

Рассмотрена на заседании
методического совета,
протокол № 1 от 01 февраля 2017г

УТВЕРЖДАЮ:
Директор АНО ДПО
«Старооскольский
учебный центр повышения
квалификации»
Т.А. Тарасова
«31» марта 2017 г.
Приказ № 15-к от 31.03.2017г.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
профессиональной подготовки по профессии
«ПОВАР»
(код профессии: 16675)

Цель обучения: профессиональная подготовка

Категория слушателей: начальное профессиональное, среднее общее образование при наличии стажа работы по родственной профессии

Форма обучения: дневная, вечерняя, групповая/индивидуальная, очная, очно-заочная

Содержание

1. Пояснительная записка.....	3
2. Учебный план.....	4
3. Тематические планы и программы учебных дисциплин.....	5
4. Квалификационная характеристика.....	14
5. Перечень материально-технического оснащения.....	15
6. Основная и дополнительная литература	16
7. Оценочные материалы.....	17

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящий сборник учебно-программной документации предназначен для профессиональной подготовки слушателей по профессии «Повар».

В сборник включены следующие документы:

- пояснительная записка;
- учебный план;
- тематические планы и программы изучаемых курсов
- тематический план и программа производственного обучения;
- основная и дополнительная литература;
- перечень пробных работ для поваров.

Учебный план и программы разработаны с учетом знаний и трудовых умений слушателей, имеющих среднее общее образование.

Продолжительность обучения 2,5 месяца с учебной нагрузкой 40 часов в неделю.

Обучение может осуществляться в групповой, индивидуальной, очной и очно - заочной форме.

Теоретическое обучение проводится высококвалифицированными преподавателями в соответствии с тематическими планами и программами общепрофессиональных и профилирующих дисциплин с регистрацией в журнале теоретического обучения.

Производственное обучение проводится в учебной лаборатории и на действующем предприятии общественного питания, под руководством инструктора из числа опытных работников данного предприятия, с регистрацией в дневнике производственного обучения.

Обучение завершается сдачей квалификационного экзамена с проведением пробной работы. Квалификационная комиссия назначается приказом директора учебного центра. По результатам экзамена слушателям выдается свидетельство установленного образца с указанием присвоенного разряда.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор АНО ДПО
«Старооскольский
учебный центр повышения
квалификации»

_____ **Т.А.Тарасова**

« _____ » _____ **20** __ г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
профессиональной подготовки по профессии
«ПОВАР»

Код профессии: 16675

Срок обучения: 2,5 месяцев

Квалификация: 2–5 разряд

Учебная нагрузка: 40 часов в неделю

№ п/п	Курсы, предметы	Всего часов	Распределение по месяцам		
			1	2	0,5
1.	Экономический курс:				
1.1.	Социально-экономические аспекты профессиональной деятельности	8	8		
	Итого:	8	8		
2.	Общепромышленный курс:				
2.1.	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены.	16	16		
2.2.	Охрана труда, электробезопасность и пожарная безопасность	8	8		
	Итого:	24	24		
3.	Специальный курс:				
3.1.	Товароведение пищевых продуктов.	24	24		
3.2.	Спецтехнология (кулинария).	72	72		
3.3.	Техника расчетов. Учет и отчетность.	18	18		
	Итого:	114	114		
4.	Производственное обучение	240	14	160	66
5.	Консультации	8			8
6.	Квалификационный экзамен	6			6
	ИТОГО: теория	146			
	практика	240			
	Всего:	400	160	160	80

УТВЕРЖДАЮ:
Директор АНО ДПО
«Старооскольский
учебный центр повышения
квалификации»

Т.А.Тарасова
« _____ » _____ **20** __ г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
профессиональной подготовки по профессии
«ПОВАР»

Код профессии: 16675
Квалификация: 2–6 разряд

Срок обучения: 5 месяцев
Учебная нагрузка: 40 часов в неделю

№ п/п	Курсы, предметы	Всего часов	Распределение по месяцам				
			1	2	3	4	5
1.	Экономический курс:						
1.1.	Социально-экономические аспекты профессиональной деятельности	16	16	-	-	-	-
	Итого:	16	16	-	-	-	-
2.	Общепромышленный курс:						
2.1.	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены.	32	32	-	-	-	-
2.2.	Охрана труда, электробезопасность и пожарная безопасность	8	8	-	-	-	-
	Итого:	40	40	-	-	-	-
3.	Специальный курс:						
3.1.	Товароведение пищевых продуктов.	40	40	-	-	-	-
3.2.	Спецтехнология (кулинария).	104	24	80	-	-	-
3.3.	Техника расчетов. Учет и отчетность.	24	24	-	-	-	-
	Итого:	168	88	80	-	-	-
4.	Производственное обучение	602	24	88	168	168	154
5.	Консультации	8					
6.	Квалификационный экзамен	6					
	ИТОГО: теория	224	144	80	-	-	-
	практика	602	24	80	168	168	154
	Всего:	840	168	168	168	168	154

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
ПРЕДМЕТА "ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И
ГИГИЕНЫ»**

№ п/п	Темы	Кол-во часов
1.	Введение. Основы физиологии питания	2
2.	Основы эпидемиологии	2
3.	Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика	2
4.	Санитарные требования к устройству, оборудованию и содержанию предприятий массового питания	2
5.	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, хранению и реализации готовой пищи	4
6.	Личная и профессиональная гигиена работников общественного питания	2
7.	Охрана окружающей среды	2
	ИТОГО:	16

**ПРОГРАММА ПРЕДМЕТА
«ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»**

Тема №1. Введение.

Общее понятие о физиологии питания, микробиологии, гигиене и санитарии предприятий массового питания.

Тема №2. Основы физиологии питания.

Понятие о пищевых веществах. Роль пищи в жизни человека.

Белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества. Их значение для организма человека, содержание в продуктах, энергетическая ценность. Сохранение при кулинарной обработке.

Понятие о пищеварении и усвояемости пищи. Понятие об обмене веществ.

Понятие об энергетической ценности пищи. Энергетическая ценность основных пищевых веществ и суточного рациона питания взрослого населения. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания различных групп взрослого населения. Принципы составления суточного рациона питания.

Лечебно-профилактическое питание. Его цель и организация.

Тема №3. Основы микробиологии.

Морфология микробов. Классификация микробов: бактерии, плесневые грибы, дрожжи, вирусы и т.д. Их величина, форма, строение, размножение, спорообразование. Полезные и вредные воздействия микробов на пищевые продукты.

Физиология микробов. Химический состав микробной клетки, питание микробов, пищевые продукты как питательная среда.

Дыхание микроорганизмов.

Основные факторы, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов: температура, влажность, повышенная концентрация веществ и реакция среды. Действие на микробы света, химических веществ и биологических факторов.

Тема №4. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания.

Общие понятия об инфекции. Источники инфекционных заболеваний, пути передачи и проникновения в организм человека патогенных микробов. Понятие об инкубационном периоде заболевания, иммунитете и бактерионосительстве.

Пищевые инфекционные заболевания и их виды.

Острые кишечные инфекции: дизентерия, брюшной тиф, холера. Признаки заболевания. Характеристики возбудителей заболевания. Источники инфекций. Причины возникновения и меры предупреждения острых кишечных заболеваний.

Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур и др. Признаки заболеваний. Характеристика возбудителей зоонозов. Источники инфекций. Причины и меры предупреждения зоонозов.

Понятие о пищевых отравлениях. Их классификация. Первая помощь больным. Понятие о пищевых токсикоинфекциях и токсикозах.

Сальмонеллез. Отравление условно-патогенными микробами, ботулизм, стафилококковое отравление, микотоксикоз, пищевые отравления немикробного характера. Признаки, характеристика, причины и меры предупреждения.

Понятие о глистных заболеваниях. Причины заражения человека глистами. Меры предупреждения глистных заболеваний в предприятиях массового питания.

Тема №5. Основы гигиены и санитарии.

Понятие о гигиене труда работников массового питания. Работоспособность человека и факторы, влияющие на нее: время дня, утомляемость, организация труда, степень овладения производственными навыками, рабочая поза, организация отдыха и др.

Профессиональные вредности производства и меры по их устранению.

Производственный травматизм. Причины его возникновения и меры предупреждения. Оказание доврачебной помощи пострадавшим рабочим.

Тема №6. Личная гигиена работников предприятий массового питания.

Санитарные требования к содержанию тела работников, к внешнему виду, мытью и содержанию рук повара.

Требования к форменной одежде и личной одежде работников массового питания.

Санитарный режим работников на производстве.

Медицинское обследование работников предприятий массового питания.

Медицинская книжка работника, правила ее ведения, хранение.

Тема №7. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий массового питания.

Требования к устройству предприятий массового питания: выбор места, требования к территории.

Планировка и отделка помещений. Санитарные требования к водоснабжению, канализации, отоплению и освещению предприятий.

Дезинфекция и дезинфицирующие средства. Борьба с грызунами, мухами, тараканами.

Тема №8. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре.

Санитарные требования к материалу, идущему на изготовление механического оборудования.

Санитарные требования к устройству и содержанию немеханического оборудования.

Маркировка, мытье, дезинфицирование и хранение инвентаря и инструментов.
Санитарные требования к кухонной посуде. Материалы, используемые для изготовления ее, емкость, маркировка, мытье, хранение.

Санитарные требования к столовой посуде: материалу изготовления, правила мытья, дезинфицирования, хранения.

Тема №9. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.

Санитарные требования к транспорту по перевозке продуктов. Требования к таре и обслуживающему персоналу. Особые санитарные требования к условиям перевозки полуфабрикатов и готовой пищи.

Санитарные требования к складским помещениям. Требования к приемке сырья на склад, к условиям и срокам хранения овощей, сухих и скоропортящихся продуктов.

Тема №10. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления пищи.

Санитарно-гигиеническое и физиологическое значение кулинарной обработки продуктов. Факторы, влияющие на качество готовых блюд и изделий.

Выбор оптимального режима процесса первичной обработки продуктов и хранения полуфабрикатов с целью сохранения питательной ценности их и обеспечения качественной санитарной обработки.

Физическое и эпидемиологическое значение тепловой обработки продуктов. Соблюдение теплового режима, сроков тепловой обработки.

Санитарный контроль качества готовой пищи. Значение контроля. Организация бракеража готовой пищи и оценка ее качества. Исследование проб готовой пищи в санитарных лабораториях.

Тема №11. Санитарные требования к реализации готовой пищи и обслуживанию посетителей.

Требования к раздаточной и подготовке блюд к раздаче. Условия хранения, сроки реализации готовой пищи на раздаче.

Санитарные требования к продаже полуфабрикатов, отпуску обедов на дом и реализации пищи в буфетах и филиалах.

Порядок обработки и удаления пищевых отходов и отбросов.

Тема №12. Санитарно-пищевое законодательство и организация санитарно-пищевого надзора.

Органы надзора за выполнением правил санитарно-пищевого надзора. Ответственность за нарушение санитарно-пищевого законодательства.

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ДИСЦИПЛИНЫ
«СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

№п/п	Темы	Кол-во часов
1.	Введение. Психология потребителя предприятия общественного питания.	1
2.	Психологические требования к повару, его деятельности. Роль и задачи профессиональной этики в общественном питании.	2
3.	Требования эстетики при оформлении помещений и организации обслуживания потребителей предприятий общественного питания.	1
4.	Основы предпринимательской деятельности в сфере общественного питания.	4
	ИТОГО:	8

**ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

Тема №1. Введение.

Роль дисциплины и ее задачи.

Повышение культуры обслуживания посетителей на предприятиях питания. Роль и место психологии в повышении культуры обслуживания и эффективности труда работников, занятых в сфере обслуживания. Роль человеческого фактора.

Тема №2. Психология в массовом питании как отрасль психологической науки.

Психология в массовом питании и ее место в психологии труда, социальной общественной психологии. Ее связь с организацией и техникой обслуживания. Основные задачи курса. Краткая характеристика психических явлений, взаимосвязь и единство всех психических явлений.

Понятие о динамической функциональной структуре личности и ее подструктурах. Единство всех подструктур в общей структуре личности, связь социально и биологически обусловленного. Положительные психологические контакты – основы процесса обслуживания.

Тема №3. Психология потребителей предприятий массового питания.

Характеристика потребителей по типам характера, темпераменту, ценностных ориентаций и установок, степени контактности.

Классификация факторов, определяющих стимулы и мотивы выбора меню. Механизм превращения стимулов в мотивы непосредственного выбора меню.

Типизация потребителей в зависимости от манеры поведения при выборе меню.

Тема №4. Психологические требования к повару и его деятельности.

Психологические требования к профессии: внимание, хорошая память, психическая устойчивость, выдержка, психологическая подготовленность к работе и т.д.

Требования к манере поведения, к внешнему виду.

Тема №5. Психологическая характеристика процесса обслуживания посетителей.

Факторы, определяющие уровень обслуживания, создания положительных психологических контактов и эмоций у посетителей.

Понятие о профессиональной пригодности.

Тема №6. Роль и задачи профессиональной этики в массовом питании.

Понятие о морали и этике, о профессиональном долге и профессиональной чести.

Понятие о прекрасном как основной категории эстетики. Труд как основа формирования прекрасного. Взаимосвязь этики и эстетики. Понятие о профессиональной этике. Этикет.

Тема №7. Эстетика и профессиональная этика труда повара.

Эстетические основы труда повара. Вежливость, предупредительность. Требования к внешнему виду повара.

Тема №8. Эстетика организации и техники обслуживания.

Эстетика трудового процесса и его компоненты. Оформление помещений.

Требования к архитектурному облику предприятия и его интерьеру. Зависимость решения интерьера от типа предприятия.

Эстетические требования к сервировке стола. Использование в оформлении правильного сочетания цвета, формы, нарезки. Эстетические требования к оформлению напитков, бутербродов, к холодным и горячим закускам.

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
ПРЕДМЕТА "ОХРАНА ТРУДА,
ЭЛЕКТРОБЕЗОПАСНОСТЬ
И ПОЖАРНАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ».**

№п/п	Наименование тем	Количество часов		
		Всего, в т.ч.	Теория	Практика
1.	Охрана труда на предприятиях общественного питания. Производственный травматизм и профессиональные заболевания.	4	4	
2.	Электробезопасность. Пожарная безопасность.	4	4	
	ИТОГО:	8	8	

ПРОГРАММА ПРЕДМЕТА "ОХРАНА ТРУДА, ЭЛЕКТРОБЕЗОПАСНОСТЬ И ПОЖАРНАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ.

Тема 1. Охрана труда на предприятиях общественного питания. Производственный травматизм и профессиональные заболевания.

Органы контроля за соблюдением правил по ТБ. Ответственность за нарушение правил и норм по ТБ. Виды инструктажей по ТБ. Правила внутреннего трудового распорядка для рабочих и служащих предприятий торговли. Требования к организации рабочего места повара..

Средства индивидуальной защиты. Профессиональные заболевания, профилактика профессиональных заболеваний. Производственный травматизм, меры по его предупреждению. Учет и расследование несчастных случаев.

Первая медицинская помощь.

Тема 2. Электробезопасность. Пожарная безопасность.

Электробезопасность. Причины электротравм. Защита от электротравм.

Причины возникновения пожаров на предприятиях торговли. Правила хранения легковоспламеняющихся товаров. Пожарная профилактика. Средства пожаротушения. Правила поведения на пожаре.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРЕДМЕТА "ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ"

№п/п	Наименование тем	Количество часов		
		Всего, в т.ч.	Теория	Практика
1.	Введение	2	2	
2.	Фрукты, овощи, грибы и продукты их переработки	4	4	
3.	Зерно и продукты его переработки	2	2	
4.	Мясо и мясные продукты	4	4	
5.	Рыба и рыбные продукты	4	4	
6.	Молоко и молочные продукты.	4	4	
7.	Яйца и яичные продукты. Пищевые жиры	1	1	
8.	Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия	2	2	
9.	Вкусовые товары.	1	1	
	ИТОГО:	24	24	

ПРОГРАММА ПРЕДМЕТА "ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ"

№1. Введение. Пищевая ценность и химический состав продовольственных товаров. Методы проверки качества. Классификация продовольственных товаров.

№2. Плодоовощные товары. Классификация, характеристика, пищевая ценность свежих овощей: корнеплодов, капустных, луковых, тыквенных, томатных, пряных, салатно-шпинатных и десертных овощей. Свежие плоды, классификация, характеристика ассортимента, пищевая ценность. Субтропические и тропические

плоды. Требования к качеству овощей и плодов. Переработанные плоды и овощи, требования к качеству.

№3. Мука. Характеристика основных видов муки. Требования к качеству муки. Крупы: характеристика ассортимента, требования к качеству. Классификация, ассортимент и требования к качеству макаронных изделий. Хлеб и хлебобулочные изделия, ассортимент, требования к качеству.

№4. Пищевая ценность мяса, классификация, хранение. Характеристика мяса по упитанности, требования к качеству. Маркировка мяса. Субпродукты, характеристика, требования к качеству. Характеристика ассортимента колбасных изделий и мясных копченостей, требования к качеству. Рыба, пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству, упаковка.

№5. Классификация. Характеристика ассортимента рыб, требование к качеству, хранение. Ассортимент нерыбного водного сырья, требования к качеству. Рыбные консервы.

№6. Пищевая ценность молока. Характеристика молока и сливок. Требования к качеству, упаковка, хранение молока. Характеристика кисломолочных продуктов, требования к качеству, упаковка, хранение. Ассортимент масла коровьего, характеристика, требования к качеству. Сыры, производство, характеристика по классам, требования к качеству, хранение.

№7. Яйца и яичные товары, требования к качеству, хранение. Ассортимент пищевых жиров, требования к качеству.

№8. Крахмал: производство, виды крахмала, требования к качеству, упаковка. Сахар: производство, виды сахара, требования к качеству, упаковка, хранение. Мед: пищевая ценность, виды меда, требования к качеству, хранение. Кондитерские изделия: характеристика ассортимента по признакам классификации, требования к качеству, упаковка, хранение.

№9. Вкусовые товары. Характеристика чая и кофе, виды, ассортимент, требования к качеству, упаковка. Пряности и приправы, характеристика ассортимента, упаковка, хранение. Алкогольные напитки, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, хранение. Безалкогольные и слабоалкогольные напитки, ассортимент, требования к качеству, упаковка.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРЕДМЕТА "СПЕЦТЕХНОЛОГИЯ (КУЛИНАРИЯ)"

№п/п	Темы	Кол-во часов
1.	Организация производства предприятий общественного питания	8
1.1.	Введение. Организация снабжения предприятий общественного питания. Их классификация.	4
1.2.	Организация производства предприятий общественного питания.	2
1.3.	Организация обслуживания посетителей	2
2.	Кулинария	48
2.1.	Механическая кулинарная обработка сырья	8
2.2.	Тепловая кулинарная обработка продуктов	2
2.3.	Кулинарная характеристика блюд	38
3.	Оборудования предприятий общественного питания	16
3.1.	Общие сведения о машинах.	2
3.2.	Механическое оборудование	6
3.3.	Тепловое оборудование	4
3.4.	Холодильное оборудование.	4
	ИТОГО:	72

ПРОГРАММА ПРЕДМЕТА "СПЕЦТЕХНОЛОГИЯ (КУЛИНАРИЯ)"

Тема №1. Организация производства предприятий общественного питания

Введение. Организация снабжения предприятий общественного питания. Их классификация, типы. принципы размещения. уровень и виды услуг, состав и виды услуг. состав и планировка.

Источники, составление заявок на сырье, количественная и качественная приемка продуктов на склад, организация складского хозяйства, правила хранения продуктов.

Организация весового хозяйства.

Организация производства предприятий общественного питания.

Общие требования к производственным помещениям. Организация работы рабочих мест, цехов. Состав работников, их расстановка, распределение обязанностей, Безопасность и охрана труда. Организация работы раздаточной. Организация, техника, правила хранения и отпуска готовой продукции. Организация обслуживания производства.

Организация обслуживания посетителей

Потребительский спрос и его изучение. Характеристика помещений, Оборудование и оформление залов. Формы обслуживания посетителей, виды, характеристика. Классификация и назначение столовой посуды и приборов, сервировка стола

Тема №2. Кулинария.

Механическая кулинарная обработка сырья.

Кулинария как наука о рациональном приготовлении пищи. Схема технологического процесса, Понятие о сырье, полуфабрикате. готовой продукции, Ознакомление с действующим сборником рецептур.

Обработка овощей и грибов. Технологический процесс, его схема. Качественная оценка. Правила обработки. Особенности обработки различных видов сырья. Приготовление котлетной массы из овощей.

Виды грибов, их пищевое значение, обработка, кулинарное использование, условия и сроки хранения.

Рыба, требования к качеству. Обработка рыбы, способы разделки. Приготовление полуфабрикатов из рыбы, приготовление котлетной массы. Использование пищевых отходов, нормы отходов. Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы.

Обработка мяса, мясных продуктов, птицы и дичи. Качественная оценка сырья. Стадии обработки мяса. кулинарный разруб различных видов мяса. Приготовление полуфабрикатов, котлетной массы из мяса. Требования к качеству. Обработка субпродуктов, их кулинарное использование.

Тепловая кулинарная обработка продуктов.

Значение тепловой обработки. классификация и характеристика приемов. Варка и ее разновидности.

Кулинарная характеристика блюд.

Блюда и гарниры из овощей. Значение в питании. классификация, приемы.

Блюда из отварных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных овощей. Приготовление овощных пюре и блюд из овощной котлетной массы. Овощные гарниры простые и сложные.

Блюда и гарниры из круп, Бобовых и макаронных изделий. Правила варки каш. Приготовление блюд из каш. Крупяные гарниры. Варка бобовых и макаронных изделий, приготовление блюд и гарниров.

Блюда из яиц и творога. Пищевая ценность. Варка яиц, приготовление яичниц и омлетов.

Приготовление блюд из творога. Требования к качеству, нормы выхода, оформление и отпуск блюд

Бутерброды, разновидности, характеристика. требования к качеству.

Изделия из теста, пищевая ценность Виды теста, способы приготовления, формовка.

Сладкие блюда, значение в питании, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи и сроки хранения.

Тема №3. Оборудования предприятий общественного питания.

Общие сведения о машинах.

Основные направления механизации, и автоматизации производственных процессов. Классификация технологического оборудования, требования к ним. Общие сведения о машинах и механизмах. Основные части машин, их назначение. Сведения о передаточных механизмах. Общие правила эксплуатации.

Механическое оборудование.

Универсальные приводы, назначение и применение. Понятие об электроприводах, классификация, Комплектация, правила эксплуатации и техники безопасности труда.

Машины для обработки овощей и картофеля, их виды,

Машины для обработки мяса и рыбы, их виды, назначение, принцип действия.

Машины хлебрезательных, для нарезки гастрономических товаров, их виды, назначение, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности труда.

Взбивальные машины, их виды, назначение, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности труда.

Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов, их виды, назначение, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности труда.

Весоизмерительное оборудование, его виды, назначение, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности труда.

Подъемно-транспортное оборудование, его виды, назначение, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности труда.

Тепловое оборудование.

Классификация. Понятие о топливе и теплоносителях.

Тепловое оборудование с теплообогревом, виды. Автоматика безопасности.

Варочное оборудование, его виды, назначение, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности труда.

Жарочно-пекарное оборудование, его виды, назначение, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности труда.

Варочно-жарочное оборудование, его виды, назначение, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности труда.

Водогрейное оборудование, его виды, назначение, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности труда.

Оборудование для раздачи пищи, его виды, назначение, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности труда.

Холодильное оборудование.

Способы получения холода. Понятие о машинном охлаждении. Холодильные агрегаты, их характеристика. Классификация холодильного оборудования, его виды, назначение, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности труда.

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРЕДМЕТА
"ТЕХНИКА РАСЧЕТОВ. УЧЕТ И ОТЧЕТНОСТЬ"**

№п/п	Темы	Кол-во часов
1.	Введение. Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания	4
2.	Ценообразование и калькуляция в предприятиях общественного питания	10
3.	Учет сырья и готовой продукции на производстве	2
4.	Инвентаризация продуктов и тары	2
	ИТОГО:	18

**ПРОГРАММА ПРЕДМЕТА
"ТЕХНИКА РАСЧЕТОВ. УЧЕТ И ОТЧЕТНОСТЬ"**

Тема №1. Составление товарно-денежного отчета.

Введение. Общие понятия о вычислениях. Приемы сокращенных вычислений: сложения, вычитания, умножения, деления. Проверка арифметических действий.

Метрическая система мер. Метрические меры: Линейные, меры веса, меры объема жидкости и сыпучих продуктов, меры квадратные, меры кубические. Понятие и исчисление веса нетто и брутто.

Вычисление процента товарооборота, выпуска собственной продукции, нормы выработки. Нахождение начального числа по известному проценту, процентной таксы, процентной суммы.

Микрокалькуляторы, их использование в практике работы предприятий массового питания.

Тема №2. Учет и отчетность на производстве (кухне).

Общие понятия о торговых документах. Требования к оформлению документов, основные реквизиты правила исправления ошибок.

Составление товарно-денежного отчета. Составление инвентаризационных описей.

Материальная ответственность, ее формы. Договор о материальной ответственности, порядок ее оформления.

Тема №3. Составление калькуляции на блюда, технологических карт.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ

№п/п	Темы	Кол-во часов
1.	Инструктаж	8
2.	Обучение в учебной лаборатории.	40
3.	Обучение на производстве.	72
4.	Самостоятельное выполнение работ повара.	112
5.	Квалификационные пробные работы	8
	ИТОГО:	240

Тема №1. Инструктаж

Общие сведения о предприятии, режим работы, организация труда.
Ознакомление с квалификационными требованиями повара, программой и порядком проведения производственного обучения.
Инструктаж по охране труда. Требования безопасности труда повара. Журнал по технике безопасности. Сроки инструктажа.
Основные правила электробезопасности. Пожарная безопасность.

Тема №2. Обучение в лаборатории

- Изучение технологического оборудования. (12 часов)
- Изучение правил рациональной организации труда и рабочих мест (при механической обработке сырья, при тепловой обработке сырья, при порционировании и раздаче готовой продукции). (4 часа)
- Изучение ассортимента пищевых продуктов. Требования к качеству поступающих продуктов. Распознавание видов пищевых продуктов, их отличительные признаки, кулинарное назначение, недопустимые пороки. Овладение навыками органолептической оценки качества. Овладение навыками нарезки хлеба. Ознакомление с маркировкой, видами упаковки, условиями и особенностями хранения скоропортящихся продуктов. (16 часов)
- Ознакомление с основами учета. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Порядок определения норм закладки сырья при приготовлении блюд и кулинарных изделий. Ознакомление с порядком получения продуктов и оформлением документации на поступление и расходование сырья и полуфабрикатов, отпуск готовой продукции. Ответственность материально-ответственных лиц. (8 часов)

Тема №3. Обучение на предприятии.

Механическая кулинарная обработка сырья.

- Отработка навыков нарезки хлеба. (4 часа)
 - Приобретение навыков обработки овощей, грибов, плодов и ягод. (8 часов)
 - Приобретение навыков обработки мяса, мясопродуктов, птицы и дичи. (6 часов)
 - Приобретение навыков обработки рыбы и нерыбных морепродуктов. (6 часов)
- Приготовление готовых блюд и изделий.
- Приобретение навыков приготовления блюд из картофеля и овощей. (16 часов)
 - Приобретение навыков приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. (8 часов)
 - Приобретение навыков приготовления блюд из яиц. (4 часа)
 - Приобретение навыков приготовления теста и изделий из него. (12 часов)
 - Приобретение навыков приготовления бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов. (8 часов)

Тема №4. Самостоятельное выполнение работ повара.

Тема №5. Квалификационная пробная работа.

Перечень пробных работ для поваров

Для поваров 2 разряда.

- Варка мясных, куриных, костных бульонов.
- Приготовление блюд из теста «Блинчики с яблоками»
- Приготовление салата из вареных овощей.
- Приготовление горячего напитка «Чай с лимоном».

Для поваров 3 разряда.

- Приготовление молочного супа, с макаронными изделиями.
- Приготовление блюда из мясной котлетной массы «Котлеты по – домашнему с гарниром».
- Приготовление блюда из яиц «Омлет с грибами»
- Приготовление холодного напитка «компот со свежими ягодами»

Для поваров 4 разряда.

- Приготовление холодного супа «окрошка мясная».
- Приготовление бутербродов «Канapé».
- Приготовление порционного блюда из натурального мяса со сложным гарниром.
- Приготовление фруктового трехслойного желе.

Для поваров 5 разряда.

- Приготовление сложных супов «Солянка сборная мясная».
- Приготовление и оформление банкетного рыбного блюда «Судак заливной».
- Приготовление блюд из морепродуктов «Креветки в пивном кляре».
- Приготовление холодных мясных блюд «Курица Галантин».
- Приготовление кофе «Гляссе».

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРЕДМЕТА
"КУЛИНАРИЯ: СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДАЧИ
БЛЮД"

№п/п	Темы	Кол-во часов
1.	Приготовление холодных блюд и закусок.	4
2.	Приготовление горячих рыбных блюд.	4
3.	Приготовление мясных горячих блюд.	8
4.	Приготовление сладких блюд.	4
5.	Приготовление изделий из теста.	4
6.	Приготовление блюд иностранной кухни.	8
	ИТОГО:	32

ПРОГРАММА ПРЕДМЕТА
"КУЛИНАРИЯ: СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДАЧИ
БЛЮД"

Тема №1. Приготовление холодных блюд и закусок.

Классификация холодных блюд из закусок по основному продукту и характеру кулинарной обработки.

Бутерброды и их разновидности, способы подачи.

Характеристика салатов из сырых и вареных овощей, способы подачи.

Характеристика холодных блюд и закусок из рыбы, их оформление и отпуск.

Характеристика блюд из морепродуктов.

Характеристика блюд и закусок из мяса и субпродуктов, оформление и отпуск.

Особенности подачи и оформления банкетных блюд.

Санитарно-гигиенические требования приготовления холодных блюд.

Тема №2. Приготовление горячих рыбных блюд.

Классификация рыбных блюд по способу тепловой обработки.

Характеристика блюд из отварной рыбы и припущенной рыбы. Разница в подаче продукта и соусов. Оформление, посуда, соусы.

Характеристика блюд из жареной рыбы. Правила подачи соуса к жареной рыбе.

Характеристика блюд из запеченной рыбы. Оформление, посуда, соусы.

Характеристика блюд из котлетной массы. Оформление, гарнир, посуда, соусы.

Нормы выхода, качественные требования к готовым блюдам.

Условия и сроки хранения горячих рыбных блюд. Температура подачи.

Тема №3. Приготовление горячих мясных блюд.

Классификация блюд по способу тепловой обработки.

Характеристика блюд из отварных, жареных, тушеных, запеченных мясных продуктов.

Оформление, посуда, гарниры, соусы.

Характеристика блюд из рубленого мяса, из котлетной массы.

Качественные требования к готовым блюдам, нормы выхода, условия и сроки хранения, температура подачи.

Тема №4. Приготовление сладких блюд.

Классификация сладких блюд. Характеристика холодных и горячих блюд.

Оформление, подача, соусы, посуда.

Нормы выхода, сроки и условия хранения, температура подачи, требования к качеству готовых блюд.

Тема №5. Приготовление изделий из теста.

Характеристика видов теста и изделий из них. Нормы выхода, сроки хранения (реализации), требования к качеству.

Тема №6. Приготовление блюд зарубежной кухни.

Характеристика особенностей национальной кухни.

Украинские, белорусские, молдавские, грузинские, армянские, азербайджанские блюда, блюда стран средней Азии, блюда прибалтийских стран.

Особенности питания иностранных туристов.

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРЕДМЕТА
"ТЕМАТИЧЕСКОЕ ОФОРМЛЕНИЕ ПРАЗДНИЧНОГО СТОЛА"**

№п/п	Темы	Кол-во часов
1.	Тематическое оформление праздничного стола	8
	ИТОГО:	8

**ПРОГРАММА ПРЕДМЕТА
"ТЕМАТИЧЕСКОЕ ОФОРМЛЕНИЕ ПРАЗДНИЧНОГО СТОЛА"**

Тема №1. Тематическое оформление праздничного стола.

Особенности приготовления, подачи и оформления банкетных блюд.

Украшение блюд. Карвинг.

Основная и дополнительная литература

Основная литература

1. В.А. Барановский. Повар. Учебное пособие- Ростов н/Д: изд-во «Феникс» 2000
2. В.А. Барановский. Повар - Минск: Современная школа,2009
3. В.П. Андросов, Т.В. Пыжова. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч. Учебное пособие-М.: Издательский центр «Академия», 2006
4. А. Братушева Готовим на пару: Быстро и удивительно полезно.-М.: Эксмо 2010
5. М.В. Васильева Аэрогриль ООО «Издательский дом «Аркаим» г. Челябинск 2009
- Хэмпшир К Фондю.-М.: Изд-во Эксмо, 2002
6. Простакова Т.М. Технология приготовления пищи. Серия «Учебный курс», ростов н/Д: «Феникс», 2000
7. Анфимова Н.А. Кулинария: учебное пособие.-М.: Издательский центр «Академия», 2010
8. Потапова И.И. Калькуляция и учет. Учеб. Пособие.-М.: Издательский центр «Академия», 2008
9. Подобед М.А. Документы предприятий общественного питания.-М.: Книга сервис, 2002
- 10.Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания.- Ростов н/Д: изд-во Феникс, 2000
- 11.М.В. Васильева Техника на кухне ООО «Издательский дом «Аркаим» Челябинск. 2009
- А. Братушева Паста. Лучшие блюда.-М.: Эксмо, 2010
- 12.Меню для праздников. Миллион меню ООО «Издательский дом «Аркаим» г. Челябинск 2010
- 13.Меню для гостей. Миллион меню ООО «Издательский дом «Аркаим» г. Челябинск 2010
- 14.Н. Кудря Романтическое меню – удовольствие на двоих.-М.: Эксма, 2010
- 15.Меню выходного дня. Миллион меню ООО «Издательский дом «Аркаим» г. Челябинск 2009
- 16.Барайс Уте. Фантазии праздничного стола.-М.: БММ АО, 2001
- 17.Кузнецова М.Е. Украшение блюд: Цветы из овощей.-М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2001
- 18.Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: Учеб. Пособие.-М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2000
- 19.Похлебкин В.В. Поваренное искусство и поварские приклады.- М.: ЗАО Центрполиграф, 2006
- 20.Румянцева Т. Кулинарная книга диабетика.—М.: ЗАО Центрполиграф, 2005
- Кипайкин В.А. Эпидемиология: Учебное пособие. Ростов н/Д.: Феникс, 2002
- 21.Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». –М.: Изд-во «Омега-Л», 2008

Дополнительная литература

1. Межотраслевые типовые инструкции по охране труда при эксплуатации электроустановок.-М.: Омега-Л, 2006
2. А.В. Петрова Охрана труда на производстве и в учебном процессе: Учебное пособие-3.Новосибирск: Сиб. Унив. Изд-во, 2008
4. Межотраслевые правила по охране труда (правила безопасности) при эксплуатации электроустановок.-М.: Издательство «Омега-Л»,2012 В издание внесены изменения и дополнения, утвержденные Минтрудом России и Минэнерго России
5. Правила технической эксплуатации электроустановок потребителей.-М.: ЭНАС,Министерство.энергетики РФ, 2013
6. О.И. Тихомиров Пособие по пожарной безопасности.- М.: ЭНАС , 2008
7. Правила пожарной безопасности в РФ (с приложениями). Приказ МЧС России-М.: Издательство «Омега-Л», 2008
8. Технический регламент о требованиях пожарной безопасности. ФЗ № 123-ФЗ.-М.: Проспект, 2009
9. Правила по охране труда при эксплуатации электроустановок. Министерство труда и социальной защиты РФ.-М.: ЭНАС, 2015

Договор о сотрудничестве с Муниципальным казенным учреждением культуры «Старооскольская централизованная библиотечная система» от 01 февраля 2017г.

Оценочные материалы

1. Срок хранения рыбы заливной и рыбного студня при температуре не выше +6 градусов?
 - а) 24
 - б) 12
 - в) 6

2. Температура отпуска холодных супов?
 - а) 5-8 градусов
 - б) 10-12 градусов
 - в) 15-20 градусов

3. Чем заправляют винегрет с сельдью?
 - а) майонезом
 - б) салатной заправкой
 - в) растительным маслом

4. Сроки хранения пирожков жареных с рыбой, мясом, субпродуктами при температуре 4-8 градусов?
 - а) 24 часа
 - б) 18 часа
 - в) 12 часа

5. Что подают в бульонных чашках?
 - а) супы прозрачные
 - б) бульоны
 - в) супы-пюре

6. Какова полная порция заправочного супа?
 - а) 250 гр.
 - б) 400 гр.
 - в) 500 гр.

7. Срок хранения рыбы горячего копчения при температуре 6 градусов?
 - а) 72 часа
 - б) 96 часов
 - в) 24 часа

8. Какой температурный режим при варке продуктов на водяной бане?
 - а) 40-70 градусов
 - б) 70-80 градусов
 - в) 90-100 градусов

9. Срок хранения полуфабрикатов «Котлеты рубленые из кур» при температуре 6 градусов?
 - а) 12 часов
 - б) 6 часов
 - в) 24 часа

10. Сроки прохождения медосмотра для повара?
 - а) 1 раз в год

- б) 2 раза в год
- в) 1 раз в квартал

Ответы на тесты по профессии «ПОВАР»

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
б	б	в	а	б	в	а	а	б	в