

**Министерство образования Калининградской области  
государственное автономное учреждение  
Калининградской области  
профессиональная образовательная организация  
«Колледж сервиса и туризма»  
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАУ КО ПОО КСТ  
\_\_\_\_\_ Алукриева А.С.  
01 июля 2022г

**РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН  
профессионального обучения  
по профессии **16675 «Повар»****

Профессия – 16675 «Повар»  
Трудоемкость – 1380 часов

г. Калининград  
2022 год

## Рабочая программа дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

**1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4	– соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;	– основные понятия и термины микробиологии; – основные группы микроорганизмов, – микробиология основных пищевых продуктов; – правила личной гигиены работников организации питания; – классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; – правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления; – возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции – методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции
	– определять источники микробиологического загрязнения;	
	– производить санитарную обработку оборудования и инвентаря,	
	– обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;	
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ПК 6.1-6.4	– готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	– пищевые вещества и их значение для организма человека; – суточную норму потребности человека в питательных веществах; – основные процессы обмена веществ в организме; – суточный расход энергии; – состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов пи-
	– загрязнение	
	– проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;	
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ПК 6.1-6.4	– рассчитывать энергетическую ценность блюд;	– суточный расход энергии; – состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов пи-
	– рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;	
	– составлять рационы питания для различных категорий потребителей	

		<p>тания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</li> <li>– усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</li> <li>– нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</li> <li>– назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;</li> <li>– методики составления рационов питания</li> </ul>
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории про-</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессио-</p>

	фессионального и личностного развития	нального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

## Учебно-тематический план дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

Наименование тем	Всего часов	В том числе	
		теоретические занятия	практические и лабораторные занятия
<b>Раздел 1 Основы микробиологии в пищевом производстве</b>			
Тема 1.1 Введение. Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве.	2	2	-
Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления.	6	6	-
<b>Раздел 2 Основы физиологии питания</b>			
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	2	2	-
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	2	2	-
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	4	4	-
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	2	2	-
<b>Раздел 3 Санитария и гигиена в пищевом производстве</b>			
Тема 3.1 Личная и производственная гигиена	2	2	-
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям	2	2	-
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	4	4	-
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	2	2	-
<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	-
<b>Итого:</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	-

### Содержание

#### Раздел 1 Основы микробиологии в пищевом производстве

##### Тема 1.1 Введение.

##### Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве.

Цели, задачи, сущность, структура дисциплины

Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов.

Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве.

Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.

Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.

## **Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления.**

Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности

Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур.

Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития

Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания. Схема микробиологического контроля

## **Раздел 1 Основы физиологии питания**

### **Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания**

Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах

Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания

### **Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи**

Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи

### **Тема 2.3 Обмен веществ и энергии**

Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека.

Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда

## **Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения**

Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда

Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания

## **Тема 3.1 Личная и производственная гигиена**

Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований.

Влияние факторов внешней среды на здоровье человека.

Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены

## **Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям**

Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам.

Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания

### Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов

Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов

Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок.

### Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов

Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация.

Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции

## КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<b>Знания:</b> основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работ-	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной термино-	<b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)  <b>Промежуточная аттеста-</b>



<p>ников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания</p>	<p>ЛОГИИ</p>	<p><b>ция</b> в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p>
<p><b>Умения:</b> соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд;</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> - защита отчетов по практическим лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических зада-</p>

составлять рационы питания для различных категорий потребителей		ний на дифференцированном зачете/экзамене
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим лабораторным занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете/экзамене</li> </ul>
ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим лабораторным занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете/экзамене</li> </ul>

## Информационное обеспечение реализации программы

### Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.  
2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

- Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2016. – III, 10 с.

Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

9. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены (3-е изд.) учебник - М.: Академия, 103119365 2018

10. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб.для студ. учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 256

11. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. образования М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2016г.256 с

Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

### **Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: поста-

новление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:[http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

7. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс].–Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>

8. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.vseovese.ru](http://www.vseovese.ru)

9. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gramotey.com](http://www.gramotey.com)

10. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.rusarticles.com](http://www.rusarticles.com)

11. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gost.prototype.ru](http://www.gost.prototype.ru)

12. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.lib.rus](http://www.lib.rus)

13. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.meduniver.com](http://www.meduniver.com)

14. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.standard.ru](http://www.standard.ru)

15. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.fictionbook.ru](http://www.fictionbook.ru)

#### **Дополнительные источники:**

1. Азаров В.Н. Основы микробиологии и санитарии. - М.: Экономика, 2015., 206с.

2. Аношина О.М. и др. Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств. – М.: Колос С, 2016г., 183с

3. «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» под.ред. проф. В.И. Криштанович, Лаб. практикум, М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2016г., 346с.

4. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник, М.: ДеЛи, Агропромиздат, 2016г., 275с.

## Рабочая программа дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров»

**1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.1-6.4	<p>проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</p> <p>оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</p> <p>оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</p> <p>осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</p>	<p>ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</p> <p>виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</p> <p>методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;</p> <p>современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;</p> <p>виды складских помещений и требования к ним;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.</p>
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором придется работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>

	<p>смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессио-</p>

<p>на известные темы (профессиональные и бытовые),  понимать тексты на базовые профессиональные темы  участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы  строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности  кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)  писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы</p>	<p>нальные темы  основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)  лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности  особенности произношения  правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
---	--

### Учебно-тематический план дисциплины « Основы товароведения продовольственных товаров»

Темы	Количество часов	В том числе	
		Теоретические	Практические
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	4	4	-
Тема 2 Классификация продовольственных товаров	4	4	-
Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	6	6	-
Тема 4 Товароведная характеристика зерновых товаров	10	10	-
Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров	6	6	-
Тема 5 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	6	6	-
Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	6	6	-
Тема 8. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	6	6	-
Тема 9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	6	6	-
<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	-
<b>Итого</b>	<b>56</b>	<b>56</b>	-

### Содержание

#### Тема 1. Химический состав пищевых продуктов



Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.

Энергетическая ценность пищевых продуктов.

## **Тема 2 Классификация продовольственных товаров**

Классификация продовольственных товаров.

Качество и безопасность продовольственных товаров

## **Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки**

Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки

Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки

## **Тема 4 Товароведная характеристика зерновых товаров**

Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров.

Условия и сроки хранения зерновых товаров.

Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту

## **Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров**

Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов.

Кулинарное назначение молочных товаров. Условия и сроки хранения молочных товаров

Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.

## **Тема 6 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов**

Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов

Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.

Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке

### **Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов**

Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. Условия, сроки хранения мяса и мясных продуктов

Органолептическая оценка качества мяса

Оценка качества мясных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке

### **Тема 8. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров**

Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов.

Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение

Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров.

Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.

Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту

### **Тема 9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров**

Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения

Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту

## КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</p> <p>виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</p> <p>методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;</p> <p>современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;</p> <p>виды складских помещений и требования к ним;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования.</p>
<p>проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</p> <p>оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</p> <p>оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</p> <p>осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете</p>
<p>ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6,</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точ-</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятель-</p>

ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4	ность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	ной) работы  <b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете
ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д	<b>Текущий контроль:</b> - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы <b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете

## Информационное обеспечение реализации программы

### Печатные издания

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
3. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023)
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2016. – 336 с., [16] с. цв. ил.

### **3.2.1. Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
4. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
5. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

#### **Дополнительные источники**

1. Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб.пособие

для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Замедлина. – М.: РИОР, 2005. – 156 с.

2. Карташова Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник для сред. проф. образования / Л.В. Карташова, М.А. Николаева, Е.Н. Печникова. – М.: Деловая литература, 2015. – 816 с.

3. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высш. учеб. заведений / В.И. Криштафович. – М.: Дашков и К°, 2015. – 592 с  
Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. учеб. заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2006. – 448 с.

4. Пищевая промышленность [журнал ООО «Издательство «Пищевая промышленность»].

## **Рабочая программа учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

Код ПК, ОК	Умения	Знания
------------	--------	--------

<p>ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4</p>	<p>организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</p> <p>подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учетом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>	<p>классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>правила охраны труда в организациях питания</p>
<p>ОК 01</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 02</p>	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов по-</p>

	<p>информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска</p>	<p>иска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и плани-</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>



	руемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы	
--	--	--

## Учебно-тематический план дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Темы	Количество часов	В том числе	
		Теоретические	Практические
<b>Раздел 1 Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания</b>			
Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания		2	-
Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства		4	-
<b>Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства</b>			
Тема 2.1 Механическое оборудование		2	-
Тема 2.2 Тепловое оборудование		2	-
Тема 2.3 Холодильное оборудование		2	-
<b>Итого</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	-

### Содержание

#### Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания

Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания

#### Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства

Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства.

Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов.

Характеристика способов кулинарной обработки. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.

Характеристика организации рабочих мест повара

Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях.

Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания

## **Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства**

### **Тема 2.1 Механическое оборудование**

Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации

Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации

Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации

## **Тема 2.2 Тепловое оборудование**

Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации

Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации

Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации

## **Тема 2.3 Холодильное оборудование**

Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены

### **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Формы и методы оценки</b>
<b>Знание:</b> классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопас-	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных	<b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; -тестирования;

<p>ной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>правила охраны труда в организациях питания.</p>	<p>ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p>
<p><b>Умение:</b></p> <p>организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</p> <p>подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p>
<p><b>ПК 1.1-1.5</b></p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точ-</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной)</p>

<p>ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5 ПК 6.1-6.4</p>	<p>ность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p>	<p>работы</p>
<p>ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p>

### **Информационное обеспечение реализации программы**

#### **Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

5. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

6. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье»

7. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 416 с.

8. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.

9. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

10.Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

#### **Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г.

№ 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
5. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
6. [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru)

#### **Дополнительные источники:**

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2016 - 373 с.
2. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012,160 с.
3. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.
4. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 128 с.
5. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 162 с.

Приложение 4

### **Рабочая программа учебной дисциплины «Экономические и правовые основы производственной деятельности»**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с дисциплиной **ОП.05 Основы калькуляции и учета**

#### **1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

Код ПК, ОК	Умения	Знания
------------	--------	--------

	<p>проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;</p> <p>ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;</p> <p>-определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;</p> <p>применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;</p> <p>применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;</p> <p>защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.</p>	<p>принципы рыночной экономики;</p> <p>организационно-правовые формы организаций;</p> <p>основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</p> <p>способы ресурсосбережения в организации;</p> <p>понятие, виды предпринимательства;</p> <p>виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;</p> <p>нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;</p> <p>основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;</p> <p>формы и системы оплаты труда;</p> <p>механизм формирования заработной платы;</p> <p>виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы</p>
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>



	<p>перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</p> <p>понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообще-</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>

	ния на знакомые или интересные профессиональные темы	
ОК 11	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности Оформлять бизнес-план Рассчитывать размеры выплат по кредитам	Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации Виды кредитных банковских продуктов

## Учебно-тематический план дисциплины «Экономические и правовые основы производственной деятельности»

Наименование тем	Всего часов	В том числе	
		теоретические занятия	практические и лабораторные занятия
<b>Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности</b>			
Тема 1.1 Принципы рыночной экономики		6	-
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.		6	-
<b>Раздел 2 Основы трудового права и формы оплаты труда</b>			
Тема 2.1 Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения		6	-
Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда		6	-
<b>Раздел 3 Социальная политика занятости труда в России</b>			
Тема 3.1 Занятость населения		2	
Тема 3.2 Безработица и ее формы.		2	
<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	-
<b>Итого:</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	-

### Содержание

#### Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности

##### Тема 1.1 Принципы рыночной экономики

Понятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами. Основные направления социально-экономического развития России.

Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов

Основные понятия рыночной экономики. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение

## **Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.**

Сущность предпринимательства, его виды. Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое положение. Значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации.

Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны

Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Ресурсы предприятий. Пути ресурсосбережения в организации  
Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки.

## Правовое регулирование хозяйственных отношений

### Раздел 2 Основы трудового права и формы оплаты труда

#### Тема 2.1 Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения

Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок.

Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников

#### Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда

Политика государства в области оплаты труда. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству. Формы и системы заработной платы. Формирование фонда оплаты труда в организации, определение средней заработной платы.

Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда.

Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся

### Раздел 3 Социальная политика занятости труда в России

#### Тема 3.1 Занятость населения

Рынок труда РФ. Занятость населения.

#### Тема 3.2 Безработица и ее формы.

Безработица и ее формы.

### КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
---------------------	-----------------	-----------------------

<p>-принципы рыночной экономики;  -организационно-правовые формы организаций;  -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;  - способы ресурсосбережения в организации;  -понятие, виды предпринимательства;  -виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;  -нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;  -основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;  -формы и системы оплаты труда;  -механизм формирования заработной платы;  -виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,  полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>  -письменного/устного опроса;  -тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде:  -письменных/ устных ответов,  -тестирования.</p>
<p>-проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;  -ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;  -определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;  -применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;  -применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;  -защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>  - экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете</p>
<p>ОК01-07,09,10,11</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>  -письменного/устного опроса;  -тестирования;</p>

	<p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов, -тестирования.</p>
--	--	---

## **Информационное обеспечение реализации программы**

### **Печатные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.] М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).

2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).

3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. М.: ЭЛИТ, 2016- 880с. (кодексы Российской Федерации).

4. Кодекс РФ об административных правонарушениях – М.: Проспект, КноРус, 2014г.

5. Закон Российской Федерации от 09.01.1996 г. № 2-ФЗ № «О защите прав потребителей» (Конституция Российской Федерации от 12.12 1993г. НОРМА ИНФРА-М Москва, 2014 г.

6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

8. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

9. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В.Колесова. 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с.

10.Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студентов сред.проф. Учеб. Заведений / В.В. Румынина. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015г.

11.Соколова С.В. Основы экономики: учебное пособие для нач. проф. образования /С.В. Соколова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015г.

12.Журнал «Ресторанные ведомости», приложение «Отдел продаж», М., 2013-2016 г.

13.Журнал « Современный ресторан»

**Дополнительные источники (печатные издания):**

1. Быстров С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса: учебное пособие/ С.А. Быстров. – М.: Форум, 2015. - 464с.

2. Ефимова О.П. Экономика общественного питания: учеб. пособие для вузов / О.П. Ефимова; Под ред. Н.И. Кабушкина. - 6-е изд., испр. - Мн.: Новое знание, 20015. - 348с.

3. Жабина, С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании- М.: Академия, 2017.

## Рабочая программа учебной дисциплины «Основы калькуляции и учета»

### 1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл и имеет связь с дисциплиной ОП. 04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности и со всеми профессиональными модулями.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ПК 6.1-6.4	<ul style="list-style-type: none"><li>-вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</li><li>-составлять товарный отчет за день;</li><li>-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</li><li>- составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;</li><li>-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</li><li>-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</li><li>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</li><li>-принимать оплату наличными деньгами;</li><li>-принимать и оформлять безналичные платежи;</li><li>-составлять отчеты по платежам.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-виды учета, требования, предъявляемые к учету;</li><li>- задачи бухгалтерского учета;</li><li>-предмет и метод бухгалтерского учета;</li><li>-элементы бухгалтерского учета;</li><li>-принципы и формы организации бухгалтерского учета</li><li>- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;</li><li>- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;</li><li>- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;</li><li>- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;</li><li>- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;</li><li>- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;</li><li>- понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.</li><li>- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;</li><li>-правила документального оформления движения материальных ценностей;</li><li>- источники поступления продуктов и тары;</li><li>-правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами,</li></ul>



		<p>реализованных и отпущенных товаров;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-методику осуществления контроля за товарными запасами;</li> <li>-понятие и виды товарных потерь, методику их списания;</li> <li>-методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;</li> <li>- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;</li> <li>- порядок оформления и учета доверенностей;</li> <li>- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;</li> <li>- правила торговли;</li> <li>- виды оплаты по платежам;</li> <li>- виды и правила осуществления кассовых операций;</li> <li>- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;</li> <li>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</li> </ul>
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p>

	<p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</p> <p>понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>

	писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы	
--	---	--

### Учебно-тематический план дисциплины «Основы калькуляции и учета»

Наименование тем	Всего часов	В том числе	
		теоретические занятия	практические и лабораторные занятия
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	4	4	-
Тема 2. Ценообразование в общественном питании	12	4	8
Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация	4	4	-
Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	8	4	4
Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	10	6	4
Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	6	6	-
<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	-
<b>Итого:</b>	<b>46</b>	<b>30</b>	<b>16</b>

## Содержание

### Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета

Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета

Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности

Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов

Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса

## **Тема 2. Ценообразование в общественном питании**

Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания.

Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства

Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета

План-меню, его назначение, виды, порядок составления.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий

### **практические занятия**

- Работа со Сборником рецептур:
  - расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства,
  - определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья
- Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день
- Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.

## **Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация**

Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материально-ответственных лиц.

Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление

#### **Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания**

Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков

Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой

##### **практические занятия**

- Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчета за день.

#### **Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания**

Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания.

Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции.

Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе.

##### **практические занятия**

- Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве

#### **Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций**

Правила торговли. Виды оплаты по платежам

Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями

Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Доку-

ментальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира

### КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<ul style="list-style-type: none"> <li>- виды учета, требования, предъявляемые к учету;</li> <li>- задачи бухгалтерского учета;</li> <li>- предмет и метод бухгалтерского учета;</li> <li>- элементы бухгалтерского учета;</li> <li>- принципы и формы организации бухгалтерского учета</li> <li>- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;</li> <li>- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;</li> <li>- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;</li> <li>- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;</li> <li>- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;</li> <li>- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;</li> <li>- Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.</li> <li>- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;</li> <li>- правила документального оформления движения материальных ценностей;</li> <li>- источники поступления продуктов и тары;</li> <li>- правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;</li> <li>- методику осуществления контроля за товарными запасами;</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменных/устных ответов,</li> <li>- тестирования.</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>-понятие и виды товарных потерь, методику их списания;</li> <li>-методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;</li> <li>- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;</li> <li>- порядок оформления и учета доверенностей;</li> <li>- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;</li> <li>- правила торговли;</li> <li>- виды оплаты по платежам;</li> <li>- виды и правила осуществления кассовых операций;</li> <li>- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;</li> <li>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,</li> <li>-оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</li> <li>-составлять товарный отчет за день;</li> <li>-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</li> <li>- составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;</li> <li>-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</li> <li>-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</li> <li>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или сред-</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность расчетов</p> <p>-Соответствие требованиям НДС и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций</li> </ul> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете</li> </ul>

<p>ствами автоматизации при расчетах с потребителями;          -принимать оплату наличными деньгами;          -принимать и оформлять безналичные платежи;          -составлять отчеты по платежам</p>		
<p>ПК 1.2-1.4,          ПК 2.2-2.8,          ПК 3.2-3.6,          ПК 4.2-4.5,          ПК 5.2-5.5          ПК 6.1-6.4</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.          -Точность расчетов          -Соответствие требованиям НДС и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>          - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;          - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p>
<p>ОК01-07,09,10</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.          -Точность расчетов          -Соответствие требованиям НДС и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>          - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;          - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p>

## Информационное обеспечение реализации программы

### Печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 25 апр. 2016 г.]. – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).



2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).
3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. – М.: ЭЛИТ, 2016. – 880 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. ГОСТ Р 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"
10. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М.Бурдюгова, А.В. Колесова.- 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с.
11. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2016.-176с.

**Электронные издания:**

1. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016)  
[http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_122855/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/)
2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей»
3. [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_305/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/)
4. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)
5. [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_2594/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/)
6. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств"  
[http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_7152/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/)
7. Правила продажи отдельных видов товаров (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.  
[http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila\\_rozничной\\_torgovli/](http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/)
8. Правила розничной торговли текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.  
[http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila\\_rozничной\\_torgovli/](http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/)
9. <http://economy.gov.ru>
10. <http://www.consultant.ru>

## **Рабочая программа учебной дисциплины «Организация производства общественного питания»**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 16675 «Повар»

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- применять современные технологии, формы и методы обслуживания;
- составлять и заключать договора на поставку товаров;
- осуществлять приемку продуктов по количеству и качеству;
- разрабатывать структуру производства;
- рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труд персонала;
- обеспечивать соблюдение технологического процесса производства, проводить бракераж готовой продукции.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;
- классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; - методы, формы, средства обслуживания;
- виды и характеристику торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья;
- правила составления и оформления меню;
- общие правила сервировки и оформления столов;
- особенности организации обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;
- порядок предоставления различных услуг;
- классификацию предприятий общественного питания, особенности их деятельности;
- структуру предприятий;
- организацию снабжения складского и тарного хозяйства;
- структуру производства, элементы производственного и технологического процессов;
- организацию процессов производства и реализации продукции, работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений;

- основные категории производственного персонала, требования к нему.

### Учебно-тематический план дисциплины «Организация производства общественного питания»

Наименование тем	Всего часов	В том числе	
		теоретические занятия	практические и лабораторные занятия
Тема 1.1. Введение	2	2	-
Тема 1.2. Классификация предприятий общественного питания	4	4	-
Тема 1.3. Организация продовольственного и материально-технического снабжения	8	8	-
Тема 1.4. Организация складского и тарного хозяйства	10	10	-
Тема 1.5. Организация работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений	10	10	-
Тема 1.6. Организация работы раздачи.	4	4	-
Тема 1.7. Характеристика торговых помещений.	2	2	
Тема 1.8. Столовая посуда, приборы, бельё.	2	2	
Тема 1.7. Организация труда персонала на производстве.	2	2	-
<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	-
<b>Итого:</b>	<b>46</b>	<b>46</b>	-

## Содержание

### Тема 1.1. Введение

Основные понятия: общественное питание, услуги общественного питания. Экономические и социальные задачи общественного питания. Отраслевые особенности. Этапы развития, современное состояние общественного питания в условиях рыночной экономики.

### Тема 1.2. Классификация предприятий общественного питания

Основные понятия и определения. Организационно-правовые формы и классификация предприятий общественного питания, особенности их производственной и торговой деятельности.

Классификация, основные типы и классы предприятий, требования к ним.  
Отличительные признаки различных типов и классов.

### **Тема 1.3. Организация продовольственного и материально-технического снабжения**

Современные требования к организации снабжения продовольственного и материально-технического.

Источники снабжения и поставщики продовольственного сырья, нормативные документы, регламентирующие договорные отношения.

Формы и способы доставки продуктов. Правила приемки продовольственных товаров, товарные запасы.

Организация продовольственного и материально-технического снабжения

### **Тема 1.4. Организация складского и тарного хозяйства**

Виды складских помещений, требования к ним.

Комплекс складских операций.

Оборудование складских помещений, в т. ч. инвентарь, инструменты.

Условия хранения продуктов, их отпуск на производство.

Организация тарного хозяйства.

### **Тема 1.5. Организация работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений**

Назначение, размещение производственных цехов, ассортимент выпускаемой продукции.

Организация технологического процесса и рабочих мест в заготовочных, доготовочных и специализированных цехах.

Производственные вспомогательные помещения: понятия и назначение.

Размещение, организация работы производственных вспомогательных помещений.

Условия труда в цехах.

### **Тема 1.6. Организация работы раздачи.**

Правила реализации готовой кулинарной продукции на предприятии, вне зала, вне предприятия, их информационное обеспечение. Назначение, виды и организация работы раздачи.

Особенности реализации покупных товаров. Дополнительные услуги по реализации готовой продукции.

### **Тема 1.7. Характеристика торговых помещений**

Виды торговых и вспомогательных помещений, их назначение, характеристика, оснащение

### **Тема 1.8. Столовая посуда, приборы, бельё.**

Виды столовой посуды, приборов, белья, их назначение. Критерии подбора посуды для предприятий питания, правила хранения и учета.

### **Тема 1.7. Организация труда персонала на производстве.**

Основные понятия, сущность, задачи, направления организации труда. Основы нормирования труда. Требования к производственному персоналу

## **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Формы и методы</b>
<p><b>Знать:</b> - основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним;</li> <li>- методы, формы, средства обслуживания;</li> <li>- виды и характеристику торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья;</li> <li>- правила составления и оформления меню;</li> <li>- порядок предоставления различных услуг;</li> <li>- классификацию предприятий общественного питания, особенности их деятельности;</li> <li>- структуру предприятий;</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса (фронтальный, комбинированный, индивидуальный, взаимный, экспресс опрос);</li> <li>тестирования;</li> <li>- понятийного диктанта;</li> <li>- проведения практических занятий.</li> </ul> <p>- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: устных ответов, тестирования</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- организацию снабжения складского и тарного хозяйства;</li> <li>- структуру производства, элементы производственного технологического процессов;</li> <li>организацию процессов производства и реализации продукции, работы основных производственных хов и вспомогательных помещений;</li> <li>- основные категории производственного персонала, требования к нему</li> </ul>		
<p><b>Уметь:</b> - применять современные технологии, формы и методы обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- составлять и заключать договора на поставку товаров;</li> <li>- осуществлять приемку продуктов по количеству и качеству;</li> <li>- разрабатывать структуру производства;</li> <li>- рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труд персонала;</li> <li>- обеспечивать соблюдение технологического процесса производства, проводить бракераж готовой продукции</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>	

## **Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники (печатные издания):

1. Мрыхина Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие. - М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2008. – 176 с.: ил.
2. Кучер Л. С., Шкуратова Л. М. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебник. - М.: Деловая литература, 2002.

Дополнительные источники (печатные издания)

1. Справочник технолога общественного питания. - М.:Колос, 2006
2. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Р.:Феникс, 2006.
3. Зигель С. и Л., Лингер Х. и Р., Штиклер Г., Гутмайер В. Ресторанный сервис. - М.:Центрполиграф, 2002
4. Максименко О. И. Энциклопедия этикета. – М.:Астрель, 2004.
5. Справочник руководителя предприятий общественного питания. - М., 2010г

## **Рабочая программа дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»**

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

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии **16675 «Повар»**.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» относится к общепрофессиональному циклу основной профессиональной образовательной программы.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;



- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим;

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

Обучающийся должен обладать **общими компетенциями:**

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 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

**Учебно-тематический план дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»**

№	Темы	Количество часов	в том числе	
			теоретические	практические
<b>1</b>	<b>Организация гражданской обороны</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	-
1.1.	Виды оружия массового поражения	2	2	-
1.2.	Средства защиты от оружия массового поражения	2	2	-
1.3.	Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения	2	2	-
<b>2</b>	<b>Защита населения и территорий при авариях</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	-
2.1.	Чрезвычайные ситуации мирного времени и защита от них	2	2	-
2.2.	Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте	2	2	-
2.3.	Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на производственных объектах	2	2	-
2.4.	Потенциальные опасности и их последствия в профессиональной деятельности	2	2	-
2.5.	Эвакуационные мероприятия при возникновении чрезвычайных ситуаций	2	2	-
<b>3</b>	<b>Вооружённые Силы России на современном этапе</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	-
3.1.	Состав и организационная	2	2	-

	структура Вооружённых Сил.			
3.2.	Виды Вооружённых Сил и рода войск.	2	2	-
<b>4.</b>	<b>Основы медицинской помощи</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>-</b>
4.1.	Оказание первой помощи пострадавшим	2	2	-
4.2.	Порядок работы медучреждений при оказании первой медицинской помощи.	2	2	-
	<b>Зачет</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>-</b>
	<b>Итого:</b>	<b>26</b>	<b>26</b>	<b>-</b>

## **Тема 1. Организация гражданской обороны**

### 1.1. Виды оружия массового поражения

Ядерное, химическое и биологическое (бактериологическое) оружие.

### 1.2. Средства защиты от оружия массового поражения

Защита населения. Защита животных. Защита продовольствия. Защита воды и водоемных источников.

### 1.3. Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения

Радиационно опасные объекты (РОО). Радиационные аварии, их виды, динамика развития, основные опасности, расчет режимов радиационной защиты населения и производственной деятельности объекта.

Нормы радиационной безопасности военного времени. Защита от ионизирующих излучений. Защитные свойства материалов.

Химически опасные объекты (ХОО), их группы и классы опасности. Основные способы хранения и транспортировки химически опасных веществ. Общие меры профилактики аварий на ХОО. Прогнозирование аварий. Понятие химической обстановки. Прогнозирование последствий чрезвычайных ситуаций на ХОО. Зоны заражения, очаги поражения, продолжительность химического заражения.

Пожароопасные и взрывоопасные объекты. Основы теории горения и взрыва. Классификация взрывчатых веществ. Газовоздушные и пылевоздушные смеси. Ударная волна и ее параметры. Особенности ударной волны при взрыве

конденсированных взрывчатых веществ, газоздушных смесей. Методика оценки возможного ущерба производственному зданию и технологическому оборудованию при взрыве на объекте.

Классификация пожаров и промышленных объектов по пожаробезопасности. Тушение пожаров, принципы прекращения горения. Огнетушащие вещества, технические средства пожаротушения.

## **Тема 2. Защита населения и территорий при авариях**

### **2.1. Чрезвычайные ситуации мирного времени и защита от них**

Основные понятия и определения, классификация чрезвычайных ситуаций и объектов экономики по потенциальной опасности. Поражающие факторы источников чрезвычайных ситуаций техногенного характера. Фазы развития чрезвычайных ситуаций. ЧС, вызванные пожарами, ЧС, вызванные взрывами, химические ЧС.

### **2.2. Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте**

Авария на транспорте. Виды транспортных аварий. Общественный транспорт. Терроризм на транспорте.

### **2.3. Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на производственных объектах**

Производственные аварии. Потенциально опасные производственные объекты. Пожароопасные производственные авария и действия при них.

### **2.4. Потенциальные опасности и их последствия в профессиональной деятельности**

Классификация вредных веществ, агрегатное состояние, пути поступления в организм человека, распределение и превращение вредного вещества, действие вредных веществ и чувствительность к ним. Комбинированное действие вредных веществ. Нормирование содержания вредных веществ: предельно-допустимые, максимально разовые, среднесменные, среднесуточные концентрации. Концентрации, вызывающие гибель живых организмов. Хронические отравления, профессиональные и бытовые заболевания при действии токсинов. Коллективные и индивидуальные средства защиты органов дыхания от токсических веществ.

2.5. Эвакуационные мероприятия при возникновении чрезвычайных ситуаций

Основные задачи эвакуации. Виды эвакуации. Задачи оперативных групп. Обеспечение транспортом эвакуоперевозок. Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах. Использование средств индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения. Применение первичных мер пожаротушения

### **Тема 3. Вооружённые Силы России на современном этапе**

3.1. Состав и организационная структура Вооружённых Сил.

Указ Президента Российской Федерации от 7 мая 1992 г. Закон Российской Федерации «Об обороне». Центральные органы военного управления, объединения, соединения, части, подразделения и организации. Тыл Вооруженных Сил.

3.2. Виды Вооружённых Сил и рода войск.

Основная часть вида Вооруженных Сил. Самостоятельные рода войск. Пограничные войска, Росгвардия, Войска Гражданской обороны.

### **Тема 4. Основы медицинской помощи**

4.1. Оказание первой помощи пострадавшим

Важность своевременности и качества оказания первой помощи. Типичные случаи оказания первой медицинской помощи. Вывихи, раны, переломы, растяжения, отравления. Поражения органов дыхания и сердца. Ожоги.

4.2. Порядок работы медучреждений при оказании первой медицинской помощи.

Комплекс организационно – методических мер. Оборудование и средства, необходимые для оказания первой помощи, а также уровень подготовки и численность персонала, оказывающего первую помощь.

#### ***Методические материалы***

#### **Нормативные источники:**

1. Конституция Российской Федерации.

2. Федеральный конституционный закон «О чрезвычайном положении» от 30.05.2001 года № 3-ФКЗ.
3. Федеральный закон «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» от 21.12.1994 года № 68-ФЗ.
4. Федеральный закон от 21 декабря 1994 года № 69-ФЗ «О пожарной безопасности».
5. Постановление Правительства Российской Федерации «О Единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций» от 30 декабря 2003 года № 794.
6. Постановление Правительства Российской Федерации «О классификации чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» от 21 мая 2007 года № 304.
7. Постановление Правительства Российской Федерации «О порядке подготовки населения в области защиты от чрезвычайных ситуаций» от 4 сентября 2003 года № 547.
8. Технический регламент о требованиях пожарной безопасности, утвержденный Федеральным законом от 22 июля 2008 года № 123-ФЗ.
9. Правила пожарной безопасности в Российской Федерации (ППБ 01-03), утвержденные приказом МЧС России от 18 июня 2003 года № 313. – М.: Эксмо, 2010. 128 с.
10. Федеральный закон Российской Федерации № 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» от 28 марта 1998 года.
11. Федеральный закон РФ № 61-ФЗ «Об обороне» от 31 мая 1996 года.
12. Федеральный закон «О статусе военнослужащих» от 27.05.1998 г., № 76-ФЗ (в редакции ФЗ от 11.11.2003 г., № 141-ФЗ).
13. Федеральный Закон от 09.02.2009 № 1-ФЗ «О внесении изменений в статью 38 Федерального Закона «О воинской обязанности и военной службе» и статьи 23 и 28.5 Федерального Закона «О статусе военнослужащих».

14. Постановление Правительства РФ № 1441 «Об утверждении положения о подготовке граждан РФ к военной службе» от 31 декабря 1999 года.

15. Приказ Министра обороны РФ № 203, Минобразования РФ № 1936 «Об утверждении инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы» от 3 мая 2001 года.

16. Приказ № 384/1 Министерства образования Калининградской области «О введении предмета «Основы военной службы» в подведомственных учреждениях начального и среднего профессионального образования» от 21 апреля 2009 года.

17. Письмо № 03-898 Министерства образования и науки РФ «О методических рекомендациях по организации образовательного процесса в общеобразовательных учреждениях по курсу «Основы безопасности жизнедеятельности» за счет времени вариативной части базисного учебного плана» от 27.04. 2007 г.

18. Основы военной службы: Учеб. пособие / А.Т. Смирнов, В.А. Васнев. -М.: Дрофа, 2009.

19. «Стратегия национальной безопасности РФ». Указ Президента РФ № 537 от 12 мая 2009 года.

20. На службе Отечеству. Об истории Российского государства и его вооруженных сил, традициях, морально-психологических и правовых основах военной службы / Под ред. В.А.Золотарева, В.В. Марущенкова. - М., 1999.

21. Общевоинские уставы ВС РФ. – М.: Эксмо, 2009.

#### **Основные источники:**

1. Сапронов, Ю.Г., Сыса, А.Б., Шахбазян В.В. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2009. – 320 с.

2. Смирнов, А.Т., Шахраманьян, М.А. , Крючек Н.А. и др. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. – 2-е изд., стереотип. – М.: Дрофа, 2009. – 224 с.

3.Смирнов А.Т, Крючек Н.А., Потапенко Ю.П. и др. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие для учреждений среднего профессионального образования.– М.: Дрофа, 2009.

4.Арустамов Э.А., Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А.. Гуськов Г.В.Безопасность жизнедеятельности: Учебник для студентов средних учебных заведений. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 176 с.

**Дополнительные источники:**

1. Безопасность и защита населения в чрезвычайных ситуациях: учебник для населения. Под общ. Ред. Г.Н. Кириллова. – М.: НЦ ЭНАС, 2008.

2. Гетия И.Г., Гетия С.И., Емец В.Н., Комиссарова Т.А. и др. Безопасность жизнедеятельности. Практические занятия. Учебное пособие для среднего профессионального образования. /Под. ред. И.Г. Гетия. – М.: Колос, ИПР СПО, 2008.

3. Фролов М.П. и др. Основы безопасности жизнедеятельности. Учебник для студентов учебных заведений среднего профессионального образования. – М.: Просвещение, 2008.

**Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разного ассортимента»**

**1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

**1.1.1. Перечень общих компетенций**



Код	Наименование общих компетенций
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 общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу по профессии «Повар» должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мя-
-------------------------	--

	са, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями
уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов
знания	требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним; требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

**Учебно-тематический план профессионального модуля ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разного ассортимента»**

Наименование тем	Всего часов	В том числе	
		теоретические занятия	практические и лабораторные занятия
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного</b>			

<b>ассортимента</b>			
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	6	2	4
<b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	6	2	4
<b>Тема 1.3.</b> Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	8	4	4
<b>Тема 1.4.</b> Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	12	2	10
<b>Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него</b>			
<b>Тема 2.1</b> Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	20	4	16
<b>Тема 2.2.</b> Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	4	4	-
<b>Тема 2.3</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбы	14	2	12
<b>Тема 2.4</b> Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	6	2	4
<b>Тема 2.5</b> Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	8	4	4
<b>Тема 2.6</b> Обработка домашней птицы, дичи, кролика	6	2	4
<b>Тема 2.7</b> Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	14	2	12
<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>-</b>
<b>Итого:</b>	<b>106</b>	<b>32</b>	<b>74</b>

## Содержание

### Раздел модуля 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

#### Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них

Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.

Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и тре-

бований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по ГОСТ 30390-2013). Правила составления заявки на сырье.

Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос

### **Практическое занятие**

- ✓ Составление заявки на сырье.

### **Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов**

Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.

Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.

### **Практическое занятие**

- ✓ Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов.
- ✓ Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)

### **Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них**

Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них.

Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.

Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.

Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.

Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.

#### **Практическое занятие**

✓ Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.

✓ Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки.

### **Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них**

Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них.

Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.

Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними

### **Практическое занятие**

- ✓ Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
- ✓ Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы
- ✓ Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки
- ✓ Отработка практических приемов безопасной эксплуатации куттера

## **Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него**

### **Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов**

Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов

Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов.

Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения.

### **Практическое занятие**

- ✓ Органолептическая оценка качества и безопасности овощей. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов.
- ✓ Органолептическая оценка качества и безопасности грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных грибов.
- ✓ Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов.
- ✓ Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов.
- ✓ Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров).

## **Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья**

Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья.

Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья. Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения.

## **Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы**

Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое

филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.

### **Практическое занятие**

- ✓ Работа с технологическими картами и сборниками рецептов по приготовлению полуфабрикатов из рыбы.
- ✓ Работа с технологическими картами и сборниками рецептов по приготовлению полуфабрикатов из рыбы.
- ✓ Работа с технологическими картами и сборниками рецептов по приготовлению полуфабрикатов из рыбы.
- ✓ Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.
- ✓ Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы Обработка нерыбного водного сырья.

### **Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов**

Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.

Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение.

### **Практическое занятие**

- ✓ Составление схем и таблиц по обработке и подготовке мяса и мясных продуктов.



## **Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов**

Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья.

Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.

### **Практическое занятие**

- ✓ Работа с технологическими картами по приготовлению полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов.

## **Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика**

Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.

### **Практическое занятие**

- ✓ Составление схем и заполнение таблиц по обработке домашней птицы, дичи, кролика.

## **Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика**

Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.

Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения

### **Практическое занятие**

✓ Работа с технологическими картами и сборниками рецептов по приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.

✓ Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без.

✓ Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы. Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее

### Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места повара</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов);</li> <li>-рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>-соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>-своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>-рациональный выбор и адекватное</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на дифференцированном зачете по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>

	<p>использование моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>-правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>-соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</p> <p>-соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <p>-соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <p>-правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <p>-точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;</p> <p>-соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>	
<p>Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <p>-адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>-соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</p> <p>-оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических</p>	

<p>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>-правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>-соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:</li> <li>-корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>-раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>-соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>-адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>-соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>-соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>-точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>-адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>-соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> </ul>	
--	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;</li> <li>-эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p><b>ОК.01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>-адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>-оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>-адекватность определения потребности в информации;</li> <li>-эффективность поиска;</li> <li>-адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>-разработка детального плана действий;</li> <li>-правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>-точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на дифференцированном зачете по МДК;</li> <li>- заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>-адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>-точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>-адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	
<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>-точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<p><b>ОК. 04</b> Работать в коллективе и команде, эф-</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>-оптимальность планирования про-</li> </ul>	

<p>фактивно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>фессиональной деятельности</p>	
<p><b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>-грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; -толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	
<p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<p>-понимание значимости своей профессии</p>	
<p><b>ОК.07</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>-точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p><b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>-адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	
<p><b>ОК.10</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>-адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); -адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; -точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); -правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы</p>	

## Информационное обеспечение реализации программы

### **Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

11. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023). "Об утверждении профессионального стандарта "Повар"

12. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..

13. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2015. – 416 с. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья (1-е изд.) учебник 1- М.: Академия, 01119529 2018

14. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании (1-е изд.) учебник . - М.: Академия. 101119421 2018

15. Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров (1-е изд.) учебник. - М.: Академия. 101119462 2018

16. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

17. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.- 160 с.

18. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Ч. 1 (2-е изд., стер.) учебник М.: Издательский центр «Академия», 102119239 2018

19. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

20. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания (3-е изд.) учебник – М. : Издательский центр «Академия», 103119237 2018



21. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2015 – 373 с.

22. Профессиональные стандарты индустр. ии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

22.Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования — М. : Издательский центр «Академия», 2018.

25.Солдатенкова И.А. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования — М. : Издательский центр «Академия», 2017.

26.Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

#### **Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001

г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

### **3.2.2. Дополнительные источники:**

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

## **Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разного ассортимента»**

### **1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

#### **1.1.1. Общие компетенции:**

Код	Наименование общих компетенций
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 общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

### 1.1.2. Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента

ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

<b>Практический опыт</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>-выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>-выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>-упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</li> <li>-порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>-ведения расчетов с потребителями.</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</li> <li>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>-выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>-выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>-порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</li> </ul>
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> </ul>

	<p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>-нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>-правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>-ассортимента, рецептов, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>-норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>-правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p>
--	---

**Учебно-тематический план профессионального модуля ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разного ассортимента»**

Наименование тем	Всего часов	В том числе	
		теоретические занятия	практические и лабораторные занятия
<b>Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>			
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	2	2	-
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6	2	4
<b>Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента</b>			
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	8	4	4
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	12	2	10

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	12	2	10
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	14	4	10
<b>Раздел 3. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>			
Тема 3.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	2	2	
Тема 3.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	10	2	8
Тема 3.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	8	2	6
Тема 3.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	10	2	8
<b>Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента</b>			
Тема 4.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	2	2	
Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	10	2	8
Тема 4.3 Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	12	4	8
Тема 4.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	8	4	4
<b>Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента</b>			
Тема 5.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	2	2	-
Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	10	2	8
Тема 5.3. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках	2	2	
Тема 5.4 Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	2	2	
<b>Раздел 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента</b>			
Тема 6.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и	16	4	12

грибов			
Тема 6.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	10	2	8
<b>Раздел 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</b>			
Тема 7.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	8	4	4
Тема 7.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	10	2	8
<b>Раздел 8. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</b>			
Тема 8.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	2	2	-
Тема 8.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	16	4	12
<b>Раздел 9. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</b>			
Тема 9.1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	2	2	
Тема 9.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	16	4	12
Тема 9.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	16	4	12
<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>-</b>
<b>Итого:</b>	<b>230</b>	<b>74</b>	<b>156</b>

## Содержание

### **Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

#### **Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок**

Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.

Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.

Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции.

Технология **Cook&Serve** – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.

## **Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок**

Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. Организация и техническое оснащение рабочих мест.

Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система **ХАССП** в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.

Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.

Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».

Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос

### **Практические занятия**

✓ Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции.

✓ Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок.

✓ Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.



✓ Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения.

## **Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента**

### **Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок**

Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства

Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)

Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочно-кислых продуктов и т.д.

Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.

#### **Практические занятия**

✓ Расчет количества сырья, выхода соусов, заправок.

### **Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента**

Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.

Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подго-

товка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок.

Салаты из свежих овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов  
Салаты из вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов

Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.

Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира

### **Практическое занятие**

- ✓ Расчет количества сырья, выхода салатов.
- ✓ Расчет количества сырья, выхода салатов из вареных овощей.
- ✓ Расчет количества сырья, выхода салатов региональных кухонь мира.

### **Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок**

Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.

Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.

Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии **Cook&Serve**

Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска салатов – коктейлей. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии **Cook&Serve**.

Технология приготовления, оформления, отпуска **холодных закусок из овощей и грибов**. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из рыбы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.

Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа

Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».

Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.

### **Практические занятия**

- ✓ Расчет количества сырья, выхода бутербродов
- ✓ Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.
- ✓ Расчет сырья, выхода готовых холодных закусок из овощей и грибов.
- ✓ Расчет сырья, выхода готовых холодных закусок из рыбы.
- ✓ Расчет сырья, выхода готовых холодных закусок из мяса и птицы.

### **Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы**

Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.

Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.

Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки

Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)

Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд

Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.

### **Практические занятия**

- ✓ Расчет сырья, выхода готовых холодных закусок из рыбы
- ✓ Расчет сырья, выхода готовых холодных закусок из мяса и птицы.
- ✓ Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания

## **Раздел модуля 3. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

### **Тема 3.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок**

Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов.

Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.

Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

### **Тема 3.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов**

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.

Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос

Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации.

#### **Практические занятия**

- ✓ Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре.
- ✓ Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.
- ✓ Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов

### **Тема 3.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов**

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.

Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос.

Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации.

### **Практические занятия**

- ✓ Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре.
- ✓ Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.

### **Тема 3.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок**

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде.

Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.

Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос.

Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации

### **Практические занятия**

- ✓ Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.
- ✓ Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.

✓ Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей

## **Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента**

### **Тема 4.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров**

Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров

Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров.

Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи.

Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос.

### **Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента**

Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов

Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам.

Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последователь-

ность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса

Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями

Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос.

### **Практические занятия**

- ✓ Работа со сборниками рецептур, технологическими картами по приготовлению заправочных супов
- ✓ Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента

### **Тема 4.3 Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента**

Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос

### **Практические занятия**

- ✓ Работа со сборниками рецептур, технологическими картами по приготовл



нию супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента

✓ Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента

#### **Тема 4.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни**

Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения

Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос

#### **Практические занятия**

✓ Работа со сборниками рецептур, технологическими картами по приготовлению холодных супов, супов региональной кухни.

#### **Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента**

##### **Тема 5.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов**

Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.

Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства

##### **Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов**

Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соот-

ветствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам

Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов

Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных

Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных

Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных

Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства

Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами

### **Практические занятия**

✓ Расчет количества сырья для приготовления горячих супов и соусов на муке различной консистенции

✓ Приготовление, оформление и отпуск горячих супов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов

### **Тема 5.3. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках**

Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках

Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов

## **Тема 5.4 Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов**

Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов

Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов

## **Раздел 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента**

### **Тема 6.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов**

Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов

Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ

Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов

Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов  
Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и

гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования

### **Практические занятия**

✓ Расчет количества сырья для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. Работа с технологическими картами и сборниками рецептур.

✓ Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов

✓ Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов

✓ Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов

### **Тема 6.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий**

Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.

Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий.

Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов

Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов

Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования

### **Практические занятия**

✓ Расчет количества сырья для приготовления горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий. Работа с технологическими картами и сборниками рецептур

✓ Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий

## **Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента**

### **Тема 7.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра**

Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра

Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ.

Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра

Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения

Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения

Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения

Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования

### **Практическое занятие**

✓ Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов

### **Тема 7.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки**

Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки

Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.

Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес

дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста

Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей, вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.

Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования

### **Практические занятия**

✓ Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога, муки

✓ Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки

## **Раздел модуля 8. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента**

### **Тема 8.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья**

Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья

Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья.

Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа

### **Тема 8.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья**

Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)

Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.

Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.

Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.

Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования

### **Практические занятия**

- ✓ Работа со сборником рецептов, технологическими картами по приготовлению блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.
- ✓ Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы
- ✓ Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы
- ✓ Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья



## **Раздел модуля 9. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента**

### **Тема 9.1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика**

Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика

Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями

Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа

### **Тема 9.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов**

Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)

Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания

Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для

отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.

Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.

Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования

### **Практические занятия**

✓ Расчет сырья для приготовления блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Работа с технологическими картами, сборниками рецептов.

✓ Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде

✓ Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде

### **Тема 9.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика**

Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)

Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания

Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом

формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.

Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.

Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования

### Практические занятия

✓ Работа с технологическими картами и сборниками рецептур по приготовлению блюд из домашней птицы, дичи, кролика

✓ Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика.

## КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнения работ по уходу за</li> </ul>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и</p>

	<p>весоизмерительным оборудованием;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	<p>оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
<p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макарон-</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопас-</li> </ul>	

<p>ных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>ности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> <p>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>– соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</p> <p>– соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> </ul> <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос</p>	
--	--	--

<p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места повара</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	
<p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хра-</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:</p>	

<p>нение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>–адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>–соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>–оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>–профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>–правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>–соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегаустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>–соответствие времени выполнения работ нормативам; <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецеп-</li> </ul> </li> </ul>	
---	---	--

	<p>туры, заказу;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски;</li> <li>• аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) <ol style="list-style-type: none"> <li>1. гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>2. соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре <ol style="list-style-type: none"> <li>1. эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</li> </ol> </li> </ol> </li> </ul>	
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p>
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необхо-</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информа-</li> </ul>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p>



димой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>ции, точность выделения в ней главных аспектов;</p> <p>–точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>–адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>	<p>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- заданий экзамена по модулю;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<p>–актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</p> <p>–точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<p>–эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</p> <p>–оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	
<b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<p>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</p> <p>– толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	<p>– понимание значимости своей профессии</p>	
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<p>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной дея-	<p>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	

тельности		
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	

## **Информационное обеспечение реализации программы**

### **Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
13. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
15. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
17. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.

20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

22.Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В.

23. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.

24.Производственное обучение по 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. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с..

25.Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.

26.Солдатенкова И.А. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования — М. : Издательский центр «Академия», 2017.

27. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования — М. : Издательский центр «Академия», 2018

28. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.

29. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

#### **Электронные издания:**

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

4. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

5. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

#### **Дополнительные источники:**

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

## **Учебная практика**

### **Виды работ:**

1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.

2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.

3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).

4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика

5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.

6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты

«медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).

7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.

8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.

9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.

10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.

11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.

12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;

13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.

14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.

15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.

16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.

17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости

18. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербро-

дам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию.

19. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями

20. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.

21. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.

22. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.

23. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

24. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.

25. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.

26. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.



27. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.

28. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.

29. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.

30. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

31. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

32. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.

33. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.

34. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.

35. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

36. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

37. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.

38. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.

39. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.

40. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

41. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).

42. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.

43. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:

44. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты

## **Производственная практика**

### **Виды работ:**

1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.

2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.
3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.
4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.
5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.
6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.
7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.
8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.
9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос.
10. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам и закускам при приемке продуктов со склада.
11. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.
12. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запе-

кание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями

13. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.

14. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.

15. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.

16. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.

17. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.

18. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).

19. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.

20. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.

21. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.

22. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.

23. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.

24. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.

25. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).

26. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос

## Оценочные материалы.

### Дисциплина «Основы товароведения продовольственных товаров»

#### Промежуточный контроль

#### Темы для дифференцированного зачета в форме теста.

1. Пищеварительная система. Строение и функции желудочно-кишечного тракта.
2. Пищеварение в ротовой полости. Влияние вкуса и аромата на процесс пищеварения в ротовой полости. Роль слюны в обеспечении начального процесса пищеварения.
3. Строение желудка. Химический состав и роль желудочного сока в процессе пищеварения.
4. Пищеварение в 12-перстной кишке. Влияние поджелудочного сока и желчи на пищеварение в тонком кишечнике. Факторы, влияющие на тонус кишечника
5. Переваривание пищи в толстом кишечнике. Влияние микрофлоры кишечника на процесс пищеварения.
6. Факторы, влияющие на усвоение пищи в разных отделах пищеварительного тракта.
7. Влияние на органы пищеварения характера и режима питания.
8. Усвоение белков растительного и животного происхождения. Факторы, влияющие на их усвоение.
9. Энергетические затраты организма. Факторы, влияющие на объем энергозатрат (пол, возраст, интенсивность мышечной работы).
10. Характеристика групп интенсивности труда (1-5 группы). Нормы потребления пищевых веществ.
11. Физиологическая роль белков, критерий оценки их биологической полноценности (метод сравнения с «идеальным белком» - аминокислотный скор).
12. Потребность организма в белке. Доля белков животного происхождения в рационе различных групп населения. Источники белка. Нормы потребления.
13. Жиры как источник энергии и пластического материала. Жиры животного и растительного происхождения, характеристика их физиологической ценности.

14. Нормы потребности в жирах в питании различных возрастных групп населения. Влияние избыточного количества жиров в рационе на здоровье человека.
15. Углеводы как источники энергии. Пластическая роль углеводов. Источники углеводов.
16. Значение и доля крахмала в питании человека. Роль пищеварительных волокон в рационе питания. Химическая природа, источники пищеварительных волокон.
17. Нормы потребностей в углеводах для различных групп населения. Доля простых и сложных углеводов в рационе здорового человека.
18. Физиологическая роль витаминов в организме. Водорастворимые витамины (В1, В2, РР, В<sub>6</sub>, С), источники, рекомендуемые нормы потребления.
19. Жирорастворимые витамины (А, Д, Е), источники, рекомендуемые нормы потребления.
20. Физиологическая роль минеральных веществ. Макро- (Na, K, Ca, P) и микроэлементы (Fe, Si и др.).
21. Понятие о рациональном питании. Принципы рационального питания. Сбалансированный пищевой рацион.
22. Роль рационального питания в обеспечении здоровья населения и профилактики заболеваний.
23. Режимы питания, и их значение для сохранения здоровья. Связь нарушения режима питания с различными заболеваниями.
24. Требования к меню основных приемов пищи (завтрак, обед, ужин) с физиологической точки зрения. Значение ассортимента пищевых продуктов в суточном рационе.
25. Особенности рационального питания детей и подростков. Продукты и блюда, рекомендуемые в питании детей.
26. Особенности питания студентов. Физиологическая роль белков животного происхождения, витаминов в питании студентов.
27. Питание лиц пожилого возраста, особенности питания, направленного на профилактику старения. Режим питания.

28. Питание людей умственного труда. Особенности питания при малоподвижном образе жизни.
29. Диетическое питание. Режимы питания. Характеристика продуктов, рекомендуемых для диетического питания. Способы тепловой обработки продуктов, запрещенных для использования в диетическом питании. Характеристика диет 1,2,5,7/10, 8,9,15.
30. Лечебно-профилактическое питание (ЛПП). Характеристика рационов ЛПП: №1, №2, №3. №4, №5.
31. Классификация продовольственных товаров.
32. Качество продовольственных товаров.
33. Методы определения качества продовольственных товаров
34. Хранение продовольственных товаров
35. Стандартизация, сертификация, штрих-код. Маркировка продовольственных товаров
36. Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки. Химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плодов
37. Рыба и рыбные продукты . Химический состав и пищевая ценность рыбы.
38. Мясо и мясные продукты . Химический состав и пищевая ценность мяса.
39. Качество пищевых продуктов и методы его определения. Показатели качества.
40. Органолептический метод определения качества продуктов. Балльная оценка и ее сущность.
41. Размещение продовольственных товаров на хранение.
42. Современные способы обеспечения правильной сохранности и расхода продуктов на производстве. Методы контроля.
43. Государственный и ведомственный контроль и надзор за качеством сырья, готовой продукции.
44. Методика оценки качества сырья.
45. Организация процессов контроля расхода и хранения продуктов.

«5» - 80% - 100% правильно отвеченных вопросов



«4» - 70% - 80% правильно отвеченных вопросов

«3» - 50% - 70% правильно отвеченных вопросов

Менее 50% правильно отвеченных вопросов отрицательная оценка.

## **Дисциплина «Экономические и правовые основы производственной деятельности»**

### Промежуточный контроль

#### Темы для дифференцированного зачета в форме теста

1. Укажите, какие предпосылки необходимы для эффективного функционирования рыночной экономики:

- самостоятельность экономических субъектов на рынке;
- государственное планирование;
- свободный выбор партнеров по хозяйственным связям;
- централизованное установление цен;
- конкуренция производителей;
- централизованное распределение ресурсов и прикрепление производителей к потребителям;
- превращение экономики в открытую систему путем включения российской экономики во всемирные хозяйственные связи.

2. С какими видами рыночной деятельности вы сталкиваетесь в обычной жизни?

3. Изобразите графически кривые спроса и предложения товара. Как называется точка их пересечения?

4. Что означает равновесие между спросом и предложением?

5. Кратко изложите сущность предпринимательства.

6. Что такое конкуренция между производителями? Используя законы спроса и предложения, объясните, как связаны конкуренция и цены на товары и услуги.

7. Какие виды собственности вы знаете?

8. Почему именно производство следует считать основой экономики? Что такое структура производства, чем она характеризуется?

9. В каком случае говорят, что производство экономически эффективно?
10. Кто является субъектом малого предпринимательства?
11. Можно ли назвать юридическим лицом:
- владельца автомашины;
  - акционерную компанию, производящую оборудование для добычи нефти;
  - университет;
  - директора банка?
12. В чем заключается государственная регистрация? Каковы её особенности для субъектов малого предпринимательства?
13. Назовите признаки коммерческих организаций. Основные отличия коммерческих организаций от некоммерческих.
14. В чем состоят сущность и особенности организационно-правовых форм хозяйствования?
15. Какова роль малых предприятий в формировании рыночной экономики?
16. В чем состоит преимущество малого предпринимательства?
17. Составьте перечень мероприятий по развитию малого бизнеса, которые, по вашему мнению, могут быть реализованы в вашем регионе.
18. Опишите собственную предпринимательскую идею и возможные пути ее реализации.
19. Что входит в понятие «прибыль»?
20. Что значит «издержки производства»?
21. Какими функциями обладает себестоимость?
22. Объясните понятие «рентабельность».
23. Что означает термин «бизнес-план»?
24. Кто заинтересован в бизнес - планировании?
25. Перечислите этапы составления бизнес-плана.
26. Что должен включать в себя план производства, финансовый план?
27. Что составляет стратегию маркетинга?
28. Почему потребителю необходима реклама?

29. Выполните схему визитной карточки с изображением фирменной символики: названия, логотипа, адреса, телефона предприятия общественного питания (кафе, ресторана, столовой, бара или др.). Для разработки визитной карточки, используйте Вашу предпринимательскую идею.
  30. Охарактеризуйте производительность труда как экономическое понятие, отражающее эффективность использования рабочей силы, трудовых ресурсов.
  31. От чего зависит производительность труда?
  32. В чем вы видите причины низкой производительности труда?
  33. Каким образом можно повлиять на производительность и эффективность труда?
  34. Какие системы оплаты труда вы знаете?
  35. Какую роль играет государство в формировании заработной платы?
  36. Из чего складывается заработная плата?
  37. В чем сущность премирования?
  38. В чем преимущество сдельной оплаты труда над повременной и наоборот?
- «5» - 80% - 100% правильно отвеченных вопросов  
«4» - 70% - 80% правильно отвеченных вопросов  
«3» - 50% - 70% правильно отвеченных вопросов  
Менее 50% правильно отвеченных вопросов отрицательная оценка.

## **Дисциплина «Организация производства предприятий общественного питания»**

### Промежуточный контроль

#### Темы для дифференцированного зачета в форме теста

1. Для чего предназначено предприятие общественного питания?
2. По каким признакам классифицируют предприятия общественного питания?
3. Как подразделяют предприятия по ассортименту выпускаемой продукции?
4. Какие предприятия общественного питания делятся на классы?
5. Назовите признаки классов.
6. Как делятся предприятия в зависимости от обслуживаемого контингента?

7. Дайте характеристику кафе, как типа предприятия общественного питания.
8. Дайте характеристику закусочной.
9. Какие специализированные закусочные вы можете назвать?
10. Что является источником продовольствия для предприятий общественного питания?
11. Основные принципы товародвижения.
12. Как организуется приёмка продовольственных товаров?
13. В чём назначение складских помещений?
14. Условия хранения продуктов в предприятиях общественного питания.
15. Правила отпуска продукции на производство.
16. В чём назначение кулинарного цеха?
17. Какие помещения входят в состав кулинарного цеха?
18. Перечислите ассортимент продукции холодного отделения кулинарного цеха.
19. Какое оборудование используют в холодном отделении кулинарного цеха?
20. Перечислите ассортимент кулинарных изделий горячего отделения кулинарного цеха.
21. Как организуются рабочие места в горячем отделении кулинарного цеха?
22. Для чего предназначен холодный цех? Перечислите ассортимент холодного цеха.
23. Какие требования предъявляются к планировке холодного цеха?
24. Почему в холодном цехе при приготовлении кулинарной продукции необходимо строго соблюдать правила санитарии и личной гигиены?
25. Где организуют кондитерские цехи?
26. Из каких стадий состоит технологический процесс изготовления мучных кондитерских изделий?
27. Перечислите виды и типы оборудования, используемые в кондитерских цехах
28. Какие яйца запрещается применять при изготовлении кондитерских изделий? Почему?
29. Как обрабатывают яйца перед использованием в кондитерских цехах?
30. Сроки и условия хранения кондитерских изделий.

31. Какие правила безопасности нужно соблюдать при работе с универсальными приводами?
32. Назовите преимущества универсальных приводов перед индивидуальными.
33. Назовите сменные механизмы к универсальному приводу ПУ-0,6, ПГ-0,6, ПХ-0,6.
34. Почему запрещается разбирать сменный механизм при включенном электродвигателе?
35. ДЛЯ чего производится калибровка овощей перед их очисткой в машинах?
36. Расскажите правила эксплуатации картофелеочистительной машины МОК-250.
37. ТБ и БТ при работе на мясорубке с индивидуальным приводом.
38. Как правильно собрать мясорубку для работы на ней?
39. В чем заключается причина неисправности мясорубки, когда она не режет, а мнет мясо?
40. Для чего служит шнек мясорубок?
41. Какой привод у мясорубки МИМ-60?
42. Расшифруйте маркировку машин: МИМ-105, МС8-150, МРМ-15, МФК-2240.
43. Для чего служит предохранительная решетка в машине МРТ-60М?
44. Какие взбиватели, используются на машине МВ-35М?
45. Правила техники безопасности и безопасности труда на машинах в кондитерском цехе.
46. Как правильно произвести замес теста в тестомесильной машине?
47. В чем состоит принцип действия взбивальных машин?
48. Назовите источники тепла и теплоносители.
49. Как регулируется температура в котле КПЭ-100?
50. В чем отличие стационарных котлов от опрокидывающих?
51. Каково назначение манометра, установленного на котле КПП-60?
52. Какие преимущества электрического обогрева?
53. Назовите требования ТБ при работе с электрокотлами.
54. Как и в каких котлах производится варка продуктов в функциональных

емкостях?

55. Назовите контрольно-измерительные приборы и принцип их работы.

56. Назовите аппараты, применяемые на предприятиях общественного питания для жаренья и выпекания продуктов питания.

57. Расшифруйте символ обозначения оборудования ШПЭСМ-3 и назовите основные правила эксплуатации.

58. Назовите устройство и правила эксплуатации электрических сковород.

59. Какими приборами и в каком соотношении регулируется мощность конфорок электроплит?

60. Каковы требования техники безопасности при работе на электрических плитах?

61. Назовите устройство, назначение и принцип работы мармита МСЭСМ-3.

62. Какие требования техники безопасности необходимо соблюдать при работе с мармитами?

63. Назовите виды линий ЛС и их назначение.

64. В чем главные различия мармитов марки МНЭ-22 и МНП-20?

65. Кем и как на предприятиях общественного питания проводится бракераж готовых блюд?

66. Каковы цели и состав бракеражной комиссии?

67. Каковы санитарно-гигиенические требования подачи первых и вторых блюд?

68. Какие блюда и кулинарные изделия запрещается оставлять на следующий день?

69. Каковы правила отпуска блюд и кулинарных изделий в филиалы и буфеты?

70. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к нереализованной продукции?

71. Назовите способы охлаждения, применяемые на предприятиях общественного питания.

72. Назовите основные части компрессорной машины.

73. Дайте характеристику холодильного агрегата.

74. Какие холодильные агрегаты устанавливаются на холодильном оборудовании?

75. Назовите основные правила эксплуатации холодильного оборудования.
76. Назовите организации, которые должны осуществлять контроль за соблюдением законов по охране труда.
77. Почему необходимо защитное заземление для электрического оборудования?
78. Назовите возможные причины несчастных случаев на производстве.
79. Перечислите инструктажи по технике безопасности, которые проводятся на предприятии общественного питания.
80. Назовите основные вопросы инструкции по технике безопасности для повара во время работы на производстве.
- «5» - 80% - 100% правильно отвеченных вопросов  
«4» - 70% - 80% правильно отвеченных вопросов  
«3» - 50% - 70% правильно отвеченных вопросов  
Менее 50% правильно отвеченных вопросов отрицательная оценка.

**Дисциплина «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»**

Промежуточный контроль

Темы для подготовки к дифференцированному зачету в форме теста

1. Классификация микроорганизмов. Общая характеристика и важнейшие представители.
2. Строение клетки.
3. Характеристика бактерий.
4. Характеристика плесневых грибов.
5. Характеристика дрожжей
6. Характеристика ультрамикробов.
7. Химический состав микробной клетки.
8. Обмен веществ как главная особенность живого организма.
9. Питание микроорганизмов.
10. Дыхание микроорганизмов.
11. Спиртовое брожение.

12. Молочнокислое брожение.
13. Маслянокислое брожение.
14. Гниение : сущность, микроорганизмы-возбудители.
15. Влияние физических факторов на микроорганизмы.
16. Влияние химических факторов на микроорганизмы.
17. Влияние биологических факторов на микроорганизмы.
18. Распространение микроорганизмов и их роль в природе.
19. Микрофлора почвы.
20. Микрофлора воды.
21. Микрофлора воздуха.
22. Микрофлора тела человека.
23. Методика санитарно-бактериологического анализа проб воды, воздуха, смывов с рук.
24. Роль кишечной палочки как санитарно-показательного микроорганизма (ЛР)
25. Патогенные микроорганизмы.
26. Инфекция. Бактерионосительство.
27. Учение об иммунитете.
28. Микрофлора пищевых продуктов однородных групп.
29. Микробиологическое обоснование условий и сроков хранения и реализации, правила транспортировки кулинарной и кондитерской продукции.
30. Микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов.
31. Методика определения микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов, кулинарной продукции.
32. Гигиена и санитария.
33. Личная гигиена.
34. Производственная гигиена.
35. Медицинский контроль персонала предприятия общественного питания.
36. Пищевые инфекции.
37. Пищевые отравления микробного происхождения.
38. Пищевые отравления немикробного происхождения.



39. Гельминтозы
40. Методика анализа материалов расследования пищевых отравлений.(ПР)
41. Общие положения об охране окружающей среды.
42. Гигиена воздуха .
43. Гигиена водоснабжения.
44. Санитарно—гигиенические требования к устройству, размерам, отделке производственных, торговых, административно-бытовых помещений.
45. Гигиенические требования к естественному и искусственному освещению.
46. Санитарно-гигиенические требования к конструкции и размещению торгово-технологического оборудования.
47. Гигиенические требования к материалам, применяемым для изготовления оборудования, инвентаря, посуды, тары.
48. Гигиенические требования к содержанию рабочих мест производственного и обслуживающего персонала.
49. Уборка помещений, виды и способы уборки, требования к уборочному инвентарю
50. Дезинфекция.
51. Дезинсекция и дератизация.
52. Санитарные требования к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования.
53. Санитарные требования к условиям перевозки продовольственного сырья и продуктов питания.
54. Санитарные требования к приемке продовольственного сырья и продуктов питания.
55. Санитарно-гигиенические требования к складским помещениям. Гигиеническое обоснование оптимальных условий хранения продуктов.
56. Санитарные правила, условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.
57. Санитарно-гигиенические требования к процессам механической кулинарной обработки продовольственного сырья.

58. Гигиеническое обоснование санитарных условий процессов дефростации мороженых продуктов, приготовление мясного и рыбного фарша.
59. Санитарно-гигиеническая оценка различных способов тепловой обработки пищевых продуктов.
60. Санитарные требования к приготовлению рубленых изделий, холодных блюд
61. Санитарные требования к качеству фритюра.
62. Санитарные правила применения пищевых добавок.
63. Санитарные требования к хранению и реализации оставшейся кулинарной продукции.
64. Санитарные требования к контролю качества готовой продукции
65. Санитарные требования к процессам обслуживания посетителей и оказания различных видов услуг.
66. Методика разбора данных санитарно-бактериологического анализа готовых блюд и кулинарных изделий.
67. Санитарное законодательство в пищевой промышленности.
- «5» - 80% - 100% правильно отвеченных вопросов
- «4» - 70% - 80% правильно отвеченных вопросов
- «3» - 50% - 70% правильно отвеченных вопросов
- Менее 50% правильно отвеченных вопросов отрицательная оценка.

### **Дисциплина «Основы калькуляции и учета»**

#### Текущий контроль

*Практическая работа № 1:* Расчет расхода сырья по нормам взаимозаменяемости.

Положительная оценка ставится при выполнении правильного расчёта по заданному алгоритму.

*Практическая работа № 2* Составление плана-меню

Положительная оценка ставится при правильном составлении произвольного меню

*Практическая работа № 3* Составление калькуляционного расчёта на продукцию общественного питания.

Положительная оценка ставится при выполнении калькуляционного расчёта

*Практическая работа № 4:* Составление требований и накладных на отпуск продуктов и тары из кладовой.

Положительная оценка ставится при выполнении задания по составлению накладной самостоятельно.

### Промежуточный контроль

#### Темы для подготовки к зачету в форме теста

1. Понятие о хозяйственном учёте, его виды.
2. Задачи бухгалтерского учета.
3. Измерители, предъявляемые к учёту.
4. Классификация документов.
5. Требования, предъявляемые к оформлению документа, способы исправления ошибок.
6. Понятие цены, виды цен.
7. План - меню, сборник рецептур блюд, сборник кулинарных блюд или изделий, калькуляционная карточка.
8. Порядок расчета калькуляции стоимости блюд на предприятии общественного питания.
9. Задачи и организация учёта сырья, товаров и тары в кладовых предприятий общественного питания.
10. Документальное оформление и учёт поступления продовольственных товаров и тары в кладовых предприятий общественного питания.
11. Документальное оформление и учёт отпуска продукции и товаров кладовых предприятий общественного питания.
12. Учёт продукции в местах хранения.
13. Товарные потери, порядок их оформления и списания.
14. Учёт поступления сырья на производство.

15. Учёт реализации и отпуска готовой продукции.
- 16 Отчётность материально - ответственного лица на производстве.
17. Инвентаризация сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на производстве.
18. Учёт движения специй и соли.
- «5» - 80% - 100% правильно отвеченных вопросов
- «4» - 70% - 80% правильно отвеченных вопросов
- «3» - 50% - 70% правильно отвеченных вопросов
- Менее 50% правильно отвеченных вопросов отрицательная оценка.

## **Итоговый контроль**

### **Квалификационный экзамен**

#### Теоретическая часть в форме теста

### **Выполните задания с выбором ответа**

**(с одним или несколькими правильными ответами)**

Условия выполнения задания:

1. Максимальное время выполнения задания: 120 мин.
2. Вы можете воспользоваться информационно-коммуникационными технологиями.

#### Задания с выбором ответа

Вопрос №1. Тепловая обработка - это :

Варианты ответов:

- 1)изготовление полуфабрикатов высокой степени готовности;
- 2)процесс нагревания продукта с целью доведения до состояния кулинарной готовности;
- 3)опаливание сырья, позволяющее улучшить внешний вид сырья.

Вопрос№2. Способ тепловой обработки биточков:

Варианты ответов:

- 1) жарка; 2) варка на пару; 3) запекание.

Вопрос №3. При жарке температура достигает:

Варианты ответов:

1) 280-320°C; 2) 200 - 250°C; 3) 120-160°C.

Вопрос №4. Биточки готовят из массы:

Варианты ответов:

1) котлетной; 2) рубленной; 3) натуральной.

Вопрос №5. Можно ли использовать говяжью вырезку для приготовления биточки с луком?

Варианты ответов:

1) да; 2) нет.

Вопрос № 6. Картофельные зразы формуют в виде:

Варианты ответов:

- 1) овала с двумя заостренными концами;
- 2) круглой лепешки;
- 3) кирпичиков с овальными краями.

Вопрос № 7. Зразы и котлеты картофельные подвергаются следующей тепловой обработке:

Варианты ответов:

- 1) отвариванию на пару;
- 2) жарке в большом количестве жира (во фритюре);
- 3) жарке в малом количестве жира с доведением до готовности в жарочном шкафу.

Вопрос № 8. В качестве жидкой основы супов используют:

Варианты ответов:

- 1) бульон; 2) молоко; 3) отвары круп, овощей, фруктов; 4) квас;
- 5) все ответы правильные.

Вопрос № 9. Супы по способу приготовления классифицируют на:

Варианты ответов:

- 1) заправочные; 2) густые; 3) пюреобразные; 4) прозрачные.

Вопрос № 10. Температура горячих блюд (супов):

Варианты ответов:

- 1) не ниже 75 градусов; не ниже 95 градусов; не ниже 50 градусов.

Вопрос № 11. Температура холодных супов не выше:

Варианты ответов:

- 1) 5°C; 2) 14°C; 3) 30°C.

Вопрос № 12. Холодные супы готовят в :

Варианты ответов:

- 1) суповом цехе; 2) холодном цехе; 3) мясном цехе.

Вопрос № 13. Что является основой красных соусов?

Варианты ответов:

- 1) бульон, томат, белая мучная пассеровка;
- 2) коричневый бульон, томат, красная мучная пассеровка;
- 3) бульон и красная мучная пассеровка.

Вопрос № 14. Укажите продукты, входящие в состав котлетной массы:

Варианты ответов:

- 1) говядина; 2) свинина; 3) лук репчатый; 4) молоко; 5) яйца; 6) хлеб пшеничный;
- 7) соль; 8) перец.

Вопрос № 15. Выделите мелкокусковые полуфабрикаты из нижеперечисленных:

Варианты ответов:

- 1) бифштекс; 2) тушеное мясо; 3) шпигованное мясо; 4) лангет; 5) филе;
- 6) отварное мясо; 7) гуляш; 8) шашлык; 9) говядина духовая; 10) рамштекс;
- 11) зразы отбивные; 12) азу; 13) антрекот; 14) бефстроганов.

Вопрос № 16. Укажите срок реализации салатов и винегретов в заправленном виде:

Варианты ответов:

- 1) 1 час; 2) 2 часа; 3) 3 часа.

Вопрос № 17. Отварную и припущенную рыбу до отпуска хранят на мармите в бульоне:

Варианты ответов:

- 1) при температуре 20-30°C не более 30 мин.;
- 2) при температуре 60-70°C не более 30 мин.;

3) при температуре 30-60°C не более 30 мин.

Вопрос № 18. Поверхность запеченной рыбы должна быть:

Варианты ответов:

- 1) бледно-коричневой;
- 2) покрыта тонкой глянцевой румяной корочкой;
- 3) темно-коричневой.

Вопрос № 19. Отварная рыба должна отвечать следующим требованиям:

Варианты ответов:

- 1) куски рыбы целые;
- 2) куски, хорошо сохранившие форму;
- 3) все ответы правильные.

Вопрос № 20. У полностью готовой рыбы:

Варианты ответов:

- 1) мякоть мягкая;
- 2) легко отстает;
- 3) нет запаха сырости;
- 4) у костей розовая окраска.

Вопрос № 21. Качество готовых рыбных блюд оценивают по следующим показателям:

Варианты ответов:

- 1) соответствие вида рыбы названию блюда;
- 2) соответствие вида обработки принятому в калькуляции;
- 3) правильность разделки рыбы;
- 4) правильность нарезки порционных кусков;
- 5) состояние панировки (для жареных блюд);
- 6) степень готовности;
- 7) консистенция, запах, вкус;
- 8) оформление блюда;
- 9) все ответы правильные.

Вопрос № 22. Для приготовления котлетной массы на 1 кг мяса берут пшеничного хлеба:

Варианты ответов:

1) 100 г; 2) 250г; 3) 500г.

Вопрос № 23. Зразы рубленные фаршируются:

Варианты ответов:

- 1) вареными рублеными яйцами, зеленью петрушки;
- 2) мелко нарезанным омлетом;
- 3) картофелем.

Вопрос № 24. Для фарша в рулет из котлетной массы используют:

Варианты ответов:

- 1) отварные макароны, заправленные маслом;
- 2) вареные рубленые яйца;
- 3) пассерованный репчатый лук.

Вопрос № 25. Плов нарезают из лопаточной части, грудинки:

Варианты ответов:

- 1) мякоти корейки; 2) тазобедренной части; 3) лопаточной части; 4) грудинки.

Вопрос № 26. Порционные куски для котлет отбивных нарезают:

Варианты ответов:

- 1) под углом 25° вместе с реберной косточкой;
- 2) под углом 45° вместе с реберной косточкой;
- 3) под углом 45°.

Вопрос № 27. Для фарша грудинки фаршированной используют

Варианты ответов:

- 1) гречневую; 2) рисовую кашу; 3) мясо с рисом.

Вопрос № 28. В каких овощах содержатся бактерицидные вещества фитонциды уничтожающие болезнетворные микробы?

Варианты ответов:

- 1) в свекле, моркови; 2) в чесноке, луке, редьке; 3) в картофеле, хрене;
- 4) в тыкве, капусте.

Вопрос № 29. В каких овощах содержится наибольшее количество углеводов?

Варианты ответов:

- 1) в свекле, моркови, репчатом луке;



- 2) в тыкве, кабачках;
- 3) в редьке, картофеле;
- 4) в укропе, эстрагоне.

Вопрос № 30. Какой корнеплод используется только в сыром виде?

Варианты ответов:

- 1) морковь; 2) редис; 3) свекла; 4) сельдерей.

Вопрос № 31. Зачем свежую капусту на 15...20 мин кладут в соленую воду?

Варианты ответов:

- 1) для сохранения цвета;
- 2) для сохранения витаминов;
- 3) для удаления гусениц и улиток;
- 4) для удаления горечи.

Вопрос № 32. Для каких блюд используется форма нарезки – дольки?

Варианты ответов:

- 1) рагу овощное из мяса; 2) борщ «Московский»; 3) суп картофельный с вермишелью; 4) жаркое по-домашнему.

Вопрос № 33. Для каких блюд используется форма нарезки картофеля- кубы мелкие (сечение 0,3\*0,5 см)?

Варианты ответов:

- 1) для жаренья во фритюре на гарнир к изделиям из птицы и дичи;
- 2) для холодных блюд и закусок; 3) для рассольников; 4) для запекания блюд.

Вопрос № 34. Какой из видов нарезки не является фигурной?

Варианты ответов:

- 1) бочонки; 2) груши; 3) шарики; 4) кружочки.

Ответы:

1-2	9-1,3,4	17-2	25-3,4	33-2
2-1	10-1	18-2	26-2	34-4
3-3	11-2	19-3	27-1,2,3	

4-1	12-2	20-1,2,3	28-2	
5-1	13-2	21-9	29-1	
6-3	14-1,2,4,6,7,8	22-2	30-2	
7-3	15-8,9,12,13	23-1,2	31-3	
8-5	16-1	24-1,2,3	32-4	

### Оценка

«5» «5» - 80% - 100% правильно отвеченных вопросов

«4» - 70% - 80% правильно отвеченных вопросов

«3» - 50% - 70% правильно отвеченных вопросов

Менее 50% правильно отвеченных вопросов отрицательная оценка.

### Практическое задание

Приготовление блюда на выбор по заданию преподавателя с использованием технологической карты и под руководством преподавателя.

Положительная оценка ставится, если блюдо приготовлено и пригодно для употребления.

