Бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Орловской области
«Орловский технологический техникум»

Согласовано
Директор
ООО «Милкенд»
_____ Ю.В. Нестеренко
«31» августа 2020 г.

Утверждаю
Директор БПОУ ОО
«Орловский технологический
техникум»
_____ Ю. И. Горьков
«31» августа 2020 г.

Основная программа профессионального обучении
по профессии
16675 «Повар»
Квалификационный разряд 3

Срок обучения: 5 месяцев
Форма обучения: очно-заочная

Орел, 2020

Основная программа профессионального обучения по профессии 16675 Повар разработана на основе Профессионального стандарта «Повар», регистрационный номер 557, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015г. № 610 н.

Организация-разработчик: Бюджетное профессиональное образовательное учреждение Орловской области «Орловский технологический техникум», структурное подразделение Многофункциональный центр прикладных квалификаций.

Программа обсуждена на заседании ПЦК технических дисциплин
Протокол № 1 от «30» августа 2020 г.

Председатель ПЦК _____ Н.И. Грекова

Программа рассмотрена и рекомендована на заседании НМС БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

Протокол № 1 от «31» августа 2020 г.

Председатель НМС _____ Е.Н.Соловьева

Содержание

	стр.
1 Общие положения	4
1.1 База основной программы профессионального обучения	4
1.2 Характеристика основной программы профессионального обучения.	4
1.3 Результаты освоения основной программы профессионального обучения.	6
1.4 Требования к условиям реализации основной программы профессионального обучения.	9
2. Учебный план по программе профессиональной подготовки	10

1 Общие положения

1.1 База основной программы профессионального обучения

Основная программа профессионального обучения, реализуемая БПОУ ОО «Орловский технологический техникум» по рабочей профессии 12901 Повар разработана на основе:

- Федерального Закона "Об образовании в Российской Федерации" № 273 - ФЗ от 29.12.2012 г.;

- Приказа Министерства образования РФ от 18 апреля 2013 года

№ 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (Зарегистрирован в Минюсте 15.05.2013 № 28395)

-Профессионального стандарта Повар, регистрационный номер 557, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610 н.

Основная программа профессионального обучения регламентирует цели, ожидаемые результаты обучения, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки слушателя по данной образовательной программе и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки слушателей.

1.2 Характеристика основной программы профессионального обучения.

Основная программа профессиональной подготовки рабочей профессии 16675 Повар предназначена для подготовки лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.

Основная программа профессионального обучения по рабочей профессии 16675 Повар направлена на освоение вида профессиональной деятельности: производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания, целью которого является приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания в соответствии с Профессиональным стандартом Повар, регистрационный номер 557, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015г. № 610н и требованиями нормативно-правовой документации по профессиональной подготовке.

Обучение в рамках основной программы профессионального обучения по рабочей профессии 16675 Повар осуществляется по очно–заочной форме обучения.

Срок освоения из расчета: теоретическое обучение 64 часа в месяц при 16-часовой учебной неделе; практическое обучение 64 часа в месяц при 16-часовой учебной неделе в соответствии с учебным планом - 5 месяцев (20 недель). Продолжительность учебной недели – шестидневная.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью - 45 минут, 5% учебного времени, предусмотренного на

теоретическое обучение, отводится на консультации, проводимые в течение всего срока обучения.

Профессиональная подготовка по профессии 16675 «Повар» завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и трудовых действий, включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональном стандарте по профессии 16675 «Повар».

Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, по результатам профессионального обучения выдается свидетельство о профессии «Повар», и присваивается 3 разряд.

Объем учебного времени образовательной программы составляет 320 часов, в том числе:

- теоретический курс - 100 часов, в том числе экзамен – 6 часов;
- практическое обучение - 200 часов, в том числе дифференцированный зачет – 4 часа;
- резерв учебного времени – 8 часов;
- консультации – 4 часа;
- квалификационный экзамен - 8 часов.

1.3 Результаты освоения основной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар

Вид профессиональной деятельности	Обобщенная трудовая функция	Трудовая функция	Трудовые действия	Умения	Знания
Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	- Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара; - Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара; - Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.	- Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; - Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.	- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; - Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними; - Требования охраны

					труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
		Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	- Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара; - Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара; - Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара; - Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара; - Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара; - Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара; - Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара; - Приготовление блюд из яиц по заданию повара; - Приготовление блюд из творога по заданию повара; - Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара; - Приготовление мучных блюд,	- Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара; - Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции; - Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда; - Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд,	- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; - Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения; - Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; - Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству; - Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

			выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара; - Приготовление горячих напитков по заданию повара; - Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара; - Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара; - Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара - Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара; - Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара; - Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара; - Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации; - Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара; - Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.	напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его; - Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; - Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос	- Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям - Правила и технологии расчетов с потребителями - Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

1.4 Требования к условиям реализации основной программы профессионального обучения по профессии 16675 «Повар».

Учебно-методические материалы, обеспечивающие реализацию рабочей программы представлены:

- Основной программой профессионального обучения по профессии: 16675 «Повар»;
- Профессиональным стандартом Повар, регистрационный номер 557, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015г. № 610 н;
- Материалами для проведения промежуточной и итоговой аттестации обучающихся, утвержденными руководителем образовательной организации.

Информационно-методические условия реализации рабочей программы включают:

-Учебный план.
-Календарный учебный график.
-Рабочие программы учебных дисциплин.
-Методические материалы и разработки.
-Расписание занятий.

Учебные группы по подготовке кондитеров создаются численностью до 25 человек. Учет посещаемости занятий, успеваемости и пройденных тем ведется преподавателями и мастерами производственного обучения в соответствующей учетной документации.

Теоретическое и практическое обучение проводятся в оборудованных кабинетах с использованием учебно-методических и учебно-наглядных пособий.

Производственное обучение является основой профессиональной подготовки, целью которой является формирование у обучающихся умений и трудовых действий а также современным технико- экономическим мышлением, способностью успешно осваивать новые технологии подготовки, адаптации обучающихся в конкретных производственных условиях, накопление опыта самостоятельного выполнения работ, в соответствии с требованиями профессиональной характеристики.

Требования к кадровому обеспечению учебного процесса: преподаватели спецдисциплин и мастера производственного обучения должны иметь высшее или среднее профессиональное образование. Преподаватели и мастера производственного обучения проходят повышение квалификации не реже 1 раза в 5 лет.

Количество часов, отводимое на изучение отдельных тем программы, последовательность их изучения в случае необходимости разрешается изменять с учетом модернизации производства при условии, что программы будут выполнены полностью по содержанию и общему количеству часов.

Утверждаю
Директор БПОУ ОО
«Орловский технологический техникум»
_____ Ю.И.Горьков
«31» августа 2020 г.

2. Учебный план по программе профессиональной подготовки рабочей профессии 16675 «Повар»

№ п/п	Наименование разделов и дисциплин	Учебная нагрузка (час.)		
		Всего час	В т.ч.	
			лекции	ЛПЗ
1.	Теоретический курс	100	68	26
1.1.	Экономический курс	8	6	2
1.1.1.	Экономика отрасли и предприятия	8	6	2
1.2.	Технический (общетехнический и отраслевой) курс	86	62	24
1.2.1.	Калькуляция и учёт	6	4	2
1.2.2.	Физиология питания, санитария и гигиена	6	6	-
1.2.3.	Организация хранения и контроль запасов сырья	6	4	2
1.2.4.	Оборудование и организация производства предприятий общественного питания	20	16	4
1.2.5.	Кулинария	42	28	14
1.2.6.	Охрана труда	6	4	2
	в т.ч. Экзамен	6		
2.	Учебная практика	200		
	в т.ч. Дифференцированный зачет	4		
	Резерв учебного времени	8		
	Консультации	4		
	Квалификационный экзамен	8		
	Итого	320		

Срок освоения программы - 5 месяцев
Программа профессиональной подготовки рабочей профессии 16675 «Повар» предназначена для подготовки лиц имеющих среднее общее образование.

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Орловской области
«Орловский технологический техникум»

Рабочая программа
дисциплины

Экономика отрасли и предприятия

по профессии
16675 Повар

Квалификация: Повар

Орел, 2020

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«Экономика отрасли и предприятия»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа является частью Основной программы профессионального обучения по профессии: 16675 Повар.

Рабочая программа используется в БПОУ ОО «Орловский технологический техникум» при подготовке квалифицированных рабочих по профессии: 16675 Повар.

1.2. Место учебной дисциплины в Основной программе профессионального обучения по профессии: 16675 Повар: Экономический курс

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

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

Различать типы экономических систем;
Выявлять причины неравенства доходов населения;
Решать задачи связанные со «спросом и предложением».
Находить издержки и прибыль фирмы;
Рассчитывать ВВП;
Работать с понятием «рынок труда»;
Рассчитывать инфляционные критерии;
Ориентироваться в экономических проблемах страны.

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

Понятия экономики и экономической науки;
Типы экономических систем;
Производственные возможности общества;
Доходы населения и социальную политику государства;
Рынки факторов производства;
Закон спроса и предложения;
Издержки и прибыль фирмы;
Экономические функции государства;
Структуру ВВП;
Сущность и проблемы безработицы;
Денежную систему;
Банковскую систему;
Экономическое устройство России.

Тематический план
дисциплины
«Экономика отрасли и предприятия»
по профессии 16675 Повар

Наименование разделов и тем	Количество часов		
	Всего	В том числе	
		Теоретических	Практических
Тема 1. Экономика и экономическая наука. Общие проблемы экономического развития страны. Социальные аспекты экономики.	1	1	
Тема 2. Собственность и ее виды.	1	1	
Тема 3. Организация хозяйственной деятельности. Основные формы хозяйственной деятельности. Взаимодействие экономических агентов.	1	1	
Тема 4. Условия возникновения рынка. Механизм рыночного ценообразования. Спрос и предложение.	1	1	
Тема 5. Заработная плата. Прибыль, доход, рентабельность.	1	1	
Практическая работа № 1 Расчет заработной платы различным категориям работников.	2		2
Тема 6. Виды налогов и их классификация. Ответственность налогоплательщика за нарушение налогового законодательства.	1	1	
Итого	**8**	**6**	**2**

Программа
«Экономика отрасли и предприятия»

Тема 1. Экономика и экономическая наука.
Понятие экономики, сущность экономической науки. Роль экономики в жизни российского общества.

Тема 2. Собственность и ее виды.
Собственность как основа социально-экономических отношений между людьми. Виды собственности. Организационные и правовые формы собственности. Отношение к собственности в России. Исторические этапы и смена типов и видов собственности Государственный сектор экономики.

Тема 3. Организация хозяйственной деятельности. Основные формы хозяйственной деятельности. Взаимодействие экономических агентов.
Кооперация и разделение труда как исходные виды организационно-экономических отношений между людьми. Типы организаций хозяйства. Труд. Формирование прибавочного продукта Показатели уровня специализации. Особенности функционирования домашнего хозяйства и предприятия. Принципы распределения доходов между домашними хозяйствами и предприятиями.

Тема 4. Условия возникновения рынка. Механизм рыночного ценообразования. Спрос и предложение.
Основные понятия. Классификация рынков. Закон спроса и предложения. Кривая спроса и предложения. Понятие индивидуальных рынков. Рыночное равновесие и рыночная цена.

Тема 5. Заработная плата. Прибыль, доход, рентабельность.
Формы и системы оплаты труда. Тарифная система организации заработной платы. Образование и распределение прибыли .Показатели рентабельности

Тема 6. Виды налогов и их классификация. Ответственность налогоплательщика за нарушение налогового законодательства.
Виды федеральных, региональных и местных налогов. Виды налоговых правонарушений, налоговые санкции

2.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Экономики»

Оборудование учебного кабинета:

Ученические столы и стулья по количеству обучающихся;

Рабочее место преподавателя;

Комплект учебно-методической документации;

Комплект учебно-наглядных пособий «Основы экономики»;

Ученическая доска.

2.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, электронных ресурсов, дополнительной литературы.

1. Борисов Е.Ф. Основы экономики. Учебник и практикум для СПО / Е.Ф. Борисов. – М.: Юрайт, 2018. – 383 с.
2. Борисов Е. Ф. Экономика: учебник и практикум / Е. Ф. Борисов. — 7-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2016. — 383 с.
3. Гомола А.И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля / А.И. Гомола. – М.: Изд-во Академия, 2017.
4. Липсиц И.В. Экономика (СПО): Учебник / И.В. Липсиц. – М.: Кнорус, 2018. – 278 с.
5. Носова С. Основы экономики. Учебник / С. Носова. – М.: КноРус, 2016. – 312 с. – Серия: Среднее профессиональное образование.
6. Океанова З.К. Основы экономики: Учебное пособие / З.К. Океанова. – М.: Инфра-М, Форум, 2018. – 287 с.
7. Шимко П. Основы экономики (для СПО): Учебник / П. Шимко. – М.: КноРус, 2017. – 296 с.
8. Экономическая теория: Учебник / Под ред. И.П. Николаевой. – М.: Дашков и К, 2013. – 448 с.
9. Экономическая теория / Под ред. Б.В. Салихова. – М.: Дашков и К, 2014. – 723 с.
10. Территориальный орган Федеральная служба государственной статистики (Орловская область) [Электронный ресурс]. – Режим доступа http://orel.gks.ru/
11. Центральный Банк России [Электронный ресурс]. – Режим доступа http://www.cbr.ru/
12. Федеральная служба государственной статистики (ранее Госкомстат России) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.gks.ru.

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Орловской области
«Орловский технологический техникум»

Рабочая программа
дисциплины

Калькуляция и учёт

по профессии
16675 Повар

Квалификация: Повар

Орел, 2020

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Калькуляция и учёт»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа является частью Основной программы профессионального обучения по профессии: 16675 Повар.

Рабочая программа используется в БПОУ ОО «Орловский технологический техникум» при подготовке квалифицированных рабочих по профессии: 16675 Повар.

1.2. Место учебной дисциплины в Основной программе профессионального обучения по профессии: 16675 Повар: Технический (общетехнический и отраслевой) курс.

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

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

- оформлять документы по товарным, денежным и расчётным операциям;
- проводить инвентаризацию и оформлять её результаты;
- производить калькуляцию свободных розничных цен на продукцию.

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

- цели, задачи и сущность бухгалтерского учёта;
- законодательные акты и нормативные документы, регулирующие порядок организации бухгалтерского учёта в Российской Федерации;
- систему счетов бухгалтерского учёта;
- документы хозяйственных операций;
- организацию, методы, документальное оформление учёта на предприятии;
- порядок проведения инвентаризации;
- механизм ценообразования на продукцию и услуги.

Тематический план
дисциплины
«Калькуляция и учёт»
по профессии 16675 Повар

Наименование разделов и тем	Количество часов		
	Всего	В том числе	
		Теоретических	Практических
Раздел 1. Основы теории бухгалтерского учета	**1**	**1**	
Тема 1.1. Основы теории бухгалтерского учета. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания		1	
Раздел 2. Бухгалтерский учёт в общественном питании.	**5**	**3**	**2**
Тема 2. 1. Учёт сырья, товаров и тары в кладовых	2	1	
Тема 2.2. Учёт сырья на производстве, реализация готовой продукции.	2	2	
Практическое занятие № 1 Оформление первичных документов по реализации и отпуску готовой продукции			2
Итого	**6**	**4**	**2**

Программа
«Калькуляция и учёт»

Тема 1.1. Основы теории бухгалтерского учета

Цели, задачи и предмет учебной дисциплины, межпредметные связи. Хозяйственный учёт: понятие, виды. Измерители, применяемые в учёте. Сущность, задачи и функции бухгалтерского учёта в условиях современной экономики. Предмет и метод бухгалтерского учёта. Объекты и элементы метода бухгалтерского учёта. Нормативные документы. Понятие о документах учета: их роль в осуществлении контроля за хозяйственной и финансовой деятельностью, классификация, реквизиты, требования к содержанию и оформлению. Правила хранения бухгалтерских документов.

Цена понятие, назначение. Виды цен применяемых в общественном питании, их структура.

Торговая наценка, её назначение и размеры. Основные этапы ценообразования. Калькуляция: определение, назначение, исходные данные, последовательность этапов. План-меню, его содержание и назначение. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, их использование. Калькуляция свободных розничных цен на продукцию собственного производства.

Тема 2. 1. Учёт сырья, товаров и тары в кладовых

Материальная ответственность: понятие, организация, документальное оформление. Оформление доверенностей, контроль за их использованием. Источники и учёт поступления продуктов, товаров и тары. Документальное оформление поступления сырья, продуктов и тары. Отпуск продуктов и тары из кладовой. Учёт продуктов в кладовой и в бухгалтерии. Товарная книга: назначение, порядок ведения. Отчётность материально-ответственных лиц по товарам и таре.

Тема 2. 2. Учёт сырья на производстве, реализация готовой продукции.

Материальная ответственность на производстве. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление реализации готовой продукции в зал в зависимости от назначения, формы обслуживания. Отчётность о реализации изделий кухни.

Практическое занятие № 1 Оформление первичных документов по реализации и отпуску готовой продукции.

Оформление первичных документов по реализации и отпуску готовой продукции. Оформление калькуляционной карты.

2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- нормативная документация (образцы);
- учебное пособие по решению задач.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;
- обучающие презентации по профилю общественное питание.

2.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, электронные ресурсов, дополнительной литературы.

1. Алексеева Г.И. Бухгалтерский финансовый учет. Отдельные виды обязательств. М.: Юрайт, 2017 – 268с.
2. Гартвич А.В. Бухгалтерский учет за 10 дней. СПб.: Питер, 2020 - 286с.
3. Керимов В.Э. Бухгалтерский управленческий учет. Практикум для бакалавров. М.: Дашков и К, 2020 - 96с.
4. Костикова Е.И., Ельчанинова О.В. Основы калькуляции и учета. Учебное пособие для СПО. М.: КноРус, 2020 - 178 с.
5. Куликова О.А. Бухгалтерский учет в общественном питании: учеб. пособие. – Ростов н/Д.: Феникс, 2016 – 344с.
6. Поленова С.Н. Бухгалтерский учет и отчетность. Учебник для бакалавров. М.: Дашков и К, 2020 - 402с.
7. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. пособие для НПО. – М.: Изд. центр «Академия», 2012. – 160с.
8. Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании. Учебно-практическое пособие. Изд-е 3-е, дополн. – Ростов на Дону: Феникс, 2010. – 384с.

9. Федеральный закон «О бухгалтерском учёте» № 402-ФЗ от 06.12.2011г. с изменениями и дополнениями. Справочно-правовая система КонсультантПлюс. [Электронный ресурс]. – Режим доступа http://www.consultant.ru.

10. План счетов бухгалтерского учёта финансово-хозяйственной деятельности организации и Инструкция по его применению (утвержден Приказом Минфина РФ от 31.10.2000г. № 94н.). Справочно-правовая система КонсультантПлюс. [Электронный ресурс]. – Режим доступа http://www.consultant.ru

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Орловской области
«Орловский технологический техникум»

Рабочая программа
дисциплины

Физиология питания, санитария и гигиена

по профессии
16675 Повар

Квалификация: Повар

Орел, 2020

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Физиология питания, санитария и гигиена

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа является частью Основной программы профессионального обучения по профессии: 16675 Повар.

Рабочая программа используется в БПОУ ОО «Орловский технологический техникум» при подготовке квалифицированных рабочих по профессии: 16675 Повар.

1.2. Место учебной дисциплины в Основной программе профессионального обучения по профессии: 16675 Повар: Технический (общетехнический и отраслевой) курс.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

-применять теоретические знания на практике и составлять сбалансированное питание;

-воспроизводить строение пищеварительной системы;

-составлять рацион питания для детей и подростков, составлять рациональное сбалансированное питание для различных групп населения;

-определять по заболеванию необходимую диету;

-применять меры борьбы с вирусными заболеваниями, применять правила личной гигиены на предприятиях общественного питания;

-применять основные правила санитарии к технологическому процессу, оборудования и инвентарю на предприятиях общественного питания.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

-понятия физиология, режим питания, энергетическая и пищевая ценность, белки, жиры и углеводы, и их влияние на организм человека, сбалансированность питания.

-строение пищеварительной системы человека, значение желе внутренней секреции, обменные процессы в организме;

-возрастные особенности детей и подростков, принципы рационального питания, правила сбалансированного питания;

-характеристика основных диет;

-понятия санитария и гигиена, основные инфекционные заболевания, соблюдения личной гигиены на предприятиях общественного питания;

-основные требования санитарии к технологическому процессу, оборудования и инвентарю на предприятиях общественного питания.

Тематический план
дисциплины
«Физиология питания, санитария и гигиена»
по профессии 16675 Повар

Наименование разделов и тем	Количество часов		
		В том числе	
	Всего	Теоретических	Практических
Тема №1. Основы физиологии питания	1	1	
Тема №2. Физиология пищеварения и обмен веществ	1	1	
Тема №3. Питание различных групп населения	1	1	
Тема №4. Лечебное питание	1	1	
Тема №5. Основы санитарии и гигиены. Личная гигиена работников предприятий общественного питания	1	1	
Тема №6. Санитарные требования к предприятиям общественного питания	1	1	
Итого	**6**	**6**	

Программа
«Физиология питания, санитария и гигиена»

Тема №1. Основы физиологии питания.

Значение питания в жизни человека. Пищевые вещества и их значение. Энергетическая ценность пищи.

Тема №2. Физиология пищеварения и обмен веществ.

Пищеварительная система человека Обмен веществ и энергии.

Тема №3. Питание различных групп населения.

Пищевая ценность продуктов питания. Сбалансированное питание. Особенности питания детей и подростков.

Тема №4. Лечебное питание.

Основы лечебного питания. Характеристика диет.

Тема №5. Основы санитарии и гигиены. Личная гигиена работников ОП

Основные сведения о гигиене и санитарии. Инфекционные заболевания. Внешность, спец. одежда, виды гигиены.

Тема №6.Санитарные требования к ПОП.

Требования к помещениям. Требования к оборудованию.Требования к кулинарной обработке пищевых продуктов. Требования к готовой продукции и ее хранению и технологическому процессу. Требования к реализации и обслуживанию посетителей.

2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Кабинет «Физиология питания, санитария и гигиена».
Оборудование учебного кабинета:
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Микробиология».

Технические средства обучения:
- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

2.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, электронных ресурсов, дополнительной литературы:

1. Матюхина З. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии : учебник - 4 изд. Ростов-на-Дону: Феникс, 2015 - 220 с.
2. Наумова Т.И. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены. Ростов-на-Дону: Феникс, 2020 - 284 с.
2. Чижова К.Н., Шкваркина Т.И., Волкова И.П., Чинчук А.М.. Справочник для работников лабораторий хлебопекарных предприятий. — М.: Пищевая промышленность, 1978. — 119 с.
3. ГОСТР 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».
4. ГОСТР 50763- 95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населением».
5. ГОСТР 50764-95 «Услуги общественного питания».
6. ГОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требование к производственному персоналу».
7. СанПиН 42 -123-1417-86 «Санитарные правила для предприятий общественного питания. Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов».
8. СанПиН 42-123-6777-91 «Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое».
9. Федеральный закон «О защите прав потребителей». Справочно-правовая система КонсультантПлюс. [Электронный ресурс]. – Режим доступа http://www.consultant.ru.

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Орловской области
«Орловский технологический техникум»

Рабочая программа
дисциплины

Организация хранения и контроль запасов сырья

по профессии
16675 Повар

Квалификация: Повар

Орел, 2020

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Организация хранения и контроль запасов сырья».

1.1. Область применения рабочей программы.

Рабочая программа является частью Основной программы профессионального обучения по профессии: 16675 Повар.

Рабочая программа используется в БПОУ ОО «Орловский технологический техникум» при подготовке квалифицированных рабочих по профессии: 16675 Повар.

1.2. Место учебной дисциплины в Основной программе профессионального обучения по профессии: 16675 Повар: Технический (общетехнический и отраслевой) курс.

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

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

-рассчитывать калорийность и энергетическую ценность продукта;

-определять качество сырья органолептическим способом;

-определять назначение консервированного сырья;

-определять виды и сорта овощного и фруктового сырья;

-определять назначение рыбного сырья;

-определять назначение мясного сырья;

-определять по виду и форме тип товара и сырья, дать характеристику товароведным свойствам различным видам молока и молочных продуктов;

-определять по виду и форме тип товара и сырья, дать характеристику товароведным свойствам различным видам жиров;

-определять по виду и форме тип товара и сырья, дать характеристику товароведным свойствам различным видам зерна;

-определять по виду и форме тип товара и сырья, дать характеристику товароведным свойствам различным видам молока и молочных продуктов.

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

-характеристику основных пищевых веществ, их строение и назначение.

требования к качеству, методы определения качества сырья, сертификацию и виды ГОСТов на продукцию;

-виды сырья для консервирования, физические, химические, биологические методы консервирования;

применение различных сортов овощей и плодов, упаковка и хранение, болезни;

-виды сырья, виды рыбных продуктов (соленые, копченые), условия и сроки хранения;

-виды сырья, виды мясных продуктов (соленые, копченые), условия и сроки хранения;

-химический состав. Товароведную характеристику молока, пищевую ценность, классификацию молока. Сроки хранения и правила транспортировки;

-химический состав. Товароведную характеристику жиров, пищевую ценность, классификацию жиров. Сроки хранения и правила транспортировки;

-химический состав. Товароведную характеристику зерна и продуктов его переработки, пищевую ценность, классификацию. Сроки хранения и правила транспортировки. Кулинарное применение;

-товароведную характеристику молока и молочных продуктов, пищевую ценность, классификацию молока и молочных продуктов. Сроки хранения и правила транспортировки.

Тематический план
дисциплины
«Организация хранения и контроль запасов сырья»
по профессии 16675 Повар

Наименование разделов и тем	Количество часов		
	Всего	В том числе	
		Теоретических	Практических
Тема №1 Характеристика пищевых веществ. Качество товаров		1	
Тема №2 Методы консервирования продуктов.		1	
Тема №3 Товароведная характеристика овощей, грибов и плодов, хлебопекарные продукты		1	
Тема №4 Товароведная характеристика рыбы. Товароведная характеристика.		1	
Практическая работа № 1 Товароведная характеристика молока. Пищевые жиры.			2
Итого:	**6**	**4**	**2**

Программа
«Товароведение пищевых продуктов»

Тема №1 Характеристика пищевых веществ.
Качество товаров.

Цели и задачи товароведения. Основные направления развития товароведения. История развития товароведения. Межпредметные связи. Понятия: белки, жиры, углеводы. Витамины, минеральные вещества, вода. Понятия: сертификат, стандарт, качество, показатели качества, стандартизация, сертификация.

Тема №2 Методы консервирования продуктов.

Понятия: консервирование. Виды и методы консервирования.

Тема №3 Товароведная характеристика овощей, грибов и плодов, зерно, хлебопекарные продукты .

Химический состав. Виды овощей, плодов и грибов, сорта и их назначение. Упаковка и хранение. Основная характеристика зерна и продуктов его переработки. Классификация. Способы обработки зерна. Виды круп. Сроки хранения и правила транспортировки. Основная характеристика молока и молочных товаров. Классификация.

Тема №4 Товароведная характеристика рыбы.
Товароведная характеристика мяса.

Химический состав. Виды и семейства рыбы. Способы консервирования рыбы. Товароведную характеристику рыбных продуктов. Химический состав. Виды мяса. Способы консервирования мяса. Товароведную характеристику мясных продуктов.

Практическая работа № 1 Товароведная характеристика молока. Пищевые жиры.

Основная характеристика молока. Классификация.

Основная характеристика жиров. Классификация.

2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет «Физиология питания, санитария и гигиена».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

2.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, электронных ресурсов, дополнительной литературы.

1. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: Учебник / Г.Г. Дубцов.- М.: Academia, 2016.- 480 с.
2. Косарева О.А. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров. М.: Синергия, 2020 - 452 с.
3. Косолапова Н.В. Товароведение зерномучнистых, плодоовощных, кондитерских и вкусовых товаров / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко.-М.: Academia, 2017 – 90 с.
4. Лифиц И.М. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров. Учебник для СПО. М.: Юрайт, 2016 - 123 с.
5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. – М Издательский центр «Академия», 2014.
6. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы. М.: Дашков и К, 2020 - 412 с.
7. Рыжиков С.Н. Товароведение продовольственных товаров. М.: Экономика, 2020 - 348 с.
8. Снегирева И. А., Николаева М. А. Практикум по товароведению и стандартизации. М.: МЭГУ, 1994.
9. Управление качеством и обеспечение качества. Словарь. ИСО 8402. 1994.

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Орловской области
«Орловский технологический техникум»

Рабочая программа
дисциплины

Оборудование и организация производства
предприятий общественного питания

по профессии
16675 Повар

Квалификация: Повар

Орел, 2020

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Оборудование и организация производства предприятий общественного питания»

1.1. Область применения рабочей программы.

Рабочая программа является частью Основной программы профессионального обучения по профессии: 16675 Повар.

Рабочая программа используется в БПОУ ОО «Орловский технологический техникум» при подготовке квалифицированных рабочих по профессии: 16675 Повар.

1.2. Место учебной дисциплины в Основной программе профессионального обучения по профессии: 16675 Повар: Технический (общетехнический и отраслевой) курс.

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

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

-Определять разновидности весов по принципу работы и пределам взвешивания;

-уметь классифицировать тепловое оборудование по технологическому назначению, источникам тепла, структуре рабочего цикла, способу обогрева, степени автоматизации.

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

-кратковременность и специфика хранения готовой продукции предприятий общественного питания;

-правила хранения продуктов;

-типы электроприводов, применяемые в оборудовании предприятий общественного питания;

-машины для очистки сырых овощей, измельчения и нарезки сырых и вареных овощей: назначение, типы, принцип действия, особенности устройства; правила сборки, эксплуатации и техники безопасности;

-машины для измельчения мяса и рыбы, очистки рыбы; машины для рыхления мяса, формовки котлет и биточков4

-знать классификацию машин кондитерского цеха. Устройство, принцип действия, особенности эксплуатации, правила техники безопасности, преимущества и недостатки;

-знать устройство машины для нарезки хлеба;

-знать типы, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности аппаратов для порционного приготовления кофе и чая;

-знать требования, предъявляемые к торговым помещениям.

Тематический план
дисциплины
«Оборудование и организация производства предприятий общественного питания»
по профессии 16675 Повар

Наименование разделов и тем	Количество часов		
	Всего	В том числе	
		Теоретических	Практических
Раздел 1. Классификация и характеристика производства предприятий общественного питания	**2**	**2**	**-**
Тема 1.1. Характеристика предприятий общественного питания		1	
Тема 1.2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания. Организация производства предприятий общественного питания		1	
Раздел 2. Механическое оборудование	**8**	**4**	**4**
Практическая работа № 1. Общие сведения о машинах. Универсальные приводы			2
Тема 2.2. Машины для обработки овощей. Машины для обработки мяса и рыбы		2	
Тема 2.3. Машины для подготовки кондитерского сырья. Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов		2	
Практическая работа № 2. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров			2
Раздел 3. Тепловое оборудование	**5**	**5**	**-**
Тема 3.1. Общие сведения о тепловом оборудовании. Пищеварочные котлы и автоматы		1	
Тема 3.2. Аппараты для жарки и выпечки. Варочно-жарочное оборудование. Жарочные и пекарские шкафы		2	
Тема 3.3. Водогрейное оборудование		1	
Тема 3.4. Оборудование для раздачи пищи		1	
Раздел 4. Холодильное оборудование	**1**	**1**	**-**
Тема 4.1. Холодильное оборудование в общественном питании		1	
Раздел 5. Организация обслуживания посетителей	**4**	**4**	**-**
Тема 5.1. Потребительский спрос и реклама		1	
Тема 5.2. Характеристика торговых помещений: состав, размещение, требования		1	
Тема 5.3. Классификация и назначение столовой посуды и приборов, белья		1	
Тема 5.4. Подготовка к обслуживанию посетителей. Обслуживание посетителей		1	
Итого:	**20**	**16**	**4**

Программа
«Оборудование и организация производства предприятий общественного питания»

Тема 1.1. Характеристика предприятий общественного питания

Особенности деятельности. Отличительные особенности предприятий общественного питания. Сочетание производственных и торговых функций и организация потребления пищи как основная особенность предприятий общественного питания.

Существенные отличия производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания от работы предприятий пищевой промышленности и предприятий розничной торговли. Кратковременность и специфика хранения готовой продукции предприятий общественного питания. Типы предприятий общественного питания. Классификация предприятий общественного питания по производственно-торговым признакам, ассортименту выпускаемых изделий, объёму и виду услуг представляемых потребителю. Деление на три группы предприятий общественного питания по производственно-торговому признаку: заготовочные, доготовочные и предприятия с полным производственным циклом. Общедоступные и специализированные предприятия общественного питания. Время работы и принципы размещения сети предприятий. Деление предприятий общественного питания по наценочной категории.

Тема 1.2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания. Организация производства предприятий общественного питания

Снабжение сырьём. Организация снабжения сырьём. Централизованные и децентрализованные источники снабжения. Составление заявок на продукты. Норма запаса сырья. Хранение продуктов. Правила хранения продуктов. Понятие о потерях при хранении продуктов. Тарное хозяйство. Организация тарного хозяйства. Виды тары применяемой на предприятиях общественного питания. Экономия расходов по таре. Материально-техническое снабжение. Виды и источники снабжения предметами материально-технического оснащения. Весовое хозяйство. Значение весоизмерительного оборудования для предприятий общественного питания. Виды весов, применяемых в предприятиях общественного питания. Разновидности весов по принципу работы и пределам взвешивания. Структура производства на предприятиях общественного питания. Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест и труда в цехе. Технологическая документация. Организация работы овощного цеха. Назначение овощного цеха, его характеристика. Организация работы мясного и рыбного цехов. Назначение цеха и требования, предъявляемые к помещению цеха. Поступление сырья в цех и его хранение.

Практическая работа № 1.
Общие сведения о машинах. Универсальные приводы

Общие сведения о, деталях машин и материалах, применяемых в машиностроении. Стандартизация в машиностроении. Классификация деталей машин. Типы и детали соединений. Детали передач. Оси и валы, подшипники, муфты. Передачи: типы передач и их характеристики; механизмы для преобразования вращательного движения и регулирования передаточного числа. Редукторы, их назначение и область, использования. Машины и механизмы: понятия, их отличия. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Структура машин и механизмов.

Электротехнические устройства для включения и выключения электрического оборудования: типы, область применения, устройство; клеммы, контактные группы, особенности переключения контактов.

Типы электроприводов, применяемые в оборудовании предприятий общественного питания. Причины возникновения и последствия действий токов перегрузки и токов короткого замыкания. Аппараты защиты: их типы, устройство и принцип действия.

Классификация механического оборудования по различным признакам. Основные узлы современной технологической машины, их назначение. Опасные зоны машин и механизмов; способы защиты и соблюдения правил техники безопасности.

Универсальные приводы (универсальная кухонная - машина), их назначение, типы, комплектность, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности. Технические характеристики. Преимущества и недостатки использования универсальных приводов различных типов.

Тема 2.2. Машины для обработки овощей. Машины для обработки мяса и рыбы

Машины для очистки сырых овощей, измельчения и нарезки сырых и вареных овощей: назначение, типы, принцип действия, особенности устройства; правила сборки, эксплуатации и техники безопасности. Протирочные машины: назначение, типы, принцип действия, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности. Устройства для отжима соков: типы, устройство, использование. Машины для измельчения мяса и рыбы, очистки рыбы; машины для рыхления мяса, формовки котлет и биточков. Механизмы к универсальному приводу (для рыхления мяса, нарезки на бефстроганов, измельчения сухарей и перца): устройство, принцип действия, правила и виды сборки, правила эксплуатации и техники безопасности.

Тема 2.3. Машины для подготовки кондитерского сырья. Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов

Механизация технологических процессов кондитерского цеха. Классификация машин кондитерского цеха. Устройство, принцип действия, особенности эксплуатации, правила техники безопасности, преимущества и недостатки.

Типы машин и их назначение: просеиватели муки, машины для замеса и раскатки теста, машины для взбивания кондитерских смесей; машины и механизмы специального назначения. Устройство, принцип действия, особенности эксплуатации, правила техники безопасности, преимущества и недостатки.

Практическая работа № 2.
Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров

Машины для нарезки хлеба: типы, особенности устройства основных узлов, характер движения рабочих инструментов и подающих механизмов, принцип действия, правила эксплуатации; регулирование толщины нарезки, техника безопасности. Устройства, обеспечивающие безопасность работы машин.

Машины, для нарезки гастрономических товаров: типы, особенности устройства основных узлов, характер движения рабочих инструментов и подающих механизмов, принцип действия, правила эксплуатации, регулирование толщины нарезки, техника безопасности.

Тема 3.1. Общие сведения о тепловом оборудовании. Пищеварочные котлы и автоматы

Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источникам тепла, структуре рабочего цикла, способу обогрева, степени автоматизации. Общие сведения о модульном оборудовании и функциональных ёмкостях. Требования, предъявляемые к тепловым аппаратам. Назначение основных частей тепловых аппаратов. Приборы контроля и управления электротепловыми аппаратами. Опасные факторы при эксплуатации теплового оборудования, способы защиты. Виды и назначение варочных аппаратов, основные технологические требования, предъявляемые к их конструкции.

Пищеварочные котлы: назначение, типы, принципиальная схема устройства, принцип обогрева варочного сосуда, режимы работы, правила эксплуатации и техники безопасности. Контрольно-измерительная и предохранительная арматура пищеварочных котлов: назначение, общая характеристика; электрическая схема управления.

Устройства электрические варочные (УЭВ): назначение, особенности устройства и эксплуатации, область применения. Общие сведения об автоклавах и вакуум-аппаратах.

Пароварочные аппараты: назначение, типы, особенности устройства основных, узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности.

Аппараты для порционного приготовления кофе и чая. Типы, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности.

Тема 3.2. Аппараты для жарки и выпечки. Варочно-жарочное оборудование. Жарочные и пекарские шкафы

Электросковороды, фритюрницы: типы, назначение, особенности устройства, принцип действия, приборы автоматического регулирования теплового режима, правила эксплуатации и техника безопасности. Жарочные и пекарные шкафы: типы, назначение, особенности устройства, принцип действия, приборы автоматического регулирования теплового режима, правила эксплуатации и техника безопасности. Аппараты с ИК обогревом - грили, тостеры, тостеры и шашлычные печи: типы, назначение, особенности устройства, принцип действия, приборы автоматического регулирования теплового режима, правила эксплуатации и техника безопасности. Аппараты для жарки сосисок и другое настольное жарочное оборудование: типы, назначение, особенности устройства, принцип действия, приборы автоматического регулирования теплового режима, правила эксплуатации и техника безопасности. Жарочные аппараты непрерывного действия: автомат для приготовления и жарки пончиков, автомат для приготовления и жарки пирожков с начинкой, жаровни для выпечки блинчиковой ленты, аппарат для приготовления блинчиков с начинкой. Общая характеристика, особенности устройства; приборы автоматического регулирования, техника безопасности при эксплуатации аппаратов непрерывного действия. Прочее жарочное оборудование: назначение общая характеристика, особенности. Микроволновые печи: многофункциональное назначение, типы, устройство основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности. Пароконвектоматы (комби-шкафы): назначение, устройство, программы («горячий воздух», «пар», «комбинированный пар»), принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности. Жарочные и пекарные шкафы: типы, назначение, особенности устройства, принцип действия, приборы автоматического регулирования теплового режима, правила эксплуатации и техника безопасности. Плиты электрические: классификация, назначение, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности. Плиты электрические с регулируемой поверхностью обогрева. Особенности устройства нагревательного элемента и жарочной поверхности, способы регулирования мощности, правила эксплуатации (особенности ухода за жарочной поверхностью плит).

Тема 3.3. Водогрейное оборудование

Автоматические электрокипятильники: назначение, типы, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации, и. техники безопасности. Автоматический контроль уровня заполнения

кипятильника. Эксплуатировать оборудование с соблюдением правил безопасности.

Тема 3.4. Оборудование для раздачи пищи

Аппараты для подогрева и поддержания пищи в горячем состоянии: классификация, назначение.

Мармиты для первых и вторых блюд: типы, назначение, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности.

Термостаты, тепловые шкафы и стойки: типы, назначение, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности.

Тема 4.1. Холодильное оборудование в общественном питании

Холодильные машины: понятие, и назначение. Понятие об устройстве и принципе работы хладоновой компрессионной машины. Классификация холодильных машин и агрегатов по виду хладона, температуре кипения хладона, холодопроизводительности, способу охлаждения, типу компрессора и конденсатора, степени автоматизации и агрегатирования. Компрессоры, конденсаторы и испарители холодильных машин: назначение, устройство, принцип действия. Приборы автоматики холодильных машин. Цель агрегатирования. Типы холодильных агрегатов: характеристика, отличительные особенности, область использования

Тема 5.1. Потребительский спрос и реклама

Потребительский спрос и его изучение. Реклама ресторанов. Изучение спроса, его прогнозирование. Формирование и развитие спроса. Исследование спроса (реализованный спрос, неудовлетворительный спрос, формирующий спрос).

Тема 5.2. Характеристика торговых помещений: состав, размещение, требования

Виды торговых помещений (торговые залы, банкетные залы, коктейль-холл, бары, залы ожидания); буфеты, буфеты-хлеборезки, подсобные помещения. Размещение торговых залов и торговых помещений. Требования, предъявляемые к торговым помещениям (мебель, вентиляция, освещение отделочные материалы). Оборудование залов, буфетов, баров, сервизной.

Практическая работа № 1 Классификация и назначение столовой посуды и приборов, белья

Посуда, используемая в ресторанах предприятий общественного питания и её предназначение. Посуда фарфоровая, фаянсовая, стеклянная, хрустальная, керамическая, металлическая, деревянная. Столовые приборы: основные и вспомогательные.

Столовое бельё: скатерти, салфетки, полотенца и ручники из льняных тканей.

Практическая работа № 2 Подготовка к обслуживанию посетителей. Обслуживание посетителей

Подготовка торгового зала:

- уборка помещений;
- расстановка столов;
- накрытие их скатертями;
- получение посуды и приборов;
- сервировка столов;
- личная подготовка официанта.

Встреча посетителей и приём заказов. Получение блюд и напитков. Техника подачи блюд и напитков. Подача закусок – общие правила. Подача холодных закусок. Подача горячих закусок. Подача первых блюд. Подача горячих напитков. Характеристика ликёроводочных изделий вин, коктейлей и прохладительных напитков. Подбор вин к блюдам. Подача ликёроводочных изделиё, вин и напитков. Коктейли и другие смешанные напитки. Расчёт с посетителями.

2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Кабинет «Физиология питания, санитария и гигиена», «Учебный кулинарный цех»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

2.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

1. Амренова М.М., Гурбо Н.М. , Наумова Е.Е., Ткачева Г.В., Шмакова Т.Я. Повар. Практические основы профессиональной деятельности М.: Академкнига, 2017.
2. Барановский В.А. Повар-технолог Ростов н/Д: «Феникс», 20128
3. Гуляев В.А., Иваненко В.П., Исаев Н.И. и др. Оборудование предприятий торговли и общественного питания. Полный курс: Учебник. /Под ред. проф. В.А. Гуляева/ - М.: ИНФРА, 2018.
4. Елхина В.Д., Журин А.А., Приничкина Л.П., Богачев М.К. Оборудование предприятий общественного питания. Том. 1. Механическое оборудование. 2-е изд. – М.: Экономика, 1987.
5. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: ИРПО; Академия, 2016.
6. Пасько О.В. Технология продукции общественного питания. М.: Юрайт, 2020.
7. Улейский Н.Т., Улейская Р.И. Механическое и тепловое оборудование предприятий общественного питания. Ростов н/Д: Феникс, 2000.
8. Улейский Н.Т., Улейская Р.И. Оборудование торговых предприятий. – Ростов н/Д: Феникс, 2001.
9. Черевко А.И., Попов Л.Н. Оборудование предприятий общественного питания. Том. 2. Торгово-технологическое оборудование. – М.: Экономика, 1988.

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Орловской области
«Орловский технологический техникум»

Рабочая программа
дисциплины

Кулинария

по профессии
16675 Повар

Квалификация: Повар

Орел, 2020

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Кулинария»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа является частью Основной программы профессионального обучения по профессии: 16675 Повар.

Рабочая программа используется в БПОУ ОО «Орловский технологический техникум» при подготовке квалифицированных рабочих по профессии: 16675 Повар.

1.2. Место учебной дисциплины в Основной программе профессионального обучения по профессии: 16675 Повар: Технический (общетехнический и отраслевой) курс.

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

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

-Определять последовательность технологических операций приготовления блюда;

-Давать оценку качества сырья;

-Описывать краткую технологию приготовления блюда и отпуск ее с производства;

-Давать оценку качества готовой продукции;

-Определять изменения массы сырья при механической и тепловой обработке;

-Составлять технологическую карту на блюдо.

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

-Способы обработки сырья и продуктов;

-Механическую кулинарную обработку птицы и приготовление полуфабрикатов;

-Технология приготовления основных блюд из овощей;

-Технология приготовления пряничного теста и изделий из него;

-Ассортимент, технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий;

-Технология приготовления соусов белых, красных основных и их производных.

Тематический план
дисциплины
«Оборудование и организация производства предприятий общественного питания»
по профессии 16675 Повар

Наименование разделов и тем	Количество часов		
	Всего	В том числе	
		Теоретических	Практических
Тема 1. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов		2	
Тема 2. Механическая кулинарная обработка птицы и приготовление полуфабрикатов		2	
Тема 3. Технология приготовления основных блюд из овощей		2	
Тема 4. Технологический процесс приготовления блюд из макаронных изделий и бобовых		2	
Тема 5. Технологический процесс приготовления блюд из яиц		2	
Тема 6. Приготовление щей, борщей, рассольников, солянок		2	
Тема 7. Технология приготовления песочного теста и изделий из него		2	
Тема 8. Ассортимент и технологии приготовлении фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов		2	
Тема 9. Ассортимент и технология приготовления парфе		2	
Тема 10. Технология приготовления пряничного теста и изделий из него		2	
Тема 11. История создания холодных десертов, значение десертов в питании человека		2	
Тема 12. Ассортимент, технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий		2	
Тема 13. Технология приготовления соусов белых, красных основных и их производных.		2	
Тема 14. Заправка птицы		2	
Лабораторная работа №1 Приготовление кремов и украшений из них			2
Лабораторная работа № 2 Расчет рабочих рецептур, составление технико-технологических карт, технологических схем приготовления.			2
Лабораторная работа № 3 Приготовление			2

сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь **Практическая работа № 1** Обработка субпродуктов. Оценка качества полуфабрикатов **Лабораторная работа № 4** Приготовление и отпуск супов картофельных, с овощами, крупами, бобовыми, макаронными изделиями.			2 2
Практическая работа № 2 Расчет сырья (круп, бобовых и макаронных изделий), воды, соли, сахара для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, и макаронных изделий			2
Лабораторная работа № 5 Приготовление и отпуск блюд массового спроса из отварной, припущенной, запеченной рыбы.			2
Итого:	**42**	**28**	**14**

2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет «Физиология питания, санитария и гигиена», «Учебный кулинарный цех»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

2.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

10. Амренова М.М., Гурбо Н.М., Наумова Е.Е., Ткачева Г.В., Шмакова Т.Я. Повар. Практические основы профессиональной деятельности М.: Академкнига, 2017.

2. Анфимова Н.А., Захарова Т.И., Татарская Л.Л. Кулинария. М.: Экономика, 2017.

3. Барановский В.А. Повар-технолог Ростов н/Д: Феникс, 2008.

4. Гуляев В.А., Иваненко В.П., Исаев Н.И. и др. Оборудование предприятий торговли и общественного питания. Полный курс: Учебник. /Под ред. проф. В.А. Гуляева/ - М.: ИНФРА, 2002.

5. Елхина В.Д., Журин А.А., Приничкина Л.П., Богачев М.К. Оборудование предприятий общественного питания. Том. 1. Механическое оборудование. 2-е изд. – М.: Экономика, 1987.

6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: ИРПО; Академия, 2000.

7. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Учебное пособие. М.: Academia, 2019 - 240 с.

8. Солдатенкова И.А. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд. М.: Academia, 2017 - 368 с.

9. Улейский Н.Т., Улейская Р.И. Механическое и тепловое оборудование предприятий общественного питания. Ростов н/Д: Феникс, 2000.

10. Улейский Н.Т., Улейская Р.И. Оборудование торговых предприятий. – Ростов н/Д: Феникс, 2001.

11. Черевко А.И., Попов Л.Н. Оборудование предприятий общественного питания. Том. 2. Торгово-технологическое оборудование. – М.: Экономика, 1988.

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Орловской области
«Орловский технологический техникум»

Рабочая программа
дисциплины

Охрана труда

по профессии
16675 Повар

Квалификация: Повар

Орел, 2020

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Охрана труда»

1.1. Область применения рабочей программы.

Рабочая программа является частью Основной программы профессионального обучения по профессии: 16675 Повар.

Рабочая программа используется в БПОУ ОО «Орловский технологический техникум» при подготовке квалифицированных рабочих по профессии: 16675 Повар.

1.2. Место учебной дисциплины в Основной программе профессионального обучения по профессии: 16675 Повар: Технический (общетехнический и отраслевой) курс.

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

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

-работать с учебно-технической, специальной литературой и нормативно-правовыми актами о труде и по охране труда;

-выбирать средства индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой работы, профессиональной деятельности;

-пользоваться средствами коллективной защиты;

-пользоваться первичными средствами пожаротушения;

-отличать знаки безопасности.

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

-основные понятия и определения охраны труда;

-основные законодательные и нормативно-правовые акты РФ о труде и об охране труда;

-структуру контроля и управления охраны труда;

-нормативно-техническую документацию по технике безопасности, электробезопасности, пожарной безопасности;

-виды инструктажей, ответственность за нарушение законодательства об охране труда;

-основные мероприятия по предупреждению травматизма;

-способы защиты от воздействия опасных и вредных производственных факторов;

-мероприятия, предупреждающие опасность поражения электрическим током;

-основные мероприятии по противопожарной защите и первичные средства пожаротушения.

Тематический план
дисциплины
«Охрана труда»
по профессии 16675 Повар

Наименование разделов и тем	Количество часов		
	Всего	В том числе	
		Теорети-ческих	Практи-ческих
Тема 1. Основные задачи и основы законодательства по охране труда	1	1	
Тема 2. Гигиена труда и производственная санитария. Производственные вредности и средства защиты от них.	1	1	
Тема 3. Инструктаж на предприятиях общественного питания (шум, вибрация, вентиляция)	1	1	
Тема 4. Электробезопасность	1	1	
Практическое занятие № 1 Изучение устройства огнетушителей и правил их применения, в том числе и при тушении электроприборов. Оказание первой помощи пострадавшему от электрического тока			2
Итого	**6**	**4**	**2**

Программа
«Охрана труда»

Тема 1. Основные задачи и основы законодательства по охране труда.

Основные задачи охраны труда. Предупреждение аварий и опасностей в процессе производства. Основные законодательные акты по охране труда. Система правовых, технических и санитарных норм.

Тема 2. Гигиена труда и производственная санитария. Производственные вредности и средства защиты от них.

Закон об охране. Гигиенические нормативы. Рациональный режим труда и отдыха. Режим рабочего дня. Гигиенические требования к рабочей одежде. Производственная санитария, ее задачи.

Тема 3. Инструктаж на предприятиях общественного питания (шум, вибрация, вентиляция).

Инструктаж на предприятиях общественного питания. Влияние шума, вибрации и вентиляции.

Тема 4. Электробезопасность

Действие электрического тока на организм человека, его последствия, виды травм. Основные требования к электроустановкам для обеспечения безопасной эксплуатации. Меры и средства защиты от поражения электрическим током. Оказание первой помощи пострадавшему от воздействия электрического тока. Защитные, предохранительные, блокировочные и сигнализирующие устройства, их характеристика и принцип действия. Особенности безопасной работы оборудования.

2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Охрана труда»

Оборудование учебного кабинета:

посадочные места в количестве 30 шт.,

рабочее место преподавателя,

учебная доска,

комплект учебно-наглядных пособий.

Технические средства обучения: комплект мультимедийного оборудования с лицензионным программы обеспечением.

2.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, электронные ресурсов, дополнительной литературы:

1. Баранов Н.И. Охрана труда: учебное пособие. – Клин: ОЛС- Комплект, 2018. – 285 с.
2. Бобкова О.В. Охрана труда и техника безопасности: обеспечение прав работника. Законодательные и нормативные акты с комментариями. – М.: Омега-Л, 2018. – 289 с.
3. Девисилов В.А. Охрана труда: учебник. – 5-е изд. перераб. и доп. – М.: ФОРУМ, 2012. – 512 с.
4. Ефремова О.С. Обучение и инструктирование работников по охране труда. Практическое пособие. – М.: Альфа-Пресс, 2019. – 224 с.
5. Калинина В.М. Охрана труда в пищевой промышленности: Академия 2017.-589 с.
6. Медведев В.Т Охрана труда и промышленная экология. ОИЦ Академия 2015.-891 с.
7. Раздорожный А.А. Охрана труда и производственная безопасность: учебник. – М.: Экзамен, 2015. – 510 с.
8. Щуко Л.П. Справочник по охране труда в Российской Федерации. – СПб.: Питер, 2009.-384 с.
9. Трудовой кодекс Российской Федерации. Справочно-правовая система КонсультантПлюс. [Электронный ресурс]. – Режим доступа http://www.consultant.ru.

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Орловской области
«Орловский технологический техникум»

Рабочая программа

практического обучения

по профессии
16675 Повар

Квалификация: Повар

Орел, 2020

Программа учебной практики по основной программе профессионального обучения по профессии 16675 Повар разработана на основе Профессионального стандарта Повар, регистрационный номер 557, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015г. № 610 н.

Организация-разработчик: Бюджетное профессиональное образовательное учреждение Орловской области «Орловский технологический техникум», структурное подразделение Многофункциональный центр прикладных квалификаций.

Программа рассмотрена и рекомендована на заседании Научно-методического совета БПОУ ОО «Орловский технологический техникум» протокол № 1 от «31» августа 2020 г.

Тематический план
Практического обучения
по профессии 16675 Повар

	Наименование разделов и тем	Всего количество часов
1	Выполнение первичной обработки, простой нарезки овощей, грибов	2
2	Выполнение первичной обработки, сложной нарезки овощей	2
3	Приготовление рыбных полуфабрикатов	4
4	Приготовление полуфабрикатов из мяса и домашней птицы	4
5	Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов	4
6	Приготовление и оформление, подача блюд и гарниров из отварных, припущенных, тушеных овощей и грибов	
6.1.	Приготовление и оформление блюда «Картофель отварной с луком и грибами»	4
6.2.	Приготовление и оформление блюда «Капуста тушеная», «Овощи припущенные»	4
6.3.	Приготовление и оформление блюда «Зразы картофельные»	4
6.4.	Приготовление и оформление блюда «Голубцы овощные»	4
7	Приготовление каш, гарниров и простых блюд из круп.	
7.1.	Приготовление и оформление блюда «Каша рассыпчатая с грибами и луком»	4
7.2.	Приготовление и оформление блюда «Каша вязкая с черносливом»	4
7.3.	Приготовление и оформление блюда «Биточки или котлеты манные, рисовые»	4
8	Приготовление и оформление блюд из бобовых	
8.1.	Приготовление и оформление блюда «Бобовые в соусе»	4
9	Приготовление и оформление блюд из рыбы отварной, припущенной, тушеной, жареной, запеченной	
9.1.	Приготовление и оформление блюда «Рыба (филе) отварная»	4
9.2.	Приготовление и оформление блюда «Рыба тушеная в томате с овощами»	4
9.3.	Приготовление и оформление блюда «Рыба в тесте жареная»	4
9.4.	Приготовление и оформление блюда «Рыба запеченная в сметанном соусе с грибами по-московски»	4
9.5.	Приготовление и оформление блюда «Рулет из рыбы»	4
10	Приготовление и оформление блюд из морепродуктов	
10.1.	Приготовление и оформление блюда «Кальмар в томатном или	4

	сметанном соусе»	
11 11.1.	Приготовление и оформление блюд из мяса, мяса птицы и субпродуктов Приготовление и оформление блюда «Мясо отварное с овощами»	 4
11.2. 11.3. 11.4.	Приготовление и оформление блюда «Язык отварной с соусом» Приготовление и оформление блюда «Бефстроганов» Приготовление и оформление блюда «Печень жареная с жиром и луком»	4 4 4
11.5. 11.6. 11.7.	Приготовление и оформление блюда «Мясо тушеное» Приготовление и оформление блюда «Печень тушеная в соусе» Приготовление и оформление блюда «Шницель натуральный рубленый»	4 4 4
11.8. 11.9.	Приготовление и оформление блюда «Говядина в луковом соусе запеченная» Приготовление и оформление блюда «Рагу из птицы»	4 4
12 12.1.	Приготовление и оформление блюд из котлетной массы Приготовление и оформление блюда «Котлеты по-киевски»	 4
13	Приготовление и оформление блюд из яиц	
13.1. 13.2.	Приготовление и оформление блюда «Яйца фаршированные ветчиной и грибами» Приготовление и оформление блюда «Омлет фаршированный овощами или грибами»	4 4
14	Приготовление и оформление блюд из творога	
14.1. 14.2. 15	Приготовление и оформление блюда «Вареники ленивые» Приготовление и оформление блюда «Запеканка из творога» Приготовление и оформление блюд и гарниров из макаронных изделий	4 4
15.1. 15.2	Приготовление и оформление блюда «Макаронник» Приготовление и оформление блюда «Макароны отварные с овощами»	4 4
16 16.1. 16.2.	Приготовление и оформление мучных блюд из теста с фаршами Приготовление и оформление блюда «Пельмени» Приготовление и оформление блюда «Блинчики с фаршем»	 4 4
16.3. 16.4.	Приготовление и оформление блюда «Пирожки печеные из дрожжевого теста с фаршами» Приготовление и оформление блюда «Пирожки печеные из пресного слоеного теста»	4 4
16.5.	Приготовление и оформление блюда «Чебуреки»	4
16.6. 17 18	Приготовление и оформление блюда «Пицца» Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао, шоколад) Приготовление холодных сладких блюд	4 4

18.1.	Приготовление сладкого блюда «Мусс лимонный»	4
20 20.1	Приготовление горячих сладких блюд Приготовление и оформление блюда «Шарлотка с яблоками»	 4
22	Приготовление салатов (овощных, рыбных, мясных)	
22.1 24 25	Приготовление и оформление блюда «Винегрет овощной» Приготовление и оформление холодных закусок Приготовление и оформление холодных мясных и рыбных блюд	4 4 4
26 27 28	Приготовление горячих супов Приготовление холодных супов Приготовление холодных соусов	4 4 2
29	Приготовление горячих соусов	2
	Дифференцированный зачет Итого	4 200

Программа
Практического обучения

Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов.

Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Подготовка продуктов.

Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов: бутербродов (открытых, закрытых, закусочных), гастрономических продуктов.

Выполнение первичной обработки, нарезки овощей, грибов.

Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря.

Первичная обработка клубнеплодов, корнеплодов: подготовка к очистке, очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение.

Первичная обработка капустных, луковых: очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение.

Первичная обработка салатных, десертных овощей: очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение.

Обработка плодовых овощей, грибов: нарезка, охлаждение и замораживание.

Приготовление и оформление, подача блюд и гарниров из отварных , припущенных, тушеных овощей и грибов.

Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря.

Приготовление и оформление блюд из овощей: картофель отварной с луком и грибами, капуста тушеная, овощи припущенные, зразы картофельные, голубцы овощные. Оформление и подача блюд, требование к качеству, сроки хранения готовых блюд.

Приготовление каш, гарниров и простых блюд из круп.

Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Подготовка продуктов и приготовление каш: каша рассыпчатая с грибами и луком, каша вязкая с черносливом, биточки или котлеты манные, рисовые. Оформление и подача блюд, требование к качеству, сроки хранения готовых блюд.

Приготовление и оформление блюд из бобовых.

Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Подготовка бобовых к варке: бобовых в соусе. Оформление и подача блюд, требования к качеству, сроки хранения готовых блюд.

Приготовление и оформление блюд из рыбы отварной, припущенной, тушеной, жареной, запеченной.

Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление отварных, припущенных, тушёных блюд из рыбы: рыба (филе) отварная, рыба тушеная в томате с овощами, рыба в тесте жареная, рыба запеченная в сметанном соусе с грибами по-московски, рулет из рыбы.

Приготовление и оформление блюд из морепродуктов.

Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление блюд из морепродуктов: кальмар в томатном или сметанном соусе.

Приготовление и оформление блюд из мяса, мяса птицы и субпродуктов.

Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление блюд из мяса: мясо отварное с овощами, язык отварной с соусом, бефстроганов, печень жареная с жиром и луком, мясо тушеное, печень тушеная в соусе, шницель натуральный рубленый, говядина в луковом соусе запеченная, рагу из птицы.

Приготовление и оформление блюд и гарниров из макаронных изделий.

Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Подготовка макаронных изделий к варке. Макароны отварные с овощами, макаронник. Оформление и подача блюд, требование к качеству, сроки хранения готовых блюд.

Приготовление и оформление блюд из яиц.

Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление блюд из яиц: яйца фаршированные ветчиной и грибами, омлет фаршированный овощами или грибами. Оформление и подача блюд, требование к качеству, сроки хранения готовых блюд.

Приготовление и оформление блюд из творога.

Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление блюд из творога: вареники ленивые, запеканка из творога. Оформление и подача блюд, требование к качеству, сроки хранения готовых блюд.

Приготовление и оформление мучных блюд из теста с фаршами.

Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовления теста для блинов и оладий. Тесто для пельменей, вареников и лапши домашней. Тесто для блинчиков. Сдобное пресное тесто, слоеное пресное тесто. Приготовление пельменей, вареников. Требование к качеству и сроки хранения.

Приготовление горячих и холодных супов.

Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление мясо – костного бульона, овощного бульона, рыбного бульона, грибного отвара. Оформление и подача блюд, оценка качества.

Приготовление горячих соусов.

Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление соуса красного основного и его производных: соуса лукового, соуса красного кисло-сладкого.

Приготовление соуса белого основного и его производных: соуса томатного.

Приготовление соусов на рыбном бульоне; соус белый с рассолом. Приготовление: соусов сметанного (на основе соуса белого основного и натурального) и молочного (жидкого, средней густоты и густого), грибной с томатом. Приготовление соусов без муки; соус польский. Приготовление масляных смесей; масло зеленое, селедочное, с горчицей.

Приготовление холодных соусов.

Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря.

Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление соусов без загустителей: заправки для салатов (классической), маринада овощного с томатом, соуса абрикосового.

Приготовление салатов (овощных, рыбных, мясных).

Инструктаж по санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.

Приготовление и оформление салатов: винегрета овощного, салатов из свежих овощей, салатов мясных, рыбных.

Приготовление и оформление холодных закусок.

Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря посуды. Приготовление и оформление холодных закусок: помидоров фаршированных мясным салатом, сельди с гарниром, фуршетных закусок.

Приготовление и оформление холодных блюд.

Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление холодных блюд: рыбы жареной под маринадом, рыбы заливной с гарниром, мяса отварного с гарниром, паштета из печени.

Приготовление горячих сладких блюд.

Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление горячих сладких блюд: пудинга рисового, бананового десерта, яблок в тесте, шарлотки с яблоками.

Приготовление и оформление холодных сладких блюд.

Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление желированных сладких блюд: киселя из свежих ягод, желе, мусса, самбука.

Приготовление горячих напитков.

Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление горячих и холодных напитков: чая, кофе, какао, напитков и компотов из ягод и фруктов.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, электронных ресурсов, дополнительной литературы.

1. Анфимова Н.А. Кулинария: Учебное пособие для начального профессионального образования.-2-е изд. – М.: Академия, 2017.-352 с.
2. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария Повар, кондитер. М.: Академия, 2006.
3. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств: Учебник.-СПб.: ГИОРД, 2017.-416 с.
4. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности: Учебное пособие в 2-х частях /О.М. Соловьева, Г.К. Миронова, А.П. Елепин. – М.: Академкнига, 2007.- 173 с.
5. Косарева О.А. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров. М.: Синергия, 2020 - 452 с.
6. Наумова Т.И. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены. Ростов-на-Дону: Феникс, 2020 - 284 с.
7. Производственное обучение профессии «Повар». В 4-х ч.: Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: учеб. Пособие для начального профессионального образования/ В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др. – М.: Академия, 2006.- 96 с.
8. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Учебное пособие. М.: Academia, 2019 - 240 с.
9. Солдатенкова И.А. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд. М.: Academia, 2017 - 368 с.
10. Татарская Л.Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров: Учебное пособие для начального профессионального образования. – 3-е изд. – М.: Академия, 2006.- 112 с.
11. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для начального профессионального образования./ В.П. Золин.-7-е изд., перераб. О доп.- М.: Академия, 2008.-288 с.
12. Шестакова Т.И. Кондитер – профессионал: Учебное пособие.-4-е изд. – М.: Дашков и К, 2009.-400 с.
13. Большой электронный сборник рецептур. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.100menu.ru.

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Орловской области
«Орловский технологический техникум»

Комплект

контрольно-оценочных средств
основной программы профессионального обучения
по профессии
по профессии 16675 Повар

Орел, 2020

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для контроля и оценки результатов освоения теоретического курса по программе профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар.

Организация-разработчик: Бюджетное профессиональное образовательное учреждение Орловской области «Орловский технологический техникум», структурное подразделение Многофункциональный центр прикладных квалификаций.

Программа рассмотрена и рекомендована на заседании Научно-методического совета БПОУ ОО «Орловский технологический техникум» протокол № 1 от «31» августа 2020 г.

Общие положения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для контроля и оценки результатов освоения теоретического курса по программе профессиональной подготовки по профессии 16675 «Повар».

Результатом освоения образовательной программы является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности (ВПД): производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания, целью которого является приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

Подтверждением готовности к выполнению вида деятельности является сформированность обобщенных трудовых функций.

Формой промежуточной аттестации, после изучения теоретического курса, является экзамен.

Формой аттестации при завершении изучения программы является квалификационный экзамен.

Итогом этого экзамена является присвоение или не присвоение профессии: Повар 3-го разряда.

1. Функциональная карта вида профессиональной деятельности

Обобщенная трудовая функция (код А)

Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.

1.1 Трудовая функция (код А 01.3)

Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.

Трудовые действия	- Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара; - Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара; - Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.
Необходимые умения	- Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; - Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.
Необходимые знания	- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;

	- Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними; - Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

1.2 Трудовая функция (код А 02.3)

Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

Трудовые действия	- Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара; - Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара4 - Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара; - Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара; - Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара; - Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара; - Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара; - Приготовление блюд из яиц по заданию повара; - Приготовление блюд из творога по заданию повара; - Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара; - Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара; - Приготовление горячих напитков по заданию повара - Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара; - Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара; - Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара; - Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара; - Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фаршировании, начинка продукции по заданию повара; - Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара; - Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и

	их презентации; - Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара; - Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.
Необходимые умения	- Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара; - Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции; - Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда; - Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его; - Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; - Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.
Необходимые знания	- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; - Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения; - Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; - Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству; - Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; - Правила и технологии расчетов с потребителями; - Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

2. Контрольно-оценочные материалы для экзамена

Экзамен предназначен для контроля и оценки результатов освоения теоретического курса по дисциплине «Кулинария».

Экзамен включает: 20 билетов по 2 теоретических вопроса в каждом.

Продолжительность экзамена – 6 часов.

2.1. Задания для оценки теоретического курса

1. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов.
2. Механическая кулинарная обработка птицы.
3. Приготовление полуфабрикатов из птицы.
4. Технология приготовления основных блюд из овощей.
5. Технологический процесс приготовления блюд из макаронных изделий .
6. Технологический процесс приготовления блюд из бобовых.
7. Технологический процесс приготовления блюд из яиц.
8. Приготовление щей.
9. Приготовление борщей.
10. Приготовление рассольников.
11. Приготовление солянок.
12. Технология приготовления песочного теста.
13. Технология приготовления изделий из песочного теста.
14. Ассортимент и технологии приготовлении фруктовых салатов.
15. Ассортимент и технологии приготовлении ягодных салатов.
16. Ассортимент и технологии приготовления муссов.
17. Ассортимент и технология приготовления парфе.
18. Технология приготовления пряничного теста.
19. Технология приготовления изделий из пряничного теста.
20. История создания холодных десертов.
21. Значение десертов в питании человека.
22. Ассортимент, технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий.
23. Технология приготовления соусов белых, красных основных и их производных.
24. Заправка птицы.

3.2. Задания для практического курса

1. Приготовить: картофельное пюре, 2 порции с определением доброкачественности сырья, использованием производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов.
2. Приготовить: пюре из моркови, 2 порции с определением доброкачественности сырья, использованием производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов.

3. Приготовить: капусту отварную с молочным соусом, 2 порции с определением доброкачественности сырья, использованием производственного

инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов.

4. Приготовить: морковь с зелёным горошком в молочном соусе, 2 порции с определением доброкачественности сырья, использованием производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов.

5. Приготовить: картофель и овощи, тушенные в соусе, 2 порции с определением доброкачественности сырья, использованием производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов.

6. Приготовить: рагу из овощей, 2 порции с определением доброкачественности сырья, использованием производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов.

7. Приготовить: картофель жареный с грибами и луком, 2 порции с определением доброкачественности сырья, использованием производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов.

8. Приготовить и оформить: крупеник, 2 порции с определением доброкачественности сырья, использованием производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд и гарниров из круп.

9. Приготовить и оформить: кашу рисовую рассыпчатую, 2 порции с определением доброкачественности сырья, использованием производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий.

10. Приготовить и оформить: кашу манную вязкую, 2 порции с определением доброкачественности сырья, использованием производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий.

11. Приготовить и оформить: фасоль с соусом, 2 порции с определением доброкачественности сырья, использованием производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий.

12. Приготовить и оформить: макароны отварные с овощами, 2 порции с определением доброкачественности сырья, использованием производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий.

13. Приготовить: рыбу, тушенную с овощами, 2 порции с определением доброкачественности сырья, использованием производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из рыбы, использованием различных технологий приготовления и оформления блюд из рыбы.

14. Приготовить: рыбу жаренную, 2 порции с определением доброкачественности сырья, использованием производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из рыбы, использованием различных технологий приготовления и оформления блюд из рыбы.

15. Приготовить: рыбу, запеченную в сметанном соусе , 2 порции с определением доброкачественности сырья, использованием производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из рыбы, использованием различных технологий приготовления и оформления блюд из рыбы.

16. Приготовить: салат картофельный, 2 порции с определением доброкачественности сырья, использованием производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных блюд и закусок, использованием различных технологий приготовления и оформления холодных блюд и закусок

17. Приготовить: бутерброды открытые, 2 порции с определением доброкачественности сырья, использованием производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных блюд и закусок, использованием различных технологий приготовления и оформления холодных блюд и закусок.

18. Приготовить: салат из белокочанной капусты, 2 порции с определением доброкачественности сырья, использованием производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных блюд и закусок, использованием различных технологий приготовления и оформления холодных блюд и закусок.

19. Приготовить: винегрет с грибами, 2 порции с определением доброкачественности сырья, использованием производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных блюд и закусок, использованием различных технологий приготовления и оформления холодных блюд и закусок.

20. Приготовить: салат мясной, 2 порции с определением доброкачественности сырья, использованием производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных блюд и закусок, использованием различных технологий приготовления и оформления холодных блюд и закусок.

Критерии оценки: Вид деятельности считается освоенным, если работа выполнена в соответствии с технологическим процессом изготовления качественных блюд, напитков и кулинарных изделий.

Проверяемые трудовые функции	**Показатели оценки результата**
Код А Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания. **Код А/01.3** Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.	Правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования; Правильность в определении доброкачественности сырья; Соблюдение требований безопасных условий труда, санитарии и гигиены; Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта) Соответствие полуфабрикатов требованиям качества; Правила проведения бракеража; Соблюдение требований к организации рабочего места, выбору инструмента, инвентаря и технологического оборудования; Правильность владения инструментами при выполнении приёмов;

Код А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.	Соответствие полуфабрикатов требованиям качества; Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта). Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт.

4. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, электронных ресурсов, дополнительной литературы.

5. Анфимова Н.А. Кулинария: Учебное пособие для начального профессионального образования.-2-е изд. – М.: Академия, 2015.-352 с.
6. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария Повар, кондитер. М.: Академия, 2006.
7. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств: Учебник.-СПб.: ГИОРД, 2007.-416 с.
8. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности: Учебное пособие в 2-х частях /О.М. Соловьева, Г.К. Миронова, А.П. Елепин. – М.: Академкнига, 2007.- 173 с.
5. Косарева О.А. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров. М.: Синергия, 2020 - 452 с.
6. Наумова Т.И. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены. Ростов-на-Дону: Феникс, 2020 - 284 с.
7. Производственное обучение профессии «Повар». В 4-х ч.: Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: учеб. Пособие для начального профессионального образования/ В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др. – М.: Академия, 2006.- 96 с.
8. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Учебное пособие. М.: Academia, 2019 - 240 с.
9. Солдатенкова И.А. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд. М.: Academia, 2017 - 368 с.
10. Татарская Л.Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров: Учебное пособие для начального профессионального образования. – 3-е изд. – М.: Академия, 2006.- 112 с.
11. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для начального профессионального образования./ В.П. Золин.-7-е изд., перераб. О доп.- М.: Академия, 2008.-288 с.
12. Шестакова Т.И. Кондитер – профессионал: Учебное пособие.-4-е изд. – М.: Дашков и К, 2009.-400 с.

13. Большой электронный сборник рецептур. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.100menu.ru.