



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ОГА ПОУ НТТТ»

М.Б. Галахов

«*Семь*» 2022г.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

ПО ПРОФЕССИИ 16675 «Повар»

областного государственного автономного

профессионального образовательного учреждения

«Новгородский торгово-технологический техникум»

Пояснительная записка
к программе профессионального обучения по профессии
16675 «Повар»

1.1. Нормативная база реализации ОПОП ОУ

Настоящая программа профессионального обучения по профессии 16675 «Повар» областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Новгородский торгово – технологический техникум» (далее – ОГА ПОУ «НТТТ») разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569, и в соответствии со следующими нормативно – правовыми документами:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

- Уставом ОГА ПОУ «НТТТ» и локальными актами:

- Положением о ресурсном центре;

- Об оказании платных услуг.

Учебный план предназначен для подготовки квалифицированных рабочих по профессии «Повар» 3-го квалификационного разряда.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный процесс по программе повышения квалификации осуществляется в ОГА ПОУ «НТТТ» в течение всего календарного года.

Дата начала занятий определяется по мере комплектования групп.

Образовательная деятельность организуется в соответствии с расписанием, утвержденным руководителем ресурсного центра ОГА ПОУ «НТТТ».

Для обучающихся устанавливается пятидневная учебная неделя. Продолжительность академического часа для всех аудиторных занятий составляет 45 минут. Возможна группировка занятий сдвоенными академическими часами (парами) по одной учебной дисциплине.

Максимальная учебная нагрузка обучающихся при освоении программы профессиональной подготовки включает обязательную аудиторную нагрузку (лекции, практические занятия), учебную и производственную практику и самостоятельную работу.

Учебная практика организуется в производственных лабораториях ОГА ПОУ «НТТТ».

1.3. Порядок аттестации обучающихся

Оценка качества освоения, программа профессионального обучения включает текущий контроль успеваемости и квалификационный экзамен слушателей.

Текущий контроль успеваемости представляет собой контроль освоения программного материала учебных дисциплин. Формы текущего контроля успеваемости определяет преподаватель с учетом содержания программы профессиональной подготовки. Результаты текущего контроля успеваемости заносятся в журналы в виде отметки по 5-балльной системе.

В ходе освоения тем предусматривается проведение зачетов за счёт времени, отведённого на соответствующую тему.

Квалификационный экзамен проводится ОГА ПОУ «НТТТ» для

определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессиональной подготовки и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, 3 -го квалификационного разряда по профессии «Повар».

Лицам, успешно освоившим программу профессиональной подготовки и прошедшим итоговую аттестацию, присваивается 3 квалификационный разряд и выдается документ о квалификации – Свидетельство о присвоении квалификации установленного образца.

Документ о квалификации выдается на бланке, являющимся защищенным от подделок полиграфической продукцией, образец которого установлен ОГА ПОУ «НТТТ».

Взамен утраченного свидетельства, либо взамен свидетельства, содержащего ошибки, обнаруженные слушателем после его получения, выдается дубликат свидетельства.

2. Содержание программа повышения квалификации по профессии 16675 «Повар».

2.1 Цель курса.

Получение профессиональных знаний, умений и навыков по профессии «Повар» с присвоением 3 квалификационных разрядов.

2.2 Категория обучающихся.

Для обучения по данной программе допускаются лица различного возраста, в том числе не имеющие основного общего или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), годные к работе по профессии «Повар» по медицинским показателям.

2.3 Продолжительность обучения: 256 академических часов.

2.4 Требования к результатам освоения программы.

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

знать:

– нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;

– рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

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

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

– правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;

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

– пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

– принципы и приёмы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;

- правила и технологии расчётов с потребителями;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

уметь:

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- отпускать готовые блюда. Напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учётом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;

– эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.

владеть навыками трудовых действий:

– подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;

– уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;

– проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;

– упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учётом требований к безопасности и условиям хранения;

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

– обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара;

– подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара;

– приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;

– приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;

– приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара;

– приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;

- приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;
- приготовление блюд из яиц по заданию повара;
- приготовление блюд из творога по заданию повара;
- приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;
- приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;
- приготовление горячих напитков по заданию повара;
- приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;
- приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;
- приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара;
- приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;
- процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара;
- порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;
- помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации;
- приём и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарные изделия по заданию повара;
- упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для программы профессионального обучения

Кабинеты: технологии кулинарного производства, безопасности жизнедеятельности.

Лаборатории: микробиологии, санитарии и гигиены; товароведения и продовольственных товаров; технического оснащения и организации рабочего места.

Учебный кулинарный цех.

Залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; актовый зал.

4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

4.1. Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по программе профессионального обучения: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профессии «Повар».

Мастера: наличие 5–6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

**5. План учебного процесса по
программе профессионального обучения
по профессии 16675 «Повар»**

Наименование дисциплин, практик	Формы промежуточной аттестации (зачёт, диф. зачёт, экзамен)	Учебная нагрузка обучающихся (час)				
		Максимальная нагрузка	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная		
				Всего занятий	Лекций	В т.ч.
1	2	3	4	5	6	7
Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	з	12	8	4	2	2
Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	з	14	10	4	2	2
Техническое оснащение и организация рабочего места	дз	44	28	16	12	4
Экономические и правовые основы производственной деятельности	з	6	4	2		2
Безопасность жизнедеятельности	з	6	4	2		2
Технология приготовления простой кулинарной продукции	дз	98	30	68	48	20
Учебная практика по технологии приготовления простой кулинарной продукции	з	36		36		36
Производственная практика по технологии приготовления простой кулинарной продукции	з	36		36		36
Всего	5/2/0	256	84	168	64	104
Итоговая аттестация				4		

**Основы микробиологии, санитарии и
гигиены в пищевом производстве**

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	12
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	4
в том числе:	
лекции	2
Практические занятия	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	8
Итоговая аттестация в форме зачёта	

**1.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
«Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Основы микробиологии	Содержание учебного материала	1	2
	1. Цели и задачи основных разделов изучаемого предмета. Роль микробов в природе. Морфология микробов. Физиология микробов. Микробиология основных пищевых продуктов.		
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
Тема 2. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья	Содержание учебного материала	1	2
	3. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктах и продовольственного сырья. Дезинфицирующие моющие средства: классификация, назначение и обработка помещения.		
	Практические занятия	2	2
	4. Составление плана основных мероприятий по соблюдению санитарных правил содержания инвентаря и инструментов.		
	5. Составление алгоритма действий по выполнению санитарных требований к тепловой обработке блюд и процессу их приготовления.		
Самостоятельная работа обучающихся	4	2	
Составление разноуровневого теста на тему «Санитарные требования к тепловой обработке блюд». Основные сведения о гигиене и санитарии труда. Личная гигиена работников предприятия общественного питания.			
	ИТОГО	12	

1.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Квчурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь. – М.: Академия, 2015.
2. Мартинчик В.Н. Микробиология, физиология питания, санитария. – М.: Академия, 2017.
3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. – М.: Академия, 2015.

Дополнительные источники:

1. О Федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: положение: утв. Постановлением Правительства РФ 30.06.2004г., № 322 (ред. от 02.10.2021).
2. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" СП 2.3.6. 1079-01: утв. Главным гос. санитарным врачом РФ 27.10.2020 г., №32.
3. Устав Федерального государственного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии»: утв. Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 25.04.2011 г., № 400.

**Физиология питания с основами
товароведения продовольственных товаров**

1 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	14
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	4
в том числе:	
лекции	2
практические занятия	2
Самостоятельная работа, часов	10
Итоговая аттестация в форме зачёта	

**1.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
«Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Основы физиологии питания	Содержание учебного материала	1	2
	1. Общие понятия о пищевых веществах: белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества и другие. Процесс пищеварения. Усвояемость пищи.		
	Практические занятия	1	2
	2. Решение задач на энергетическую ценность и составление меню на основе рационального сбалансированного питания.		
Тема 2. Основы товароведения продовольственных товаров	Самостоятельная работа обучающихся	4	2
	Ответить на вопросы и заполнить анкету «Как часто Вы употребляете продукты?» Подготовить творческую работу на тему «Сбалансированное рациональное питание (тесты, задачи, кроссворды, интересные вопросы и ответы и т.д.)»		
	Содержание учебного материала	1	2
	3. Качество пищевых продуктов и методы его определения. Стандартизация и сертификация пищевых продуктов.		
	Практические занятия	1	2
	4. Ознакомление с основными разделами стандарта. Выработка навыков органолептической оценке качества товаров.		
	Самостоятельная работа обучающихся Составление краткого описания на рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия, реализуемые ведущими фирмами города. Творческое составление рецепта на салаты, в основе которых мясные продукты. Краткое описание ингредиентов и их сочетаемости друг с другом.	6	2
	ИТОГО	14	

1.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Квчурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь. – М.: Академия, 2015.
2. Мартинчик В.Н. Микробиология, физиология питания, санитария. – М.: Академия, 2017.
3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. – М.: Академия, 2015.
4. Муравина И.В. Основы товароведения. – М.: Академия, 2017.
5. Никифорова Н.С. и другие. Товароведение продовольственных товаров. Рабочая тетрадь. – М.: Академия, 2015.

Дополнительные источники:

1. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов: 29-ФЗ от 02.01.2000 г. (с изм. и доп. от 01.01.2022).
2. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: СанПин 2.3.2.1078 – 01.
3. Гигиенические требования по применению пищевых добавок. СанПин 2.3.2.1293 – 03.
4. Нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения: утв. Главным гос. санитарным врачом РФ 18.12.2008г., № 2.3.1. 2432-08.
5. Об утверждении перечня производств, профессий, должностей, работа в которых даёт право на бесплатное получение лечебно-профилактического питания, рационов лечебно-профилактического питания: постановление Министерства труда и социального развития РФ от 16.05.2022 г. № 298н.

6. «Услуги общественного питания. Требования к персоналу», ГОСТ 30524 – 2013.

7. О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации: приказ Минздрава России от 05.08.2008 г., № 330 (с изм. от 24.11.2016 г.).

**Техническое оснащение и
организация рабочего места**

1 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	44
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	16
в том числе:	
лекции	12
практические занятия	4
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	28
Итоговая аттестация в форме зачёта	

1.2. Рабочий тематический план и содержание учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Организация и учет на предприятиях общественного питания		14	
Тема 1.1. Характеристика основных типов предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	2	2
	1. Характеристика предприятий общественного питания: типы и классы. Организация кулинарного и кондитерского производства.		
	Самостоятельная работа обучающихся Составление плана помещений для потребителей в ресторане, кафе, столовой, закусочной. Составление конспекта на тему «Функции, которые выполняет предприятие общественного питания», «Рациональное размещение сети предприятий общественного питания». Составление алгоритма действий при изготовлении мучных, хлебобулочных и кондитерских изделий.	6	
Тема 1.2. Учёт сырья и готовых мучных, хлебобулочных и кондитерских изделий	Содержание учебного материала	2	2
	2. Учёт сырья и готовых мучных, хлебобулочных и кондитерских изделий		
	Самостоятельная работа обучающихся Составление конспекта по теме «Порядок списания испорченных продуктов», «Порядок и сроки проведения инвентаризации». Заполнение бланков: наряд-заказ, требований-накладных, калькуляционная карточка, накладная на отпуск готовой продукции, составление товарного отчета.	4	
Раздел 2. Технологическое оборудование предприятий общественного питания		30	
Тема 2.1. Механическое оборудование	Содержание учебного материала	4	2
	3. Машины и механизмы для обработки овощей. Машины и механизмы для измельчения мяса.		
	4. Механизмы для нарезки гастрономических продуктов. Машины для работы кондитерского цеха.		2
	Практические занятия	2	
	5. Подготовка к работе аппаратов для кондитерского цеха.		
	Самостоятельная работа обучающихся Составление и заполнение таблицы «Возможные неисправности машин и механизмов»	6	

	Расшифровка маркировки машин и механизмов (буквенное и цифровое обозначение) Осуществление мелкого ремонта и устранение неисправностей машин и механизмов Составление конспекта «Новые виды механического оборудования», «Правила эксплуатации фаршемешалки и мясорыхлителя».		
Тема 2.2 Тепловое оборудование	Содержание учебного материала	2	2
	6. Аппараты для жарки и выпечки. Варочно-жарочное оборудование. Водогрейное оборудование. Оборудование для раздачи пищи		
	Практические занятия	2	
	7. Подготовка к работе аппаратов для кондитерского цеха.		
	Самостоятельная работа обучающихся Расшифровка маркировки машин и механизмов (буквенное и цифровое обозначение) Составление и заполнение таблицы «Возможные неисправности оборудования» Составление конспекта «Устройство и назначение аппаратов пароварочных», «Новые виды варочно-жарочного оборудования».	8	
Тема 2.3. Холодильное оборудование	Содержание учебного материала	2	2
	8. Холодильные шкафы. Холодильные камеры. Прилавки-витрины		
	Самостоятельная работа обучающихся Расшифровка маркировки машин и механизмов (буквенное и цифровое обозначение) Осуществление мелкого ремонта и устранение неисправностей оборудования Составление конспекта «Новые виды холодильного оборудования».	4	
Всего:		44	

1.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. В.В. Усов. Организация производства и обслуживания: Учеб. пособие. – М.: ОИЦ «Академия», 2015. – 416 с. – Серия: Профессиональное образование.
2. И.И. Потапов. Калькуляция и учет Учеб. пособие. – М.: ОИЦ «Академия», 2016. – 160 с. – Серия: Профессиональное образование.
3. И.И. Потапова. Рабочая тетрадь Калькуляция и учет Учеб. пособие. – М.: ОИЦ «Академия», 2017. – 144 с. – Серия: Профессиональное образование.
4. В.П. Золин Технологическое оборудование предприятий общественного питания Учеб. пособие. – М.: ОИЦ «Академия», 2015. – 248 с. – Серия: Профессиональное образование.

**Экономические и правовые основы
производственной деятельности**

1 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	4
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	2
в том числе:	
практические занятия	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
Итоговая аттестация в форме зачёта	

**1.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
«Экономические и правовые основы производственной деятельности»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Экономические основы производственной деятельности	Содержание учебного материала	1	2
	Практические занятия		
	1. Основные показатели деятельности организации. Издержки. Прибыль. Рентабельность. Зарплата. Сущность и функции оплаты труда. Анализ и планирование фонда заработной платы.		
	Самостоятельная работа обучающихся Расчет прибыли и рентабельности. Расчет издержек производства. Анализ товарооборота.	2	
Тема 2. Правовые основы производственной деятельности	Содержание учебного материала	1	
	Практические занятия		
	2. Решение правовых производственных ситуаций. Регулирование трудовых споров.		
	Самостоятельная работа обучающихся Анализ статей Трудового кодекса. Работа с основными положениями Трудового кодекса. Составление резюме.	2	
ИТОГО		6	

1.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Жабина С.Б. Маркетинг продукции и услуг. Общественное питание. М., Академия, 2015.
2. Иванова С.И. , Шереметова В.В., Скляр М.А. и др./ Под ред. Иванова С.И. Экономика (профильный уровень) кн. 1,2 М., Вита Пресс, 2017.
3. Экономика фирмы. Под ред. Муравьевой Т.В. М., Академия, 2015.
4. Трудовой кодекс РФ.

Дополнительные источники:

1. Николаева Т.И., Егорова Н.Р. Экономика предприятий торговли и общественного питания. М., 2006.

**Безопасность
жизнедеятельности**

1 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	4
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	2
в том числе:	
практические занятия	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
Итоговая аттестация в форме зачёта	

1.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Безопасность и защита человека в чрезвычайных ситуациях	Содержание учебного материала	1	2
	Практические занятия		
	1. Разработка плана мероприятий по защите работающих в общественном питании от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций. Составление списка профилактических мер для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности Кондитера.	2	
Самостоятельная работа обучающихся Правила поведения и действия населения при техногенных, природных ЧС. Оповещение населения об угрозе жизни и здоровья людей и о порядке их действий в сложившейся обстановке. Коллективные и индивидуальные средства защиты. Огнетушащие средства. Правила, приемы и способы применения первичных средств в пожаротушении.			
Тема 2. Порядок и правила оказания первой медицинской помощи	Содержание учебного материала	1	2
	Практические занятия		
	2. Отработка приёмов оказания первой помощи. Виды ран. Способы обработки ран. Сердечный приступ и его признаки. Методы остановки кровотечения. Виды черепно-мозговой травмы. Виды травмирования.	2	
Самостоятельная работа обучающихся Сердечно-сосудистая система. Заболевание сердечно-сосудистой системы. Правила наложения повязок при травмировании и ранении различных участков тела. Травматический шок и его профилактика. Профилактика отравлений. Первая медицинская помощь при отравлениях.			
ИТОГО		6	

1.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Топоров Н.К. Основы безопасности жизнедеятельности. 10-11 классы: Учеб. для учащихся общеобразовательных учреждений. – М.: Просвещение, 2016.
2. Смирнов А.Т. Основы безопасности жизнедеятельности. 10 кл. учеб. для общеобразовательных учреждений. – 10-е изд. – М.: Просвещение, 2017.
3. Смирнов А.Т. Основы безопасности жизнедеятельности. 11 кл. учеб. для общеобразовательных учреждений. – 10-е изд. – М.: Просвещение, 2015.
4. Смирнов А.Т., Мишин П.В. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни. – 7-е изд. – М.: Просвещение, 2015.

Дополнительные источники:

1. Научно-методический и информационный журнал: ОБЖ. Основы безопасности жизнедеятельности.
2. Интернет-сайты:
www.school.edu.ru
www.obzh.ru
3. Комплект учебно-наглядных пособий «Защита населения от ОМП»;
4. Комплект учебно-наглядных пособий, плакатов, планшетов.

**Технология приготовления
простой кулинарной продукции**

1 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	98
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
лекции	48
практические занятия	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	30
Итоговая аттестация в форме зачёта	

1.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Технология приготовления простой кулинарной продукции»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема1. Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов	Содержание	6	2
	1. Первичная обработка клубнеплодов и корнеплодов, формы нарезки. Первичная обработка капустных, луковых, плодовых, салатных овощей, формы нарезки. Первичная обработка консервированных овощей, формы нарезки. Первичная обработка грибов. Подготовка пряностей и приправ.		
	2. Приготовление блюд и гарниров из варёных, припущенных, жареных овощей		
	3. Приготовление блюд и гарниров из тушеных, запеченных овощей. Приготовление блюд из грибов.		
	Лабораторные работы	2	2
Тема 2. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом	Содержание	6	2
	5. Обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Приготовление рыбной котлетной массы		
	6. Приготовление рыбы отварной, припущенной, жареной, запеченной.		
	7. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы, блюд из морепродуктов.		
	Лабораторные работы	4	2
Тема 3. Приготовление и оформление простых блюд и полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов, домашней	Содержание	6	2
	9. Механическая кулинарная обработка мяса. Обработка сельскохозяйственной птицы и дичи. Обработка субпродуктов. Приготовление крупнокусковых, мелкокусковых, порционных полуфабрикатов из мяса		
	10. Приготовление рубленой массы, котлетной массы, полуфабрикатов из нее. Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов.		

птицы		Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы		
	11.	Приготовление отварного мяса. Приготовление мяса, жаренного крупным куском. Жарка мяса натуральными порционными кусками, мелкими кусками, панированными кусками		
	12.	Приготовление тушеных мясных блюд. Приготовление запеченных мясных блюд. Приготовление блюд из рубленого мяса, из котлетной массы. Приготовление блюд из субпродуктов.		
	13.	Приготовление блюд из отварной птицы, жареной птицы, тушеной птицы.		
	Лабораторные работы			2
Приготовление блюд из мяса				
Тема 4. Приготовление простых супов	Содержание		4	2
	14.	Супы, полуфабрикаты для супов. Заправочные супы. Приготовление щей, борщей, рассольников, солянок.		
	15.	Приготовление супов картофельных, супов с крупами, макаронными изделиями и бобовыми. Приготовление супов молочных, супов сладких, холодных супов.		
	Лабораторные работы		2	2
16.		Приготовление супов		
Тема 5. Приготовление простых соусов	Содержание		4	2
	17.	Приготовление полуфабрикатов для соусов. Приготовление соуса красного основного, белого основного.		
	18.	Приготовление соуса молочного, сметанного, масляных и яично-масляных. Приготовление соусов холодных и сладких.		
	Лабораторные работы		2	2
19.		Приготовление соусов		
Тема 6. Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых, блюд и гарниров из макаронных изделий	Содержание		2	2
	20.	Приготовление каш, блюд из каш. Приготовление блюд из бобовых. Приготовление блюд из макаронных изделий.		
	Лабораторные работы		4	2
21.		Приготовление каш, блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.		
Тема 7. Приготовление и оформление	Содержание		2	2
	22.	Варка яиц. Приготовление жареных и запеченных блюд из яиц. Приготовление холодных и го-		

простых блюд из яиц и творога		рячих блюд из творога.		
	Лабораторные работы		4	2
	23.	Приготовление блюд из яиц и творога		
Тема 8. Приготовление и оформление простых холодных блюд и закусок	Содержание		2	2
	24.	Приготовление бутербродов. Приготовление салатов и винегретов		
	25.	Приготовление блюд и закусок из овощей, яиц и грибов		
	26.	Приготовление рыбных блюд и закусок. Приготовление мясных блюд и закусок		
	Лабораторные работы		4	2
	27.	Приготовление холодных блюд и закусок		
Тема 9. Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд и напитков	Содержание		2	2
	28.	Сладкие блюда. Натуральные свежие фрукты и ягоды. Приготовление компотов. Приготовление железированных блюд.		
	29.	Приготовление горячих сладких блюд. Приготовление горячих и холодных напитков.		
	Лабораторные работы		4	
	30.	Приготовление горячих и холодных сладких блюд и напитков		
Тема 10. Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста с фаршем	Содержание		2	2
	31.	Приготовление теста. Приготовление фаршей		
	32.	Приготовление мучных блюд из теста с фаршем		
	Лабораторные работы		4	2
	33.	Приготовление блюд из теста		
Самостоятельная работа (внеаудиторная).			30	2
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторных работ, отчетов и подготовка к их защите. Составление качественной оценки блюд. Составление карт анализа брака блюд.				
Всего			98	

1.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. Образования - / Н.А. Анфимова. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 400 с.
2. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: практикум: учеб. пособие для студ. Учреждений сред. проф. образования / Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 128 с.
3. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум: учебное пособие для нач. проф. образования / Н.И. Дубровская. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 320 с.
5. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания / В.Ф. Кащенко – М. «Альфа-М». 2016 – 416 с.
6. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. учреждений начального проф. образования / Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 160 с.
7. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум: учебное пособие для студ. учреждений начального проф. образования / Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 96 с.
8. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 128 с.
9. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.И. Соколова – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 288 с.

10. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие для студ. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. – 7-е изд., стер. – Издательский центр «Академия», 2016. – 304 с.
11. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для студ. проф. образования / Н.Э. Харченко. – 8-е изд., стер. – Издательский центр «Академия», 2014. – 512 с.
12. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.Б. Цыганова. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 488 с.

Дополнительные источники:

1. Андросов В.П. Производственное обучение по профессии «Повар» Часть 1 Механическая кулинарная обработка продуктов / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федороченко – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 96 с.
2. Андросов В.П. Производственное обучение по профессии «Повар» Часть 2 Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федороченко – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 128 с.
3. Андросов В.П. Производственное обучение по профессии «Повар» Часть 3 Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федороченко – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 96 с.
4. Андросов В.П. Производственное обучение по профессии «Повар» Часть 4 Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федороченко – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 112 с.
5. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А. Качурина. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 160 с.

6. Потапова И.И. Первичная обработка продуктов: учебное пособие / И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 80 с. – (Повар, базовый уровень)
7. Потапова И.И. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий: учебное пособие / И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. – 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 64 с. – (Повар, базовый уровень)
8. Потапова И.И. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки: учебное пособие / И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. – М.: Издательский центр «Академия», 2009. – 64 с. – (Повар, базовый уровень)
9. Потапова И.И. Супы: учебное пособие / И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 80 с. – (Повар, базовый уровень)
10. Потапова И.И. Соусы: учебное пособие / И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. – М.: Издательский центр «Академия», 2009. – 64 с. – (Повар, базовый уровень)
11. Потапова И.И. Блюда из рыбы и морепродуктов: учебное пособие / И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 64 с. – (Повар, базовый уровень)
12. Потапова И.И. Блюда из мяса: учебное пособие / И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 64 с. – (Повар, базовый уровень)
13. Потапова И.И. Холодные блюда и закуски: учебное пособие / И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 80 с. – (Повар, базовый уровень)

Справочники:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – М.: Издательство «Хлебпродинформ»
2. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий, Москва, 1999, Издательство «Легкая промышленность и бытовое обслуживание», 621 с.

Интернет-ресурсы:

1. www.culina-russia.ru/Literatura/magazine.html - Журнал «Питание и общество»
2. <http://pelmen4eg.ru> – Журнал «Гастроном»
3. www.pitportal.ru – Весь общепит России
4. www.edu.ru – каталог образовательных Интернет-ресурсов

Учебная и производственная практика по технологии приготовления простой кулинарной продукции

1. Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей и приправ.
2. Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.
3. Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
4. Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы.
5. Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий.
6. Приготовление и оформление блюд из яиц и творога.
7. Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста с фаршем.
8. Приготовление бульонов и отваров.
9. Приготовление простых супов.
10. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.
11. Приготовление простых холодных и горячих соусов.
12. Обработка рыбы с костным скелетом.
13. Приготовление или подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
14. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом.
15. Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
16. Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
17. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов.

18. Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы.
19. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями.
20. Приготовление и оформление салатов.
21. Приготовление и оформление простых холодных закусок.
22. Приготовление и оформление простых холодных блюд.
23. Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд.
24. Приготовление и оформление простых горячих напитков.
25. Приготовление и оформление простых холодных напитков.

Экзаменационные задания для слушателей по программе профессионального обучения по профессии 16675 «Повар» (3 разряд)

1. Котлеты картофельные классические
2. Котлеты картофельные с фаршем
3. Котлеты картофельные с грибами
4. Винегрет овощной
5. Винегрет овощной с сельдью
6. Винегрет овощной с грибами
7. Жаркое по-домашнему из курицы
8. Жаркое по-домашнему из свинины
9. Жаркое по-домашнему из говядины
10. Суп картофельный с макаронными изделиями с мясом птицы
11. Суп картофельный с макаронными изделиями с фрикадельками
12. Суп картофельный с макаронными изделиями на мясном бульоне
13. Крупеник из гречки
14. Крупеник из пшена