



**Автономная Некоммерческая Организация  
Дополнительного Профессионального Образования  
«Учебный центр «Аллиор»**

**УТВЕРЖДАЮ**

**Директор АНО ДПО  
«Учебный центр «Аллиор»**

\_\_\_\_\_ **М.А. Никашов**

**«12» января 2020 г.**

**ОСНОВНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ  
«Программа профессиональной подготовки  
по профессии «Повар»**

**Омск - 2020**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

Нормативную правовую основу разработки профессиональной образовательной программы (далее - программа) составляют:

- а. Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании» (с изменениями и дополнениями);
- б. Федеральный закон Российской Федерации от 21.07.2007 № 194-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в связи с установлением обязательности общего образования»;
- с. Общероссийский классификатор профессий рабочих, служащих, ОК 016-94, 01.11.2005 г.;
- д. Приказ Минобрнауки России от 29.10.2011 № 3477 "Об утверждении Перечня профессий профессиональной подготовки".

### **Термины, определения и используемые сокращения**

В программе используются следующие термины и их определения:

**Компетенция** - способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

**Профессиональный модуль** - часть основной профессиональной образовательной программы, имеющая определённую логическую завершённость по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

**Основные виды профессиональной деятельности** профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания основной профессиональной образовательной программы.

**Результаты подготовки** - освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

**Учебный (профессиональный) цикл** - совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

**ПМ** - профессиональный модуль;

**ОК** - общая компетенция;

**ПК** - профессиональная компетенция;

**МДК**- междисциплинарный курс;

**ПП**- производственное обучение.

### **1.1. Требования к поступающим**

Лица, поступающие на обучение по профессии 16675 «Повар», должны иметь документ о получении среднего общего образования.

### **1.2. Нормативный срок освоения программы**

Нормативный срок освоения программы 320 часов при очной форме подготовки.

### **1.3. Квалификационная характеристика выпускника**

Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности по выполнению приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки. Варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц. Жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков. Запекание овощных и крупяных изделий. Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий. Приготовление бутербродов, блюд и полуфабрикатов, консервов и концентратов. Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.

Должен знать: рецептуры, технологию приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд; виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности; правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке; назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весо-измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. В соответствии с квалификационными требованиями к повару 3-го разряда.

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

Программа по рабочей профессии 16675 «Повар» представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки слушателей.

Основная цель обучения по программе – прошедший подготовку и итоговую аттестацию выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве Повара в организациях (на предприятиях) сферы общественного питания независимо от их организационно-правовых форм.

Подготовка по программе предполагает изучение следующих учебных дисциплин и профессиональных модулей:

1. ОП. 00 Общепрофессиональные дисциплины:

ОП.01 Основы рыночной экономики и предпринимательства;

ОП.02 Технология поиска работы;

ОП. 03 Основы товароведения пищевых продуктов;

ОП.04 Основы физиологии питания, санитарии, гигиены;

ОП.05 Основы калькуляции и учета.

2. МП. 00 Профессиональные модули:

МП.01 Организация производства ПОП;

МП.02 Кулинария;  
МП.03 Оборудование, охрана труда.

Профессиональный модуль:

### 1. Кулинария

Программа предполагает: практическое обучение в лаборатории.

#### **КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА.**

Назначение профессии:

Осуществление технологического процесса приготовления блюд, кулинарных изделий, мучных кондитерских изделий на предприятиях массового питания различных форм собственности.

#### **Повар 3-его разряда должен знать:**

- правила тепловой обработки различных пищевых продуктов и полуфабрикатов;
- правила, приемы и последовательность выполнения операций по механической кулинарной обработке мяса, рыбы, овощей, круп и других продуктов;
- ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы и приемы их приготовления;
- виды каш и правила их варки;
- приемы варки овощей;
- кулинарное назначение отдельных пищевых продуктов;
- признаки доброкачественности продуктов и органолептические методы их определения;
- назначение оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов, посуды, тары, правила пользования и ухода за ними;
- правила приготовления блюд из концентратов;
- правила раздачи блюд массового спроса;
- способы рациональной организации труда на рабочем месте;
- правила санитарии и гигиены; требования безопасности труда и противопожарной безопасности; производственную (должностную) инструкцию и правила внутреннего распорядка.

#### **Повар 3-его разряда должен уметь:**

- варить картофель и другие овощи, бобовые, макаронные изделия и каши;
- жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (мясной, рыбной, овощной), блины, оладьи, блинчики;
- запекать овощные и крупяные изделия;
- формировать пирожки, пончики, булочки, жарить и выпекать их;

- формировать и панировать полуфабрикаты из котлетной массы (из мяса, рыбы, овощей, круп);
- проводить вспомогательные работы по приготовлению блюд и кулинарных изделий (процеживание, протираание);
- вести процессы механической кулинарной обработки сырья: овощей, круп, мясных и рыбных продуктов (промывать, очищать и нарезать овощи и зелень; размораживать мясо, рыбу; потрошить дичь, сельскохозяйственную птицу, рыбу; разделывать сельдь, кильку, обрабатывать субпродукты и пр.);
- приготавливать блюда, из концентратов;
- порционировать, раздавать блюда массового спроса; соблюдать требования безопасного труда.

### **3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

Вид обучения: профессиональное обучение.

Минимальный уровень образования принимаемых на обучение : среднее общее образование.

Длительность обучения: 320 часа. (2мес./8нед.) Учебная нагрузка в неделю:

40 учебных часов. Квалификация, разряд: повар 3 разряда.

Количество человек в группе: до 15 человек.

Документ об окончании обучения: свидетельство.

№п/п	Наименование дисциплин	Всего часов	Распределение по месяцам				Формы контроля	
			1		2		Зачет	Экзамен
			теория	практика	теория	практика		
ОП. 00	<b>Общепрофессиональные дисциплины:</b>							
	<b>Блок социально-экономических дисциплин</b>							
ОП 01.	Основы рыночной экономики и предпринимательства	11			5	6	зачет	
ОП 02.	Технология поиска работы	2			1	1	зачет	
	<b>Итого</b>	<b>13</b>			<b>6</b>	<b>7</b>		
	<b>Блок общепрофессиональных-дисциплин</b>							
ОП 03.	Основы товароведения пищевых продуктов	18	18				зачет	
ОП 04.	Основы физиологии питания, санитарии, гигиены	9	9				зачет	
ОП 05	Основы калькуляции и учета	8			4	4	зачет	
	<b>Итого</b>	<b>35</b>	<b>27</b>		<b>4</b>	<b>4</b>		
МП. 00	<b>Профессиональные модули:</b>							

	<b>Блок профессиональных (специальных) дисциплин</b>							
МП 01.	Организация производства ПОП	11			11		зачет	
МП 02.	Кулинария	244	22	100	22	100	зачет	
МП 03.	Оборудование, охрана труда	11	11				зачет	
	<b>Итого</b>	<b>266</b>	<b>33</b>	<b>100</b>	<b>33</b>	<b>100</b>		
ГИА 01.	<b>Итоговый (квалификационный) экзамен</b>							
	Консультации	2			2			
	Экзамен	4			4			

<b>Всего</b>	<b>320</b>	<b>60</b>	<b>100</b>	<b>39</b>	<b>111</b>		
--------------	------------	-----------	------------	-----------	------------	--	--

#### **4.ОП. 00 ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

##### **4.1. ОП 01. "ОСНОВЫ РЫНОЧНОЙ ЭКОНОМИКИ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА"**

**Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

Общий объём – 11 часов, из них: теоретические занятия – 11.

**Назначение дисциплины** – изучение основных экономических вопросов, концептуальных положений теоретической экономики, рыночной экономики и основ бизнеса.

При реализации Рабочей учебной программы рекомендуется использовать дидактические и наглядные пособия, характеризующие экономику, организацию и управление производством: плакаты, модели, учебники и учебно – методические пособия, электронные учебники.

Весь дидактический материал следует раскрыть на основе сравнительного подхода к решению экономических вопросов в различных странах, описывая проблемы современной трансформации экономики, анализируя причины тех трудностей, с которыми страна сталкивается при решении этих проблем. Важным также является развивать у слушателей умения высказывать свое мнение, анализировать те или иные экономические ситуации, аргументировано защищать свою точку зрения.

#### ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

В результате изучения курса слушатель должен:

Знать/понимать:

- основные принципы функционирования предприятия/фирмы во взаимодействии с внутренней и внешней средой.

Уметь:

- объяснять: мотивационную структуру поведения людей в организации, сущность коммуникационных процессов;
- сравнивать/различать: власть и лидерство, основные фонды и оборотные средства.

Применять:

формы и методы планирования, алгоритм принятия решений, оптимальные методы постановки и достижения цели;

- оценивать действия рыночных субъектов с точки зрения маркетинга;

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- оценки собственных экономических действий, поведения других людей, происходящих событий с точки зрения маркетинга;
- успешного выполнения типичных экономических и управленческих ролей;
- решения практических маркетинговых проблем, возникающих в повседневной жизни;



- реализации и защиты прав потребителей и производителей товаров, осознанного выполнения гражданских обязанностей.
- решения практических задач, связанных с жизненными ситуациями;
- совершенствования собственной познавательной деятельности;
- оценки происходящих событий и поведения людей в хозяйственной жизни.

### Учебный план дисциплины

№	Наименование тем	Всего	Теория	Практика
1	Введение.	1	1	
2	Ресурсы и факторы производства	1	1	
3	Характеристика денежных средств.	2	2	
4	Предпринимательство.	2	2	
5	Трудовой коллектив. Производительность и система оплаты.	4	4	
6	Самостоятельная работа	1	1	
	Итого	<b>11</b>	<b>11</b>	

### Содержание:

#### Тема 1. Введение

Экономическая структура общества. Сущность, цели, задачи. Основные экономические понятия. Различие физического и юридического лица. Типы экономических систем. Ключевые слова свободного предпринимательства.

#### Тема 2. Ресурсы и факторы производства

Характеристика природных, материальных, трудовых и финансовых ресурсов. Понятие процесса производства.

**Тема 3. Характеристика денежных средств.** История, функции и свойства денег.

#### Тема 4. Предпринимательство.

Предпринимательство. Субъекты. Сущность, цели и задачи. Фирмы.

Свойства и различия. История становления.

#### Тема 5. Трудовой коллектив. Производительность и система оплаты труда

Основные понятия. Защита трудовых прав работников. Формы заработной платы. Налоговая служба — одна из важнейших в государстве рыночной системой экономики. Налогообложение в России. Назначение налогов и их отмена, их размеры, льготы по налогам находятся в ведении Федерального собрания России. Общие принципы налоговой системы.

Предпринимательская фирма. Нормативная база предприятия.

Организация и уровни управления на предприятии. Менеджмент в деятельности предприятия. Маркетинг в деятельности предприятия. Бизнес-план.

## Тема 6. Самостоятельная работа (Приложение 1).

### Перечень учебно-методического обеспечения

Материально-техническое обеспечение курса:

1. Конституция Российской Федерации. Официальный текст. М.: Из-до«Экзамен»,М., 2007.
2. Гражданский кодекс Российской Федерации. Ч. 1 и Ч. 2. М.: Инфра-М. Норма,1996.
3. Закон РСФСР от 07.12.1991 “О регистрационном сборе с физических лиц, занимающихся предпринимательской деятельностью, и порядке их регистрации (с изменениями)
3. Закон РСФСР от 25.12.1990 “О предприятиях и предпринимательской деятельности (с изменениями)».

### Литература для слушателей

1. Ахапкин С.Ю. Лоция бизнеса: Учебн. пособие. — М.: Вита-Пресс, 2009.
2. Липсиц И. В. Бизнес и экономика: Учебн. пособие по элективному курсу. — М.:Вита-Пресс, 2
3. Липсиц И. В. Введение в экономику и бизнес. — М.: Вита-Пресс, 2008.
4. Зигаева С.А. Основы предпринимательства. Учебное пособие для учащихся социально-экономического профиля (электронная версия).
- 5.Симоненко В. Д. и др. Основы предпринимательства: Учебн. пособие. —М.: Вита-Пресс, 2008
6. Основы предпринимательской деятельности, под ред. В.М.Власовой. М.,Экономика,2003.
7. Федин С. В. и др. Менеджмент: Учебн. Пособие — М.:Вита-Пресс, 2005-2006.
8. Черняк В. З. Введение в предпринимательство. — М.: Вита-Пресс, 2008.

### Литература для учителя:

1. Акционерные общества в России: Словарь-справочник от А до Я. М.: Делой Сервис, 1998.
2. Блинов А.О. Малое предпринимательство. Организационные и правовыеосновы деятельности. М.: Ось-89, 1998.
3. Законодательное обеспечение бизнеса в России. М.: Конэско, 2007. Предпринимательство: Учебник для эконом. спец. вузов, под ред. В.Я. Горфинкеля, Г.Б. Поляка, В.А. Швандера. М.: ЮНИТИ, 2000.
4. Рузавин Г.И. Основы рыночной экономики. Учебн. пособие. М.: Банки и биржи, ЮНИТИ, 1996.
5. Савченко В.Е. Современное предпринимательство. М.: Экономика, 2008

## 4.2. ОП 02. ТЕХНОЛОГИЯ ПОИСКА РАБОТЫ Аннотация к ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Технология поиска работы»

**Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины слушатель должен уметь:

- иметь навыки эффективной самопрезентации в ходе интервью с работодателем, публичного выступления, групповой дискуссии.

В результате освоения дисциплины слушатель должен знать:

- основные методы поиска работы,
- современные технологии трудоустройства;
- основные правила написания резюме, сопроводительных и рекомендательных писем;
- особенности адаптации молодого специалиста в компании;

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки - 3 часа.

### Учебный план дисциплины

№	Наименование тем	Всего	Теория	Практика
1	Анализ современного рынка труда	0,5	0,5	
2	Способы поиска работы	0,5	0,5	
3	Составление резюме	1	1	
	<b>Итого:</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	

**Содержание:**

#### Тема 1. Анализ современного рынка труда

Определение понятия «рынок труда», структура современного рынка труда РФ. Занятость населения как показатель баланса спроса и предложения рабочей силы. Региональные особенности рынка труда.

#### Тема 2. Способы поиска работы

Актуальность проблемы. Факторы, влияющие на формирование позитивного имиджа. Принципы и формула имиджа. Перестройка имиджа. Имидж руководителя

#### Тема 2. Составление резюме

Резюме, его назначение. Способы подготовки кратких резюме о

трудовой деятельности. Основные правила составления резюме

**Основные источники:**

1. Маслова, В. М. Управление персоналом: учебник и практикум для СПО / В.М. Маслова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2014. — 492 с. — Серия: Профессиональное образование.
2. Толмачева, Н.В. Конспект лекций по МДК 09.05, 05.05 «Технология поиска работы» для специальностей 080114, 230701 и р.3 дисциплины «Основы предпринимательства» для специальности 210414, Курган, 2014.- 58с.

**Дополнительные источники:**

1. Волкова, Л. Женщина и карьера / Л. Волкова. – СПб.: Питер Паблишинг, 2007. – 288 с.
2. Артюшин, Б. Карьера «за стеклом»
3. Базаров, Т. Ю. Планирование карьеры
4. Иванов, В.Ю. Управление карьерой менеджера: необходимость и основное содержание.

**4.3. ОП.03 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

**Область применения программы**

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 16675 Повар.

**Место дисциплины в структуре:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

**Цель:**

- изучения курса является приобретение теоретических знаний, практических навыков проведения оценки качества пищевых продуктов с точки зрения возможности и целесообразности использования их в общественном питании. Программой предмета является изучение классификации, ассортимента, показателей качества, условий хранения пищевых продуктов, их кулинарного назначения.

Материал курса следует увязывать с дисциплинами: «химия», «микробиология, физиология питания и санитария», «технология приготовления пищи» и др.

Методика изучения предмета строится на основе сочетания теоретического обучения с проведением практических занятий. Поэтому в содержательной части программы представлены теоретические вопросы, а также дан перечень практических занятий, позволяющих студентам приобрести умения оценки качества, изучения и анализа ассортимента товаров, диагностики дефектов. На практических занятиях студенты решают ситуационные задачи, участвуют в

деловых играх, работают с натуральными образцами, со стандартами и другими раздаточным материалом.

Содержание практических занятий по темам предмета направлено на приобретение студентами навыков определения по внешним отличительным признакам вида и качества пищевых продуктов, используемых для приготовления различных блюд, кулинарных и кондитерских изделий.

В результате изучения предмета слушатель **должен знать** :

- проблемы рынка каждой группы пищевых продуктов и источники поступления товаров на рынок;

- нормативную документацию;
- классификацию и ассортимент пищевых продуктов;
- химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов;
- требования к качеству продуктов;
- условия и сроки хранения;
- кулинарные свойства пищевых продуктов;
- использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании, потреблении.

В результате изучения предмета слушатель **должен уметь** :

- определять качество сырья и готовой продукции;
  - использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;
- осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;
- пользоваться нормативными документами.

В результате изучения дисциплины слушатель должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

Код	Профессиональные компетенции
ПК 1.	осознавать социальную значимость своей будущей профессии, стремиться к саморазвитию и повышению квалификации
ПК 2	осуществлять организацию работы торгового предприятия, проводить его позиционирование
ПК 3	работать с нормативными и правовыми документами в соответствии с направлением и профилем подготовки
ПК 4	составлять и анализировать договора купли-продажи (контракты) потребительских товаров, осуществлять закупки и реализацию сырья и потребительских товаров
ПК 4	применять стандарты организации в практике на предприятиях ОП
ПК 5	определять показатели ассортимента и качества товаров

ПК 6	использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции
ПК 7	выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь
ПК 8	оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации
ПК 9.	осуществлять приемку товаров по количеству и качеству
ПК 10.	оценивать качество упаковки и маркировки товаров, контролировать условия транспортирования и реализации товаров
ПК 11.	знание требования к упаковке и маркировке товаров, условиям и срокам их хранения и транспортирования

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенций:

Код	Общие компетенции
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями слушатель в ходе освоения дисциплины должен:

<b>иметь практический опыт</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• определять качество сырья и готовой продукции;</li> <li>• использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;</li> <li>• осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;</li> <li>• пользоваться нормативными документами.</li> </ul>
<b>уметь</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• использовать органолептическую оценку качества пищевых продуктов;</li> <li>• использовать лабораторные методы для устранения дефектов;</li> <li>• пользоваться нормативными документами <ul style="list-style-type: none"> <li>• определять качество сырья и готовой продукции;</li> <li>• использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;</li> <li>• осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;</li> <li>• пользоваться нормативными документами.</li> </ul> </li> </ul>
<b>знать</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• правовую и нормативную базу по предотвращению фальсификации: Федеральный закон «О защите прав потребителей», Гражданский кодекс РФ.</li> <li>• классификацию продовольственных товаров.</li> <li>• виды стандартов и нормативных документов.</li> </ul> <p>химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов;</p>

### Учебный план дисциплины

№	Наименование тем	Всего	Теория	Практика
1	Введение.	1	1	
2	Общие сведения о продуктах.	1	1	
3	Плоды, овощи, грибы и продукты их переработки.	8	8	
4	Зерно и продукты его переработки.	1	1	
5	Рыба и рыбные продукты.	1	1	
6	Мясо и мясные продукты.	1	1	
7	Яйца и яичные продукты. Пищевые жиры.	1	1	
8	Молоко и молочные продукты.	1	1	
9	Соевые продукты. Новейшие технологии по переработке продуктов.	1	1	
10	Вкусовые продукты.	1	1	

11	Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия.	1	1	
	Итого	<b>18</b>	<b>18</b>	

Содержание:

### **Тема 1. Введение**

Предмет и задачи товароведения. Значение для организма человека, роль в формировании качества пищевых продуктов, содержание в продуктах.

### **Тема 2. Общие сведения о продуктах**

Химический состав продовольственных товаров.

Вода, минеральные вещества, белки, жиры, углеводы. Значение для организма человека, норма потребления, содержание в продуктах. Витамины и витаминоподобные вещества, ферменты. Значение для организма человека, классификация, свойства, содержание в продуктах. Пищевая ценность пищевых продуктов и ее составные компоненты: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценность, усвояемость, доброкачественность.

Прочие вещества пищевых продуктов — дубильные, пектиновые, красящие, ароматические, гликозиды, алкалоиды, фитонциды, пестициды.

Качество пищевых продуктов. Основные показатели качества. Факторы, влияющие на формирование качества, методы определения качества.

Хранение пищевых продуктов — режим хранения, факторы, влияющие на качество пищевых продуктов в процессе хранения.

### **Тема 3. 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, требования к качеству, болезни и повреждения, кулинарное использование основные хозяйственно-ботанические сорта.

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, тыкв, арбузов, дынь, 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, тропические плоды). Виды особенности химического состава, требования к качеству, болезни и повреждения, использование в кулинарии.

Квашеные, соленые, моченые плоды и овощи. Сущность процессов 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.

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

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

Быстрозамороженные плоды и овощи. Сущность процесса замораживания, ассортимент, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии.

Продукты переработки картофеля, ассортимент, 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.

#### **Тема 4. Зерно и продукты его переработки**

Крупы. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, 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. Макароны изделия. Пищевая ценность, классификация и ассортимент, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии.

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

## **Тема 5. Рыба и рыбные продукты**

Рыба. Пищевая ценность. Характеристика основных промысловых 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.

Соленые, валеные, копченые 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, использование, требования к качеству, дефекты.

## **Тема 6. 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, полу, возрасту, термическому состоянию, упитанности. Отличительные признаки и использование различных видов мяса. Категории упитанности, клеймениетущ, требования к качеству обработки туш, полутуш, 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, ветчинные изделия, мясные консервы. Пищевая ценность, классификация, характеристика основного ассортимента, требования к качеству, пороки, кулинарное использование.

## **Тема 7. Яйца и яичные продукты. Пищевые жиры**

Химический состав, пищевая ценность, классификация, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование яиц и яичных продуктов.

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

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

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

### **Тема 8. 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, пороки, кулинарное использование.

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

### **Тема 9. Соевые продукты. Новейшие технологии по переработке продуктов.**

Соя. Производство и использование. Новые продукты в питании населения.

### **Тема 10. Вкусовые продукты**

Значение вкусовых продуктов в питании. Классификация.

Чай и чайные напитки. Химический состав, требования к качеству. Кофе и кофейные напитки. Химический состав, пищевая ценность, классификация, требования к качеству.

Пряности и приправы. Значение в питании, классификация, характеристика отдельных видов, требования к качеству, кулинарное использование.

Лабораторная работа.

Распознавание видов чая, кофе. Органолептическая характеристика.

### **Тема 11. Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия**

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

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

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

Кондитерские изделия. Классификация кондитерских изделий. Фруктово-

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

### **Условия реализации профессионального модуля.**

#### **Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета экономики  
Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- учебно-методическое обеспечение дисциплины ОП. 02. «Основы товароведения продовольственных товаров», включающее в себя презентации учебных курсов, учебно-методические пособия по проведению практических занятий, методические указания по проведению контроля полученных знаний и навыков;
  - посадочные места по количеству слушателей;
  - рабочее место преподавателя;
- комплект учебно - наглядных пособий по дисциплине
- калькуляторы;
  - бланки бухгалтерских документов.

#### **- Технические средства обучения:**

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет, принтер, проектор;
- интерактивная доска с мультимедийным сопровождением;

#### **Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основные источники:**

1. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров - Ростов н/Д:

«Феникс» 2015 г.

2. Мартинчик А.Н, Королёв А.Д. Микробиология, физиология питания, санитария. - М: Академия, 2010. - 352с

3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. - М.: Академия, 2010

4. Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина Микробиология, физиология питания, санитария - Учебное пособие / - 240 с. - (Профессиональное образование), 2008.

##### **Дополнительные источники:**

1. «Охрана труда в торговле, в общественном питании» Д.Ф. Фатыхов, М:

Изд-Центр «Академия», 2015г.

2. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности» Л.В. Мармузова, М: Изд-Центр «Академия»2015г.

3. «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» Е. А. Богатырёва, «Академкнига/учебник», 2015г.

### **Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины**

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется в процессе выполнения практических занятий, проведения тестирования, а также выполнения индивидуальных занятий.

## **4.4. ОП .04 ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ, ГИГИЕНЫ**

### **Область применения программы**

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 16675 Повар.

**Место дисциплины в структуре:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

### **Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины.**

В результате освоения учебной дисциплины слушатель должен

#### **уметь:**

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания;

В результате освоения учебной дисциплины слушатель должен

#### **знать:**

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность, различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятия рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания;
- методику составления рационов питания;
- ассортимент и характеристику основных групп продовольственных товаров;

- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.
- 

### Учебный план дисциплины

№	Наименование тем	Всего	Теория	Практика
1	Основы физиологии питания.	1	1	
2	Основы эпидемиологии.	1	1	
3	Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика.	2	2	
4	Санитарные требования к устройству, оборудованию и содержанию предприятий общественного питания.	1	1	
5	Личная и профессиональная гигиена работников общественного питания.	1	1	
6	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, хранению и реализации готовой пищи.	2	2	
7	Охрана окружающей среды.	1	1	
	Итого	<b>9</b>	<b>9</b>	

## Содержание

### Тема 1. Основы физиологии питания

Биологическое значение пищи. Суточная норма, калорийность.

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

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

Витамины — значение в питании. Понятие о гиповитаминозе и авитаминозе. Водорастворимые витамины В 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 2. Основы эпидемиологии

Понятие о микробах. Общая характеристика основных групп микроорганизмов и процессов их жизнедеятельности. Микробы, вызывающие порчу пищевых продуктов. Понятие о брожении, использование в пищевой промышленности и общественном питании (брожение теста, квашение капусты и т.д.).

Факторы внешней среды, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов. Понятие о патогенных микроорганизмах. Бактерионосительство: опасность бактерионосителей, работающих в предприятиях общественного питания.

Пищевые инфекции; источники инфицирования продуктов. Профилактика пищевых инфекций. Венерические заболевания, их предупреждение. Профилактика СПИДа.

### **Тема 3. Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика**

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

Пищевые отравления не бактериального происхождения. Отравления несъедобными продуктами растительного и животного происхождения. Меры профилактики.

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

### **Тема 4. Санитарные требования к устройству, оборудованию и содержанию предприятий общественного питания**

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

Гигиенические требования к устройству предприятий. Обеспечение поточности производства и рациональной 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.

### **Тема 5. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, хранению и реализации готовой пищи**

Влияние приемов 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 нарезке хлеба, 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 обработке яиц, меланжа, яичного порошка; творога, использованию ароматических веществ и пищевых красителей.

Сроки хранения и реализации блюд. Опасность обсеменения микробами готовых блюд и кулинарных изделий.

### **Тема 6. Личная и профессиональная гигиена работников общественного питания**

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, ангинах, заболеваниях зубов и катарах верхних дыхательных путей. Чистка одежды, обуви.

Требования к санитарной одежде, ее хранение.

Медицинский осмотр и обследования на бактерио- и глистоносительство, туберкулез, кожные и венерические заболевания. Заболевания, препятствующие допуску к работе в предприятиях общественного питания.

Личная санитарная книжка работника, порядок ее заполнения и хранения. Ответственность работников за соблюдение правил личной гигиены. Борьба с пьянством, алкоголизмом, курением и наркоманией.

### **Тема 7. Охрана окружающей среды**

Значение природы, рационального использования ее ресурсов для экономики страны, жизнедеятельности человека, будущих поколений. Необходимость охраны окружающей среды. Административная и юридическая ответственность руководителей производства и граждан за нарушения в области рационального природопользования и охраны окружающей среды.

### **Учебная литература.**

4.4.1. «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии»

- учебник, З.П. Матюхина, М: Изд-Центр «Академия», 2010г.

4.4.2. «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии»- учебник, З.П., Матюхина, М: Изд-Центр «Академия», 2001г.

4.4.3. «Основы физиологии питания» - учебное пособие, Г.Г. Лутошкина, М: Изд-Центр «Академия», 2010г.

4.4.4.

### **Дополнительные источники:**

1. «Гигиена и санитария общественного питания» - учебное пособие,



Г.Г.Лутошкина, - М: «Академия», 2010г.

«Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» - рабочая тетрадь, Т.А. Качурина, -М: «Академия», 2009 г.

#### **4.5. ОП 05. ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА**

##### **Область применения программы**

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 16675 Повар.

**Место дисциплины в структуре:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

##### **Цели и задачи учебной дисциплины – требования к**

**результатам освоения дисциплины:** слушатель должен уметь:

- свободно пользоваться микрокалькуляторами, компьютерной техникой;
- работать со «Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий»;
- решать задачи по таблицам Сборника рецептов блюд;
- заполнять первичные учетные документы;
- составлять заявки на продукты;
- основы калькуляции и учета;

В результате освоения учебной дисциплины слушатель должен **знать:**

- цели, задачи бухгалтерского учета, виды хозяйственного учета;
- компьютерную технику;
- документы учета, их классификацию, реквизиты и требования к содержанию и оформлению документов;
- расчет норм выхода готовых изделий, отходов и потерь;
- порядок составления меню;
- составление калькуляции для приготовления блюд;
- оформление документов: плана-меню, меню-требование, заборного листа, накладных, актов списания товаров;
- правила проведения инвентаризации;

- оформление документа при инвентаризации

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН ДИСЦИПЛИНЫ

№	Наименование тем	Всего	Теория	Практика
1	Введение.	1	1	
2	Материальная ответственность.	1	1	
3	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.	2	2	
4	Ценообразование на ПМП.	1	1	
5	Калькуляция на ПМП.	1	1	
6	Отчетность материально-ответственных лиц	1	1	
7	Инвентаризация продуктов и тары	1	1	
	Итого	<b>8</b>	<b>8</b>	

Содержание.

### **Тема 1. Введение:**

Понятие о хозяйственном учете. Виды хозяйственного учета, их характеристика. Задачи бухгалтерского учета в предприятиях общественного питания.

### **Тема 2. Ценообразование в предприятиях общественного питания**

Понятие о цене и ценообразовании. Особенности ценообразования в предприятиях общественного питания. Виды цен, применяемых в предприятиях общественного питания. Назначение торговых скидок (наценок). Прейскуранты цен на продовольственные товары и продукцию общественного питания, их построение, порядок определения цен.

Изучение структуры построения прейскурантов. Работа с прейскурантами цен.

### **Тема 3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий**

Назначение Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.

Структура построения и правила пользования Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Изучение разделов Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий и правил работы с ним.

### **Тема 4. Калькуляция в предприятиях общественного питания**

Понятие о калькуляции. Материалы, используемые при калькуляции. Калькуляционные карточки, сущность, оформление, регистрация и хранение. Понятие о меню, порядок составления и утверждения. Составление меню.

### **Тема 5. Отчетность материально-ответственных лиц**

Сущность материальной ответственности, ее формы. Коллективная

(бригадная) форма материальной ответственности, ее значение. Права и обязанности членов бригады. Документальное оформление материальной ответственности при различных формах.

Задачи организации учета продуктов и товаров. Документы, оформляемые при приемке продуктов по количеству и качеству в кладовую и спуске из кладовой на производство и буфет. Порядок оформления актов на товарные потери и завес тары. Документы, оформляемые при отпуске готовых изделий с производства. Товарные отчеты материально- ответственных лиц, назначение, построение, документы, на основании которых составляется отчет.

## **Тема 6. Инвентаризация продуктов и тары**

Понятие об инвентаризации, задачи и сроки проведения. Техника проведения инвентаризации. Документы, оформляемые при проведении инвентаризации.

### **Учебная литература :**

1. Мифтахудинова Н.М., Богданова Л.М. «Основы калькуляции и учета на предприятиях общественного питания». - М.; «Высшая школа» 1989г.
2. Потапова И.И. Калькуляция и учет. Учебное пособие, - М.: Академия. 2010г.
3. Харченко Н.Э. «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий», - М.: Академия. 2010г.
4. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. «Технология приготовления пищи. Практикум».- М.: Академия. 2007г.

### **Дополнительные источники:**

4.5.1. Решодько Р.К. «Техника безопасности и охрана труда» - М 1997 г.

2 Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. «Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту», М.: Академия, 2000г.

## **5. МП. 00 ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ**

### **5.1. МП.01 Организация производства ПОП**

Аннотация программы по дисциплине «Организация производства предприятия общественного питания»

Рабочая программа предназначена для профессиональной подготовки рабочих по профессии «Повар» и устанавливает базовые знания для освоения специальной учебной дисциплины «Организация производства предприятий общественного питания»

**Целью изучения дисциплины является** приобретение слушателями теоретических знаний и практических навыков по вопросам производственной и организационно - хозяйственной деятельности ПОП. В результате изучения предмета слушатель **должен знать:**

- особенности деятельности функции ПОП;
- основные виды, типы и классы ПОП;
- организацию продовольственного и материально - технического снабжения;
- организацию складского, тарного и весового хозяйства;
- требования к складским и производственным помещениям;
- структуру производства предприятий;
- рациональную организацию труда, технологических процессов производства полуфабрикатов и готовой продукции в различных цехах предприятия.

**уметь:**

- организовать приемку, хранение, отпуск всех видов продуктов;
  - рационально и эффективно организовывать производственный процесс в различных цехах предприятия;
  - обеспечивать соблюдение технологического процесса производства продукции;
- правильно организовывать рабочие места в цехах;
- работать с технологической документацией;
  - подбирать по назначению оборудование, инструменты, инвентарь;
  - организовывать хранение и отпуск готовой продукции.

При изучении курса необходимо учитывать межпредметные связи с другими предметами.

**Тематический план дисциплины**

**«Организация производства предприятия общественного питания»**

№ п/п	Наименование темы	Всего часов	теория	практика
1	Введение Характеристика предприятий общественного питания	<b>5</b>	5	
2	Организация снабжения ПОП	<b>5</b>	5	
3	Характеристика структуры производства. Организация работы заготовочных цехов	<b>6</b>	6	
4	Организация работы доготовочных цехов	<b>3</b>	3	
5	Итоговое занятие	<b>2</b>	2	
	<b>Всего</b>	<b>21</b>	21	

## **Содержание**

### **Тема 1. Введение.**

Характеристика предприятий общественного питания. Классификация, типы, принципы размещения, уровень и виды услуг, состав и планировка.

### **Тема 2. Организация снабжения предприятий общественного питания.**

Источники, составления заявок на сырьё. Количественная и качественная приемка продуктов на склад, организация складского хозяйства, правила хранения продуктов.

### **Тема 3. Характеристика структуры производства. Организация работы заготовочных цехов.**

Общие требования к производственным помещениям и организация рабочих мест. Организация работы цехов овощного, мясного, рыбного цеха. Организация рабочих мест.

### **Тема 4. Организация работы доготовочных цехов**

Организация работы холодного и горячего цеха. Организация рабочих мест.

### **Условия реализации учебной дисциплины.**

#### **Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета

#### **Оборудование учебного кабинета:**

- посадочные места по количеству слушателей;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Организация производства предприятий общественного питания».

#### **Основные источники:**

1. Белоусова С.Н., Радченко Л.А., Организация производства предприятий общественного питания. Учебное пособие. – Ростов н/Д: «Феникс», 2001.
2. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г., Технология приготовления пищи. Учебное пособие. – М.: ИЦ «Академия», 2005
3. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественного питания и торговле. – М.: ИЦ

«Академия», 2005.

4. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие. – М.: ИЦ «Академия», 2005.

5. Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд. – М.: ИЦ «Академия», 2005.

## **Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины**

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем при проведении дифференцированного зачета.

## **5.2. МП.02 КУЛИНАРИЯ**

### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии 16675 «Повар», разработана и утверждена ГАПОУ РК «Северный колледж» с учетом требований рынка труда, на основе установленных квалификационных требований. Изучение учебной дисциплины «Кулинария» должно проводиться в тесной взаимосвязи с учебными дисциплинами социально-экономического, общепрофессионального и профессионального циклов. Использование межпредметных связей позволяет более рационально распределить время, отводимое на изучение отдельных вопросов, предусмотренных рабочей программой.

### **Место дисциплины в структуре программы подготовки по профессии 16675 «Повар»**

Дисциплина «Кулинария» относится к циклу профессиональных (специальных) дисциплин.

### **Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

Основной целью является формирование знаний умений и навыков по технологии производства полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий, навыков работы с технологической и справочной документацией. Овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями.

### **В результате освоения учебной дисциплины слушатель должен уметь:**

- организовать рабочее место в соответствии с видами изготовления блюд;
- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд, правила их безопасного использования;
- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- проводить отпуск готовой продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;

- правильно использовать применяемое технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, посуду;
- пользоваться сборниками рецептур, стандартными и технологическими картами при изготовлении блюд;
- приготавливать блюда и гарниры из овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса и домашней птицы, холодные блюда и закуски, напитки, сладкие блюда;

**В результате освоения учебной дисциплины слушатель должен знать:**

- технологию первичной обработки, нарезки и формовки овощей, грибов;
- технологию приготовления и оформления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
- Технологию приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога;
- технологию приготовления и подачи супов и соусов;
- технологию приготовления и подачи блюд из рыбы;
- технологию приготовления и подачи блюд из мяса и домашней птицы;
- технологию приготовления холодных блюд и закусок;
- технологию приготовления сладких блюд и напитков;
- технологию приготовления мучных изделий;
- признаки и органолептические методы определения их доброкачественности, правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке;
- сроки хранения и реализации продуктов питания.

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы 184 часа (в том числе 160 часов практических занятий)**

**Тематический план и содержание учебной дисциплины  
«Кулинария»**

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего	Теория	Практика
ПМ. 01	Блюда из овощей и грибов.	44	4	40
ПМ. 02	Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	44	4	40
ПМ. 03	Супы и соусы.	19	7	12

ПМ. 04	Блюда из рыб.	41	7	34
ПМ.05	Блюда из мяса и домашней птицы.	44	10	34
ПМ.06	Холодные блюда и закуски.	40	10	30
ПМ. 07	Сладкие блюда и напитки.	12	2	10
	<b>Всего</b>	<b>244</b>	<b>44</b>	<b>200</b>

## Содержание

### ПМ 01 БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ.

Кулинария как наука о рациональном приготовлении пищи. Схема технологического процесса приготовления пищи. Понятие о сырье, полуфабрикате, готовой продукции. Ознакомление с действующими сборникам рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими инструкциями. Ознакомление с темами курса. Значение тепловой обработки. Классификация и характеристика приемов тепловой обработки. Понятие о процессах, происходящих в продуктах при тепловой обработке.

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

Блюда из отварных, припущенных, жареных, тушеных, запечённых овощей-ассортимент, характеристика, у органолептическая оценка, оформление, нормы выхода, отпуск; сроки и условия хранения.

### ПМ.02 БЛЮДА И ГАРНИРЫ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА.

Обработка овощей и грибов. Качественная оценка овощей при приемке на производстве. Схема технологического процесса обработки овощей: приемка, взвешивание, сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка — назначение каждой операции. Особенности обработки картофеля в зависимости от кулинарного использования. 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: сушеных, замороженных, соленых, квашеных, кулинарное использование.

Обработка свежих шампиньонов, сушеных грибов, кулинарное использование.

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

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



Блюда и гарниры на 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, 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 и органолептическая оценка, оформление, нормы выхода, сроки и условия хранения.

### **ПМ. 03 СУПЫ И СОУСЫ.**

Ассортимент бульонов и отваров. Технология приготовления бульонов и отваров в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и питания (диетического, вегетарианского и прочего): бульона костного, бульона мясного, бульона из домашней птицы, бульона рыбного, отвара грибного, отвара овощного, отвара фруктового, бульонов из концентратов промышленного производства. Органолептические способы определения степени готовности и качества. Способы исправления широко распространенных ошибок при приготовлении бульонов и отваров. Методы сервировки и варианты оформления подачи бульонов и отваров в виде блюда. Ассортимент, пищевая ценность заправочных супов, требования к качеству. Технологический процесс приготовления заправочных супов.

Органолептические способы определения степени готовности и качества заправочных супов и соответствия стандартным требованиям по внешнему виду, вкусу, цвету, запаху и консистенции. Способы исправления ошибок при приготовлении основных супов. Методы сервировки, варианты оформления заправочных супов для подачи. Сроки хранения и реализации.

Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов - пюре крупяных. Подбор инвентаря, посуды, для приготовления супов пюре. Технологический процесс приготовления супов с соблюдением температурного режима и санитарных норм. Способы оформления, сервировка, отпуск. Температура подачи, правила, сроки хранения пюреобразных супов. Бракераж готовой продукции.

Ассортимент молочных супов. Технологический процесс приготовления молочных супов с крупами, макаронными изделиями, овощами. Способы оформления, сервировка, отпуск. Температура подачи, правила хранения. Способы оформления, сервировка, отпуск. Температура подачи, правила

хранения. Взаимозаменяемость продуктов.

Ассортимент сладких супов. Выбор и подготовка основных ингредиентов. Подготовка крахмала. Технологический процесс приготовления сладких супов. Приготовление гарнира к сладким супам. Требования к качеству, оформление, отпуск, сроки хранения и реализации.

Ассортимент холодных супов. Выбор и подготовка основных ингредиентов. Обработка, подготовка зелени. Санитарные требования к приготовлению холодных супов. Технологический процесс приготовления. Отличительные особенности. Требования к качеству. Методы сервировки, варианты оформления и подачи холодных супов. Температура подачи холодных супов, условия и сроки хранения

Классификация соусов по виду и температуре подачи. Технологическое оборудование, производственный инвентарь - назначение, правила безопасной эксплуатации. Ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов

Значение соусов в питании классификация, пищевая ценность. Подготовка, подбор основных дополнительных ингредиентов для приготовления соусов. Критерии качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Технология приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу: бульонов, пассерования муки, соусных основ (овощных, фруктовых, ягодных, грибных), заготовок из овощей и грибов, мясного сока. Правила охлаждения.

и замораживания, размораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых основных соусов.

Выбор и оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соуса белого и красного основного, а так же для производных. Технология приготовления соуса белого, красного основного. Приготовление производных соусов. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Способы подачи.

Выбор и оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Технология приготовления молочных и сметанных соусов. Приготовление производных соусов. Способы оформления, сервировка, отпуск. Температура подачи, правила хранения соусов. Дефекты, способы устранения и предупреждения.

Процесс приготовления яично-масляных соусов и масляных смесей, заправок и маринадов. Выбор и оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Охлаждение, размораживания и разогревания отдельных компонентов для соусов. Технология приготовления яично-масляных соусов и масляных смесей. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Технология приготовления заправок и маринадов. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Температура приготовления и отпуска. Способы сервировки, оформления. Дефекты способы предупреждения и

устранения.

#### **ПМ. 04 БЛЮДА ИЗ РЫБ.**

Требования к качеству рыбы, поступающей в предприятия общественного питания.

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

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

Приготовление полуфабрикатов из рыбы: приемы, применяемые при изготовлении полуфабрикатов. Нарезка, отбивание, панирование и др.; назначение каждого приема. Характеристика полуфабрикатов для варки, припускания, жарки» запекания, тушения. Приготовление котлетной массы из рыбы, рецептура; характеристика полуфабрикатов из нее.

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

#### **ПМ.05 БЛЮДА ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ.**

Обработка мяса, мясных продуктов, птицы, дичи. Виды, состояние и пищевая ценность мясного сырья, поступающего в предприятия общественного питания. Качественная оценка сырья при приемке на производстве. Стадии обработки мяса: оттаивание, зачистка, промывание, обсушивание, разруб, обвалка, жиловка и зачистка. Кулинарный разруб говядины, баранины, свинины, использование частей. Приготовление полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины: крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. Ассортимент, нормы выхода, требования к качеству.

Приготовление полуфабрикатов. 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, условия хранения.

#### **ПМ.06 ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ.**

Способы и приемы приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями.

Классификация бутербродов по способу приготовления, температуре подачи.

Приготовление простых, сложных бутербродов.

Приготовление закрытых бутербродов (сэндвичей): холодных, горячих.

Приготовление закусочных бутербродов (канапе)

Приготовление ассорти рыбного, мясного.

Декорирование, отпуск бутербродов, соблюдение температурного режима. Технология приготовления салатов из сырых овощей: «Весна», витаминного, летнего, из белокочанной капусты, краснокочанной капусты.

Технология приготовления салатов из вареных овощей: винегретов, салата картофельного, салата картофельного с кальмарами, салата мясного, рыбного, с курицей, салата – коктейля.

Подготовка основных и гастрономических продуктов;

Организация рабочего места повара при приготовлении холодных закусок; Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых холодных закусок: фаршированных яиц, шпротов с лимоном; паштета из печени и т.д.

Оформление, отпуск, требование к качеству. Соблюдение температурного режима, правил безопасности при хранении, санитарии и гигиены, условия и сроки хранения.

Технология приготовления, оформления простых холодных блюд Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд: яйца под майонезом с гарниром; помидоры, фаршированные мясным салатом; рыба отварная с гарниром и хреном; рыба заливная с гарниром; ростбиф с гарниром; студень говяжий.

Оформление, отпуск, требование к качеству, соблюдение температурного режима, условия и сроки хранения.

## **ПМ. 07 СЛАДКИЕ БЛЮДА И НАПИТКИ**

Пищевая ценность и классификация сладких блюд.

Роль сладких блюд в питании. Пищевая ценность и калорийность сладких блюд. Классификация сладких блюд. Специфические приемы при приготовлении сладких блюд. Температурный и временной режим хранения холодных и горячих сладких блюд.

Правила подготовки свежих фруктов и ягод. Технология приготовления, оформление и подача свежих фруктов и ягод. Приемы карвинга.

Требования к качеству блюд их свежих фруктов и ягод. Технология приготовления железированных сладких блюд Подготовка железирующих веществ: желатин, агар-агар, крахмал. Технология приготовления желе. Виды и ассортимент желе.

Технология приготовления самбука. Технология приготовления мусса. Технология приготовления крема. Требования к качеству, оформление и отпуск железированных сладких блюд

Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих сладких блюд: каша «Гурьевская», пудинги, суфле, шарлотка яблочная, яблоки запеченные.

Способы сервировки и варианты оформления запеченных сладких блюд.  
Требования к качеству, условия и сроки хранения.

Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих сладких блюд: яблоки в тесте жареные, гренки с фруктами, фрукты жареные в карамели, с медом.

Способы сервировки и варианты оформления горячих жареных блюд.  
Требования к качеству, условия и сроки хранения.

Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных напитков: квас, сбитень, освежающие напитки на основе минеральной воды, освежающие напитки на основе ягодных настоев и отваров, освежающие напитки на основе кисломолочных продуктов  
Требования к качеству, условия хранения и способы подачи и оформления холодных напитков.

**Технология приготовления горячих напитков**

Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных напитков: чай, кофе, какао, горячий шоколад.

Требования к качеству, условия хранения и способы подачи и оформления горячих напитков

**Условия реализации дисциплины:**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Технологии приготовления пищи»; учебно-производственной лаборатории.

**Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета**

**«Технологии приготовления пищи»:**

- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия;
- комплект бланков технологической документации.

**Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории**

**«Технологии приготовления пищи»:**

- рабочие места по количеству мест слушателей;
- производственные столы;
- инвентарь;
- холодильное и тепловое оборудование;
- столовая посуда;
- кухонная посуда, разделочные доски, ножи;
- механическое оборудование;
- комплект учебно-методической документации.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для подготовки и переподготовки по профессии «Повар, кондитер» при условии наличия среднего (полного) общего образования, основного общего образования. Опыт работы не требуется.

### **Результаты освоения программы**

Результатом освоения программы производственной практики является овладение слушателями видами профессиональной деятельности:

ВПД 1. «Приготовление блюд из овощей и грибов»,

ВПД 2. «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»,

ВПД 3. «Приготовление супов и соусов», ВПД 4. «Приготовление блюд из рыб»,

ВПД 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы;

ВПД 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок;

ВПД 7. Приготовление сладких блюд и напитков

в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

### **Код Наименование результата обучения**

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК.2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК.2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК.2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК.2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК.2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов, соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

- ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
- ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
- ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
- ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
- ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
- ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
- ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.
- ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.
- ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.
- ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
- ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.
- ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать санитарное состояние

## **Информационное обеспечение дисциплины**

Основные источники:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Учеб. Для нач. проф. образования. – 4-е изд., переработ. и доп. – М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2010.

2. Барановский В. А. Повар – технолог / Серия «Учебники, учебные пособия». – Ростов н/ Д «Феникс», 2005.

3. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред. проф. образования/ Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова. – 5-е изд., стер.- М.: Издательский

центр «Академия», 2006.

4. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие для сред. проф. образования/ Г.Г. Дубцов. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия»; Мастерство, 2009.

5. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования: Учебное пособие для сред. проф. образования/ Зинаида Петровна Матюхина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2005.

6. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. для нач. проф. образования. – 2-е изд., стереотип. – М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2009.

7. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебник/ Л. А. Радченко. Изд. 5-е, доп. И перер. – Ростов н/Д: Феникс, 2005.

8. Ковалев Н. И. , Куткина М.Н., Карцева Н.Я. Русская кухня. Учебное пособие. – М.: Издательский дом «Деловая литература», 2006.

9. Усов В.В. Основы кулинарного мастерства: учеб пособие для студ. сред. проф. образования/ В.В. Усов. – М.: Издательский центр «Академия», 2007.

10. Усов В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования/ В.В. Усов. – М.: Издательский центр «Академия», 2007.

11. Харченко Н. Э. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие для нач. проф. образования/ Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. – М.: Издательский центр «Академия», 2005.

#### Справочники:

1. Голубев В.Н., Могильный М.П., Шленская Т.В. Справочник работника общественного питания/ под редакцией В.Н. Голубева – М.: ДеЛи принт, 2005.

2. В.В. Похлёбкин «Большая энциклопедия кулинарного искусства. Все рецепты В.В. Похлёбкина», М., издательство ЗАО «Центрополиграф», 2007.

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/ Авт. – сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.П. Пересичный. – К.: А.С.К. 2005



**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата		Формы и методы контроля и оценки
<p><b>ПК 1.1.</b>Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочего места повара горячего цеха;</li> <li>- производственная эксплуатация холодильного и электромеханического, теплового оборудования, инвентаря и приспособлений;</li> <li>-механическая кулинарная обработка овощей, грибов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд;</li> </ul>		<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности слушателей при выполнении работ.</p>
<p><b>ПК 1.2.</b> Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление блюд из овощей и грибов</li> <li>-</li> </ul>		
<p><b>ПК.2.1.</b> Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд;</li> <li>-приготовление блюд из макаронных изделий, бобовых и кукурузы, яиц и творога;</li> <li>-приготовление вареников, пельменей, блинчиков;</li> </ul>		<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности слушателей при выполнении работ.</p>
<p><b>ПК.2.2.</b> Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-производственная эксплуатация электромеханического и теплового оборудования.</li> </ul>		

<b>ПК.2.3.</b> Готовит и оформляет простые блюда и гарниры из макаронных изделий.				
<b>ПК.2.4.</b> Готовит и оформляет простые блюда из яиц и творога.				
<b>ПК.2.5.</b> Готовит и оформляет простые мучные блюда из теста с фаршем				
<b>ПК 3.1.</b> Готовит бульоны и отвары.	-приемы обработки продуктов и подготовка дополнительных ингредиентов для приготовления простых супов и соусов; -приготовление холодных и горячих супов и соусов; -производственная эксплуатация электромеханического, теплового оборудования.		Защита практических работ, тестирование, устный опрос. Экспертное наблюдение и оценка деятельности при выполнении работ.	
<b>ПК 3.2.</b> Готовит простые супы.				
<b>ПК 3.3.</b> Готовит отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты				
<b>ПК 3.4.</b> Готовит простые холодные и горячие соусы.				
<b>ПК4.1.</b> Производит обработку рыбы с костным скелетом;	- организация рабочего места повара рыбного и горячего цехов; - кулинарная обработка рыбы; - технология приготовления полуфабрикатов, блюд из рыбы; -производственная эксплуатация холодильного и электромеханического оборудования, инвентаря и приспособлений.		Защита практических работ, тестирование, устный опрос. Экспертное наблюдение и оценка деятельности слушателей при выполнении работ.	
<b>ПК4.2.</b> Производит приготовление или подготовку полуфабриката из рыбы с костным скелетом;				

<p><b>ПК 4.3.</b> Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом</p>			
<p><b>ПК 5.1.</b> Производить подготовку полуфабриката</p> <p>в из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</p>	<p>-подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов домашней птицы в соответствии с учетом ученической нормой времени;</p> <p>-соответствие выбора инструментов, оборудования, инвентаря, приспособлений заданной технологии приготовления;</p> <p>- соблюдение безопасных условий труда, организация рабочего места, правила соблюдения санитарии и гигиены труда;</p>		<p>Защита практических работ, тестирование, устный опрос. Экспертное наблюдение и оценка деятельности слушателей при выполнении работ.</p>
<p><b>ПК 5.2.</b> Производить обработку и приготовление основных полуфабриката</p> <p>в из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</p>	<p>-обработка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов домашней птицы в соответствии с учетом ученической нормой времени;</p> <p>- приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов домашней птицы в соответствии с учетом ученической нормой времени;</p> <p>-соответствие выбора инструментов, оборудования инвентаря, приспособлений заданной технологии приготовления</p> <p>- соблюдение безопасных условий труда, организация рабочего места, правила соблюдения санитарии и гигиены труда;</p> <p>- точность приготовления полуфабрикатов в соответствии с технологическими нормами</p>		

<p><b>ПК 5.3.</b> Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность и правильность приготовления простых блюд из мяса и мясных продуктов;</li> <li>-соответствие выбора инструментов, оборудования инвентаря, приспособлений заданной технологии;</li> <li>- соблюдение безопасных условий труда, организация рабочего места, правила соблюдения санитарии и гигиены труда;</li> <li>- соответствие выбора тепловой обработки требованиям технологического процесса;</li> <li>- определять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к блюдам из мяса;</li> <li>-сервировать и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ul>		
<p><b>ПК 5.4.</b> Готовить и оформлять блюда из домашней птицы</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность и правильность приготовления блюд из мяса домашней птицы</li> <li>-соответствие выбора инструментов, оборудования инвентаря, приспособлений заданной технологии;</li> <li>- соблюдение безопасных условий труда, организация рабочего места, правила соблюдения санитарии и гигиены труда;</li> <li>- соответствие выбора тепловой обработки требованиям технологического процесса;</li> <li>- определять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и</li> </ul>		

	дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к блюдам из птицы; -сервировать и оформлять блюда из мяса птицы с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
--	--	--	--

<b>ПК 6.1.</b> Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.	-приготовление бутербродов: - точность и правильность приготовления бутербродов: - соответствие нарезки гастрономических продуктов, хлеба. - соответствие выбора инструментов, оборудования и приспособлений заданной технологии - подбор декора (оформления) - приготовление бутербродов в соответствии с ученической нормой времени	Защита практических работ, тестирование, устный опрос. Экспертное наблюдение и оценка деятельности и при выполнении работ.
<b>ПК 6.2.</b> Готовить и оформлять салаты	-приготовление холодных блюд и закусок: - точность и правильность приготовления салатов; - соответствие видов нарезки технологическому процессу в соответствии с ученической нормой времени. - соответствие выбора инструмента, оборудования, инвентаря, приспособлений с заданной технологией приготовления. - выбор технологии с учетом взаимозаменяемости основных продуктов; - приготовление салатов с учетом ученической нормой времени	
<b>ПК 6.3.</b> Готовить и оформлять простые холодные закуски.  <b>ПК 6.4.</b> Готовить и оформлять простые холодные блюда	- приготовление простых холодных закусок в соответствии с ученической нормой времени - соответствие выбора инструментов, оборудования и приспособлений заданной технологии - точность и правильность приготовления холодных блюд	

<b>ПК 7.1.</b> Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда;	-механическая кулинарная обработка основных продуктов и подготовка дополнительных ингредиентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд и напитков; -приготовление холодных и горячих сладких блюд и напитков; -производственная эксплуатация электромеханического, теплового и холодильного оборудования.	Защита практических работ, тестирование, устный опрос. Экспертное наблюдение и оценка деятельности и при выполнении работ.
<b>ПК 7.2.</b> Готовить простые горячие напитки;		
<b>ПК 7.3.</b> Готовить и оформлять простые холодные напитки.		

### **МП.03 ОБОРУДОВАНИЕ, ОХРАНА ТРУДА**

#### **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «ОБОРУДОВАНИЕ, ОХРАНА ТРУДА»**

#### **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Оборудование, охрана труда» является частью основной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии **16675 Повар** разработана с учётом требований рынка труда, на основе установленных квалификационных требований.

**Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в цикл профессиональных дисциплин.

**Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины** -теоретическое изучение и практическое освоение слушателями материально-технической оснащённости предприятий общественного питания, механизации и автоматизации основных технологических процессов, выбора и эксплуатации всех видов оборудования.

**В результате освоения учебной дисциплины слушатель должен уметь:**

- подбирать необходимое технологическое оборудование;
- обслуживать основное технологическое оборудование кулинарного цеха;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного производства;
- соблюдать правила безопасности труда, производственной санитарии и пожарной безопасности.

В результате освоения учебной дисциплины слушатель должен знать:

- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила их безопасного использования;
- права и обязанности работников в области охраны труда;
- правила безопасной эксплуатации установок и аппаратов.

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Количество часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>11</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>11</b>
в том числе:	-
практические занятия	-
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	<b>-</b>
в том числе:	
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа</b>	<b>-</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

**Учебный план дисциплины**

	<b>Наименование разделов и тем</b>	<b>Всего</b>	<b>Теория</b>	<b>Практика</b>
1	Охрана труда и техника безопасности	1	1	
2	Общие сведения о машинах	1	1	
3	Механическое оборудование	3	3	
4	Тепловое оборудование	3	3	
5	Холодильное оборудование	2	2	
6	Дифференцированный зачет	1	1	
	<b>ИТОГО</b>	<b>11</b>	<b>11</b>	

## Содержание

### Тема 1. Охрана труда и техника безопасности

Вопросы охраны труда в основных законодательных актах. Контроль за состоянием работы по охране труда.

Производственный травматизм и профессиональные заболевания. Понятие о несчастном случае. Классификация травматизма. Причины производственного травматизма. Расследование и учет несчастных случаев на производстве. Гигиена труда и производственная санитария. Электробезопасность. Действие электрического тока на человека. Виды электротравм. Средства защиты. Помощь пострадавшим. Основные мероприятия по предупреждению электротравматизма.

Пожарная безопасность. Основные причины возникновения пожаров.

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

### Тема 2. Общие сведения о машинах

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

Классификация 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. Машины для мойки овощей, фруктов и зелени.

Моечные машины роликового и вибрационного типа. Картофелеочистительные машины и механизмы. Машина для сульфитации картофеля. Машины и механизмы для нарезки овощей. Классификация их по принципу действия: дисковые, роторные, комбинированные, пуансонная. Машины и механизмы для протирания овощей и других продуктов. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности

Машины для обработки мяса и рыбы. Мясорубки. Рабочие инструменты и уход за ними. Мясорыхлительные машины и механизмы, механизм для нарезания мяса для бефстроганов, механизм для перемешивания фарша, размолочный механизм.

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



Машины хлебрезательные, для нарезания гастрономических продуктов.

Хлебрезательные машины, машины для нарезания гастрономических продуктов и сливочного масла. Машины для нарезания сыра и колбасы .

Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности, технические характеристики хлебрезательных машин.

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

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

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

Клеймение и поверка весов. Порядок государственного надзора и контроля за весомизмерительными приборами. Понятие о дозаторах и электронных весах.

Подъемно-транспортное оборудование. Значение механизации погрузочных работ. Классификация подъемно-транспортного оборудования. Подъемники (лифты). Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности основных подъемно-транспортных средств.

#### **Тема 4. Тепловое оборудование**

Классификация теплового оборудования. Понятие о топливе и теплоносителях. Современные способы обогрева. Тепловое оборудование с электрообогревом. Виды электронагревательных элементов. Понятие об СВЧ и ИК- нагреве.

Варочное оборудование. Пищеварочные котлы; устройства, варочные и электрические, котлы электрические; котлы КПЭ; автоклавы. Пароварочный шкаф. Экспресс-кофеварки с гидравлическим усилителем. Сосиковарки. Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности. Пароконвектоматы.

Жарочно-пекарное оборудование. Жарочное оборудование периодического действия. Электросковороды. Фритюрницы. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности.

Варочно-жарочное оборудование. Плиты электрические секционные модулированные. Газовые плиты и твердотопливные плиты. Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности.

Водогрейное оборудование. Кипятильники. Электроводонагреватели. Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации водогрейного оборудования, 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 работы, правила эксплуатации и техника безопасности, технические характеристики оборудования для раздачи.

### **Тема 5. Холодильное оборудование**

Значение, сущность охлаждения. Способы получения холода.

Понятие о машинном охлаждении. 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. Льдогенераторы, фризеры, охладители напитков.

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

#### **Основные источники:**

1. Золин В.П. «Технологическое оборудование ПОП» М; «Академия» 2006г.

Барановский В. А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания; Феникс - Москва, 2012. – 352 с.

2. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.М. Калинина. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 320 с.

3. Корж В.А. Охрана труда: учебное пособие / В.А. Корж, А.В. Фролов, А.С. Шевченко; под ред. А.В. Фролова. – М.: КНОРУС, 2016. – 424 с.

#### **Дополнительная литература:**

4.5.2. Конституция Российской Федерации. Принята на референдуме 12 декабря 1993 г.(действующая редакция).

4.5.3. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30 декабря 2001. № 197-ФЗ // СЗРФ. – 2002. – № 1. – Ч. 1. – Ст. 3. (с последними изменениями).

## **6. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ**

Оценка качества подготовки, включает текущий контроль и итоговую аттестацию.

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

Текущий контроль и итоговая аттестация проводится по результатам освоения программ учебных дисциплин. Формы и условия проведения текущего контроля и итоговой аттестации доводятся до сведения слушателя в начале обучения.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (оценка)	Вербальный аналог
90-100	5	отлично
80-89	4	хорошо
50-79	3	удовлетворительно
менее	2	не удовлетворительно

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. Квалификационной комиссией проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных компетенций в соответствии с согласованными с работодателями критериями, утвержденными образовательным учреждением.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, образовательными учреждениями выдаются документы установленного образца.

## **7. ТРЕБОВАНИЯ К МИНИМАЛЬНОМУ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ**

Образовательное учреждение, должно располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения. Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений Кабинеты для аудиторных занятий и лаборатория для лабораторно-практических работ, укомплектованная механическим, тепловым и холодильным оборудованием.

**8. Оценка качества подготовки слушателя** осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций слушателя.

Обязательным условием допуска к итоговой аттестации является выполнение всех практических заданий, сдача зачетов по каждому из разделов профессионального модуля.

## **9. Итоговая аттестация**

Итоговая аттестация по профессии 16675 «Повар» проводится в форме квалификационного экзамена, который включает в себя практическую

квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках.

Практическая квалификационная работа заключается в приготовлении блюд и предусматривает сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного квалификационными требованиями, указанными в квалификационных справочниках.

Проверка теоретических знаний в рамках квалификационного экзамена проводится в виде собеседования по билетам. Примерные вопросы билетов включают теоретический материал по всем дисциплинам.