

Областное государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Белгородский техникум общественного питания»

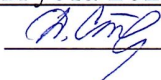
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА


**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
ПО ПРОФЕССИИ 16675 Повар**
(профессиональная подготовка)

Квалификация: *Повар 3 разряда*

г. Белгород, 2023

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии Повар, утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты российской федерации приказ от 9 марта 2022 г. N 113н об утверждении профессионального стандарта "Повар" и учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания» Профессионального стандарта по профессии Повар, утвержденного приказом Министерстватруда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610 , Профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация Рестораторов и Отельеров»

Рассмотрена
Предметно-цикловой комиссией
преподавателей и мастеров п/о
кулинарного профиля
Протокол от «30» августа 2023г. №1
Председатель ПЦК 
Д.С. Столяренко

Утверждаю:
Зам. директора по УПР:
 Е.С. Борисевич
«31» августа 2023г.

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»

Разработчики:

Матвеева Н.К. преподаватель спецдисциплин ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»

Косухина О.В. преподаватель спецдисциплин ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»

Харченко М.И. преподаватель спецдисциплин ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»

Солодовник Л.Е. преподаватель спецдисциплин ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»

Созонюк Ю.Ю. преподаватель спецдисциплин ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»

Вернигора Т.А. преподаватель спецдисциплин ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»

Василенко Е.В. преподаватель спецдисциплин ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»

Аннотация к программе профессионального обучения по профессии 16672 Повар

Статус программы	Дополнительная общеобразовательная программа по профессии «Повар» для школьников разработана на основе: «Комплексной программы для учащихся школ», по специальности «Поварское дело».
Направленность	Программа дополнительного образования «Поварское дело» имеет образовательную и социально-педагогическую, профессиональную направленность
Цель программы	Целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающимися в ходе освоения программы.
Контингент обучающихся	К освоению программы допускаются лица различного возраста..
Продолжительность реализации программы	486 ак. часов
Режим занятий	В соответствии с расписанием занятий.
Форма организации процесса обучения	Форма обучения – очная. Занятия организуются в учебных мастерских на базе ПОО, индивидуальные рабочие места, оборудование, инвентарь.
Краткое содержание	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий. 2. Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий 3. Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий 4. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий 5. Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий 6. Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос 7. Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка.
Ожидаемый результат	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. 2. Оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве. 3. Готовить блюда и гарниры из овощей 4. Готовить каши и гарниры из круп, макаронных изделий. 5. Готовить блюда из яиц и из бобовых 6. Готовить блюда из рыбы и из морепродуктов 7. Готовить блюда из мяса, мясных продуктов и из домашней птицы 8. Готовить мучные блюда 9. Готовить горячие напитки и сладкие блюда 10. Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка.

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ
2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ
3. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ
4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Целью реализации программы подготовки является формирование профессиональных компетенций, обеспечивающих получение соответствующей квалификации по профессии рабочего 16675 Повар. Программа направлена на обучение лиц, не имеющих профессии рабочего в целях получения новой профессии рабочего с учетом потребностей производства, вида профессиональной деятельности, требований квалификационных характеристик, профстандарта.

1.2. Планируемые результаты обучения

Формируемые компетенции:

Трудовая функция: Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара

Трудовые действия:

- Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
- Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания

Необходимые умения:

- Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
- Использовать посудомоечные машины
- Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования
- Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления

Необходимые знания

- Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними
- Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

- Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания
- Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.

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

Трудовые действия

- Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий
- Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
- Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос
- Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка

Необходимые умения

- Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения
- Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им
- Производить обработку овощей, фруктов и грибов
- Нарезать и формовать овощи и грибы
- Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты
- Готовить блюда и гарниры из овощей
- Готовить каши и гарниры из круп
- Готовить блюда из яиц
- Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий

- Готовить блюда из бобовых
- Готовить блюда из рыбы
- Готовить блюда из морепродуктов
- Готовить блюда из мяса и мясных продуктов
- Готовить блюда из домашней птицы
- Готовить мучные блюда
- Готовить горячие напитки
- Готовить сладкие блюда
- Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка
- Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос
- Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами)
- Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия

Необходимые знания

- Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
- Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
- Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов
- Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
- Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
- Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
- Принципы ХАССП в организациях общественного питания

1.3. Категория обучающихся

К освоению программы допускаются лица различного возраста, без предъявления требований к уровню образования.

1.4. Нормативно-правовые основания разработки программы

Нормативно-правовую основу разработки программы составляют:

- 1) Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- 2) Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013 № 513;
- 3) Приказ Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»

1.5. Трудоемкость обучения 476 ак. часов.

1.6. Форма обучения

Форма обучения – очная.

1.7. Итоговая аттестация: профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Учебный план

№ п/п	Наименование модуля (дисциплины)	Общая трудоемкость, (час.)	Всего аудиторных занятий, (час.)		Учебная практика, (час.)	Самостоятельная работа, (час.)	Дистанционное обучение, (час.)	Форма контроля
			Теоретические	Практические				
Модуль 1. Экономический курс								
1.1	Экономика отрасли и предприятия	10	8	4	-	-	-	тест
1.2	Правовые основы профессиональной деятельности	8	6	2	-	-	-	контрольная работа
	Промежуточная аттестация по модулю 1	2	-	-				зачет
	Итого по модулю 1:	20	14	6	-	-	-	
Модуль 2. Теоретический курс								
2.1	Кулинария	36	24	12	-	-	-	зачет
2.2	Товароведение пищевых продуктов	18	12	6	-	-	-	зачет
2.3	Оборудование предприятий	18	12	6	-	-	-	зачет
2.4	Организация производства	18	12	6	-	-	-	зачет
2.5	Санитария, физиология питания	12	6	6	-	-	-	зачет
2.6	Основы калькуляции и учета	18	12	6	-	-	-	зачет
	Промежуточная аттестация по модулю 2	2						дифференцированный зачет
	Итого по модулю 2:	122	78	42				
Модуль 3. Производственная практика								
3.1	Производственное обучение	320	-	-	320	-	-	зачет

№ п/п	Наименование модуля (дисциплины)	Общая трудоемкость, (час.)	Всего аудиторных занятий, (час.)		Учебная практика, (час.)	Самостоятельная работа, (час.)	Дистанционное обучение, (час.)	Форма контроля
			Теоретические	Практические				
	Промежуточная аттестация по модулю 3	2	-	-				дифференцированный зачет
	Итог по модулю 3:	322						
	Итоговая аттестация	10						квалификационный экзамен
	Всего:	476	92	48				

2.2. Календарный учебный график

Наименование разделов, дисциплин, модулей, практик	1 месяц				2 месяц				3 месяца				4 месяца	Всего часов обяз.уч.	
	1 нед	2 нед	3 нед	4 нед	1 нед	2 нед	3 нед	4 нед	1 нед	2 нед	3 нед	4 нед			
1.1 Экономика отрасли и предприятия	6	4													10
1.2 Правовые основы профессиональной деятельности	6	2													8
2.1. Кулинария	6	12	12	6											36
2.2. Товароведение пищевых продуктов	6	6	6												18
2.3 Оборудование предприятий	6	6		6											18
2.4 Организация производства		6	6												12
2.5 Санитария, физиология питания			6	6											12
2.6 Основы калькуляции и учета	6		6	6											18

Экзамен				6										6
Производственное обучение					40	40	40	40	40	40	40	40	40	320
Квалификационный экзамен													8	8
всего часов	36	36	36	30	40	40	40	40	40	40	40	40	40	466

2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала</i>
Экономика отрасли и предприятия	
Тема 1. Предприятия общественного питания, как субъект рыночных отношений	Экономическая сущность предприятий общественного питания. Рынок предприятий общественного питания в России, анализ отрасли. Определение экономической сущности предприятия общественного питания, изучение организационно-правовых основ его функционирования. Виды предприятий общественного питания. Описание производственно-торгового процесса и оценка его эффективности.
Тема 2. Товарооборот предприятий общественного питания, структура основных фондов	Товарооборот предприятий общественного питания. Сущность, состав, структура и характеристика товарооборота общественного питания. Роль и значение товарооборота как экономического показателя. Анализ товарооборота и производственной программы предприятия. Анализ выпуска обеденной продукции. Оценка факторов, влияющих на товарооборот. Планирование производственной программы, товарооборота на предприятиях питания различного типа. Структура основных фондов предприятий общественного питания. Экономическая сущность основных фондов, их классификация. Показатели оценки состояния основных фондов. Показатели эффективности использования основных фондов. Сущность и значение капитальных вложений, их финансирование. Эффективность капитальных вложений
Тема 3. Оборотные средства предприятий общественного питания	Оборотные средства предприятий общественного питания, сущность, значение. Сущность и экономическое содержание оборотных средств. Классификация оборотных средств предприятия питания. Экономическое обоснование потребности предприятия питания в оборотных средствах на планируемый период
Тема 4. Оплата труда на предприятиях общественного питания	Правовые аспекты регулирования трудовых отношений. Система законодательной и нормативной деятельности. Понятие трудового договора. Заключение трудового договора. Содержание трудового договора. Режим рабочего времени и время отдыха. Материальная ответственность. Заработная плата в общественном питании. Понятия и задачи организации оплаты труда. Анализ показателей по труду и заработной плате. Особенности организации оплаты труда работников

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала</i>
	предприятий общественного питания. Анализ и оценка организации оплаты и стимулирования труда персонала предприятий.
<p align="center">Тема 5. Формирование затрат организаций общественного питания 1</p>	<p>Экономическая сущность затрат предприятий общественного питания. Понятие затрат и их классификация. Анализ факторов, влияющих на выбор метода управления затратами. Рассмотрение преимуществ и недостатков различных методов управления затратами на предприятиях общественного питания.</p>
<p align="center">Тема 6. Прибыль предприятий общественного питания, её сущность, значение, источники формирования и направления использования. Пути увеличения прибыли предприятий общественного питания</p>	<p>Понятие прибыли. Экономическая сущность и функции прибыли. Классификация видов прибыли и источники их формирования.</p> <p>Пути увеличения прибыли предприятий общественного питания. Факторы, влияющие на прибыль предприятия. Формирование, распределение и использование прибыли. Пути увеличения прибыли предприятий общественного питания.</p>
<i>Правовое обеспечение профессиональной деятельности</i>	
<p align="center">Тема 1. Субъекты предпринимательской деятельности</p>	<p>Субъекты предпринимательской деятельности: граждане (физические лица)- индивидуальные предприниматели, юридические лица, Российская Федерация, субъекты РФ, муниципальные образования.</p> <p>Граждане - индивидуальные предприниматели, их правоспособность и дееспособность. Юридические лица: понятие, признаки, общая и специальная правоспособность.</p> <p>Объединение организаций- союзы, ассоциации. Правовые отношения между юридическими лицами, входящими в состав объединения.</p> <p>Государственная регистрация и учредительные документы юридического лица, его органы. Представительства и филиалы, ответственность, реорганизация, ликвидация юридического лица, его несостоятельность (банкротство).</p>
<p align="center">Тема 2 Защита нарушенных прав субъектов предпринимательской деятельности и судебный порядок разрешения споров</p>	<p>Претензионный порядок разрешения споров. Сроки подачи претензий и ответов на них, порядок, предъявления претензий. Споры, по которым претензионный порядок рассмотрения споров обязателен. Арбитражные суды РФ, их подведомственность. Иск как средство судебной защиты нарушенных прав. Порядок подачи и рассмотрения иска.</p>
<p align="center">Тема 3</p>	<p>Договор в хозяйственных отношений: понятие, назначение, условия, свободы.</p>

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала</i>
<i>Правовое регулирование договорных отношений</i>	Порядок заключения договоров. их содержание, изменение, расторжение. Перечень основных договоров, предусмотренных ГК РФ. Договор купли- продажи: понятие, назначение. Виды и разновидности договоров купли - продажи: договор розничной торговли, поставки товаров, в том числе для государственных нужд, контрактации, продажи недвижимости, их назначение. Стороны, права и обязанности сторон, ответственность за неисполнение или ненадлежащее их исполнение. Законодательство, регулирующее договорные отношения. Закон РФ «о защите прав потребителей»: регламентация прав потребителей при исполнении договора розничной купли- продажи. Договоры хозяйственной деятельности: договоры аренды, подряда, возмездного оказания услуг, перевозок, транспортной экспедиции, займа банковские и кредитные договоры, хранения, страхования, перевозок, поручения, комиссии и агентирования. Их краткая характеристика по назначению. права и обязанности сторон. содержанию. ответственность за неисполнение и ненадлежащее исполнение договора.
<i>Тема 4 Правовое регулирование трудовых отношений</i>	Трудовое право: понятие, предмет, принципы. Трудовые отношения: понятие, основания возникновения. Система трудового законодательства РФ. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовое законодательство разных уровней: федеральное, субъектов РФ, акты органов местного самоуправления и др. Нормы трудовых отношений, регулируемые Конституцией РФ, трудовым кодексом РФ, федеральными законами, указами Президента РФ. постановлениями Правительства РФ и нормативными правовыми актами федеральных органов исполнительной власти. Заключение коллективных и трудовых договоров, соглашений.
<i>Тема 5 Материальная ответственность сторон трудового договора</i>	Материальная ответственность: понятие, виды и условия возникновения. Материальная ответственность работодателя перед работником. Материальная ответственность работников за ущерб, причиненный работодателю: понятие, условия наступления, виды. Случаи полной материальной ответственности. Определение размера причиненного ущерба и порядок его взыскания. Особенности договоров о материальной ответственности в бытовых, торговых организациях или предприятиях общественного питания. Возмещение затрат, связанных с обучением работника.
<i>Тема 6 Защита трудовых прав работников</i>	Трудовые права работника: понятие, их перечень. Способы защиты трудовых прав работника: государственный надзор и контроль за соблюдением трудового законодательства. Защита трудовых прав работников профессиональными союзами; самозащита работниками трудовых прав. Трудовые споры: понятие, виды, причины возникновения, способы предотвращения и разрешения. Органы, рассматривающие индивидуальные трудовые споры: комиссии по трудовым спорам (КТС) и суды. Сроки обращений за разрешением

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала</i>
	индивидуальных трудовых споров и порядок их рассмотрения в КТС и судах. Исполнение решений по индивидуальным трудовым спорам. Порядок рассмотрения коллективного трудового спора.
<i>Практическая работа</i>	Оформление договора купли продажи, трудового договора.
<i>Кулинария</i>	
<i>Тема 1</i> <i>Вводное занятие</i>	Кулинария. Понятие. Значение кулинарии. Требования к повару.
<i>Тема 2</i> <i>Приготовление полуфабрикатов из овощей для блюд массового спроса.</i>	Изучение правил техники безопасности, производственной санитарии и организации рабочего места при работе в овощном цехе; изучение способов механической обработки овощей, плодов, грибов. Изучение норм отходов при обработке овощей с учётом сезона. Изучение форм нарезки овощей; размеры и кулинарное использование. Приготовление полуфабрикатов из овощей.
<i>Тема 3</i> <i>Механическая кулинарная обработка рыбы;</i> <i>Тема 4</i> <i>Разделка. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.</i>	Изучение правил техники безопасности, производственной санитарией и организации рабочего места при работе в рыбном цехе; изучение способов механической кулинарной обработки рыбы, изучение норм отходов при обработке рыбы, Изучение способов кулинарной разделки рыбы в зависимости от кулинарного использования. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.
<i>Тема 5</i> <i>Механическая кулинарная обработка, разделка и обвалка мяса</i>	Изучение правил техники безопасности, производственной санитарии и организации рабочего места при работе в мясном цехе. Изучение технологического процесса первичной обработки, кулинарной разделки и обвалки туш крупного рогатого скота, свинины и баранины. Изучение норм отходов при обработке и разделке мяса,
<i>Тема 6</i> <i>Приготовление полуфабрикатов из мяса для блюд массового спроса.</i>	Изучение технологии приготовления полуфабрикатов из мяса говядины, свинины и баранины крупнокусковых. порционных, мелкокусковых; приготовление мясной рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов.
<i>Тема 7</i> <i>Приготовление полуфабрикатов из птицы для блюд массового спроса.</i>	Изучение правил охраны труда. техники безопасности, производственной санитарией и организации рабочего места при работе в мясо - рыбном цехе при обработке птицы; изучение способов обработки и заправки птицы. изучение норм отходов при обработке птицы; Подготовка тушек для тепловой обработки целиком: заправка; приготовление полуфабрикатов из птицы и котлетной массы.
<i>Тема 8</i>	Изучение правил охраны труда и техники безопасности, производственной санитарии, организации рабочего места при работе в горячем цехе. Приготовление и отпуск бульонов и отваров; приготовление и отпуск щей, борщей, солянок рассольников; приготовление и отпуск супов

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала</i>
<i>Приготовление и отпуск первых блюд массового спроса: Приготовление заправочных супов</i>	картофельных: с крупами, супа полевого, с макаронными изделиями, бобовыми, супа рыбного, с фрикадельками, супа-лапши домашней на курином и грибном бульонах; особенности приготовления супа овощного и крестьянского; Правила бракеража. Требования к качеству, условия и сроки реализации.
<i>Тема 9 Приготовление и отпуск первых блюд массового спроса: холодных, разных и супов из концентратов.</i>	Приготовление и отпуск молочных и сладких супов; приготовление и отпуск супов холодных и из концентратов; использование охлажденных, замороженных отдельных ингредиентов для супов, органолептическая оценка качества готовой продукции и проведение бракеража. Сроки реализации.
<i>Тема 10 Приготовление и отпуск основных соусов массового спроса.</i>	Изучение правил охраны труда и техники безопасности, производственной санитарии и организации рабочего места при работе в горячем цехе при приготовлении соусов. Ассортимент соусов; приготовление соусов красного основного, белого основного и их производных, приготовление маринадов: приготовление молочных и сметанных соусов; использование охлажденных, замороженных отдельных ингредиентов для соусов; органолептическая оценка качества готовых соусов: условия и сроки реализации.
<i>Тема 11 Приготовление и отпуск основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.</i>	Изучение правил охраны труда, техники безопасности, организации рабочего места при приготовлении блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых. Изучение технологии приготовления и отпуска простых блюд и гарниров из овощей, грибов; приготовление и отпуск каш и гарниров из круп, из бобовых и кукурузы; приготовление и отпуск простых блюд и гарниров из макаронных изделий; органолептическая оценка качества готовой продукции и проведение бракеража.
<i>Тема 12 Приготовление и отпуск основных блюд из рыбы: отварных, припущенных, тушёных.</i>	Изучение правил охраны труда и техники безопасности при приготовлении рыбных блюд из рыбы массового спроса; приготовление и отпуск отварных, припущенных и тушёных блюд из рыбы; Органолептическая оценка. Требования к качеству. Условия и сроки реализации готовых рыбных блюд.
<i>Тема 13 Приготовление и отпуск основных блюд из рыбы: жареных, запечённых, из котлетной массы.</i>	Изучение правил охраны труда, техники безопасности и организации рабочего места при приготовлении жареных и запечённых рыбных блюд из рыбы. Приготовление и отпуск запечённых блюд и блюд из рыбной котлетной массы. Органолептическая оценка. Требования к качеству. Условия и сроки реализации.
<i>Тема 14</i>	Изучение правил охраны труда, техники безопасности и организации рабочего места при приготовлении места при работе в горячем цехе; изучить приготовление и отпуск отварных и

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала</i>
<i>Приготовление и отпуск отварных и припущенных блюд из мяса и мясопродуктов массового спроса.</i>	припущенных блюд из мяса, мясопродуктов в горячем цехе; приготовление и отпуск жареных, тушеных, запеченных блюд из мяса, мясопродуктов; приготовление и отпуск блюд из рубленой и котлетной массы мяса; органолептическая оценка качества готовой продукции и проведение бракеража.
<i>Тема 15 Приготовление и отпуск жареных тушёных, запечённых блюд из мяса и мясопродуктов массового спроса.</i>	Изучение технологии приготовления и отпуска жареных, тушеных, запеченных блюд из мяса, мясопродуктов; приготовление и отпуск блюд из рубленой и котлетной массы мяса; органолептическая оценка качества готовой продукции и проведение бракеража.
<i>Тема 16 Приготовление и отпуск блюд из домашней птицы и кролика.</i>	Изучить правила охраны труда и техники безопасности, производственной санитарии и организации рабочего места при работе в горячем цехе; приготовление и отпуск отварных и припущенных, жареных, тушеных, запеченных блюд из домашней птицы и кролика; приготовление и отпуск блюд из рубленой и котлетной массы из домашней птицы и кролика; органолептическая оценка. Требования к качеству. Условия и сроки реализации.
<i>Тема 17 Приготовление блюд из яиц и творога.</i>	Ознакомление с правилами техники безопасности, производственной санитарией и организацией рабочего места при работе в горячем цехе; приготовление и отпуск простых блюд из яиц и творога; органолептическая оценка качества готовой продукции и проведение бракеража.
<i>Тема 18 Приготовление простых холодных блюд и закусок, горячих закусок.</i>	Ознакомление с правилами техники безопасности, производственной санитарией и организацией рабочего места при работе в горячем и холодном цехах; приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями; приготовление салатов и винегретов; приготовление холодных блюд и закусок из овощей, яиц, грибов, рыбы, мяса; органолептическая оценка качества готовой продукции и проведение бракеража.
<i>Тема 19 Приготовление сладких блюд и напитков.</i>	Ознакомление с правилами техники безопасности, производственной санитарией и организацией рабочего места при работе в горячем и холодном цехах; приготовление и отпуск простых холодных и горячих сладких блюд; приготовление и отпуск простых горячих и холодных напитков; приготовление сладких блюд и напитков из концентратов; органолептическая оценка качества готовой продукции и проведение бракеража.
<i>Тема 20 Приготовление мучных блюд.</i>	Ознакомление с правилами техники безопасности, производственной санитарией и организацией рабочего места при работе в горячем цехе; приготовление дрожжевого, пресного теста; приготовление и отпуск простых блюд из теста с фаршем; органолептическая оценка качества готовой продукции и проведение бракеража.
<i>Товароведение продовольственных товаров</i>	

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала</i>
Тема 1. <i>Химический состав пищевых продуктов</i>	Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании. Пищевая и энергетическая ценность пищевых продуктов.
Тема 2. <i>Классификация и качество продовольственных товаров</i>	Классификация продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров. Научное и практическое определение качества. Факторы, влияющие на формирование качества. Показатели и свойства качества. Методы оценки качества, их сущность, достоинства и недостатки. Документы, регламентирующие качество продовольственных товаров. Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
Тема 3.1 <i>Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</i>	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.
<i>Практическая работа</i>	Распознавание видов, оценка качества, распознавание дефектов и болезней свежих плодов и овощей. Расшифровка маркировки плодоовощных консервов
Тема 3.2 <i>Товароведная характеристика зерновых товаров</i>	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров. Условия и сроки хранения зерновых товаров
<i>Практическая работа</i>	Распознавание ассортимента, идентификация зернопродуктов. Оценка качества, распознавание дефектов зернопродуктов. Изучение условий и сроков хранения зернопродуктов.
Тема 3.3 <i>Товароведная характеристика молочных товаров</i>	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров. Условия и сроки хранения молочных товаров
<i>Практическая работа</i>	Распознавание ассортимента молочных товаров. Распознавание дефектов. Изучение условий и сроков хранения молочных продуктов
Тема 3.4 <i>Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов</i>	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов
<i>Практическая работа</i>	Распознавание ассортимента, оценка качества рыбных товаров. Распознавание дефектов консервов и пресервов. Расшифровка маркировки консервов.
Тема 3.5	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. Условия и сроки хранения мяса и мясных продуктов

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала</i>
<i>Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов</i>	
<i>Практическая работа</i>	Распознавание ассортимента, оценка качества мясных товаров
<i>Тема 3.6 Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров</i>	Ассортимент и характеристика, значение в питании пищевых жиров и яичных товаров, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов. Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров
<i>Практическая работа</i>	Распознавание ассортимента яичных и жировых товаров. Оценка качества яиц овоскопированием. Распознавание дефектов яиц.
<i>Тема 3.7 Товароведная характеристика кондитерских, вкусовых и вспомогательных товаров</i>	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения
<i>Оборудование предприятий общественного питания</i>	
<i>Тема 1. Организация весового хозяйства, отпуска пищи и мытья посуды</i>	Технические требования к весам, их виды, гири, правила взвешивания, контроль над весами; меры объема, классификация, назначение, устройство, правила эксплуатации и безопасного использования. Проводить работы по подготовке весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. ***Назначение, правила использования и правила ухода за весоизмерительными приборами, правила их безопасного использования. ***. Посудомоечные машины: назначение, классификация, характеристика технологического процесса машинного мытья, стадии обработки, температурный режим. Посудомоечные машины универсальные периодического и непрерывного действия, машины для мойки функциональных емкостей, контейнеров, стеллажей, спецподносов: типы, назначение, особенности устройства основных узлов, правила эксплуатации и техники безопасности. Технические характеристики посудомоечных машин отечественного и зарубежного производства. Моющие средства для мытья посуды, требования, предъявляемые к ним, согласно СанПиН 2.3.6.1079-01. Аппараты для подогрева и поддержания пищи в горячем состоянии: классификация, назначение. Мармиты для первых и вторых блюд: типы, назначение особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности. Термостаты, тепловые шкафы и стойки: типы, назначение, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности.
<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	- систематическая проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы
<i>Тема 2. Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства</i>	

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала</i>
<p>Организация весового хозяйства, отпуска пищи и мытья посуды</p>	<p>Технические требования к весам, их виды, гири, правила взвешивания, контроль над весами; меры объема, классификация, назначение, устройство, правила эксплуатации и безопасного использования. Проводить работы по подготовке весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. ***Назначение, правила использования и правила ухода за весоизмерительными приборами, правила их безопасного использования. ***.</p> <p>Посудомоечные машины: назначение, классификация, характеристика технологического процесса машинного мытья, стадии обработки, температурный режим. Посудомоечные машины универсальные периодического и непрерывного действия, машины для мойки функциональных емкостей, контейнеров, стеллажей, спецподносов: типы, назначение, особенности устройства основных узлов, правила эксплуатации и техники безопасности. Технические характеристики посудомоечных машин отечественного и зарубежного производства. Моющие средства для мытья посуды, требования, предъявляемые к ним, согласно СанПиН 2.3.6.1079-01.</p> <p>Аппараты для подогрева и поддержания пищи в горячем состоянии: классификация, назначение.</p> <p>Мармиты для первых и вторых блюд: типы, назначение особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности.</p> <p>Термостаты, тепловые шкафы и стойки: типы, назначение, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности.</p>
<p>Санитарно-гигиенические требования к мясорыбному цеху. Оборудование цеха.</p>	<p>Санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда *** к мясорыбному цеху и организации рабочих мест. Машины и механизмы для обработки мяса и рыбы: рыбоочистители, мясорубки, фаршемешалки, размолочные механизмы, мясорыхлители. Виды технологического оборудования, технические характеристики и условия его эксплуатации***Назначение, правила использования и правила ухода за оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, посудой и правила их безопасного использования. ***</p> <p>Характеристика машин, их классификация, назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и безопасного использования. Обслуживание основного технологического оборудования и производственного инвентаря.*Подборка производственного инвентаря и технологического оборудования и безопасное использование его при приготовлении блюд.***</p>
<p>Санитарно-гигиенические требования к горячему цеху супового отделения. Оборудование цеха.</p>	<p>Санитарно-гигиенические требования к горячему цеху супового отделения и организации рабочих мест. Стационарные пищеварочные котлы, их назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности. Отличительные особенности опрокидывающихся котлов. Кипятильники непрерывного действия КНЭ-100М, 50, 25 их назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности. Общие сведения о плитах, их назначение, классификация устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности. Виды</p>

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала</i>
	технологического оборудования, технические характеристики и условия его эксплуатации***Назначение, правила использования и правила ухода за оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, посудой и правила их безопасного использования. ***Обслуживание основного технологического оборудования и производственного инвентаря.*Подборка производственного инвентаря и технологического оборудования и безопасное использование его при приготовлении блюд.***
<i>Санитарно-гигиенические требования к горячему цеху соусного отделения. Оборудование цеха.</i>	Санитарно-гигиенические требования к горячему цеху соусного отделения и организации рабочих мест. Машины и механизмы для протирания продуктов. Характеристика машин и механизмов, их классификация, назначение, устройство, правила эксплуатации и безопасного использования. Пароварочные шкафы АПЭСМ-2, их назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации, требования безопасности труда. Сковороды электрические секционные модульные с непосредственным обогревом СЭСМ-0.2 и СЭСМ-0.5, их назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и безопасность труда. Фритюрницы ФЭСМ-20, их назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и безопасность труда. Жарочный электрический секционный модульный шкаф: двухкамерный ШЖЭСМ-2К. Пароконвектоматы, их назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и безопасность труда. Виды технологического оборудования, технические характеристики и условия его эксплуатации***Назначение, правила использования и правила ухода за оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, посудой и правила их безопасного использования. ***Обслуживание основного технологического оборудования и производственного инвентаря.*Подборка производственного инвентаря и технологического оборудования и безопасное использование его при приготовлении блюд.***

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала</i>
<p>Санитарно-гигиенические требования к холодному цеху. Оборудование цеха. Хлеборезательное оборудование.</p>	<p>Санитарно-гигиенические требования к холодному цеху и организации рабочих мест. Характеристика машин и механизмов, их классификация, назначение, устройство, правила эксплуатации и безопасного использования. Машина для нарезки гастрономических товаров МРГ-300А, слайсеры; назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации, требования безопасности труда. Механизмы для отжима сока из ягод и фруктов МС 3-40, устройство, принцип работы, порядок удаления жома, правила безопасной эксплуатации. Хлеборезка МРХ-200; устройство, основные рабочие части, принцип работы, правила эксплуатации и требования безопасности труда. Виды технологического оборудования, технические характеристики и условия его эксплуатации***Назначение, правила использования и правила ухода за оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, посудой и правила их безопасного использования.***. Обслуживание основного технологического оборудования и производственного инвентаря.*Подборка производственного инвентаря и технологического оборудования и безопасное использование его при приготовлении блюд.***</p>

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала</i>
<p>Санитарно-гигиенические требования к кондитерскому цеху. Механическое и тепловое оборудование цеха.</p>	<p>Санитарно-гигиенические требования к кондитерскому цеху и организации рабочих мест. Машины и механизмы для просеивания муки и сахара; просеиватель с неподвижным ситом МПМ-800 и просеиватель с вращающимся ситом МС24-300; устройство, принцип работы, правила загрузки продукта, удаление примесей и другие правила эксплуатации и безопасности труда. Характеристика машин, применяемых для приготовления и обработки теста, кремов и других полуфабрикатов. Тестомесильные машины с передвижными дежами ТММ-1М: их устройство, принцип работы. Правила закатывания и скатывания дежи. Правила эксплуатации и требования безопасности труда при работе на тестомесильных машинах. Тестораскаточная машина МРТ-60М, устройство, основные рабочие части, принцип работы, правила регулирования толщины раскатки теста, другие правила эксплуатации и требования безопасности труда. Взбивальные машины и механизмы, работающие от индивидуальных и универсальных приводов: МВ- 35М, МВ-60, МВ-6, МС4-20; их назначение, принцип работы, виды взбивателей и их крепление, правила регулирования скорости взбивания и другие правила эксплуатации и требования безопасности труда. Виды технологического оборудования, технические характеристики и условия его эксплуатации***Назначение, правила использования и правила ухода за оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, посудой и правила их безопасного использования. ***Обслуживание основного технологического оборудования и производственного инвентаря. *Подборка производственного инвентаря и технологического оборудования и безопасное использование его при приготовлении блюд.***</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к кондитерскому цеху и организации рабочих мест. Электрические пекарные шкафы ЭШ-3М и секционный модулированный ШПЭСМ-3. Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности. Виды технологического оборудования, технические характеристики и условия его эксплуатации*** Назначение, правила использования и правила ухода за оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, посудой и правила их безопасного использования. *** Обслуживание основного технологического оборудования и производственного инвентаря.*Подборка производственного инвентаря и технологического оборудования и безопасное использование его при приготовлении блюд.***</p>
<p>Общие требования к холодильному оборудованию.</p>	<p>Общие требования к холодильному оборудованию. Способы получения холода. Характеристика ледяного, льдосоляного охлаждения и при помощи сухого льда; сущность, достоинства и недостатки, область применения. Фреон и его свойства. Холодильное оборудование с машинным охлаждением. Понятие о компрессорной холодильной машине, принцип её действия, применение.</p>
<p>Торгово-холодильное оборудование.</p>	<p>Холодильные шкафы (типа ШХ), камеры, назначение, устройство, правила эксплуатации, охрана труда и техника безопасности при эксплуатации. Меры по обеспечению надёжности и экономии электроэнергии при эксплуатации холодильного оборудования. Холодильные прилавки и витрины,</p>

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала</i>
	назначение, устройство, правила эксплуатации, охрана труда и техника безопасности при эксплуатации. Льдогенератор и фризер для приготовления мягкого мороженого. Виды технологического оборудования, технические характеристики и условия его эксплуатации***Назначение, правила использования и правила ухода за оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, посудой и правила их безопасного использования. ***Устройство, правила эксплуатации и техника безопасности. Обслуживание основного технологического оборудования и производственного инвентаря. *Подборка производственного инвентаря и технологического оборудования и безопасное использование его при приготовлении блюд. **
Самостоятельная работа обучающихся	- систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); - подготовка реферата (компьютерной презентации) по темам «Механическое оборудование», «Тепловое оборудование», «Холодильное оборудование» и «Оборудование для раздачи пищи»; - чтение чертежей и схем машин.
Организация производства	
<p style="text-align: center;">Раздел 1</p> <p style="text-align: center;">Тема 1.</p> <p style="text-align: center;">Классификация предприятий общественного питания</p>	<p>Основные понятия и их определения: предприятие общественного питания; тип, класс предприятия; качество, безопасность, экологичность услуг общественного питания. Классификация предприятий по различным признакам: характеру оказываемых услуг (производственно-обслуживающие, обслуживающие, производственные), характеру производства, ассортименту выпускаемой продукции, объему и качеству предоставляемых услуг, времени и месту функционирования, обслуживаемому контингенту, специфике обслуживания. Основные типы и классы предприятий по ГОСТ Р 50762-2013 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания». Определение, отличительные признаки, характеристика типов. Требования к предприятиям общественного питания различных типов и классов. Заготовочные предприятия общественного питания: определение, классификация, виды, структура, особенности деятельности. Предприятия быстрого обслуживания (ПВО): назначение, виды, специализация, эффективность работы, особенности деятельности. Характеристика узкоспециализированных предприятий: шашлычных, пельменных, блинных, пирожковых, чебуречных, бутербродных, сосисочных и т.п. Предприятия, предоставляющие услуги по реализации продукции общественного питания (магазины-кулинарии, предприятия розничной торговли, мелкорозничная сеть): понятие, назначение, виды, особенности деятельности. Нормативная база деятельности предприятий общественного питания: назначение, применение. Принципы размещения предприятий общественного питания. Понятие о рациональном размещении сети предприятий. Факторы, влияющие на размещение предприятий: численность</p>

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала</i>
	населения города (района), расположение производственных предприятий, административных, социально-культурных и учебных заведений; инфраструктура сферы обслуживания, в т.ч. наличие и размещение предприятий розничной сети, покупательская способность населения и спрос на услуги общественного питания; учет соотношения между типами предприятий для города. Основные требования (архитектурные, экономические, технологические) к планировочным решениям предприятий общественного питания в отдельно стоящих зданиях, зданиях гостиниц, торговых центров или иного назначения.
<p align="center">Тема 2. Организация продовольственного и материально-технического снабжения</p>	<p>Рациональная организация снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами: понятие, задачи, значение, обеспечение. Основные требования к организации снабжения: обеспечение необходимого ассортимента сырья и материально-технических средств в достаточном количестве и надлежащего качества; своевременность и ритмичность завоза; соблюдение графика завоза; сокращение звенности продвижения товаров; согласованность с планом производства продукции; оптимальный выбор поставщиков, экономичность. Источники снабжения и поставщики. Службы снабжения предприятий: назначение, задачи, структура. Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от пункта закупки сырья до пункта конечного потребителя. Нормативные и технические документы, регламентирующие договорные отношения. Договора поставки, их разделы. Критерии выбора поставщиков. Организационные формы поставок: транзитная и складская, смешанная форма: понятие, критерии выбора, экономическая эффективность. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов. Требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы, оформляемые при перевозке продуктов (накладные, сертификаты, качественные удостоверения, вкладыши и др.). Экономичность использования транспорта. Организация приемки продовольственных товаров по количеству и качеству. Нормативные и технические документы, регламентирующие приемку товаров по количеству и качеству. Порядок приемки по количеству и качеству. Товарные запасы, их значение для ритмичной работы предприятия. Организация материально-технического снабжения: требования к нему, особенности приемки товаров. Поставщики товаров материально-технического снабжения: заводы-изготовители, оптовые базы и ярмарки, центры аукционной торговли, фирменная торговая и сбытовая сеть, сервисные центры, мелкооптовые магазины.</p>
<p align="center">Тема 3. Организация складского и тарного</p>	<p>Складское хозяйство: понятие, назначение, компоновка складских помещений. Последовательность складских операций. Состав складских помещений для различных типов предприятий общественного питания. Определение площади складских помещений. Оборудование складских</p>

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала</i>
<i>хозяйства</i>	помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов: назначение, перечень, критерии выбора. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям. Организация хранения продуктов и материально-технических средств. Температурно-влажностный и санитарно-гигиенический режимы. Методы хранения. Внедрение прогрессивной технологии складирования. Порядок отпуска продуктов на производство. Документальное оформление отпуска. Организация тарного хозяйства. Тара: понятие, функции, назначение, классификация, требования. Организация тарооборота: приемка, вскрытие, хранение и возврат. Использование функциональных емкостей, контейнеров. Мероприятия по сокращению расходов по таре: организационно-технические и экономические.
<i>Практическая работа</i>	Решение ситуационных задач по правилам приемки, хранения и отпуска продуктов на производство. Документальное оформление отпуска продуктов. Решение ситуационных задач, связанных с приемкой, хранением и возвратом тары.
<i>Тема 4. Структура производства</i>	Понятия и типы производства. Структура производства: понятие, факторы ее определяющие. Влияние типа и класса предприятия на структуру производства. Цеховая и бесцеховая структура: понятие, назначение, сравнительный анализ. Цеха: условия создания, классификация, взаимосвязь. Выбор рациональной структуры производства. Основные требования к производственным помещениям. Состав и площадь производственных помещений согласно СниПов. Производственный процесс. Понятие, сущность, содержание, основные элементы, принципы организации. Производственный цикл. Технологический процесс: понятие, виды, основные элементы, условия рациональной организации. Понятие о технологических линиях и участках, рабочих местах, зонах обслуживания, организации рабочих мест.
<i>Практическая работа</i>	Разработка структуры производства конкретного предприятия. Составление схемы взаимосвязи производственных помещений.
<i>Тема 5. Оперативное планирование работы производства.</i>	Оперативное планирование: понятие, сущность, назначение. Производственная планирование работы программа: определение, назначение производства. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий: необходимые данные для оперативного планирования, последовательность. Разработка производственной программы в заготовочных цехах. Особенности производственной программы специализированных цехов. Расчет количества полуфабрикатов овощных, мясных, рыбных. Оперативное планирование в предприятиях доготовочных и с полным циклом производства, его последовательность. Плановое меню: определение, назначение. План-меню: понятие, назначение, порядок составления и оформления. Факторы, учитываемые при составлении плана-меню. Виды меню, их характеристика. Порядок расположения блюд в меню. Расчет сырья и продуктов для приготовления блюд в соответствии с производственной программой.

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала</i>
	<p>Составление требования накладной для получения продуктов из кладовой. Распределение сырья между цехами, определение заданий работникам в соответствии с производственной программой. Информационное обеспечение оперативного планирования. Нормативная и технологическая документация. Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий, их разновидности, содержание. Кондиции сырья, включенные в рецептуры блюд, перерасчет сырья других кондиций. Стандарты разных категорий: национальные, стандарты организаций; технические условия, технологические инструкции, их назначение, содержание. Технологические и технико-технологические карты, их назначение, отличия, составление. Особенности разработки и документального оформления, внедрение в производство новых и фирменных блюд.</p>
<p>Тема 6. Организация работы основных производственных цехов.</p>	<p>Заготовочные цехи: овощной, мясной, рыбный, птице-гольевой, мясорыбный, их основных назначение, размещение, режим работы. Ассортимент выпускаемой продукции, производственная программа. Организация технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Технологические линии и участки, организация рабочих мест. Оборудование, его типы и размещение в цехах. Оснащение цехов производственным инвентарем. Организация и условия труда в цехах. Особенности организации производства полуфабрикатов и кулинарной продукции в заготовочных предприятиях. Применение основных принципов промышленного способа производства: специализация, непрерывность и поточность производственного процесса, применение поточных механизированных линий, автоматизация производства. Особенности организации производства полуфабрикатов в предприятиях общественного питания с полным производственным циклом. Доготовочные цехи: горячий, холодный. Назначение, расположение, режим работы цехов, взаимосвязь с другими цехами и помещениями. Организация работы горячего цеха, его структура, особенности. Ассортимент выпускаемой продукции. Производственная программа. Порядок подбора, принципы размещения оборудования; оснащение цеха кухонной посудой и инвентарем. Микроклимат горячего цеха. Организация работы отделений: супового, соусного. Организация технологических процессов, рабочих мест в суповом и соусном отделениях. Технологические линии и участки, их характеристика. Особенности организации работы холодного цеха, ассортимент продукции, производственная программа. Санитарно-эпидемиологические требования к производству холодных блюд и закусок. Оборудование цеха, его размещение. Инвентарь, инструменты. Технологические линии, организация труда и рабочих мест для приготовления салатов, нарезки гастрономических продуктов заливных блюд, бутербродов, сладких блюд и т.п. Специализированные цехи: кулинарный, кондитерский, пирожковый, цех мучных изделий. Назначение цехов, размещение, режим работы, организация труда. Ассортимент продукции, производственная программа. Состав</p>

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала</i>
	помещений цехов. Кулинарные цехи: специализированные и универсальные, организация в них технологического процесса и рабочих мест, в том числе в холодном и горячем отделениях. Оснащение цехов. Кондитерские цехи: классификация их по производительности и ассортименту выпускаемой продукции, особенности организации их работы. Технологические участки, оснащение цеха. Организация рабочих мест по изготовлению изделий из различных видов теста
<p align="center">Тема 7. Организация работы производственных вспомогательных помещений.</p>	Производственные вспомогательные помещения: экспедиция, моечная кухонной посуды, хлеборезка, кладовая суточного запаса сырья. Экспедиция: назначение, размещение, специализация. состав помещений, оснащение. Организация и документальное оформление приема, хранения и отпуска полуфабрикатов и готовой кулинарной и кондитерской продукции. Моечная кухонной посуды: назначение, оснащение, связь с цехами, организация рабочих мест. Организация работы и оснащение хлеборезки и кладовой суточного запаса сырья.
<p align="center">Тема 8. Организация труда персонал на производстве.</p>	Основные понятия: труд, персонал, организация труда. Персонал предприятия общественного питания: административно-управленческий, производственный, обслуживающий, вспомогательный. Производственный персонал. Основные категории работников производства. Характеристика отдельных категорий производственного персонала. Требования к персоналу в соответствии с ОСТом 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу». Нормативные документы, регламентирующие коды и квалификационные требования к должностям специалистов и профессиям рабочих. Разряды профессий рабочих. Организация труда персонала. Сущность и задачи организации труда на производстве: экономическая, психофизиологическая, социальная. Основные направления организации труда: разработка и внедрение рациональных форм разделения и кооперации труда; создание и поддержание оптимальных условий труда; совершенствование организации и обслуживания рабочих мест, внедрение передовых приемов труда; подготовка и повышение квалификации кадров; рационализация режимов труда и отдыха; укрепление дисциплины труда; совершенствование нормирования труда. Аттестация рабочих мест, их комплексная оценка соответствия условий труда требованиям нормативных, технико-технологических, организационно-экономических документов и техники безопасности. Режимы труда и отдыха работников производства. Графики выхода на работу, виды графиков. Выбор графика в соответствии с режимом работы предприятия, загрузки зала. Понятие о нормировании, нормах труда. Виды норм. Рабочее время, классификация затрат рабочего времени. Виды норм выработки, порядок их разработки. Определение численности работников производства на предприятиях общественного питания.
Физиология питания, санитария и гигиена	
Раздел 1 Физиология питания	

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала</i>
<p style="text-align: center;">Тема 1. 1 Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма</p>	<p><i>Основные пищевые вещества:</i> понятие, их классификация. Вода: значение в питании и при производстве продукции общественного питания. Формы воды (свободная и связанная). Нормы потребления, последствия недостаточного и избыточного потребления воды. Содержание в пищевых продуктах. Водно-солевой обмен. Водный баланс. Особенности питьевого режима в условиях жаркого климата и в горячих цехах.</p> <p><i>Белки:</i> понятие, физиологическая роль, аминокислотный состав белков: заменимые и незаменимые аминокислоты. Свойства белков, их влияние на формирование качества продукции общественного питания. Биологическая ценность белков животного и растительного происхождения, их соотношение в рационе питания. Понятие об азотистом балансе. Потребность организма в белках, влияние избытка и недостатка белков на жизнедеятельность организма. Содержание в пищевых продуктах.</p> <p><i>Жиры:</i> понятие, физиологическая роль. Растительные и животные жиры, их состав и биологическая эффективность. Свойства, их влияние на формирование качества продукции. Соотношение в суточном рационе питания. Полиненасыщенные жирные кислоты, их роль в нормализации жирового обмена, нормы потребления. Жироподобные вещества, их значение. Современные представления о роли холестерина. Потребность организма в жирах, влияние их избытка и недостатка на обмен веществ. Продукты окисления жиров, их влияние на обмен веществ. Продукты окисления жиров, их влияние на здоровье человека. Содержание в пищевых продуктах.</p> <p><i>Углеводы:</i> понятие, физиологическая роль, классификация. Простые и сложные углеводы, их источники для организма, участие в обмене веществ, соотношение в суточном рационе. Свойства углеводов, их влияние на формирование качества продукции общественного питания. Роль пищевых волокон. Нервная и эндокринная регуляция углеводного обмена. Потребность организма в углеводах, влияние их избытка и недостатка на обмен веществ. Содержание в пищевых продуктах.</p> <p><i>Витамины.</i> Современные представления о роли витаминов в организме человека. Понятие об авитаминозах, гиповитаминозах и гипервитаминозах. Физиологическая характеристика основных водорастворимых и жирорастворимых витаминов, витаминopodobных веществ. Потребность организма в витаминах, влияние внешних и внутренних факторов. Пути сохранения витаминов при хранении и кулинарной обработке продуктов, витаминизация продуктов и готовой пищи. Содержание в пищевых продуктах</p> <p><i>Минеральные вещества:</i> понятие, классификация, значение для организма. Физиологическая роль важнейших макро- и микроэлементов, источники, суточная потребность организма.</p> <p><i>Обмен веществ и энергии.</i> Ассимиляция и диссимиляция. Энергозатраты человека, их зависимость от пола, возраста, физической нагрузки. Энергетический баланс организма.</p>

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала</i>
<p align="center">Тема 1. 2 Пищевая ценность продовольственного сырья и продукции общественного питания</p>	<p>Пищевая ценность, понятие, назначение, свойства. Энергетическая ценность: понятие, показатели, энергетические вещества и их ценность. Классификация пищевых продуктов по энергетической ценности. Суточная потребность в энергии. Расчет энергетической ценности. Биологическая ценность: понятие, показатели. Классификация пищевых продуктов по биологической ценности. Энергетическая ценность: понятие, показатели, обуславливающие ее непредельные жирные кислоты. Физиологическая ценность, понятие, показатели, обуславливающие вещества. Их классификация. Представление о биологически активных веществах. Усвояемость: понятие, влияющие на нее факторы и вещества</p>
<p align="center">Практическая работа</p>	<p>Расчет энергетической ценности пищевых продуктов. Определение химического состава и калорийности отдельных блюд и меню в целом.</p>
<p align="center">Тема 1. 3. Рациональное питание и физиологические основы его организации</p>	<p>Рациональное питание: понятие, основные принципы (учет физиологических особенностей организма, сбалансированность пищевых веществ, разнообразие пищи). Режим питания и его значение. Принципы нормирования пищевых веществ и калорийности суточного рациона в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда. Адекватное питание. Особенности питания людей, занятых умственным трудом, пожилых людей, студентов. Порядок составления и физиологическая оценка меню для разных групп взрослого населения. Разнообразие современных представлений о рациональном питании («модные диеты», вегетарианство, раздельное питание, и др.). Продукты функционального назначения.</p>
<p align="center">Практическая работа</p>	<p>Составление меню суточного рациона для разных групп взрослого населения и его физиологическая оценка.</p>
<p align="center">Тема 1. 4. Питание отдельных категорий потребителей</p>	<p>Питание детей: понятие, особенности. Физиологические особенности детей и подростков. Зависимость физиологических норм потребления белков, жиров, углеводов и калорийности пищи от возраста, пола, массы тела. Качественный подбор продуктов для детского питания. Особенности режима питания детей и подростков. Продукты детского питания: понятие, назначение, классификация. Диетическое питание: понятие, значение. Основные физиологические принципы построения диетического питания. Принцип щажения: механическое, химическое, термическое. Постепенность расширения рациона питания, степень строгости диеты. Дробное питание, режим питания. Понятие о полноценности диеты. Назначение и характеристика основных лечебных диет, рекомендуемых при заболеваниях органов пищеварения, сердечно-сосудистые системы, почек, нарушениях обмена веществ. Понятие о лечебно-профилактическом питании и его рационах.</p>

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала</i>
Раздел 2 Санитария и гигиена	
Тема 2.1 Влияние микроорганизмов на качество и безопасность пищевых продуктов	Понятие о микроорганизмах. Морфология и физиология микроорганизмов. Влияние условий внешней среды на микробов. Микробиология основных пищевых продуктов.
Тема 2.2. Пищевые заболевания, гельминтозы, их профилактика.	Личная гигиена. Пищевые инфекционные заболевания. Сальмонеллез: причины возникновения и меры профилактики. Зоонозные инфекции. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения. Глистные заболевания.
Тема 2.3 Санитарные требования к устройству и содержанию ПОП	Гигиена воды. Требования к территории предприятий общественного питания. Требования к оборудованию. Требования к транспортным средствам и перевозкам пищевых продуктов. Требования к складским помещениям. Требования к планировке и устройству помещений. Требования к производственным и торговым помещениям. Требования к отделке помещений. Дезинфекция дезинфицирующие средства. Моющие средства для обработки помещений, оборудования, инвентаря и посуды. Борьба с грызунами и насекомыми на ПОП. Эпидемиологическое значение кулинарной обработки пищевых продуктов. Требования к тепловой обработке пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологический контроль качества готовой пищи. Санитарно-эпидемиологическое законодательство.
Практическая работа	Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекционных заболеваний. Анализ санитарных требований к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей
Основы калькуляции и учета	
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности
Тема 2. Ценообразование в общественном питании	Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания.
	Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства.
	Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета.
	Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета.
	План-меню, его назначение, виды, порядок составления.
	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий.

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала</i>
Практическая работа	Работа со Сборником рецептов: расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства; определение процентной доли потерь е при различных видах обработки сырья. Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.
Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация	Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материально-ответственных лиц. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление.
Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	Задачи и правила организации учета в кладовые предприятия общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой
Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе
Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	Правила торговли. Виды оплаты по платежам. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира.

3. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Материально-техническое обеспечение (далее – МТО) необходимо для проведения всех видов учебных занятий, промежуточной и итоговой аттестации, предусмотренных учебным планом по программе, и соответствует действующим санитарным и гигиеническим нормам и правилам.

Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
Аудитория 212-213	лекции	компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска
Лаборатория по компетенции «Поварское дело»	лабораторные работы	учебные макеты для изучения основ микропроцессорной техники
Компьютерный класс (аудитория 206-207)	практические и лабораторные занятия	компьютеры, инструментальная система программирования

3.2. Использование наглядных пособий и других учебных материалов при реализации программы

1. Мультимедийные презентации к лекционным и практическим занятиям.
2. Федеральная нормативно-правовая документация (приказы, положения, инструктивные письма, стандарты).
3. Локальная нормативно-правовая документация (положения, рабочие учебные планы, рабочие программы).
4. Виртуальный практикум издательского центра «Академия».

3.3. Условия для функционирования электронной информационно-образовательной среды (при реализации программ с использованием дистанционных образовательных технологий)

Электронные информационные ресурсы	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
1. Электронная библиотека ПРОФОобразование https://profspo.ru/	теоретическое обучение	Электронные книги, журналы, практикумы

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса. Требования к квалификации педагогических кадров:

К реализации программы привлекается лица, имеющие:

- среднее профессиональное и/или высшее образование, направление которого соответствует профилю программы;
- опыт решения практических задач по тематике программы;
- опыт профессиональной деятельности в системе дополнительного профессионального образования;
- опыт участия в олимпиадах и чемпионатах профессионального мастерства.

4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Оценка качества освоения программы осуществляется в форме промежуточной и итоговой аттестации обучающихся.

Формой проведения промежуточной аттестации слушателей являются зачет и (или) дифференцированный зачет по завершению каждого модуля.

Оценка качества освоения программы осуществляется итоговой аттестационной комиссией в виде квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в профессио