфекции, пищевые отравления, глистные заболевания.	8
6	Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.	10
7	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, хранению и реализации готовой пищи.	8
8	Основные сведения о гигиене и санитарии труда.	6
	Итого:	68

Тема 1. Введение.

Понятие о физиологии питания, санитарии и гигиены. Санитарная грамотность работников предприятий общественного питания – важнейшее условие обеспечения населения доброкачественной пищей. Общие сведения о государственном санитарном надзоре и ведомственной санитарной службе.

Тема 2. Основы физиологии питания. Пищевые вещества и их значение.

Биологическое значение пищи. Химический состав пищи. Основные питательные вещества и их значение для организма. Белки, их значение. Продукты, богатые белками. Суточная норма, калорийность.

Углеводы, их значение, норма. Превращение углеводов в калории при избыточном углеводном питании. Жиры, их значение. Рациональное соотношение растительных и животных жиров.

Минеральные соли – значение в питании. Соли железа, натрия, калия, фосфора, кальция и йода. Вода, значение для организма, норма потребления.

Витамины – значение в питании. Понятие о гиповитаминозе и авитаминозе. Водорастворимые витамины В₁ и С. Жирорастворимые витамины А и Д. Сохранение витаминов при кулинарной обработке продуктов.

Процесс пищеварения. Понятие усвояемости пищи. Влияние на усвояемость внешнего вида, вкуса и запаха пищи, культуры обслуживания.

Тема 3. Пищеварение и усвояемость пищи.

Процесс пищеварения. Усвояемость пищи. Обмен веществ. Суточный расход энергии человека. Энергетическая ценность пищи. Нормы и принципы рационального питания. Нормы питания детей и подростков. Санитарные требования к кулинарной обработке блюд. Лечебное питание. Лечебно-профилактическое питание.

Тема 4. Основы микробиологии.

Роль микробов в природе. История открытия и изучения микробов. Виды микробов и их размеры. Бактерии, их формы, строение и размножение. Плесневелые грибы, их формы строение и размножение. Дрожжи, их форма, строение, размножение и использование в производстве пищевых продуктов. Вирусы и их особенности. Состав микробов, питание микробов, дыхание микробов.

Тема 5. Пищевые инфекции, пищевые отравления, глистные заболевания.

Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика. Пищевые отравления, их классификация. Пищевые отравления бактериального происхождения: токсикоинфекция и интоксикация.

Пищевые токсикоинфекции. Условно-патогенные микробы, вызывающие пищевые токсикоинфекции (кишечная палочка, протей). Роль кишечной палочки и протей в возникновении токсикоинфекции. Кишечная палочка – показатель загрязнений предприятий. Меры профилактики токсикоинфекций.

Пищевые токсикоинфекции. Отравление токсином стафилококка. Продукты, с которыми связаны эти отравления. Меры профилактики. Ботулизм. Причины возникновения отравления. Основные мероприятия по предупреждению ботулизма.

Пищевые отравления небактериального происхождения. Отравления несъедобными продуктами растительного и животного происхождения: ядовитые сорные примеси в зерне (куколь, софора и др.); ядовитые внутренности, органы и ткани рыб и животных (икра, надпочечники, щитовидная железа); примеси солей тяжёлых металлов (свинец, медь, цинк); соланин в картофеле; ядохимикаты. Меры предупреждения и профилактики.

Гельминтозы, их виды. Причины поражения человека. Меры предупреждения заражения человека гельминтами. Борьба с гельминтоносительством.

Тема 6. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.

Санитарные требования к устройству, оборудованию и содержанию предприятий общественного питания.

Гигиенические требования к устройству предприятий. Обеспечение поточности производства и рациональность организации рабочих мест.

Санитарные требования к содержанию помещений. Способы и средства уборки помещений. Правила пользования моющими и дезинфицирующими средствами, способы их приготовления. Инвентарь для уборки помещений.

Борьба с насекомыми (дезинфекция). Физические и химические средства борьбы с ними. Методы и средства борьбы с грызунами (дератизация).

Санитарные требования к оборудованию и инвентарю. Недопустимость использования разделочных досок не по назначению. Лабораторный контроль санитарного состояния предприятий общественного питания. Сроки хранения и реализации готовых блюд. Санитарные требования к реализации блюд. Опасность обсеменения микробами готовых блюд и кулинарных изделий.

Тема 7. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, хранению и реализации готовой пищи.

Влияние приёмов кулинарной обработки пищевых продуктов на получение доброкачественной и безвредной пищи. Соблюдение гигиенических требований, технологического процесса приготовления блюд и напитков.

Санитарные требования к механической кулинарной обработке.

Санитарные требования к приготовлению фарша, обработке субпродуктов, овощей, используемых без тепловой обработки.

Санитарные требования к тепловой кулинарной обработке продуктов. Значение соблюдения температурного режима и длительности обработки для предупреждения пищевых отравлений.

Санитарные требования к изготовлению студней, заливных, паштетов, омлетов, обработке яиц, меланжа, яичного порошка; использованию ароматических веществ и пищевых красителей.

Тема 8. Основные сведения о гигиене и санитарии труда.

Значение соблюдения правил личной гигиены в профилактике пищевых отравлений, кишечных инфекций, гельминтозов.

Уход за кожей тела и рук, ногтями, волосами – средство предупреждения заболеваний. Правила мытья и дезинфекции рук. Недопустимость работы при гнойничковых заболеваниях кожи рук, ангине, заболеваниях зубов и катаров верхних дыхательных путей. Чистка одежды и обуви.

Требования к санитарной одежде и её хранение.

Медицинские осмотры и обследования на бактерионосительство и глистоносительство, туберкулёз, кожных и венерических заболеваний. Заболевания, препятствующие допуску к работе на предприятиях общественного питания.

Личная санитарная книжка работника, порядок её заполнения и хранения. Ответственность работников за соблюдение правил личной гигиены.

Зачёт по изученным темам.

5.3.3. Учебный предмет «Обучение в учебной лаборатории»

Распределение учебных часов по темам

Таблица 10

№ п/п	Темы	Количество часов		
		Всего	Теоретические занятия	Практические занятия
1	Введение.	10	6	4
1.1.	Вводное занятие.	1	1	-
1.2.	Безопасность труда, электробезопасность и пожарная безопасность.	1	1	
1.3.	Экскурсия на предприятие. Ознакомление с предприятием.	4	-	4
1.4.	Изучение торгово-технологического оборудования.	1	1	-
1.5.	Изучение правил и рациональной организации труда и рабочих мест.	1	1	-
1.6.	Изучение ассортимента пищевых продуктов, используемых в качестве сырья для приготовления пищи.	1	1	-
1.7.	Ознакомление с основами учёта.	1	1	-
2	Приобретение навыков при обработке пищевых продуктов.	27	10	17
2.1.	Приобретение навыков при обработке овощей, грибов, плодов и ягод.	12	4	8
2.2.	Приобретение навыков обработки рыбы и нерыбных морепродуктов.	3	-	3
2.3.	Приобретение навыков обработки мяса, мясопродуктов, птицы и дичи.	12	6	6
3	Приобретение навыков приготовления блюд и изделий.	189	48	141
3.1.	Приобретение навыков приготовления блюд из картофеля и овощей.	12	4	8
3.2.	Приобретение навыков приготовления блюд из рыбы и морепродуктов.	27	9	18
3.3.	Приобретение навыков приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	12	4	8
3.4.	Приобретение навыков приготовления блюд из яиц и творога.	8	4	4

3.5.	Приобретение навыков приготовления холодных блюд и закусок.	12	2	10
3.6.	Приобретение навыков приготовления сладких блюд.	8	2	6
3.7.	Приобретение навыков приготовления холодных и горячих напитков.	8	2	6
3.8.	Приобретение навыков в приготовлении молочных блюд.	4	2	2
3.9.	Приобретение навыков в приготовлении супов.	24	5	19
3.10.	Приобретения навыков в приготовлении соусов.	4	4	-
3.11.	Приобретения навыков в приготовлении блюд из мяса и птицы.	34	2	32
3.12.	Приобретение навыков приготовления теста и изделий из них.	28	4	24
3.13.	Приобретение навыков блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов.	8	4	4
4	Самостоятельное выполнение работ повара 3 разряда	12	-	12
	Итого:	238	64	174

Тема 1. Введение.

Тема 1.1. Вводное занятие.

Сфера применения приобретённых знаний и умений. Содержание труда, этапы профессионального роста.

Общие сведения о предприятии.

Ознакомление с режимом работы, формами организации труда и правилами внутреннего трудового распорядка.

Ознакомление с квалификационными требованиями повара 3-его разряда, программой и порядком производственного обучения.

Тема 1.2. Безопасность труда, электробезопасность и пожарная безопасность.

Инструктаж по охране труда пожарной безопасности на предприятии (проводят работники соответствующих служб предприятия).

Требования безопасности труда на рабочих местах. Причины травматизма. Виды травм, меры предупреждения травматизма.

Основные правила и инструкции по безопасности труда. Основные правила электробезопасности. Пожарная безопасность. Причины пожаров, меры предупреждения. Правила пользования средствами пожаротушения. Правила поведения обучающихся при пожаре.

Тема 1.3. Экскурсия на предприятие. Ознакомление с предприятием.

Ознакомление с типом предприятия, структурой и спецификой его работы, характером производства, контингентом питающихся.

Ознакомление с производственным планом, с коллективным договором, формами участия рабочих в управлении предприятия.

Ознакомление с производственными, складскими и подсобными помещениями, расположением цехов, их назначением, ассортиментом выпускаемой продукции.

Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья, условиями и сроками хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Ознакомление с порядком получения спецодежды, правилами пользования и хранением, правилами санитарии и гигиены, мероприятиями по охране и научной организации труда.

Ознакомление с условиями труда, отдыха и быта на предприятии, формами повышения квалификации.

Тема 1.4. Изучение торгово-технологического оборудования.

Ознакомление с правилами безопасности труда при эксплуатации каждого вида оборудования, установленного в цехах.

Изучение торгово-технологического оборудования (механического, теплового, холодильного и др.), правил эксплуатации.

Изучение весоизмерительного оборудования: устройство, установка, регулирование, правила пользования. Овладение навыками работы на весоизмерительных приборах различных типов.

Ознакомление с различными видами немеханического оборудования, принципами размещения, правилами ухода за ними.

Овладение приёмами проверки пригодности их к работе.

Тема 1.5. Изучение правил и рациональной организации труда и рабочих мест.

Изучение правил и рациональной организации труда и рабочих мест при механической обработке сырья.

Изучение правил и рациональной организации труда и рабочих мест при тепловой обработке продуктов.

Изучение правил и рациональной организации труда и рабочих мест при порционировании и раздаче готовой продукции.

Тема 1.6. Изучение ассортимента пищевых продуктов, используемых в качестве сырья для приготовления пищи.

Изучение ассортимента поступающего сырья, требований к качеству.

Распознавание различных видов пищевых продуктов, их отличительные признаки и кулинарное назначение, недопустимые пороки.

Ознакомление с маркировкой, различными видами упаковки, условиями и особенностями хранения скоропортящихся пищевых продуктов.

Тема 1.7. Ознакомление с основами учёта.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, назначение, построение. Овладение навыками пользования сборником рецептур блюд, таблицей норм по взаимозаменяемости продуктов.

Порядок определения норм закладки сырья при приготовлении блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки.

Ознакомление с нормативными документами по вопросам применения цен и ценообразования в предприятиях общественного питания.

Ознакомление с порядком получения продуктов и оформление документации на поступление и расходование сырья и полуфабрикатов, отпуск готовой продукции.

Ознакомление с отчётностью материально-ответственных лиц.

Тема 2. Приобретение навыков при обработке пищевых продуктов.

Тема 2.1.. Приобретение навыков при обработке овощей, грибов, плодов и ягод.

Ознакомление с цехом по обработке овощей, грибов; оборудованием, инвентарём, инструментами, видами поступающего сырья.

Обработка картофеля и корнеплодов. Переборка, сортировка. Овладение навыками очистки картофеля и корнеплодов машинным способом: включение машины, загрузка вымытыми овощами, контроль за очисткой, выгрузка овощей, отключение и мытьё машины. Освоение приёмов ручной доочистки, промывание овощей.

Ознакомление с условиями хранения обработанного картофеля и корнеплодов.

Ознакомление с порядком использования отходов картофеля и корнеплодов.

Отработка приёмов машинной и ручной нарезки картофеля и корнеплодов (соломкой, брусочками, кубиками, кружочками, ломтиками).

Обработка луковых овощей. Очистка и промывка репчатого и зелёного лука, чеснока: освоение приёмов, облегчающих их очистку. Отработка приёмов нарезки луковых овощей (соломкой, дольками, кольцами, мелкой крошкой). Ознакомление с условиями хранения обработанных луковых овощей.

Обработка капустных овощей. Подготовка капустных овощей (белокочанной капусты, цветной и кольраби) к обработке; овладение навыками обработки. Приобретение навыков машинной и ручной нарезки (соломкой, шашками и т.д.). Подготовка капусты к фаршированию. Ознакомление с условиями хранения обработанных капустных овощей. Ознакомление с порядком использования отходов.

Обработка плодовых овощей. Сортировка, очистка и промывка плодовых овощей. Приобретение навыков нарезки (дольками, кружочками, соломкой и т.д.); подготовка кабачков, баклажанов, помидоров и перцев к фаршированию. Ознакомление с условиями хранения обработанных плодовых овощей. Ознакомление с порядком использования отходов.

Обработка зелени. Переборка, очистка, промывка. Условия хранения обработанной зелени.

Обработка плодов и ягод. Переборка, сортировка, очистка, промывка, освобождение от косточек. Владение навыками нарезки различных видов плодов. Ознакомление с условиями хранения обработанных и нарезанных плодов. Ознакомление с порядком использования отходов.

Обработка сухих, консервированных и быстрозамороженных овощей, плодов и ягод. Овладение приёмами подготовки быстрозамороженных, квашенных. Солёных и сушёных овощей к дальнейшему использованию. Ознакомление с условиями хранения обработанных сухих, консервированных и быстрозамороженных плодов и ягод.

Обработка грибов. Овладение навыками переборки, сортировки, очистки, промывки и нарезки грибов. Ознакомление с особенностями обработки некоторых видов грибов, условиями хранения обработанных и нарезанных грибов.

Тема 2.2 . Приобретение навыков обработки рыбы и нерыбных морепродуктов.

Ознакомление с цехом для обработки рыбы и нерыбных морепродуктов; вырабатываемой продукцией, оборудованием, инвентарём, инструментами, организацией рабочего места, видами поступающего сырья, органолептической оценкой качества рыбы и морепродуктов.

Овладение навыками обработки рыбы с костным скелетом; оттаивание мороженой рыбы, очистка от чешуи, удаление плавников, головы, плечевой кости, внутренностей и промывание. Ознакомление с приёмами приготовления полуфабрикатов из рыбы.

Овладение навыками обработки сельди и кильки.

Приготовление котлетной массы из рыбы. Ознакомление с рецептурой. Овладение навыками приготовления, отработка приёмов порционирования, формования и парирования, правильности укладки полуфабрикатов из котлетной массы. Ознакомление с условиями и сроками хранения полуфабрикатов из котлетной массы из рыбы. Ознакомление с технологическим процессом обработки морепродуктов.

Тема 2.3. Приобретение навыков обработки мяса, мясопродуктов, птицы и дичи.

Ознакомление с цехом для обработки мяса и мясопродуктов; вырабатываемой продукцией, оборудованием, инвентарём, инструментами, организацией рабочего места, видами поступающего сырья, органолептической оценкой качества мяса.

Ознакомление с предварительной обработкой мяса: оттаивание, срезание клейма, зачистка загрязнённых мест, промывка. Обсушивание.

Ознакомление с приёмами кулинарного разруба и обвалки туш крупного рогатого скота, бараньих и свиных туш. Ознакомление с порядком использования отходов.

Ознакомление с приёмами нарезки мясных полуфабрикатов из говядины, телятины, баранины и свинины.

Овладение навыками обработки птицы и дичи: ощипывание, опаливание, потрошение, промывание, заправка «в кармашек». Обработка и использование отходов.

Оттаивание субпродуктов. Приобретение навыков их обработки.

Приготовление котлетной массы. Ознакомление с рецептурой. Овладение навыками приготовления котлетной массы. Отработка приёмов порционирования, формования и парирования, правильности укладки полуфабрикатов из котлетной массы. Ознакомление с условиями и сроками хранения полуфабрикатов из котлетной массы.

Приготовление полуфабрикатов из натурального рубленого мяса. Отработка приёмов порционирования, формования, правильной укладки полуфабрикатов. Ознакомление с условиями и сроками хранения.

Тема 3. Приобретение навыков приготовления блюд и изделий.

Ознакомление с цехом или рабочим местом для приготовления блюд, оборудованием, инвентарём, инструментами, посудой, организацией рабочего места, ассортиментом выпускаемых блюд, режимами тепловой обработки, нормами выхода, правилами хранения и отпуска. Приобретение навыков органолептической оценки качества блюд.

Тема 3.1. Приобретение навыков приготовления блюд из картофеля и овощей.

Приготовление навыков приготовления блюд из отварных овощей и картофеля; картофель отварной, картофель в молоке, картофельное пюре, капуста (белокочанная, цветная) с маслом, зелёный горошек отварной с маслом.

Приобретение навыков приготовления блюд из припущенных и тушёных овощей; овощи припущенные, капуста тушёная, свёкла тушёная в сметане.

Приобретение навыков приготовления блюд из картофельной, капустной и морковной котлетной массы (котлеты, биточки, зразы, рулет и т.п.). Подготовка массы, формовка, панирование, обжаривание.

Приобретение навыков приготовления блюд из запеченных овощей: запеканка картофельная, капустная и морковная.

Приобретение навыков приготовления блюд из фаршированных овощей: кабачки, перец фаршированный, голубцы овощные.

Приобретение навыков органолептической оценки качества блюд из овощей; порционирование, оформление и отпуск.

Тема 3.2. Приобретение навыков приготовления блюд из рыбы и морепродуктов.

Приобретение навыков приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы: рыба отварная с соусом польским, рыба припущенная по-русски.

Приобретение навыков приготовления блюд из жареной рыбы разными способами: рыба жареная по-ленинградски, рыба, жаренная во фритюру (орли), рыба, жаренная на открытом огне (рыба-гриль).

Приобретение навыков приготовления блюд из тушёной и запеченной рыбы: рыба, тушенная в томате с овощами, рыба, запеченная в соусе с грибами.

Приобретение навыков в подборе гарниров и соусов к рыбе. Приготовленной разными способами тепловой обработки.

Приобретение навыков приготовления блюд из рыбной котлетной массы (котлеты, биточки, зразы, тельное, рулет и т.п.). Подготовка массы, охлаждение, выбивание, порционирование, формовка, панирование. Тепловая обработка изделий из котлетной рыбной массы (припускание, жарение, запекание). Приобретение навыков в подборе гарниров и соусов к изделиям из котлетной рыбной массы.

Приобретение навыков приготовления блюд из рыбной кнельной массы (кнели, кнельки, клецки, пудинг). Тепловая обработка изделий из кнельной рыбной массы (припускание, варка, запекание).

Приобретение навыков приготовления фаршированных блюд из рыбы.

Приобретение навыков органолептической оценки качества блюд из рыбы; порционирование, оформление и отпуск.

Приобретение навыков приготовления блюд из морепродуктов разными способами тепловой обработки.

Тема 3.3. Приобретение навыков приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Предварительная подготовка круп, бобовых и макаронных изделий. Соотношение крупы, макаронных изделий и жидкости для варки каш различной консистенции и гарниров из макаронных изделий; определение готовности. Оценка качества. Кулинарное использование.

Приобретение навыков приготовления блюд из каш (котлеты, биточки, запеканки).

Приобретение навыков приготовления блюд из бобовых: бобовые отварные, с жиром, с жиром и луком.

Приобретение навыков приготовления блюд из макаронных изделий: с маслом, сыром, макаронник, лапшевник.

Приобретение навыков органолептической оценки качества блюд из каш, бобовых и макаронных изделий; порционирования, оформления и отпуска.

Тема 3.4. Приобретение навыков приготовления блюд из яиц и творога.

Овладение навыками варки яиц вкрутую, всмятку, «в мешочек»; определение готовности.

Приобретение навыков приготовления блюд из яиц: Яичных омлетов натуральных. Органолептическая оценка качества блюд из яиц, оформление и отпуск.

Приобретение навыков приготовления блюд из творога: отварных, жареных и запеченных.

Органолептическая оценка качества блюд из творога. Ознакомление с условиями и сроками хранения готовых холодных и горячих блюд из творога. Порционирование, оформление и правила подачи.

Тема 3.5. Приобретение навыков приготовления холодных блюд и закусок.

Овладение навыками приготовления холодных блюд и закусок.

Ознакомление с первичной обработкой продуктов для холодных блюд и закусок с санитарной точки зрения; классификацией, способами приготовления, ассортиментом отдельных групп блюд.

Чёткая отработка технологии приготовления и оформления для подачи этих блюд.

Ознакомление с условиями и сроками реализации.

Органолептическая оценка качества холодных блюд и закусок. Порционирование, оформление и правила подачи.

Тема 3.6. Приобретение навыков приготовления сладких блюд.

Овладения навыками при приготовлении сладких блюд.

Ознакомление с их специфической ролью в качестве десертных блюд и оценкой их пищевой ценности.

Знакомство со специфическим сырьём, используемым при приготовлении сладких блюд и их первичной обработкой.

Приобретение навыков приготовления холодных и горячих сладких блюд. Приобретение навыков органолептической оценки качества сладких блюд; порционирования, оформления и отпуска.

Тема 3.7. Приобретение навыков приготовления холодных и горячих напитков.

Приобретение навыков приготовления различных напитков, разделяющихся по температуре подачи. Отрабатывание технологии приготовления горячих напитков: кофе, какао, шоколада и чая.

Приобретение навыков органолептической оценки качества горячих и холодных напитков; порционирования, оформления и отпуска.

Тема 3.8. Приобретение навыков приготовления молочных блюд.

Приобретение навыков приготовления молочных блюд.

Ознакомление с суповым цехом, вырабатываемой продукцией, оборудованием, инвентарём, инструментами, организацией рабочего места, видами поступающего сырья, органолептической оценкой качества используемого сырья.

Ознакомление с санитарными правилами первичной обработки сырья, используемого при приготовлении молочных блюд.

Приобретение навыков органолептической оценки качества молочных блюд; порционирования, оформления, отпуска, условиями реализации и хранения.

Тема 3.9. Приобретение навыков в приготовлении супов.

Приобретение навыков в приготовлении супов. Ознакомление с горячим цехом и его делением на рабочие зоны: суповое отделение; соусное отделение; отделение для приготовления гарниров полуфабрикатов для супов.

Знакомство с вырабатываемой продукцией, оборудованием, инвентарём, инструментами, организацией рабочего места, видами поступающего сырья, органолептической оценкой качества сырья, используемого при приготовлении супов.

Отработка приёмов и навыков, используемых при приготовлении супов различных групп: заправочных (борщей, щей, рассольников и солянок), супов-пюре, овощных, холодных, сладких и прозрачных..

Ознакомление с санитарными правилами и техникой безопасности, применяемыми при приготовлении горячих и холодных супов.

Приобретение навыков органолептической оценки качества готовых супов; порционирования, оформления, отпуска, условиями реализации и хранения.

Тема 3.10. Приобретения навыков в приготовлении соусов.

Приобретения навыков в приготовлении соусов.

Знакомство с вырабатываемой продукцией, оборудованием, инвентарём, инструментами, организацией рабочего места, видами поступающего сырья, органолептической оценкой качества сырья, используемого при приготовлении соусов.

Отработка приёмов и навыков, используемых при приготовлении соусов различных групп: красных, белых и их производных, молочных, сметанных, яично-масляных, холодных, сладких.

Ознакомление с санитарными правилами и техникой безопасности, применяемыми при приготовлении соусов.

Приобретение навыков органолептической оценки качества готовых соусов; порционирования, оформления, отпуска, условиями реализации и хранения.

Тема 3.11. Приобретения навыков в приготовлении блюд из мяса и птицы.

Приобретения навыков в приготовлении блюд из мяса и птицы.

Ознакомление с горячим цехом и его делением на рабочие зоны. Знакомство с вырабатываемой продукцией, оборудованием, инвентарём, инструментами, организацией рабочего места, видами поступающего сырья, органолептической оценкой качества сырья, используемого при приготовлении блюд из мяса, птицы и дичи.

Отработка приёмов и навыков, используемых при тепловой обработке мясных полуфабрикатов и полуфабрикатов из птицы и дичи.

Ознакомление с санитарными правилами и техникой безопасности, применяемыми при их приготовлении.

Приобретение навыков органолептической оценки качества готовых блюд из мяса, птицы и дичи; порционирования, оформления, отпуска, условиями реализации и хранения.

Тема 3.12. Приобретение навыков приготовления теста и изделий из них.

Овладение навыками замеса теста для блинов, оладий, блинчиков.

Приобретение навыков приготовления фаршей и начинок (фарш мясной, рыбный, творожный, капустный, рисовый, яблочный и т.д.).

Овладение навыками фарширования блинчиков, выпечки оладий, блинов, блинчиков.

Приобретение навыков органолептической оценки качества блинов, оладий, оформление и отпуск.

Тема 3.13. Приобретение навыков блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов.

Приобретение навыков блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов. Ознакомление с условиями и сроками реализации.

Тема 4. Самостоятельное выполнение работ повара 3 разряда. (Квалификационная пробная работа).

Самостоятельная работа на рабочем месте повара 3-го разряда по совершенствованию и закреплению полученных умений и навыков по обработке сырья и приготовлению блюд и кулинарных изделий массового спроса в соответствии с требованиями квалификационной характеристики и учебной программой. Зачёт.

Квалификационная пробная работа.

VI. Формы промежуточной и итоговой аттестации обучающихся

Промежуточная аттестация обучающихся проводится на основании образовательной программы, положения о промежуточной и итоговой аттестации, учебного плана и календарно-тематического планирования учебных предметов и дисциплин, для подведения итогов обучения по темам, курсам и модулям. Формы проведения промежуточной аттестации: зачёт по темам, контрольная работа за полугодие, контрольные, проверочные, самостоятельные и практические работы обучающихся. Сроки проведения промежуточной аттестации определяются календарным графиком и календарно-тематическим планом.

Итоговая аттестация выпускников проводится в соответствии с Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации», Уставом образовательного учреждения, Образовательной программой профессионального обучения.

Итоговая аттестация выпускников является обязательной. Аттестация проводится по окончании курса обучения. Цель аттестации – определение соответствия уровня подготовки выпускников квалификационным требованиям с последующей выдачей документа установленного образца.

Квалификационный экзамен определяет уровень усвоения выпускником материала по предметам курса. Выпускная практическая работа, проводимая по профессии повар, выявляет уровень профессиональной подготовки выпускника, предусмотренной квалификационной характеристикой. Защита письменной экзаменационной работы по теме, выпускной итоговой

экзамен по утверждённым билетам, выявляет готовность выпускника к целостной профессиональной деятельности.

Итоговая аттестация выпускника не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

VII. Примерный перечень вопросов для промежуточной и итоговой аттестации обучающихся по профессии повар

1. Химический состав пищи (определение, классификация, значение в питании).
2. Понятие о качестве пищевых продуктов. Показатели качества. Методы определения качества.
3. Классификация овощей (химический состав, классификация, использование, сроки и условия хранения).
4. Грибы (химический состав, классификация, использование).
5. Классификация рыбы (химический состав, классификация по семействам, по термическому состоянию, по способу обработки). Признаки доброкачественности и дефекты.
6. Классификация нерыбных морепродуктов (химический состав, классификация классам, по термическому состоянию, по способу обработки). Признаки доброкачественности и дефекты.
7. Мука (определение, химический состав, классификация, признаки доброкачественности, дефекты, использование, сроки и условия хранения).
8. Макароны изделия (определение, химический состав, классификация, признаки доброкачественности и дефекты, сроки и условия хранения, использование).
9. Крупы, крупяные концентраты (химический состав, классификация, сроки и условия хранения, использование).
10. Хлеб и хлебобулочные изделия. Виды. Значение в питании.
11. Мясо. Виды мяса. Категории упитанности. Признаки доброкачественности и дефекты, сроки и условия хранения. Использование.
12. Субпродукты (определение, классификация, химический состав, признаки доброкачественности и дефекты, сроки и условия хранения, использование).
13. Сельхоз-птица и дичь (определение, классификация, химический состав, признаки доброкачественности и дефекты, сроки и условия хранения, использование).
14. Яйца и яйцопродукты (химический состав, классификация, признаки доброкачественности, дефекты, сроки и условия хранения, использование).
15. Молоко и молочные продукты (химический состав, классификация, сроки и условия хранения, признаки доброкачественности и дефекты).
16. Пищевые жиры (химический состав, классификация, признаки доброкачественности и дефекты, использование).
17. Сахар. Крахмал. Мед (химический состав, классификация, сроки и условия хранения, признаки доброкачественности и дефекты, использование).
18. Чай, кофе, какао (химический состав, классификация, сроки и условия хранения, использование).
19. Пряности (определение, химический состав, классификация, значение в питании, сроки и условия хранения).
20. Виды разрыхлителей теста. Использование в кулинарии.
21. Хранение пищевых продуктов. Естественная убыль пищевых продуктов.
22. Способы сохранения качества пищевых продуктов
23. Понятие стандартизации. Значения стандартов. Сертификат.

24. Первичная обработка овощей и грибов. Пищевые отходы от овощей и их использование. Требования по СанПиН и техники безопасности.
25. Первичная обработка осетровых рыб. Требования по СанПиН и техники безопасности.
26. Первичная обработка частиковых рыб. Приготовление рыбных полуфабрикатов, и условия их хранения. Требования по СанПиН и технике безопасности.
27. Приготовление котлетной и кнельной массы из рыбы и п/ф из них. Требования по СанПиН и технике безопасности.
28. Первичная обработка нерыбных продуктов моря. Требования по СанПиН и технике безопасности
29. Первичная обработка круп и бобовых.
30. Первичная обработка сыпучих продуктов.
31. Первичная обработка сельскохозяйственной птицы и дичи. Приготовление полуфабрикатов из них, сроки и условия хранения. Требования по СанПиН и технике безопасности.
32. Первичная обработка мяса. Требования по СанПиН и технике безопасности.
33. Приготовление рубленой, котлетной и кнельной масс из мяса и п/ф из них. Требования по СанПиН и технике безопасности.
34. Первичная обработка субпродуктов. Требования по СанПиН и технике безопасности.
35. Первичная обработка сельхоз-птицы, дичи и кроликов. Требования по СанПиН и технике безопасности.
36. Первичная обработка яиц и яйцепродуктов. Требования по СанПиН.
37. Основные способы тепловой обработки.
38. Комбинирование и вспомогательные способы тепловой обработки.
39. Варка овощей, правила варки и отпуска блюд. Требования по СанПиН и технике безопасности.
40. Жарка овощей. Требования по СанПиН и технике безопасности. Правила отпуска.
41. Тушение и запекание овощей. Требования по СанПиН и технике безопасности. Правила отпуска.
42. Правила варки и припускания рыбы. Гарниры и соусы. Правила отпуска. Требования по СанПиН и технике безопасности.
43. Жарка рыбы. Гарниры и соусы. Правила отпуска. Требования по СанПиН и технике безопасности.
44. Тушение и запекание рыбы. Гарниры и соусы. Правила отпуска. Требования по СанПиН и технике безопасности.
45. Горячие блюда из нерыбных морепродуктов.
46. Блюда из круп. Требования по СанПиН и технике безопасности. Правила отпуска.
47. Блюда из макаронных изделий. Правила отпуска. Требования по СанПиН и технике безопасности.
48. Блюда из бобовых. Требования по СанПиН и технике безопасности. Правила отпуска.
49. Блюда из яиц и творога. Требования по СанПиН и технике безопасности. Правила отпуска.
50. Бутерброды. Классификация. Технология приготовления. Требования по СанПиН и технике безопасности.
51. Салаты и винегреты. Правила приготовления и отпуска. Требования по СанПиН и технике безопасности.
52. Холодные блюда из овощей и грибов. Оформление. Правила отпуска. Требования по СанПиН и техники безопасности.

53. Холодные блюда и закуски из рыбы и морепродуктов. Оформление. Правила отпуска. Требования по СанПиН и технике безопасности.
53. Холодные блюда и закуски из мяса, мясopодуктов, субпродуктов и птицы. Оформление. Правила отпуска. Требования по СанПиН и технике безопасности.
54. Сладкие блюда. Компоты. Кисели. Технология приготовления. Правила отпуска.
55. Желированные сладкие блюда (кисели, желе, муссы, самбуки).
56. Холодные сладкие блюда.
57. Горячие сладкие блюда (суфле, пудинги, запеканки, гурьевская каша).
58. Напитки.
59. Основные красный и белый соусы. Схема приготовления. Правила отпуска. Требования по СанПиН и технике безопасности.
60. Яично-масляные соусы. Масляные смеси. Технология приготовления, правила отпуска. Требования по СанПиН и ТБ.
61. Молочные и сметанные соусы. Технология приготовления, правила отпуска. Использование. Требования по СанПиН и ТБ.
62. Холодные соусы и маринады. Технология приготовления, правила отпуска. Использование. Требования по СанПиН и технике безопасности.
63. Сладкие соусы. Технология приготовления, правила отпуска. Использование. Требования по СанПиН и технике безопасности.
64. Приготовление бульонов. Требования по СанПиН и технике безопасности.
65. Приготовление заправочных супов. Технологическая схема. Примеры. Правила отпуска. Требования по СанПиН и технике безопасности.
66. Приготовление супов пюре, молочных супов. Правила отпуска. Требования по СанПиН и технике безопасности.
67. Отварные и припущенные блюда из мяса. Правила варки мяса. Гарниры и соусы. Правила отпуска. Требования по СанПиН и технике безопасности.
68. Жарка мяса. Гарниры и соусы. Правила отпуска. Требования по СанПиН и технике безопасности.
69. Тушение и запекание мяса. Гарниры и соусы. Правила отпуска. Требования по и технике безопасности.
70. Блюда из рубленой массы из мяса. Правила отпуска. Требования по СанПиН и технике безопасности.
71. Блюда из субпродуктов. Правила отпуска. Требования по СанПиН и технике безопасности
72. Блюда из птицы. Гарниры и соусы. Правила отпуска. Требования по СанПиН и технике безопасности.
73. Способы разрыхления теста.
74. Приготовление дрожжевого теста безопасным способом.
75. Приготовление дрожжевого теста опарным способом.
76. Разделка, расстойка и выпечка изделий из дрожжевого теста.
77. Приготовление блинчатого теста. Изделия из него.
78. Аптечка первой медицинской помощи.
79. Личная гигиена повара.
80. Санитарные требования к устройству складских помещений.
81. Санитарные требования к содержанию и уборке производственных помещений п.о.п.
82. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.
83. Санитарные требования к транспорту и перевозке пищевых продуктов.
84. Санитарные требования к хранению пищевых продуктов.

85. Санитарные требования к механической и кулинарной обработке пищевых продуктов.
86. Санитарные требования при приготовлении холодных блюд и закусок.

87. Санитарные требования к жарке продуктов.
88. Санитарные требования к приготовлению скоропортящихся мясных блюд и изделий.
89. Требования к реализации готовой продукции.
90. Санитарный контроль качества готовой пищи.
91. Меры предупреждения острых кишечных инфекций на п.о.п.
92. Меры предупреждения токсикоинфекций, ботулизма и стафилококкового отравления.
93. Дезинфекция и дезинфицирующие средства.
94. Борьба с грызунами, мухами и тараканами.

Перечень практических заданий для итоговой аттестации обучающихся по профессии повар

- 1. Сделать расчёты:** сколько килограмм картофеля весом нетто получится из 85 килограмм картофеля весом брутто в ноябре месяце?
- 2. Сделать расчёты:** сколько килограмм картофеля весом брутто необходимо использовать в октябре, чтобы получить 110 килограмм картофеля весом нетто?
- 3. Сделать расчёты:** найти пищевую ценность 500г крупы рисовой, если известно, что в 100г содержится: 7,0г белков, 1,0г жира, 73,6г углеводов.
- 4. Сделать расчёты:** определить калорийность 100г майонеза, если известно, что в нём содержится 2,8г белков, 67,0г жиров углеводов 3,7г. Усвояемость на 90%.
- 5. Сделать расчёты:** рассчитать стоимость 1 порции чая с лимоном, если по рецептуре требуется: чай-заварка - 20 г.(цена за 1кг. 180 руб.), вода -980г., сахара-75г (45 руб. 00 коп.), лимон – 40г.(цена за 1 кг. 120 руб), продажная цена блюда с надбавкой в 100%.
- 6. Сделать расчёты:** сколько килограмм моркови весом брутто необходимо использовать в апреле, чтобы получить 25кг. килограмм моркови весом нетто?
- 7. Сделать расчёты:** сколько килограмм свёклы весом нетто получится из 40 килограмм весом брутто в мае.
- 8. Сделать расчёты:** найти пищевую ценность 120 г хлеба пшеничного 1-го сорта, если в 100 г содержится 10,6г белка, 1,3г жира, 40,1г углеводов.
- 9. Сделать расчёты:** определить калорийность 100 г солёных огурцов, если в них содержится 0,8 г белка, 0,1 г жира, 1,6 г углеводов. Усвояемость на 85%.
- 10. Сделать расчёты:** рассчитать стоимость 1 порции каши рисовой молочной, если по рецептуре требуется: рис-63 г (цена за 1 кг-24 руб. 00 коп.), молоко-75 г (38 руб. 00 коп.), сахара-5 г (28 руб. коп.), масла сливочного-10 г (120 руб. 00 коп.). Продажная цена блюда с надбавкой в 100%.
- 11. Сделать расчёты:** сколько килограмм лука репчатого весом нетто получится из 17 килограмм весом брутто в сентябре?
- 12. Сделать расчёты:** сколько килограмм лука зелёного весом нетто получится из 17 килограмм весом брутто в сентябре?
- 13. Сделать расчёты:** найти пищевую ценность 100 г карамели леденцовой, если в ней содержится 0,1 г жира, 95,7 г углеводов.
- 14. Сделать расчёты:** определить калорийность 270 г яблок, если в них 0,4 г белка, 0,4 г жира, 9,8 г углеводов. Усвояемость на 85%.

15. Сделать расчёты: рассчитать стоимость 270 г картофеля отварного, если по рецептуре требуется: картофель-344 г (цена за 1 кг 35 руб. 00 коп.), масло сливочное 10 г (120 руб. 00 коп.). Продажная цена блюда с надбавкой в 100%.

16. Сделать расчёты: сколько килограмм картофеля весом нетто получится из 37 килограмм весом брутто в ноябре?

17. Сделать расчёты: сколько килограмм картофеля весом брутто необходимо использовать в феврале, чтобы получить 79 килограмм весом нетто?

18. Сделать расчёты: найти пищевую ценность 870 г печенья сахарного, если в 100 г содержится 7,5 г белков, 11,8 г жира, 74,4 г углеводов.

19. Сделать расчёты: определить калорийность 241 г жира свиного топленого, если в 100 г содержится 99,7 жиров. Усвояемость на 90%.

20. Сделать расчёты: рассчитать стоимость 1 порции картофельного пюре, если по рецептуре требуется: картофеля 300 г (цена за 1 кг-36 руб. 00 коп.), молоко 40 г (42 руб. 00 коп.), :масло сливочное 5 г (120 руб. 00 коп.) лук репчатый 36 г (30 руб. 00 коп.), маргарин столовый 5г (70 руб. 00 коп.). Продажная цена блюда с надбавкой в 100%.

VIII. Рекомендуемая литература

Специальная технология

Кулинария. Анфимова Н.А. Академия. – М., 2007

Повар-кондитер. Анфимова Н.А. Академия. М. 1998

Кондитер. Барановский В.А. Феникс Ростов-на-Дону 2000

Технология производства продукции общественного питания Андросова В.Д. Экономика. М., 1986

Практические занятия по технологии приготовления пищи Занадворнов С.И. Экономика. –М., 1974

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий Харченко Н.О. Академия.- М., 2006

Практикум. Технология приготовления пищи. Харченко Н.О. Академия. – М., 2007

Практикум. Арт-визаж в кулинарии

Лабораторный практикум для повара. Коева В.А. Феникс. Р-на-Дону. 2001

Сборник рецептов блюд. Соколинская Н. Экономика. – М., 1973

Сборник рецептов для повара. Ефремов Е.В. Феникс. Р-на-Д. 2001

Основы кулинарии. Ермакова В.И. Просвещение. – М., 1993

Технология 5 класс. Симоненко В.Д. Вентана-Граф. – М., 2001

Технология 7 класс. Симоненко В.Д. Вентана-Граф. – М., 2001

Совершенствование продукции ОП. Карсекина В.В. Тэхника. Киев. 1989

Организация работы на предприятиях общественного питания

Организация работы на предприятиях общественного питания Организация производства на ПОП. Радченко Л.А. Феникс. – М., 2003

Официант-бармен. Барановский В.А. Феникс. Р-на-Д. 2002

Организация производства и обслуживания на предприятиях ОП. Экономика.-М., 1980

Основы физиологии питания, гигиены и санитарии

Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. Матюхина З.П. Академия. – М., 1999

Основы микробиологии, физиологии питания и санитария для общепита. Трушина Т.П. Феникс. Р-на-Дону. 2000

Руководство к практическим занятиям по гигиене питания. Штенберг А.И. Медицина. – М., 1976

Товароведение пищевых продуктов

Товароведение пищевых продуктов. Матюхина З.П. Академия. М., 1998

Товароведение предприятий питания. Кононенко И.Е. Экономика. М., 1975

Товароведение предприятий питания. Дубцов Г.Г. Мастерство. М., 2001

Товароведение пищевых продуктов. Бровко О.Г. Экономика. – М., 1989

Товароведение пищевых продуктов. Колесников В.Т. Вища школа. Киев 1983

Товароведение продовольственных товаров. Колесник А.А. Экономика. – М., 1965

Товароведение вкусовых товаров. Коробкина З.Б. Экономика. – М., 1981

Товароведение пищевых жиров, молока и молочных продуктов. Ильено-Петровская Т.П. Экономика. – М., 1980

Товароведение «Мясные и рыбные товары». Парфентьева Т.Р. Экономика. – М., 1980

Технология производства продуктов общественного питания. Баранов В.С. Экономика. – М., 1977

Технология молока и молочных продуктов. Твердохлеб Г.В. Вища школа. Киев 1983

Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Бутейкис Н.Г. Академия. – М., 2003

Основы калькуляции и учёта

Калькуляция и учёт в общественном питании. Шестакова Т.И. Феникс. Р-на-Д. 2003

Оборудование предприятий общественного питания

Технологическое оборудование предприятий общественного питания.

Золин В.П. Академия. –М., 2007

Механическое оборудование предприятий общественного питания.

Былинская Н.А. Экономика. –М., 1985

Устройство и эксплуатация оборудования предприятий пищевой промышленности. Драгилев А.И. Пищевая промышленность. –М., 1979

Основы рыночной экономики

Основы экономики. О.Н.Терещенко. -М., Академия, 2010

Экономика. Автономов В.С. Вита-Пресс. – М. 2007

Основы экономики. Борисов Е.В. Юристь. – М., 2003

Я познаю мир. Экономика. Олимп. Астрель. 2001

Литература для учащихся по предметам (учебники):

1. Кулинария Н.А.Анфимова. Издательский центр «Академия». Москва. 2007 г.
2. Технология приготовления пищи. Практикум. Н.Э.Харченко, Л.Г.Чеснокова Издательский центр «Академия». Москва. 2007 г
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Н.Э.Харченко. Издательский центр Академия». Москва. 2007 г.
4. Товароведение п.п. З.П. Матюха., Э.П. Королькова. Издательство «Академия». Москва. 2010 Учебник для ПТУ
5. Технологическое оборудование п.о.п. В.П. Золин. Издательский центр «Академия». Москва. 2007 г.

Литература для преподавателя: учебные пособия и справочно-информационная литература.

1. 777 вкусных блюд. И. Радионова. Издательство «Эксмо», Москва, 2009
2. Кухня народов мира. В. Михайлова. Издательство «СП» Квадрат», Москва, 1993
3. Вегетарианская кухня. Р. Кравченко. Издательство «Радуга», Москва, 1993
4. Технология производства продукции о.п. В.Д. Андросова, М.М. Калакура. Издательство «Экономика», Москва, 1986
5. Технология приготовления пищи. Н.И. Ковалёв. Издательство «Деловая литература», Москва, 1999
6. Кулинария «повар-кондитер». Н.Л. Анфимова, Л.Л. Татарская. Издательство «Академия», Москва, 1998
7. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Н.Г. Бутейлис, А.А. Жукова. Издательство «Академия», Москва, 2003, учебник для ПТУ-1
8. Кондитер. В. Барановский. Издательство «Феникс», Ростов-на-Дону, 2000-учебник
9. Национальные кухни наших народов. В.В. Похлебкин. Издательство «Агропромиздат», Москва, 1990
10. Магия пряностей и соусов. Ю.А. Лавров. Издательство «Орион», Киев, 1995
11. Всё о мясе. О. Нечаев. Издательство «Книга-Сервис», Киев, 1998
12. Всё о морепродуктах. О. Нечаев. Издательство «Книга-Сервис», Киев, 1998
13. Старинная кухня. Г.Т. Шагиева. Издательство «Курьер», Нижний Новгород, 1993
14. Технология производства продуктов общественного питания. В.С. Баранов. Издательство «Экономика», Москва, 1977
15. Выпечка хлеба. Л. Стойкова. Издательство «Феникс», Ростов-на-Дону, 1999
16. Приглашение к столу. А.Н. Сидоров. Издательство «Восточно-Сибирское книжное издательство», Иркутск, 1988
17. Разносолы деревенской кухни. А.Э. Головков. Издательство «Вариант» - «Два Слона», Одесса, 1992
18. Мясные блюда. С. Грознов, Ф. Никашин. Издательство торговой литературы, Москва, 1958
19. Преподавания курса кулинарии в ПТУ. Н.И. Ковалёв, Т.И. Ануфриев, Н.И. Шайдарова. Издательство «Высшая школа», Москва, 1985
20. Хлеб в нашем доме. Р.В. Кузьминский. Издательство «Пищевая промышленность», Москва, 1979.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
Пояснительная записка	2
Планируемые результаты обучения	4
Учебный план	5
Календарный учебный график	6
Рабочие программы учебных предметов.....	18
Учебный предмет «Основы рыночной экономики».....	18
Учебный предмет «Основы организации производства предприятий общественного питания».....	20
Учебный предмет «Основы калькуляции и учёта».....	23
Учебный предмет «Специальная технология».....	24
Учебный предмет «Оборудование предприятий общественного питания».....	29
Учебный предмет «Основы товароведения пищевых продуктов».....	32
Учебный предмет «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены».....	38
Учебный предмет «Обучение в учебной лаборатории».....	41
Формы промежуточной и итоговой аттестации обучающихся.....	49
Примерный перечень вопросов для промежуточной и итоговой аттестации учащихся по профессии повар.....	50
Рекомендуемая литература	55
Содержание.....	58