

муниципальное бюджетное образовательное учреждение дополнительного образования  
«Дом детского творчества «Дриада»

Утверждаю  
директор МБОУДО «ДТТ «Дриада»  
И.Г. Телегина



**ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

**ПРОФЕСИИ**

**16675 Повар**

форма подготовки очная  
срок обучения 2 месяца

г. Снежногорск  
2018 год

## **Аннотация программы**

Программа профессионального обучения

Код профессии: 16675

Квалификация: Повар-3 разряда

Форма обучения: с отрывом от производства

Нормативный срок освоения: 260 часов (2 месяца)

Рабочая группа составителей:

Заместитель директора по УВР-Лапинская Н.С.,

Мастер п/о-Левина Е.А.,

Психолог ГОБУЦЗН-Штепа О.В.

Правообладатель программы: муниципальное бюджетное образовательное учреждение дополнительного образования «Дом детского творчества «Дриада», Мурманская область, г. Снежногорск, ул. Победы, дом 4

Программа рекомендована педагогическим советом муниципального бюджетного образовательного учреждения дополнительного образования «Дом детского творчества «Дриада» к использованию в учебном процессе

Основание: протокол заседания педагогического совета МБОУДО «ДДТ «Дриада» от 15 марта 2018 г. № 04.

## СОДЕРЖАНИЕ

|   |    |
|---|----|
| 1. Общие положения .....  | 4  |
| 1.1. Требования к поступающим на обучение.....                  | 4  |
| 1.2. Нормативный срок освоения программы.....                   | 4  |
| 1.3. Квалификационные характеристики выпускника.....            | 5  |
| 2. Характеристика подготовки.....                               | 6  |
| 3. Учебный план.....  | 9  |
| 4. ОП. 00 Общепрофессиональные дисциплины.....                  | 11 |
| 4.1. ОП01. Основы рыночной экономики и предпринимательства..... | 11 |
| 4.2. ОП 02. Технология поиска работы.....                       | 13 |
| 4.3. ОП 03. Основы товароведения пищевых продуктов.....         | 17 |
| 4.4. ОП 04. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены..... | 27 |
| 4.5. ОП 05. Основы калькуляции и учета.....                     | 34 |
| 5. МП. 00 Профессиональный модуль.....                          | 38 |
| 5.1. МП 01. Организация производства ПО.....                    | 38 |
| 5.2. МП 02. Кулинария .....                                     | 42 |
| 5.3. МП 03. Оборудование, охрана труда.....                     | 65 |
| 6. Оценка качества подготовки.....                              | 71 |
| 7. Требования к минимальной материально-технической базе.....   | 72 |
| 8. Календарный учебный график.....                              | 81 |

## **1.ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

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

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании» (с изменениями и дополнениями);
- Федеральный закон Российской Федерации от 21.07.2007 № 194-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в связи с установлением обязательности общего образования»;
- Федеральный закон Российской Федерации от 25 декабря 2008 г. N 287-ФЗ "О внесении изменений в Закон Российской Федерации "О занятости населения в Российской Федерации";
- Общероссийский классификатор профессий рабочих, служащих, ОК 016-94,01.11.2005 г.;
- Приказ Федеральной службы по экологическому, технологическому и атомному надзору от 29 декабря 2006 г. N 1154 "Об утверждении Перечня основных профессий рабочих промышленных производств (объектов), программы обучения которых, должны согласовываться с органами Федеральной службы по экологическому, технологическому и атомному надзору";
- Приказ Минобразования России Российской Федерации от 29.10.01 №3477 "Об утверждении Перечня профессий профессиональной подготовки";

Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей НПО и СПО на основе ФГОС НПО и ФГОС СПО, утвержденных 28 сентября 2009 г. Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования и науки Российской Федерации.

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

В программе используются следующие термины и их определения:

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

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

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

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

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

**ПМ** - профессиональный модуль;

**ОК** - общая компетенция;

**ПК** - профессиональная компетенция;

**МДК**- междисциплинарный курс;

**ПП**- производственное обучение.

### **1.1. Требования к поступающим**

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

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

Нормативный срок освоения программы 260 часов при очной форме подготовки.

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

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

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

## **учк2. ХАРАКТЕРИСТИКА ОБУЧЕНИЯ**

## **ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО**

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

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

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

1. ОП. 00 Общепрофессиональные дисциплины:

ОП.01 Основы рыночной экономики и предпринимательства

ОП.02 Технология поиска работы

ОП. 03 Основы товароведения пищевых продуктов

ОП.04 Основы физиологии питания, санитарии, гигиены

ОП.05 Основы калькуляции и учета

2. МП. 00 Профессиональные модули:

МП.01 Организация производства ПОП

МП. 02 Кулинария

МП.03 Оборудование, охрана труда

Профессиональный модуль:

1. Кулинария

Программа предполагает: практическое обучение в лаборатории.

## **КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА.**

Назначение профессии:

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

**Повар 3-его разряда должен знать:**

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

**Повар 3-его разряда должен уметь:**

- варить картофель и другие овощи, бобовые, макаронные изделия и каши;
- жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (мясной, рыбной, овощной), блины, оладьи, блинчики;
- запекать овощные и крупяные изделия;
- формировать пирожки, пончики, булочки, жарить и выпекать их;
- формировать и панировать полуфабрикаты из котлетной массы (из мяса, рыбы, овощей, круп);
- проводить вспомогательные работы по приготовлению блюд и кулинарных изделий (процеживание, протираание);
- вести процессы механической кулинарной обработки сырья: овощей, круп, мясных и рыбных продуктов (промывать, очищать и нарезать овощи и зелень; размораживать мясо, рыбу; потрошить дичь, сельскохозяйственную птицу, рыбу; разделывать сельдь, кильку, обрабатывать субпродукты и пр.);
- приготавливать блюда, из концентратов;
- порционировать, раздавать блюда массового спроса;
- соблюдать требования безопасного труда.

### 3.УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Вид обучения: профессиональное обучение.

Минимальный уровень образования принимаемых на обучение : среднее общее образование.

Длительность обучения: 260 часа.(2 мес./8нед.)

Учебная нагрузка в неделю: 36-40 учебных часов.

Квалификация, разряд: повар 3 разряда

Количество человек в группе: до 15.

Документ об окончании обучения: свидетельство.

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

| <b>Блок профессиональных (специальных) дисциплин</b> |  |            |           |           |           |           |       |  |
|--|--|------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-------|--|
| МП<br>01.  | Организация<br>производства ПОП            | <b>11</b>  |           |           | 11        |           | зачет |  |
| МП<br>02.  | Кулинария                                  | <b>184</b> | 12        | 80        | 12        | 80        | зачет |  |
| МП<br>03.  | Оборудование,<br>охрана труда              | <b>11</b>  | 11        |           |           |           | зачет |  |
|  | <b>Итого</b>                               | <b>206</b> | 23        | 80        | 23        | 80        |       |  |
| ГИА<br>01.   | <b>Итоговый (квалификационный) экзамен</b> |            |           |           |           |           |       |  |
|  | Консультации                               | <b>2</b>   |           |           | 2         |           |       |  |
|  | Экзамен                                    | <b>4</b>   |           |           | <b>4</b>  |           |       |  |
|  | <b>Всего</b>                               | <b>260</b> | <b>50</b> | <b>80</b> | <b>39</b> | <b>91</b> |       |  |

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

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

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

Общий объём – 11 часов, из них:

теоретические занятия –11.

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

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

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

#### **ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

В результате изучения курса слушатель должен:

знать/понимать

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

Уметь

- объяснять: мотивационную структуру поведения людей в организации, сущность коммуникационных процессов;

- сравнивать/различать: власть и лидерство, основные фонды и оборотные средства.

Применять:

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

- оценивать действия рыночных субъектов с точки зрения маркетинга;

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

- оценки собственных экономических действий, поведения других людей, происходящих событий с точки зрения маркетинга;
- успешного выполнения типичных экономических и управленческих ролей;
- решения практических маркетинговых проблем, возникающих в повседневной жизни;
- реализации и защиты прав потребителей и производителей товаров, осознанного выполнения гражданских обязанностей.
- решения практических задач, связанных с жизненными ситуациями;
- совершенствования собственной познавательной деятельности;
- оценки происходящих событий и поведения людей в хозяйственной жизни.

### Учебный план дисциплины

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

## **Содержание**

### **Тема 1. Введение**

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

### **Тема 2. Ресурсы и факторы производства**

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

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

### **Тема 4. Предпринимательство.**

Предпринимательство. Субъекты. Сущность, цели и задачи. Фирмы. Свойства и различия. История становления.

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

Основные понятия. Защита трудовых прав работников. Формы заработной платы. Налоговая служба — одна из важнейших в государстве с рыночной системой экономики. Налогообложение в России. Назначение налогов и их отмена, их размеры, льготы по налогам находятся в ведении Федерального собрания России. Общие принципы налоговой системы. Предпринимательская фирма. Нормативная база предприятия. Организация и уровни управления на предприятии. Менеджмент в деятельности предприятия. Маркетинг в деятельности предприятия. Бизнес-план.

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

## **Перечень учебно-методического обеспечения**

Материально-техническое обеспечение курса

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

#### **Литература для слушателей**

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

#### **Литература для учителя:**

1. Акционерные общества в России: Словарь-справочник от А до Я. М.: Дело и Сервис, 1998.
2. Блинов А.О. Малое предпринимательство. Организационные и правовые основы деятельности. М.: Ось-89, 1998.
3. Законодательное обеспечение бизнеса в России. М.: Конэско, 2007.
4. Предпринимательство: Учебник для эконом. спец. вузов, под ред. В.Я. Горфинкеля, Г.Б. Поляка, В.А. Швандера. М.: ЮНИТИ, 2000.

5. Рузавин Г.И. Основы рыночной экономики. Учебн. пособие. М.: Банки и биржи, ЮНИТИ, 1996.
6. Савченко В.Е. Современное предпринимательство. М.: Экономика, 2008

#### **4.2.ОП 02. ТЕХНОЛОГИЯ ПОИСКА РАБОТЫ**

##### **Аннотация к ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

##### **«Технология поиска работы»**

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

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

В результате освоения дисциплины слушатель должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины слушатель должен знать:

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

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:** максимальной учебной нагрузки -3 часа.

#### **Учебный план дисциплины**

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

## Содержание

### **Тема 1. Анализ современного рынка труда**

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

### **Тема 2. Способы поиска работы**

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

### **Тема 2. Составление резюме**

Резюме, его назначение. Способы подготовки кратких резюме о трудовой деятельности. Основные правила составления резюме

#### **Основные источники:**

1. Маслова, В. М. Управление персоналом : учебник и практикум для СПО / В.М. Маслова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2014. — 492 с. — Серия : Профессиональное образование.

2. Толмачева, Н.В. Конспект лекций по МДК 09.05, 05.05 «Технология поиска работы» для специальностей 080114, 230701 и р.3 дисциплины «Основы предпринимательства» для специальности 210414, Курган, 2014.- 58с.

#### **Дополнительные источники:**

1. Волкова, Л. Женщина и карьера / Л. Волкова. – СПб. : Питер Паблишинг, 2007. – 288 с.
2. Артюшин, Б. Карьера «за стеклом». – Электронный доступ: <http://www.getter.ru/publl.html>.
3. Базаров, Т. Ю. Планирование карьеры. – Электронный доступ: [www.e-xecutive.ru/publicaions/aspects/article\\_7687/](http://www.e-xecutive.ru/publicaions/aspects/article_7687/)
4. Иванов, В.Ю. Управление карьерой менеджера: необходимость и основное содержание. – Электронный доступ:

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

#### **Область применения программы**

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

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

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

##### **Цель:**

- изучения курса является приобретение теоретических знаний, практических навыков проведения оценки качества пищевых продуктов с точки зрения возможности и целесообразности использования их в общественном питании.

Программой предмета является изучение классификации, ассортимента, показателей качества, условий хранения пищевых продуктов, их кулинарного назначения.

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

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

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

В результате изучения предметослушатель **должен знать** :

- проблемы рынка каждой группы пищевых продуктов и источники

поступления товаров на рынок;

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

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

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

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

| <b>Код</b> | <b>Профессиональные компетенции</b>   |
|------------|---|
| ПК 1.      | осознавать социальную значимость своей будущей профессии, стремиться к саморазвитию и повышению квалификации  |
| ПК 2       | осуществлять организацию работы торгового предприятия, проводить его позиционирование   |
| ПК 3       | работать с нормативными и правовыми документами в соответствии с направлением и профилем подготовки   |
| ПК 4       | составлять и анализировать договора купли-продажи (контракты) потребительских товаров, осуществлять закупки и реализацию сырья и потребительских товаров                            |
| ПК 4       | применять стандарты организации в практике на предприятиях ОП   |
| ПК 5       | определять показатели ассортимента и качества товаров   |
| ПК 6       | использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции |
| ПК 7       | выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь   |
| ПК 8       | оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации   |
| ПК 9.      | осуществлять приемку товаров по количеству и качеству   |
| ПК 10 .    | оценивать качество упаковки и маркировки товаров, контролировать условия транспортирования и реализации товаров   |

|           |  |
|-----------|--|
| ПК<br>11. | знание требования к упаковке и маркировке товаров, условиям и срокам их хранения и транспортирования |
|-----------|--|

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенций:

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

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

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>иметь практический опыт</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• определять качество сырья и готовой продукции;</li> <li>• использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;</li> <li>• осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;</li> <li>• пользоваться нормативными документами.</li> </ul>  |
| <b>уметь</b>                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• использовать органолептическую оценку качества пищевых продуктов;</li> <li>• использовать лабораторные методы для устранения дефектов;</li> <li>• пользоваться нормативными документами                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• определять качество сырья и готовой продукции;</li> <li>• использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;</li> <li>• осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;</li> <li>• пользоваться нормативными документами.</li> </ul> </li> </ul> |
| <b>знать</b>                   |   |

|  |  |
|--|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• правовую и нормативную базу по предотвращению фальсификации: Федеральный закон «О защите прав потребителей», Гражданский кодекс РФ.</li> <li>• классификацию продовольственных товаров.</li> <li>• виды стандартов и нормативных документов.</li> <li>• химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов;</li> </ul> |
|--|--|

## Учебный план дисциплины

| №  | Наименование тем   | Всего     | Теория    | Практика |
|----|--|-----------|-----------|----------|
| 1  | Введение.  | 1         | 1         |          |
| 2  | Общие сведения о продуктах.                                    | 1         | 1         |          |
| 3  | Плоды, овощи, грибы и продукты их переработки.                 | 8         | 8         |          |
| 4  | Зерно и продукты его переработки.                              | 1         | 1         |          |
| 5  | Рыба и рыбные продукты.  | 1         | 1         |          |
| 6  | Мясо и мясные продукты.  | 1         | 1         |          |
| 7  | Яйца и яичные продукты. Пищевые жиры.                          | 1         | 1         |          |
| 8  | Молоко и молочные продукты.                                    | 1         | 1         |          |
| 9  | Соевые продукты. Новейшие технологии по переработке продуктов. | 1         | 1         |          |
| 10 | Вкусовые продукты.   | 1         | 1         |          |
| 11 | Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия.                    | 1         | 1         |          |
|    | <b>Итого</b>   | <b>18</b> | <b>18</b> |          |

## Содержание

### Тема 1. Введение

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

### Тема 2. Общие сведения о продуктах

Химический состав продовольственных товаров.

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

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

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

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

### **Тема 3. Фрукты, овощи, грибы и продукты их переработки**

Классификация свежих овощей по различным признакам.

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

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

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

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

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

Тыквенные овощи. Особенности химического состава, основные хозяйственно-ботанические сорта огурцов, тыкв, арбузов, дынь, требования к качеству, болезни и повреждения, кулинарное использование.

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

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

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

Квашеные, соленые, моченые плоды и овощи. Сущность процессов квашения, соления и мочения, используемые сорта плодов и овощей, пищевая ценность, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии.

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

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

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

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

Продукты переработки картофеля, ассортимент, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии.

Свежие и переработанные грибы. Свежие грибы. Особенности химического состава, классификация, понятие о несъедобных грибах, признаки доброкачественности, дефекты, использование в кулинарии. Переработанные грибы, ассортимент, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии.

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

Крупы. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, использование в кулинарии.

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

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

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

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

#### **Тема 5. Рыба и рыбные продукты**

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

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

Соленые, валеные, копченые рыбные продукты. Сущность консервирования рыбы посолом, вялением и копчением. Классификация и ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Балычные изделия, характеристика, кулинарное использование.

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

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

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

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

## **Тема 6. Мясо и мясные продукты**

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

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

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

Мясо птицы, кроликов, дичи. Пищевая ценность, классификация, требования к качеству, кулинарное использование. Колбасные, ветчинные изделия, мясные консервы. Пищевая ценность, классификация, характеристика основного ассортимента, требования к качеству, пороки, кулинарное использование.

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

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

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

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

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

### **Тема 8. Молоко и молочные продукты**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **Тема 10. Вкусовые продукты**

Значение вкусовых продуктов в питании. Классификация.

Чай и чайные напитки. Химический состав, требования к качеству.

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

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

Лабораторная работа.

Распознавание видов чая, кофе. Органолептическая характеристика.

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

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

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

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

Кондитерские изделия. Классификация кондитерских изделий.

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

### **Условия реализации профессионального модуля Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета экономики

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

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

- калькуляторы;
- бланки бухгалтерских документов.
- **Технические средства обучения:**
- компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет, принтер, проектор;
- интерактивная доска с мультимедийным сопровождением;

## **Информационное обеспечение обучения**

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

#### **Основные источники:**

1. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров - Ростов н/Д: «Феникс» 2015 г.
2. Мартинчик А.Н, Королёв А.Д. Микробиология, физиология питания, санитария. - М: Академия, 2010. - 352с
3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. - М.: Академия, 2010
4. Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина Микробиология, физиология питания, санитария - Учебное пособие / - 240 с. - (Профессиональное образование), 2008

#### **Дополнительные источники:**

1. «Охрана труда в торговле, в общественном питании» Д.Ф. Фатыхов, М: Изд-Центр «Академия», 2015г.
2. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности» Л.В. Мармузова, М: Изд-Центр «Академия»2015г.
3. «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» Е. А. Богатырёва , «Академкнига/учебник», 2015г.

#### **Электронные ресурсы:**

1. [innefedovarusedu.net>post/2868/37501](http://innefedovarusedu.net/post/2868/37501)
2. [science.runetstar.net](http://science.runetstar.net)
3. [innefedova.rusedu.net](http://innefedova.rusedu.net)
4. <http://gendocs.ru/v22089>
5. <http://probel.kz/index.php/component/content/article>
6. [http:// otherreferats. allbest. ru/marketing/00145839\\_0. html](http://otherreferats.allbest.ru/marketing/00145839_0.html)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **Учебный план дисциплины**

| <b>№</b> | <b>Наименование тем</b>                            | <b>Всего</b> | <b>Теория</b> | <b>Практика</b> |
|----------|--|--------------|---------------|-----------------|
| 1        | Основы физиологии питания.                         | 1            | 1             |                 |
| 2        | Основы эпидемиологии.                              | 1            | 1             |                 |
| 3        | Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика. | 2            | 2             |                 |

|   |   |          |          |  |
|---|---|----------|----------|--|
| 4 | Санитарные требования к устройству, оборудованию и содержанию предприятий общественного питания.    | 1        | 1        |  |
| 5 | Личная и профессиональная гигиена работников общественного питания.                                 | 1        | 1        |  |
| 6 | Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, хранению и реализации готовой пищи. | 2        | 2        |  |
| 7 | Охрана окружающей среды.  | 1        | 1        |  |
|   | Итого   | <b>9</b> | <b>9</b> |  |

## **Содержание**

### **Тема 1. Основы физиологии питания**

Биологическое значение пищи. Суточная норма, калорийность.

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

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

Витамины — значение в питании. Понятие о гиповитаминозе и авитаминозе.

Водорастворимые витамины В<sub>1</sub> и С. Жирорастворимые витамины А и Д.

Сохранение витаминов при кулинарной обработке продуктов.

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

### **Тема 2. Основы эпидемиологии**

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

Факторы внешней среды, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов.

Понятие о патогенных микроорганизмах. Бактерионосительство: опасность бактерионосителей, работающих в предприятиях общественного питания.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Санитарные требования к оборудованию и инвентарю. Недопустимость использования разделочных досок не по назначению. Лабораторный контроль санитарного состояния предприятий общественного питания.

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

Влияние приемов кулинарной обработки пищевых продуктов на получение доброкачественной и безвредной пищи. Соблюдение гигиенических требований, технологического процесса приготовления блюд и напитков. Санитарные требования к механической кулинарной обработке. Санитарные требования к нарезке хлеба, приготовлению фарша, обработке субпродуктов, овощей, используемых без тепловой обработки.

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

Санитарные требования к обработке яиц, меланжа, яичного порошка; творога, использованию ароматических веществ и пищевых красителей.

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

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

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

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

Требования к санитарной одежде, ее хранение.

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

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

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

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

### **Учебная литература**

1. «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии» - учебник, З.П. Матюхина, М: Изд-Центр «Академия», 2010г.
2. «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии»- учебник, З.П., Матюхина, М: Изд-Центр «Академия», 2001г.
3. «Основы физиологии питания» - учебное пособие, Г.Г. Лутошкина, М: Изд-Центр «Академия», 2010г.

### **Дополнительные источники:**

1. «Гигиена и санитария общественного питания» - учебное пособие, Г.Г. Лутошкина, - М: «Академия», 2010г.
2. «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» - рабочая тетрадь, Т.А. Качурина, -М: «Академия», 2009г.

## 4.5. ОП 05. ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

### Область применения программы

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

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

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

**освоения дисциплины:** слушатель должен уметь:

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

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

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

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН ДИСЦИПЛИНЫ

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

## Содержание

### Тема 1. Введение

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

### Тема 2. Ценообразование в предприятиях общественного питания

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

Изучение структуры построения прейскурантов. Работа с прейскурантами цен.

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

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

### Тема 4. Калькуляция в предприятиях общественного питания

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

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

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

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

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

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

### **Учебная литература :**

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

### **Дополнительные источники:**

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

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

## 5. МП. 00 ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ

### 5.1. МП.01 Организация производства ПОП

Аннотация программы по дисциплине «Организация производства предприятия общественного питания»

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

**Целью изучения дисциплины является** приобретение слушателями теоретических знаний и практических навыков по вопросам производственной и организационно - хозяйственной деятельности ПОП.

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

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

**уметь:**

- организовать приемку, хранение, отпуск всех видов продуктов;
- рационально и эффективно организовывать производственный процесс в различных цехах предприятия;
- обеспечивать соблюдение технологического процесса производства продукции;
- правильно организовывать рабочие места в цехах;

- работать с технологической документацией;
- подбирать по назначению оборудование, инструменты, инвентарь;
- организовывать хранение и отпуск готовой продукции.

При изучении курса необходимо учитывать межпредметные связи с другими предметами.

### Тематический план дисциплины

#### «Организация производства предприятия общественного питания»

| № п/п | Наименование темы  | Всего часов | теория | практика |
|-------|--|-------------|--------|----------|
| 1     | Введение Характеристика предприятий общественного питания                    | 2           | 2      |          |
| 2     | Организация снабжения ПОП  | 2           | 2      |          |
| 3     | Характеристика структуры производства. Организация работы заготовочных цехов | 3           | 3      |          |
| 4     | Организация работы доготовочных цехов  | 3           | 3      |          |
| 5     | Итоговое занятие   | 1           | 1      |          |
|       | <b>Всего</b>   | <b>11</b>   | 11     |          |

### Содержание

#### Тема 1. Введение.

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

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

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

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

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

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

Организация работы холодного и горячего цеха. Организация рабочих мест.

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

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета

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

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

#### **Основные источники:**

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

#### **Дополнительные источники:**

[www.edu.ru](http://www.edu.ru) – каталог образовательных Интернет-ресурсов

## Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

### Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

осуществляется преподавателем при проведении дифференцированного зачета.

| <b>Результаты обучения (освоения умения, усвоенные знания)</b>   |
|--|
| <b>Умения:</b>   |
| организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;                                     |
| проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания. |
| <b>Знания:</b>   |
| характеристики основных типов организации общественного питания;   |
| принципы организации кулинарного производства;   |
| учет сырья и готовых изделий на производстве.  |

## **5.2. МП.02 КУЛИНАРИЯ**

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

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

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

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

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

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

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

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

- проводить отпуск готовой продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;
- правильно использовать применяемое технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, посуду;
- пользоваться сборниками рецептов, стандартными и технологическими картами при изготовлении блюд;
- приготавливать блюда и гарниры из овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса и домашней птицы, холодные блюда и закуски, напитки, сладкие блюда;

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

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

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

## Тематический план и содержание учебной дисциплины «Кулинария»

| № п/п  | Наименование разделов и тем   | Всего      | Теория    | Практика   |
|--------|---|------------|-----------|------------|
| ПМ. 01 | Блюда из овощей и грибов.   | 34         | 4         | 30         |
| ПМ. 02 | Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. | 34         | 4         | 30         |
| ПМ. 03 | Супы и соусы.   | 14         | 2         | 12         |
| ПМ. 04 | Блюда из рыб.   | 26         | 2         | 24         |
| ПМ.05  | Блюда из мяса и домашней птицы.   | 29         | 5         | 24         |
| ПМ.06  | Холодные блюда и закуски.   | 35         | 5         | 30         |
| ПМ. 07 | Сладкие блюда и напитки.  | 12         | 2         | 10         |
|        | <b>Всего</b>  | <b>184</b> | <b>24</b> | <b>160</b> |

### Содержание

#### ПМ 01 БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ.

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

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

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

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

Обработка овощей и грибов. Качественная оценка овощей при приемке на производстве. Схема технологического процесса обработки овощей: приемка, взвешивание, сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка — назначение каждой операции. Особенности обработки картофеля в зависимости от кулинарного использования. Причины потемнения очищенного картофеля и способы предотвращения потемнения. Формы нарезки картофеля, использование. Особенности обработки корнеплодов, капустных, луковых овощей в зависимости от кулинарного использования; формы нарезки перечисленных овощей, использование. Особенности обработки тыквенных, томатных и прочих овощей; нарезка, кулинарное использование. Особенности обработки консервированных овощей: сушеных, замороженных, соленых, квашеных, кулинарное использование.

Обработка свежих шампиньонов, сушеных грибов, кулинарное использование.

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

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

Блюда и гарниры на круп, бобовых и макаронных изделиях. Значение в питании. Подготовка круп, бобовых и макаронных изделий к тепловой обработке.

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

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

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

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

### **ПМ. 03 СУПЫ И СОУСЫ.**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Выбор и оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Технология приготовления молочных и сметанных соусов.

Приготовление производных соусов. Способы оформления, сервировка, отпуск. Температура подачи, правила хранения соусов.

Дефекты, способы устранения и предупреждения.

Процесс приготовления яично-масляных соусов и масляных смесей, заправок и маринадов.

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

#### **ПМ. 04 БЛЮДА ИЗ РЫБ.**

Требования к качеству рыбы, поступающей в предприятия общественного питания.

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

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

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

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

Приготовление блюд из рыбы.

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

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

Приготовление полуфабрикатов. Требования к качеству мясных полуфабрикатов, сроки и условия хранения. Обработка субпродуктов, кулинарное использование.

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

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

Способы и приемы приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями Классификация бутербродов по способу приготовления, температуре подачи.

Приготовление простых, сложных бутербродов.

Приготовление закрытых бутербродов (сэндвичей): холодных, горячих.

Приготовление закусочных бутербродов (канапе)

Приготовление ассорти рыбного, мясного.

Декорирование, отпуск бутербродов, соблюдение температурного режима.

Технология приготовления салатов из сырых овощей: «Весна», витаминного, летнего, из белокочанной капусты, краснокочанной капусты.

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

Подготовка основных и гастрономических продуктов;

Организация рабочего места повара при приготовлении холодных закусок;

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

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

Технология приготовления, оформления простых холодных блюд

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

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

## **ПМ. 07 СЛАДКИЕ БЛЮДА И НАПИТКИ.**

Пищевая ценность и классификация сладких блюд.

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

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

Требования к качеству блюд их свежих фруктов и ягод.

Технология приготовления желированных сладких блюд

Подготовка желирующих веществ: желатин, агар-агар, крахмал.

Технология приготовления желе. Виды и ассортимент желе.

Технология приготовления самбука. Технология приготовления мусса.

Технология приготовления крема. Требования к качеству, оформление и отпуск желированных сладких блюд

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

Способы сервировки и варианты оформления запеченных сладких блюд.

Требования к качеству, условия и сроки хранения.

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

Способы сервировки и варианты оформления горячих жареных блюд.

Требования к качеству, условия и сроки хранения.

Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных напитков: квас, сбитень, освежающие напитки на основе минеральной воды, освежающие напитки на основе ягодных настоев и отваров, освежающие напитки на основе кисломолочных продуктов

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

## Технология приготовления горячих напитков

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

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

### **Условия реализации дисциплины:**

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

### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии приготовления пищи»:**

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

### **Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Технологии приготовления пищи»:**

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

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

## **Результаты освоения программы**

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

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

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

ВПД 3. «Приготовление супов и соусов»,

ВПД 4. «Приготовление блюд из рыб»,

ВПД 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы;

ВПД 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок;

ВПД 7. Приготовление сладких блюд и напитков

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

| <b>Код</b> | <b>Наименование результата обучения</b> |
|------------|---|
|------------|---|

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

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

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

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

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

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

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

|         |                            |
|---------|----------------------------|
| ПК 3.1. | Готовить бульоны и отвары. |
|---------|----------------------------|

|         |                        |
|---------|------------------------|
| ПК 3.2. | Готовить простые супы. |
|---------|------------------------|

|         |   |
|---------|---|
| ПК 3.3. | Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты. |
|---------|---|

|         |  |
|---------|--|
| ПК 3.4. | Готовить простые холодные и горячие соусы. |
|---------|--|

- ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.
- ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
- ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
- ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
- ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
- ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
- ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
- ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
- ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.
- ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.
- ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.
- ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
- ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.
- ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.
- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
- ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
- ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.



## Информационное обеспечение дисциплины

### Основные источники:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Учеб. для нач. проф. образования. – 4-е изд., переработ. и доп. – М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2010.
2. Барановский В. А. Повар – технолог / Серия «Учебники, учебные пособия». – Ростов н/ Д «Феникс», 2005.
3. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред. проф. образования/ Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова. – 5-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2006.
4. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие для сред. проф. образования/ Г.Г. Дубцов. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия»; Мастерство, 2009.
5. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования: Учебное пособие для сред. проф. образования/ Зинаида Петровна Матюхина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2005.
6. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. для нач. проф. образования. – 2-е изд., стереотип. – М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2009.
7. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебник/ Л. А. Радченко. Изд. 5-е, доп. И перер. – Ростов н/Д: Феникс, 2005.
8. Шатун Л.Г. Повар: Учебное пособие для учащихся профессиональных училищ, лицеев, курсовой подготовки. – 2-е изд. – М.: Издательско – торговая корпорация «Дашков и К\*», 2006.

9. Ковалев Н. И. , Куткина М.Н., Карцева Н.Я. Русская кухня. Учебное пособие. – М.: Издательский дом «Деловая литература», 2006.
10. Усов В.В. Основы кулинарного мастерства: учеб пособие для студ. сред. проф. образования/ В.В. Усов. – М.: Издательский центр «Академия», 2007.
11. Усов В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда: учеб. пособие для студ. сред. проф.. образования/ В.В. Усов. – М.: Издательский центр «Академия», 2007.
12. Харченко Н. Э. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие для нач. проф. образования/ Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. – М.: Издательский центр «Академия», 2005.

#### Справочники:

1. Голубев В.Н., Могильный М.П., Шленская Т.В. Справочник работника общественного питания/ под редакцией В.Н. Голубева – М.: ДеЛи принт, 2005.
2. В.В. Похлёбкин «Большая энциклопедия кулинарного искусства. Все рецепты В.В. Похлёбкина», М., издательство ЗАО «Центрополиграф», 2007.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/ Авт. – сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.П. Пересичный. – К.: А.С.К.2005

#### **Дополнительные источники:**

1. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования / (В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.). – М.: изд-ий центр «Академия», 2006.
2. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделия и бобовых/ (В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинниковой др.). – М.: Изд-ий центр «Академия», 2006.

3. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 3. Холодные блюда и закуски, рыбные, мясные горячие блюда: учеб пособие для нач. проф. образования/ (В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинниковой и др.). – М.: Изд-ий центр «Академия», 2006.

4. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб пособие для нач. проф. образования/ (В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Потапова др.). – М.: Изд-ий центр «Академия», 2006.

5. И.И. Потапова, Н.В. Корнеева Блюда из мяса: учеб. пособие/ И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. – М.: Издательский центр «Академия», 2008.

6. Э. Меджитова «Всё из теста, М., издательство «ЭКСМО», 2004.

7. Практические основы профессиональной деятельности: «Технология продукции общественного питания»; Учеб. пособие / Г.В.Ткачева, А.Б.Юдина, Н.М. Гурбо, Л.К.Жучкова, Е.Е. Наумова. – М.: Изд-ий центр «Академия», 2005.

8. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства: Учеб. для нач. проф. Образования. – М.: ПрофОбрИздат, 2009.

2. Журналы:

1.«Питание и общество», «Гастроном», «Кулинарные ведомости», «Школа гастронома», «Здоровье». «Смак», «Лиза», «Хозяюшка», «Хлебосол».

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

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

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

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

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

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

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

|   |   |  |
|---|---|--|
| <b>ПК 7.1.</b> Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда; | -механическая кулинарная обработка основных продуктов и подготовка дополнительных ингредиентов для приготовления холодных и горячих | Защита практических работ, тестирование, |
|---|---|--|

|   |   |   |
|---|---|---|
| <b>ПК 7.2.</b> Готовить простые горячие напитки;              | сладких блюд и напитков;<br>-приготовление холодных и горячих   | устный опрос.   |
| <b>ПК 7.3.</b> Готовить и оформлять простые холодные напитки. | сладких блюд и напитков;<br>-производственная эксплуатация<br>электромеханического, теплового и<br>холодильного оборудования. | Экспертное наблюдение и оценка деятельности при выполнении работ. |

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

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

#### **Область применения программы**

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

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

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

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

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

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

- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила их безопасного использования;
- права и обязанности работников в области охраны труда;
- правила безопасной эксплуатации установок и аппаратов;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом),
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда.

#### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

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

#### Учебный план дисциплины

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

## Содержание

### **Тема 1. Охрана труда и техника безопасности**

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

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

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

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

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

Классификация технологического оборудования предприятий общественного питания. Общие сведения о машинах и механизмах. Основные части машин, их назначение. Виды передач. Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования безопасности труда.

### **Тема 3. Механическое оборудование**

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

Машины для обработки овощей. Машины для мойки овощей, фруктов и зелени.

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

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

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

Машины хлебрезательные, для нарезания гастрономических продуктов.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Оборудование для раздачи пищи. Электрические мармиты для первых и вторых блюд. Прилавки — мармиты. Тепловые шкафы, тепловая стойка и электрические термостаты.

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

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

Значение, сущность охлаждения. Способы получения холода. Понятие о машинном охлаждении. Холодильные агенты, их характеристика. Схема холодильной машины компрессорного типа.

Классификация холодильного оборудования предприятий общественного питания.

Сборные холодильные камеры. Холодильные шкафы. Бытовые холодильники для хранения охлажденных продуктов и для хранения замороженных продуктов. Холодильные витрины. Холодильные прилавки. Холодильные прилавки-витрины. Льдогенераторы, фризеры, охладители напитков.

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

#### **Основные источники:**

1. Золин В.П. « Технологическое оборудование ПОП» М; «Академия» 2006г.
2. Барановский В. А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания; Феникс - Москва, 2012. - 352 с.

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

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

#### **Дополнительная литература:**

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

Кодекс РФ об административных правонарушениях от 30 декабря 2001 № 195 (в ред. от 24.07.2007 № 218-ФЗ) // СЗ РФ. – 2002. – № 1. – Ст. 1. (с последними изменениями)

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

#### **Интернет-ресурсы:**

- <https://studopedia.ru/>

## **6. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ**

Оценка качества подготовки, включает текущий контроль и итоговую аттестацию.

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

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

| Процент результативности (правильных ответов) | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений |                   |
|---|---|-------------------|
|   | Балл (оценка)   | Вербальный аналог |
| 90-100  | 5   | отлично           |
| 80-89   | 4   | хорошо            |

|       |   |                      |
|-------|---|----------------------|
| 50-79 | 3 | удовлетворительно    |
| менее | 2 | не удовлетворительно |

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

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

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

Образовательное учреждение, должно располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения.

Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты для аудиторных занятий и лаборатория для лабораторно-практических работ, укомплектованная механическим, тепловым и холодильным оборудованием.

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

Обязательным условием допуска к итоговой аттестации является

выполнение всех практических заданий, сдача зачетов по каждому из разделов профессионального модуля.

## **9. Итоговая аттестация**

Итоговая аттестация по профессии 16675 «Повар» проводится в форме квалификационного экзамена, который включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках.

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

Проверка теоретических знаний в рамках квалификационного экзамена проводится в виде собеседования по билетам. Примерные вопросы билетов включают теоретический материал по всем дисциплинам (Приложение 2).

## Приложение 1

**Тест по дисциплине «Основы рыночной экономики»  
Вариант I**

- 1. Средства удовлетворения человеческих потребностей, доступные людям в объеме меньшем, чем объем этих потребностей получили название**
  - а) ресурсы
  - б) неэкономические блага
  - в) экономические блага
- 2. Ограниченность ресурсов – это проблема**
  - а) всех государств, не допускающих расточительного использования любых ресурсов
  - б) только государств с ограниченными ископаемыми ресурсами.
  - в) только тех государств, которые в недалёком прошлом расточительно использовали свои ресурсы
- 3. Самой элементарной формой организации экономики является**
  - а) натуральное хозяйство
  - б) товарное производство
  - в) рыночное хозяйство
- 4. Точка А на графике кривой производственных возможностей характеризует**
  - а) полное использование ограниченных ресурсов
  - б) неполное использование ограниченных ресурсов
  - в) отсутствие ресурсов для производства данного объёма двух альтернативных товаров
- 5. Функция денег, показывающая, что на производство товара затрачен определённый труд, который имеет конкретную форму соизмерения**
  - а) средство платежа
  - б) мера стоимости
  - в) средство накопления
- 6. Стоимость всех конечных товаров и услуг, произведенных в стране в течение определенного периода времени резидентами данной страны**
  - а) ВВП
  - б) ВНП
  - в) ЧНП
- 7. Система, в которой доминирует государственная собственность**
  - а) командная
  - б) смешанная
  - в) рыночная
- 8. Конкуренция, при которой существует множество продавцов, оперирующих однородными продуктами**
  - а) несовершенная конкуренция
  - б) совершенная конкуренция
  - в) олигополия
- 9. Для определения предельных издержек используется следующая формула**
  - а)
  - б)
  - в)
- 10. Издержки, величина которых, в краткосрочном периоде, не изменяется с ростом или падением объема производства**

- а) переменные
- б) внутренние
- в) постоянные

**11. Экономический рост, основанный на использовании дополнительного объема факторов производства**

- а) интенсивный экономический рост
- б) экстенсивный экономический рост
- в) отрицательный темп экономического роста

**12. Уровень доходов необходимых человеку для приобретения количества продуктов питания не ниже физиологических норм**

- а) бедность
- б) заработная плата
- в) прожиточный минимум

**13. Инфляция – это существующая в экономике тенденция к повышению**

- а) общего уровня цен
- б) цен на продукты питания
- в) цен на коммунальные услуги

**14. Человек, потерявший работу в результате научно-технического прогресса, приведшего к сокращению спроса на работников его профессии, увеличивает**

- а) фрикционную безработицу
- б) циклическую безработицу
- в) структурную безработицу

**15. Кривая Филлипса фиксирует связь между уровнем инфляции и**

- а) предложением денег
- б) уровнем процента
- в) уровнем безработицы

**16. Количество товара, которое потребители готовы купить по определенной цене за определенный период времени**

- а) предложение
- б) спрос
- в) потребительская корзина

**17. Спрос эластичен, если**

- а)  $\text{Эд}=1$
- б)  $\text{Эд}=0$
- в)  $\text{Эд}>1$

**18. Необходимость возврата кредита в точно определенные сроки, зафиксированные в кредитном договоре, основывается на принципе**

- а) срочности кредита
- б) платности кредита
- в) возвратности кредита

**19. Повторяющиеся на протяжении ряда лет подъемы и спады, в экономике**

- а) экономический рост
- б) экономический цикл
- в) экономическое развитие

**20. Одной из функций бюджета является**

- а) предоставление кредитов коммерческим банкам
- б) перераспределение национального дохода и ВВП
- в) обслуживание товарооборота

## Тест по дисциплине «Основы экономики»

### Вариант II

- 1. Пирамида потребностей, описывающая всё разнообразие человеческих потребностей и желаний, была предложена**
  - а) А. Маршалл.
  - б) А. Маслоу.
  - в) А. Смит.
- 2. Число трудоспособных жителей любой страны строго фиксировано в любой момент времени – это правило характеризует**
  - а) ограниченность предпринимательства
  - б) ограниченность труда
  - в) ограниченность капитала
- 3. Точка А на графике кривой производственных возможностей характеризует**
  - а) полное использование ограниченных ресурсов
  - б) неполное использование ограниченных ресурсов
  - в) отсутствие ресурсов для производства данного объёма двух альтернативных товаров
- 4. Способность товара удовлетворять определённые потребности человека - это**
  - а) потребительная стоимость
  - б) меновая стоимость
  - в) стоимость
- 5. Альтернативная стоимость товара измеряется**
  - а) затратами ресурсов на производство данного товара
  - б) количеством денег, затраченных на производство данного товара
  - в) количеством одного товара, от которого пришлось отказаться ради получения другого товара.
- 6. Стоимость всех конечных товаров и услуг, произведенных резидентами и нерезидентами страны в течение определенного периода времени**
  - а) ЧНП
  - б) ВВП
  - в) ВНП
- 7. Рыночная экономика характеризуется**
  - а) вмешательством государства в экономику
  - б) монополизмом производства
  - в) господством частной собственности
- 8. Единство отношений, складывающихся по поводу производства, распределения, обмена и потребления, экономических благ**
  - а) экономический рост
  - б) экономическая система
  - в) управление экономикой
- 9. Экономический рост, основанный на применении более совершенных факторов производства и технологий, т.е. за счет НТП**
  - а) интенсивный экономический рост
  - б) эффективный экономический рост
  - в) экстенсивный экономический рост
- 10. Система отношений между продавцами и покупателями**
  - а) фирма
  - б) рынок
  - в) биржа

**11. Рыночная структура, при которой в отрасли господствует лишь одна фирма, и где границы фирмы и отрасли совпадают**

- а) олигополия
- б) совершенная конкуренция
- в) монополия

**12. Для определения переменных издержек необходимо использовать следующую формулу**

- а)  $VC=AFC-TC$
- б)  $VC=FC+TC$
- в)  $VC=TC-FC$

**13. Движение вверх по кривой спроса показывает, что**

а) цена растет      растет спрос

б) цена растет      спрос падает

в) цена падает      спрос растет

**14. Закон Энгеля утверждает**

- а) с ростом доходов семьи удельный вес расходов на питание снижается
- б) с ростом доходов семьи удельный вес расходов на питание увеличивается
- в) доля расходов на удовлетворение культурных потребностей заметно падает

**15. Покупательная способность денег**

- а) увеличивается во время инфляции
- б) не меняется во время инфляции
- в) уменьшается во время инфляции

**16. Фискальная функция налогов заключается в том, что**

- а) налоги обеспечивают государство необходимыми финансовыми ресурсами
- б) собранные в бюджете налоги идут на финансирование нужных обществу программ
- в) снижая или повышая налоги, государство стимулирует или сдерживает развитие определенных сфер экономики

**17. Увеличение государственного долга может привести**

- а) к сокращению производственных возможностей национальной экономике
- б) к снижению налоговых ставок с доходов физических и юридических лиц
- в) к снижению инфляции за счет неоправданной эмиссии

**18. Реальное распределение доходов страны между семьями показывает**

- а) кривая Лоренца
- б) кривая совокупного спроса
- в) закон Энгеля

**19. Число оборотов денежной единицы, находящейся в обращении и расходуемой на приобретение товаров и услуг, за определенный период времени**

- а) денежное обращение
- б) скорость обращения денег
- в) длительность одного оборота денег

**20. Цена, уравнивающая спрос и предложение**

- а) оптовая цена
- б) розничная цена
- в) равновесная цена

## Приложение 2.

## ВОПРОСЫ ДЛЯ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

7. Химический состав пищевых продуктов.
8. Качество пищевых продуктов и методы его определения.
9. Влияние содержания воды в продукте на его качество и хранение.
10. Режим хранения и упаковка пищевых продуктов.
11. Последовательность операций при механической кулинарной обработке овощей
12. Правила безопасности при работе с универсальными приводами
13. Механическая кулинарная обработка картофеля.
14. Машины, применяемые для обработки мяса и рыбы.
15. Механическая кулинарная обработка корнеплодов.
16. Какие приспособления обеспечивают безопасную работу на рыбоочистителе.
17. Процессы, происходящие в пищевых продуктах при хранении.
18. Формы нарезки картофеля. Используемые инструменты.
19. Формы нарезки корнеплодов.
20. Устройство и принцип действия просеивателя муки.
21. Основные показатели качества пищевых продуктов.
22. Процесс обработки белокочанной и цветной капусты.
23. Способы очистки картофеля и принцип действия картофелеочистительной машины.
24. Что такое вид, сорт и ассортимент продуктов?
25. Схема первичной обработки свежих грибов.
26. Принцип работы овощерезательных машин и техника безопасности при их эксплуатации.
27. Химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плодов.
28. Формы нарезки капусты и луковых овощей.
29. Возможные неисправности в работе картофелеочистительных машин и способы устранения.
30. Болезни клубнеплодов и корнеплодов.
31. Обработка плодовых овощей.
32. Классификация теплового оборудования.
33. Капустные овощи. Состав, требования к качеству, болезни, упаковка и хранение.
34. Обработка салатных и десертных овощей.
35. Источники тепла и теплоносители, основные виды теплообмена.
36. Луковые овощи. Состав, разновидности, требования к качеству, болезни, упаковка и хранение.
37. Последовательность операций при механической кулинарной обработке рыбы.
38. Требования техники безопасности при работе с электрокотлами.
39. Салатно-шпинатные и десертные овощи. Состав, требования к качеству, упаковка и хранение.
40. Схема разделки рыбы средних и крупных размеров на филе без кожи и костей.
41. Классификация и устройство пищеварочных котлов.
42. Тыквенные овощи. Состав, требования к качеству, болезни, упаковка и хранение.
43. Способы обработки (разделки) чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы.
44. Типы электрических пищеварочных котлов, правила эксплуатации.
45. Томатные овощи Состав, требования к качеству, болезни, упаковка и хранение.

46. Особенности обработки некоторых видов рыб (судак, камбала, линь, навага, щука, треска и др.)
47. Газовые пищеварочные котлы, возможные неисправности и способы их устранения.
48. Бобовые овощи. Состав, требования к качеству, болезни, упаковка и хранение.
49. Последовательность приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.
50. Паровые пищеварочные котлы, правила эксплуатации.
51. Условия хранения баночных консервов. Основные показатели качества баночных консервов.
52. Обработка и использование рыбных пищевых отходов.
53. Требования безопасности при работе с газовыми пищеварочными котлами.
54. Нерыбные продукты моря.
55. Последовательность операций при механической кулинарной обработке мяса.
56. Пароварочные аппараты, устройство, применение. Требования техники безопасности при варке продуктов на пару.
57. Химический состав, пищевая ценность мяса.
58. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.
59. Аппараты для жарки и выпечки, принцип действия, правила эксплуатации.
60. Классификация мяса. Требования к качеству мяса.
61. Способы тепловой кулинарной обработки.
62. Варочно-жарочное оборудование (плиты), принцип действия, правила эксплуатации.
63. Мясные полуфабрикаты, субпродукты, требования к качеству, упаковка, условия хранения.
64. Технологическая схема основных правил варки каши.
65. Правила эксплуатации электрических и газовых плит. Требования техники безопасности.
66. Требования, предъявляемые к качеству свежего, охлажденного, замороженного мяса.
67. Способы варки макаронных изделий.
68. Устройство и применение кипятильников. Правила безопасной эксплуатации.
69. Молоко и молочные продукты. Состав, пищевая ценность, требования к качеству.
70. Особенности варки бобовых.
71. Требования техники безопасности при работе с электрическими и газовыми водонагревателями.
72. Яйца и яйцопродукты. Химический состав и пищевая ценность, классификация, дефекты, требования к качеству.
73. Способы варки рассыпчатых каш.
74. Общие сведения об оборудовании для раздачи пищи.
75. Пищевые жары. Виды, состав, дефекты, требования к качеству, упаковка и хранение.
76. Способы приготовления картофельного пюре, картофеля во фритюре. Какие блюда приготавливают из картофеля?
77. Общие сведения о холодильном оборудовании на предприятиях общественного питания.
78. Зерно и продукты его переработки.
79. Схема приготовления тушеной капусты, овощного рагу.

80. Виды торгово-холодильного оборудования.
81. Процесс производства муки, химический состав, сорта, требования к качеству, упаковка и хранение.
82. Схема приготовления котлет из моркови, свеклы.
83. Первая помощь при несчастных случаях на производстве.
84. Макароны изделия, состав, ассортимент, требования к качеству, упаковка и хранение.
85. Способы варки яиц. Как используют вареные яйца.
86. Требования безопасности перед началом и по окончании работы повара.
87. Хлеб и хлебобулочные изделия, производство, ассортимент, требования к качеству, упаковка и хранение.
88. Технологическая схема приготовления омлета, яичницы. Чем они отличаются?
89. Требования безопасности во время работы повара.

## Приложение 3

## Календарный учебный график

| № п/п Месяц | Недели   | Форма занятия | Кол-во часов | Дисциплина                                    | Место проведения | Форма контроля |  |
|-------------|----------|---------------|--------------|---|------------------|----------------|--|
| 1           | 1 неделя | Групповая     | 9            | Основы физиологии питания, санитарии, гигиены | Каб. № 11        | Зачет          |  |
|             |          | Групповая     | 18           | Основы товароведения пищевых продуктов        | Каб. № 11        | Зачет          |  |
|             |          | Групповая     | 9            | Организация производства ПОП                  | Каб. № 11        |                |  |
|             | 2 неделя | Групповая     | 2            | Организация производства ПОП                  | Каб. № 11        | Зачет          |  |
|             |          | Групповая     | 11           | Оборудование, охрана труда                    | Каб. № 11        | Зачет          |  |
|             |          | Групповая     | 2            | Основы калькуляции и учет                     | Каб. № 11        |                |  |
|             | 3 неделя | Групповая     | 6            | Основы калькуляции и учет                     | Каб. № 11        | Зачет          |  |
|             |          | Групповая     | 11           | Основы рыночной технологи                     | Каб. № 11        | Зачет          |  |
|             |          | Групповая     | 13           | Кулинария                                     | Каб. № 11-10     |                |  |
|             | 4 неделя | Групповая     | 36           | Кулинария                                     | Каб. № 11-10     |                |  |
|             | 2        | 5 неделя      | Групповая    | 36  | Кулинария        | Каб. № 11-10   |  |
|             |          | 6 неделя      | Групповая    | 36  | Кулинария        | Каб. № 11-10   |  |
|             |          | 7 неделя      | Групповая    | 36  | Кулинария        | Каб. № 11-10   |  |
| 8 неделя    |          | Групповая     | 27           | Кулинария                                     | Каб. № 11-10     | Зачет          |  |
|             |          | Групповая     | 2            | Технология поиска работы                      | ЦЗН              | Зачет          |  |
|             |          | Групповая     | 2            | Консультации                                  | Каб. № 11        |                |  |
| Групповая   | 4        | Экзамен       | Каб. № 10-11 |   |                  |                |  |