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

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

Общий объём – 20 часов, из них:

теоретические занятия – 10

практические занятия - 10.

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.	4	2	2
2	Ресурсы и факторы производства	4	2	2
3	Характеристика денежных средств.	4	2	2
4	Предпринимательство.	4	2	2
5	Трудовой коллектив. Производительность и система оплаты.	4	2	2
	Итого	20	10	10

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.

Практическое занятие № 1

Тема 2. Ресурсы и факторы производства

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

Практическое занятие № 2

Тема 3. Характеристика денежных средств.

История, функции и свойства денег.

Практическое занятие № 3

Тема 4. Предпринимательство.

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

Практическое занятие № 4

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.

Практическое занятие № 5

Перечень учебно-методического обеспечения Материально-техническое обеспечение курса

1. Конституция Российской Федерации. Официальный текст. М.: Из-до«Экзамен»,М., 2007.
2. Гражданский кодекс Российской Федерации. Ч. 1 и Ч. 2. М.: Инфра-М.

Норма,1996. 3. Закон РСФСР от 07.12.1991 “О регистрационном сборе с физических лиц, занимающихся предпринимательской деятельностью, и порядке их регистрации (с изменениями)

Литература для слушателей

1. Ахапкин С.Ю. Лоция бизнеса: Учебн. пособие. — М.: Вита-Пресс, 2016.
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, 2017.
4. Зигаева С.А. Основы предпринимательства. Учебное пособие для учащихся социально-экономического профиля (электронная версия).

Литература для учителя:

1. Акционерные общества в России: Словарь-справочник от А до Я. М.: Дело и Сервис, 2016.
2. Блинов А.О. Малое предпринимательство. Организационные и правовые основы деятельности. М.: Ось-89, 2017.
3. Законодательное обеспечение бизнеса в России. М.: Конэско, 2016.

4.2. ОП 02. 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 - 6 часов, из них теоретических – 4 часа, пркатических – 2 часа.

Учебный план дисциплины

№	Наименование тем	Всего	Теория	Практика
1	Анализ современного рынка труда	1	1	
2	Способы поиска работы	1	1	

3	Составление резюме	4	2	2
	Итого	6	4	2

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

Практическое занятие №1

Составление резюме.

Перечень учебно-методического обеспечения

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, 2016. — 492 с. — Серия : Профессиональное образование.

Дополнительные источники:

1. Волкова, Л. Женщина и карьера / Л. Волкова. – СПб. : Питер Паблишинг,2017. – 288 с.

2. Артюшин, Б. Карьера «за стеклом». – Электронный доступ: http://www.getter.ru/publl.html.

3. Базаров, Т. Ю. Планирование карьеры. – 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

всодержательной 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:

Код	**Профессиональные компетенции**
ПК 1.	осознавать социальную значимость своей будущей профессии, стремиться к саморазвитию и повышению квалификации
ПК 2	осуществлять организацию работы торгового предприятия, проводить его Позиционирование
ПК 3	работать с нормативными и правовыми документами в соответствии с направлением и профилем подготовки

ПК 4	составлять и анализировать договора купли-продажи (контракты) потребительских товаров, осуществлять закупки и реализацию сырья и потребительских товаров
ПК 4	применять стандарты организации в практике на предприятиях ОП
ПК 5	определять показатели ассортимента и качества товаров
ПК 6	использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции
ПК 7	выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь
ПК 8	оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной Документации
ПК 9.	осуществлять приемку товаров по количеству и качеству
ПК 10 .	оценивать качество упаковки и маркировки товаров, контролировать условия транспортирования и реализации товаров
ПК11	Знание требования к упаковке и маркировке товаров, условиям и срокам их хранени и транспортирования

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенций:

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

иметь практический опыт	определять качество сырья и готовой продукции; использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам; осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов; пользоваться нормативными документами.
уметь	использовать органолептическую оценку качества пищевых продуктов; использовать лабораторные методы для устранения дефектов; пользоваться нормативными документами • определять качество сырья и готовой продукции; • использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам; • осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов; • пользоваться нормативными документами.
знать	• правовую и нормативную базу по предотвращению фальсификации: Федеральный закон «О защите прав потребителей», Гражданский кодекс РФ. • классификацию продовольственных товаров.
	• виды стандартов и нормативных документов. • химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов;

Учебный план дисциплины

№	Наименование тем	Всего	Теория	Практика
1	Введение.	2	2	
2	Общие сведения о продуктах.	2	2	
3	Плоды, овощи, грибы и продукты их переработки.	12	8	4
4	Зерно и продукты его переработки.	2	2	
5	Рыба и рыбные продукты.	4	2	2
6	Мясо и мясные продукты.	2	2	
7	Яйца и яичные продукты. Пищевые жиры.	2	2	
8	Молоко и молочные продукты.	2	2	
9	Соевые продукты. Новейшие технологии по переработке продуктов.	2	2	
10	Вкусовые продукты.	4	2	2
11	Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия.	2	2	
	Итого	**36**	**28**	8

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. Плоды, овощи, грибы и продукты их переработки.

Классификация свежих овощей по различным признакам. Клубнеплоды. Особенности химического состава, основные хозяйственно-ботанические сорта, требования к качеству, болезни и повреждения, кулинарное использование.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Лабораторная работа.

Органолептическая оценка плодовых.

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. Макаронные изделия. Пищевая ценность, классификация и ассортимент, требования к качеству, дефекты, ис-пользование 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, мороженная 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.

Лабораторная работа.

Органолептическая оценка рыб.

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.

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;

Технические средства обучения:

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

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров - Ростов н/Д: «Феникс» 2017 г.
2. Мартинчик А.Н, Королёв А.Д. Микробиология, физиология питания, санитария. - М: Академия, 2016. - 352с
3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. - М.: Академия, 2017

Дополнительные источники:

1. «Охрана труда в торговле, в общественном питании» Д.Ф. Фатыхов, М: Изд-Центр «Академия», 2017г.

Электронные ресурсы:

1. innnefedovarusedu.net>post/2868/37501
2. science.runetstar.net

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

Область применения программы

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

Место дисциплины в структуре: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

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

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

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

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

Учебный план дисциплины

	Наименование тем	Всего	Теория	Практика
	Основы физиологии питания.	4	4	
	Основы эпидемиологии.	6	6	
	Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика.	4	4	
	Санитарные требования к устройству, оборудованию и содержанию предприятий общественного питания.	6	2	4
	Личная и профессиональная гигиена работников общественного питания.	4	4	
	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, хранению и реализации готовой пищи.	2	2	

	Охрана окружающей среды.	6	2	4
	Итого	**32**	**24**	**8**

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 Bi 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 протея 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.

Практическое занятие №1

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.

Практическое занятие №2

Учебная литература

1. «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии » - учебник, З.П. Матюхина, М: Изд-Центр «Академия», 2017г.
2. «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии»- учебник, З.П., Матюхина, М: Изд-Центр «Академия», 2016г.
3. «Основы физиологии питания» - учебное пособие, , Г.Г. Лутошкина, М: Изд-Центр «Академия», 2018г.

Дополнительные источники:

1. «Гигиена и санитария общественного питания» - учебное пособие, Г.Г. Лутошкина, - М: «Академия», 2017г.
2. «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» - рабочая тетрадь, Т.А. Качурина, -М: «Академия», 2016г.

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 рецептур блюд и кулинарных изделий»;
- решать задачи по таблицам Сборника рецептур 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**
	Введение.	2	2	
	Материальная ответственность.	4	4	
	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.	4	2	2
	Ценообразование на ПМП.	4	4	
	Калькуляция на ПМП.	4	2	2
	Отчетность материально-ответственных лиц	4	4	
	Инвентаризация продуктов и тары	2	2	
	Итого	**24**	**20**	4

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 кули-нарных изделий и правил работы с ним.

Лабораторная работа №1

Тема 4. Калькуляция в предприятиях общественного питания

Понятие о калькуляции. Материалы, используемые при калькуляции.

Калькуляционные карточки, сущность, оформление, регистрация и хранение.

Понятие о меню, порядок составления и утверждения. Составление меню.

Тема 5. Отчетность материально-ответственных лиц

Сущность материальной ответственности, ее формы. Коллективная (бригадная) форма материальной ответственности, ее значение. Права и

обязанности членов бригады. Документальное оформление материальной ответственности при различных формах.

Задачи организации учета продуктов и товаров. Документы, оформляемые при приемке продуктов по количеству и качеству в кладовую и спуске из кладовой на производство и буфет. Порядок оформления актов на

товарные потери и завес тары. Документы, оформляемые при отпуске готовых изделий с производства. Товарные отчеты материально-ответственных лиц, назначение, построение, документы, на основании которых составляется отчет.

Лабораторная работа №2

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» 2016г.
2. Потапова И,И. Калькуляция и учет. Учебное пособие, - М.: Академия. 2017г.

Дополнительные источники:

1. Решодько Р.К. «Техника безопасности и охрана труда» - М 2016г.
2. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. «Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту», М.: Академия, 2017г.

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»

/	Наименование темы	Всего часов	теория	практика
	Введение Характеристика предприятий общественного питания	**6**	6	

	Организация снабжения ПОП	**8**	4	4
	Характеристика структуры производства. Организация работы заготовочных цехов	**4**	4	
	Организация работы доготовочных цехов	**6**	4	2
	Итоговое занятие	**4**	4	
	Всего	**28**	22	6

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.

Практическое занятие №1

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», 2017.

2. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г., Технология приготовления пищи. Учебное пособие. – М.: ИЦ «Академия», 2018

3. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промыщленности, общественного питания и торговле. – М.: ИЦ «Академия», 2017

4. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие. _ М.: ИЦ «Академия», 2016.

5. Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд. – М.:

ИЦ «Академия», 2017.

Дополнительные источники:

www.edu.ru – каталог образовательных Интернет-ресурсов

5.2. МП.02 КУЛИНАРИЯ

1.1. Область применения программы

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

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

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

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

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

В результате освоения учебной дисциплины слушатель должен уметь:

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

производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, посуду

- пользоваться сборниками рецептур, стандартными и технологическими картами при изготовлении блюд; -приготавливать блюда и гарниры из овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса и домашней птицы, холодные блюда и закуски, напитки, сладкие блюда;

В результате освоения учебной дисциплины слушатель должен знать:

- технологию первичной обработки, нарезки и формовки овощей, грибов;
- технологию приготовления и оформления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;

- технологию приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога;
- технологию приготовления и подачи супов и соусов;
- технологию приготовления и подачи блюд из рыбы;
- технологию приготовления и подачи блюд из мяса и домашней птицы;
- технологию приготовления холодных блюд и закусок;
- технологию приготовления сладких блюд и напитков;
- технологию приготовления мучных изделий;

-признаки и органолептические методы определения их доброкачественности, правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке;

- сроки хранения и реализации продуктов питания.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы 254 часа (в том числе 144 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.	40	12	28
ПМ. 02	Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	34	10	24
ПМ. 03	Супы и соусы.	38	12	26
ПМ. 04	Блюда из рыб.	36	12	24
ПМ.05	Блюда из мяса и домашней птицы.	34	10	24
ПМ.06	Холодные блюда и закуски.	36	12	24
ПМ. 07	Сладкие блюда и напитки.	36	12	24
	Всего	**254**	**80**	**174**

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 ин-струкциями. 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.

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.

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

Выбор и оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соуса белого и красного основного, а так же для производных. Технология приготовление 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 приготовление 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 **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.

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.

ПМ.06 ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ.

Способы и приемы приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями Классификация бутербродов 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.

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.

Способы сервировки и варианты оформления горячих жареных блюд.

Требования к качеству, условия и сроки хранения.

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

Технология приготовления горячих напитков

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

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

Условия реализации дисциплины:

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

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

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

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

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

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

Результаты освоения программы

Результатом освоения программы производственной практики является овладение слушателями видами профессиональной деятельности: ВПД 1. «Приготовление блюд из овощей и грибов»,

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

ВПД 3. «Приготовление супов и соусов»,

ВПД 4. «Приготовление блюд из рыб»,

ВПД 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы;

ВПД 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок;

ВПД 7. Приготовление сладких блюд и напитков

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

Код наименование результата обучения

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

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

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

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

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

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

ПК.2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары. ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов 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.

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

Информационное обеспечение дисциплины Основные источники:

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

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

3. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред. проф. образования/ Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова. – 5-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2006.

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

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

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 изделии и бобовых/ (*В.П. Андросов, Т.В.*

Пыжова, Л.В. Овчинниковой др.). – М.: Изд-ий центр «Академия», 2006.

5.3. 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 оснащенности 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
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**26**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**12**
в том числе:	-
практические занятия	14
Самостоятельная работа (всего)	**-**
в том числе:	
Внеаудиторная самостоятельная работа	**-**
Промежуточная аттестация в форме **дифференцированного зачета**	

Учебный план дисциплины

	Наименование разделов и тем	**Всего**	**Теория**	**Практика**
1	Охрана труда и техника безопасности	4	2	2
2	Общие сведения о машинах	8	4	4
3	Механическое оборудование	4	2	2
4	Тепловое оборудование	4	2	2
5	Холодильное оборудование	6	2	4
	ИТОГО	**26**	**12**	14

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 хлеборезательные, для нарезания гастрономических продуктов.

Хлеборезательные 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 хлеборезательных 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» 2017г.

2. Барановский В. А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания; Феникс - Москва, 2016. - 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», 2017. – 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, 2018. – 424 с.

Интернет-ресурсы:

1.https://studopedia.ru/