

Общество с ограниченной ответственностью «ГАММА-плюс»
«Городская Кулинарная Школа»



«Утверждаю»
Директор ООО «ГАММА-плюс»
Солоднова / Г.В. Солоднова/
« 11 » 09 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
профессионального обучения квалифицированных рабочих
по профессии 13249 «Кухонный рабочий»

форма подготовки: очная

Тольятти, 2018 г

Программа рассмотрена на заседании
Методического совета
(протокол № 3 от «11 » сентября 2018 г.)

Содержание согласовано с заместителем
директора по УЧ Шаромовой Н.Л.

Аннотация программы

Программа профессионального обучения рабочей профессии
13249 «Кухонный рабочий».

Составители:

Заместитель директора по УЧ – Шаромова Н.Л.

Начальник отдела кадров – Данильченко И.С.

Санитарный врач – Демина Н.И.

Начальник ТПЛ – Саркисян Ж.Д.

Преподаватель – Федотов А.С.

Правообладатель программы: Общество с ограниченной ответственностью
«ГАММА-плюс», 445043 г. Тольятти, ул. Северная, 35. Тел/факс: 8(8482)
559-302, email: eda0910@mail.ru

Нормативный срок освоения программы при очной форме подготовки 200
часов.

Квалификация выпускника кухонный рабочий 2 разряда

Содержание

1 Общие положения	4
1.1 Термины, определения и используемые сокращения	4
1.2 Требования к поступающим	5
1.3 Нормативный срок освоения программы	5
1.4 Условия реализации программы	6
2 Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы профессионального обучения (ППО).....	8
2.1 Область и объекты профессиональной деятельности	8
2.2 Виды профессиональной деятельности и компетенции	8
2.3 Результаты освоения ППО	10
3 Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.....	12
3.1 Рабочий учебный план	12
4 Оценка результатов освоения ППО	13
4.1 Контроль и оценка достижений обучающихся.....	13
4.2 Форма и порядок проведения итоговой аттестации.....	13
5 Информационное обеспечение обучения	15
5.1 Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.....	15
Приложение А	16
Приложение Б	17
Приложение В.....	21
Приложение Г	23
Приложение Д.....	26
Приложение Е.....	30

1 Общие положения

Нормативную правовую основу разработки программы профессионального обучения (далее – программа) составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ ст.79
- Единого тарифно-квалификационного справочника работ профессий рабочих;
- СанПиН 2.4.3.1186-03
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения (утв. Приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 292)
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»
- Положение о структурном образовательном подразделении «Городская Кулинарная Школа»

1.1 Термины, определения и используемые сокращения

В программе используются следующие термины и их определения:

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

Профессиональный модуль – часть основной программы профессионального обучения, имеющая определённую логическую завершённость по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

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

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

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

ППО – программа профессионального обучения;

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общая компетенция;

ПК – профессиональная компетенция;

ДЗ – дифференцированный зачет;

ЛПЗ – лабораторно-практические занятия;

ВПД – виды профессиональной деятельности.

1.2 Требования к поступающим

Лица, поступающие на обучение, должны иметь документ о получении среднего общего образования или среднего (полного) общего образования, ? медицинскую книжку.

1.3 Нормативный срок освоения программы

Сроки освоения ППО по очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1.1.

Таблица 1.1 – Сроки освоения ППО

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППО	Наименование квалификации	Сроки освоения ППО
Лица, имеющие профессию или профессии рабочего, должность служащего	Кухонный рабочий	1 мес. (100 ч.)
Лица, ранее не имевшие профессию или профессии рабочего, должность служащего		2 мес. (200 ч.)

Начало учебных занятий – по мере комплектования групп на протяжении календарного года.

Оценка качества освоения основных профессиональных образовательных программ должна включать текущий контроль знаний, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся.

1.4 Условия реализации программы

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов для теоретических основ подготовки; учебных мастерских по технологии первичной обработки сырья (механическая и кулинарная обработка продуктов), оборудование и инвентарь для обработки посуды.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета должны отвечать требованиям к рабочему месту преподавателя и соответствовать количеству посадочных мест для обучающихся, соответствующим необходимым обеспечением (инструменты, приспособления, учебные таблицы и плакаты по темам).

Оборудование учебных мастерских и рабочих мест обучающихся:

- рабочее место мастера п/о;
- рабочее место обучающегося;
- оборудование, принадлежности и инструменты кухонного рабочего.
- наглядные пособия;
- доска
- Технические средства обучения:
- экран;
- проектор;
- компьютер;
- калькуляторы.

Оборудование кулинарного цеха:

- производственные столы;
- стеллаж;
- моечная ванна;
- весы настольные;
- мясорубка;
- миксер;
- слайсер
- электрическая плита;
- индукционная плита;
- пароконвектомат;
- холодильный шкаф

Технические средства обучения:

- учебный материал на электронных носителях;

Профессиональная образовательная программа должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем предметам.

Реализация профессиональной программы предполагает проведение учебной практики образовательным учреждением при освоении обучающимися предметов чередуясь с теоретическими знаниями в рамках изучаемого предмета.

2 Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы профессионального обучения (ППО)

2.1 Область и объекты профессиональной деятельности

1. Обучение правилам и способам профессиональной работы с кухонной посудой, инвентарем и использованием их по назначению.
2. Обучение правилам и способам механической и кулинарной обработки продуктов.
3. Обучение правилам и способам вскрытия тары, консервных банок, откупорки бочек.
4. Обучение правилам перемещения продуктов и готовой продукции на производстве; правилам включения и выключения всех видов оборудования.
5. Обучение правилам техники безопасности при выполнении работ с пожароопасными нагревательными приборами, правилам и нормам охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, правилам пользования средствами индивидуальной защиты.

2.2 Виды профессиональной деятельности и компетенции

Код	Наименование
	ВПД 1 Обработка и мытье посуды и оборудования
ПК 1.1	Производить профессиональные работы с кухонной посудой, инвентарем и использованием их по назначению.
	ВПД 2 Первичная обработка овощей и грибов. Подготовка пряностей и приправ
ПК 2.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
	ВПД 3 Подготовка круп, муки, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога к механической и тепловой кулинарной обработке
ПК 3.1	Производить подготовку круп, муки, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога к механической и тепловой кулинарной обработке
	ВПД 4 Первичная обработка рыбы
ПК 4.1	Производить механическую кулинарную обработку рыбы
ПК 4.2	Производить приготовление основных полуфабрикатов из рыбы
ПК 4.3	Производить приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее

ВПД 5 Первичная обработка мяса и мясопродуктов

ПК 5.1 Производить механическую кулинарную обработку мяса и мясопродуктов

ПК 5.2 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов

ПК 5.3 Производить приготовление котлетной, рубленой масс и полуфабрикатов из них

ВПД 6 Первичная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи

ПК 6.1 Производить механическую кулинарную обработку сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.

ПК 6.2 Производить полуфабрикаты из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи

ПК 6.3 Производить полуфабрикаты из котлетной массы сельскохозяйственной птицы

ВПД 7 Работа с оборудованием предприятий общественного питания

ПК 7.1 Эксплуатировать оборудование в соответствии с требованиями безопасности труда

ВПД 8 Охрана труда

ПК 8.1 Производить безопасные работы, соблюдать правила охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии

Слушатель, освоивший программу, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

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

2.3 Результаты освоения ППО

Результаты освоения ППО определяются приобретенными выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с видами профессиональной деятельности, а также при необходимости, успешно продолжить образование, оперативно освоить специфику требований на рабочем месте или овладеть смежными профессиями.

В результате освоения Программы обучающиеся должны

знать:

- наименование кухонной посуды, инвентаря, инструмента и их назначение;
- правила и способы вскрытия тары, консервных банок, откупорки бочек;
- правила первичной обработки сырья;
- правила перемещения продуктов и готовой продукции на производстве;
- правила включения и выключения механического, теплового, холодильного оборудования;
- правила организации рабочего места;
- правила санитарии и гигиены

уметь:

- осуществлять первичную обработку сырья;
- осуществлять мойку и хранение кухонного инвентаря;
- пользоваться электро-механическим оборудованием;
- пользоваться химическими средствами для санитарно-гигиенической обработки и дезинфекции согласно технике безопасности.

Кухонный рабочий выполняет следующие обязанности:

- удаляет пыль, подметает и моет вручную или с помощью машин и приспособлений стены, полы, оконные рамы, стекла.
- моет кухонную посуду, столовые приборы, оборудование, инструменты, тару с применением моющих и дезинфицирующих средств.
- очищает посуду от остатков пищи, собирает пищевые отходы.
- доставляет чистую посуду, приборы, подносы на столы (в столовых с предварительным накрытием столов).
- устанавливает на подносы столовые приборы, стаканы, тарелки и разносит на столы.
- выполняет предварительные работы при мойке посуды, собирает использованную посуду со столов в мойку.
- устанавливает на столы салфетницы, приборы со специями и наполняет их в течение рабочего дня.
- включает механическое, электрическое, тепловое, холодильное оборудование.
- выполняет первичную обработку сырья

3 Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

В рамках изучения дисциплин используются активные и интерактивные формы проведения занятий: метод работы в малых группах.

Содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ППО регламентируется рабочим учебным планом.

3.1 Рабочий учебный план

В рабочем учебном плане указываются элементы учебного процесса, максимальная и обязательная учебная нагрузка, распределение часов по дисциплинам, профессиональным модулям.

Учебный план определяет следующие характеристики ППО по профессии:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной практики);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- распределение промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной практики);
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- объемы времени, отведенные на итоговую аттестацию.

4 Оценка результатов освоения ППО

4.1 Контроль и оценка достижений обучающихся

Оценка качества подготовки, включает текущий, промежуточный контроль и итоговую аттестацию.

- текущий контроль знаний осуществляется в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, самостоятельной работы, контрольной работы, устного опроса;
- промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета, экзамена. Зачеты, дифференцированные зачеты проводятся за счет времени, отведенного на изучение дисциплины. Успеваемость обучающегося по итогам при сдаче экзамена и дифференцированного зачета, определяется оценками «5» - отлично, «4» - хорошо, «3» - удовлетворительно, «2» - неудовлетворительно;

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

Согласно учебному плану предусматривается прохождение практики, которая должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

4.2 Форма и порядок проведения итоговой аттестации

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен независимо от вида профессионального обучения включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

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

Необходимым условием допуска к итоговой аттестации является представление документов, содержащих и подтверждающих оценку компетенций обучающегося, полученную им в условиях освоения теоретического материала, учебной практики и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены характеристики с мест прохождения практик и т.д.

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

5 Информационное обеспечение обучения

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

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебн. пособие для нач. проф. образования/ В. В. Усов. – 7-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2013. -432с.
2. Технологическое оборудование общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В. П. Золин – 6-изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия» -2012г. -248с.
3. Кулинария: учебн. пособие для нач. проф. образования/ Н. А. Анфимова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 352с.

Дополнительные источники:

1. ГОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».
2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. – М.: Академия, 2011 г.
3. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
4. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
5. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
6. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».

Интернет-ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Реестры Роспотребнадзора и санитарно-эпидемиологической службы России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://fp.crc.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Весь общепит России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.pitportal.ru, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «Журнал Гигиена и санитария» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.medlit.ru/medrus/gigien.htm>, свободный. – Заглавие с экрана

**Рабочий учебный план профессиональной подготовки по
профессии 13249 «Кухонный рабочий»**

№	Предметы	Формы промежуточной аттестации	Кол-во часов, всего	В том числе	
				теория	ЛПЗ
1	Теоретическое обучение по профессии				
1.1	Общепрофессиональный курс				
1.1.1	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Д.З*	10	8	2
1.1.2	Основы организации производства предприятий общественного питания	Д.З*	8	6	2
1.1.3	Оборудование предприятий общественного питания	Д.З*	8	6	2
1.2	Специальный курс				
1.2.1	Основы товароведения пищевых продуктов	Д.З*	10	8	2
1.2.2	Технология обработки и мытья посуды и оборудования	Д.З*	32	16	16
1.2.3	Технология первичной обработки сырья (механическая и кулинарная обработка продуктов)	Д.З.*	38	20	18
2	Практическое обучение				
2.1	Учебная практика		24		
2.2	Производственная практика		64		
	Консультации		2		
	Квалификационный экзамен		4		
	Итого:		200	64	42

* зачеты проводятся за счет учебного времени, отводимого на изучение предмета

**Тематический план по предмету
«Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом
производстве»**

№ п/п	Наименование разделов и тем	Кол-во часов	в том числе	
			теория	ЛПЗ
1	Основы микробиологии. Понятие о микроорганизмах. Морфология и физиология микробов.	2	2	0
2	Микробиология основных пищевых продуктов. Пищевые инфекционные заболевания.	2	1	1
3	Пищевые отравления и глистные заболевания. Основы гигиены и санитарии.	2	2	0
4	Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре, к транспортировке и хранению пищевых продуктов	2	1	1
5	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей. Санитарно-эпидемиологический надзор.	2	2	0
	Всего:	10	8	2

**Содержание программы предмета
«Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом
производстве»**

Тема 1. Основы микробиологии. Понятие о микроорганизмах. Морфология и физиология микробов.

Основы микробиологии. Понятие о предмете. Положительная и отрицательная роль микроорганизмов в жизни человека. Морфология микробов: бактерии, плесневые грибы, дрожжи, вирусы. Строение, формы, размеры, размножение микроорганизмов. Споры, спорообразование. Бациллы. Физиология микробов. Клеточный состав. Питание микробов. Дыхание микробов.

Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Понятия температуры и влажности. Среда с повышенным содержанием веществ. Реакция среды. Свет. Химические вещества, биологические факторы. Распространение микробов в природе.

Тема 2. Микробиология основных пищевых продуктов. Пищевые инфекционные заболевания

Микробиология мяса и мясопродуктов, рыбы и рыбопродуктов. Микробиология стерилизованных баночных консервов. Микробиология молока и молочных продуктов. Микробиология пищевых жиров, яиц и яичных продуктов. Микробиология овощей, плодов и продуктов их переработки. Микробиология зернопродуктов.

Острые кишечные инфекции. Дизентерия, брюшной тиф, холера, эпидемический гепатит, сальмонеллез. Меры предупреждения острых кишечных инфекций. Зоонозы. Бруцеллез. Туберкулез. Сибирская язва. Ящур. Меры предупреждения зоонозов на предприятиях общественного питания.

Тема 3. Пищевые отравления и глистные заболевания. Основы гигиены и санитарии

Пищевые отравления бактериального происхождения. Меры предупреждения пищевых отравлений на предприятиях общественного питания. Микотоксикозы. Пищевые отравления немикробного происхождения. Глистные заболевания. Меры профилактики глистных заболеваний на предприятиях общественного питания.

Основные сведения о гигиене и санитарии труда. Личная гигиена. Медицинское обследование работников общественного питания. Санитарный контроль за соблюдением правил личной гигиены, санитарного режима, состоянием здоровья сотрудников предприятий общественного питания. Требования к устройству предприятий общественного питания: требования к территории, к планировке и устройству помещений, к отделке помещений. Требования к санитарному содержанию предприятий общественного питания.

Тема 4. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре, к транспортировке и хранению пищевых продуктов

Требования к механическому, тепловому, холодильному, немеханическому оборудованию. Требования к мебели зала: обеденные, подсобные, сервировочные передвижные столы, мебель для сиденья, серванты. Требования к инвентарю и инструментам. Требования к кухонной посуде и таре. Требования к столовой посуде, способы мытья столовой посуды. Санитарно-бактериологический контроль за оборудованием, инвентарем, посудой.

Требования к транспорту и перевозке пищевых продуктов, санитарные правила перевозки скоропортящихся продуктов. Требования к складским помещениям и хранению пищевых продуктов. Условия хранения продуктов. Оборудование складских помещений.

Тема 5. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей. Санитарно-эпидемиологический надзор

Санитарные требования к механической и тепловой кулинарной обработке продуктов. Санитарные правила приготовления скоропортящихся мясных блюд и изделий, холодных блюд. Санитарные требования к пищевым добавкам. Санитарный контроль качества готовой пищи.

Требования к организации работы раздачи. Условия и сроки хранения готовой продукции на раздаточной линии. Требования к обслуживанию потребителей. Ведомственный и вневедомственный санитарно-эпидемиологический надзор, производственный и общественный контроль.

**Поурочное планирование предмета
«Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом
производстве»**

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов
	Основы микробиологии	2
Лекции		2
1	Понятие о микроорганизмах. Морфология и физиология микробов.	2
	Микробиология основных пищевых продуктов	2
Лекции		1
2	Микробиология основных пищевых продуктов. Пищевые инфекционные заболевания.	1
Лабораторно-практические занятия		1
3	Пищевые отравления и глистные заболевания. Основы гигиены и санитарии.	2
Лекции		
4	Пищевые отравления и глистные заболевания. Основы гигиены и санитарии	2
5	Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре, к транспортировке и хранению пищевых продуктов	2
Лекции		1
6	Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре, к транспортировке и хранению пищевых продуктов	1
Лабораторно-практические занятия		1
7	ЛПЗ №2 Правила санитарной обработки посуды и инвентаря	1
8	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей. Санитарно-эпидемиологический надзор	2
Лекции		2
9	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей. Санитарно-эпидемиологический надзор	2
	Всего:	10

**Тематический план по предмету
«Основы организации производства на предприятиях общественного
питания»**

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов	в том числе	
			теория	ЛПЗ
1	Классификация и характеристика основных типов предприятий общественного питания	2	2	
2	Основы организации производства	2	1	1
3	Организация складского хозяйства предприятий общественного питания	2	2	0
4	Организация реализации готовой кулинарной продукции	2	1	1
	Всего:	8	6	2

**Содержание программы предмета
«Основы организации производства на предприятиях общественного
питания»»**

Тема 1. Классификация и характеристика основных типов предприятий общественного питания

Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания. Основные типы предприятий общественного питания. Основные классы предприятий общественного питания. Характеристика основных типов предприятий общественного питания.

Тема 2. Основы организации производства

Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных предприятий и предприятий с полным циклом производства. Организация работы цехов предприятий. Организация работы моечной столовой и кухонной посуды.

Тема 3. Организация складского хозяйства предприятий общественного питания

Организация работы складских помещений. Виды складских помещений. Оборудование складских помещений. Инвентарь, инструменты для приемки сырья, его хранения и отпуска продуктов. Организация тарного хозяйства.

Тема 4. Организация реализации готовой кулинарной продукции

Организация работы раздач. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест по отпуску готовой кулинарной продукции.

Поурочное планирование предмета

«Основы организации производства на предприятиях общественного питания»

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов
1	Классификация и характеристика основных типов предприятий общественного питания	2
Лекции		2
2	Классификация и характеристика основных типов предприятий общественного питания .	2
3	Основы организации производства	2
Лекции		1
4	Основы организации производства	1
Лабораторно-практические занятия		1
5	ЛПЗ №1 Организация работы моечной столовой и кухонной посуды	1
6	Организация складского хозяйства предприятий общественного питания	2
Лекции		2
7	Организация складского хозяйства предприятий общественного питания	2
8	Организация реализации готовой кулинарной продукции	2
Лекции		1
9	Организация реализации готовой кулинарной продукции	1
Лабораторно-практические занятия		1
10	ЛПЗ№ 2 Организация работы раздач	1
	Всего:	8

**Тематический план по предмету
«Оборудование предприятий общественного питания»**

№ п/п	Темы	Кол-во часов	в том числе	
			теория	ЛПЗ
1	Охрана труда, электробезопасность, пожарная безопасность	2	2	0
2	Механическое оборудование	2	1	1
3	Тепловое оборудование	2	1	1
4	Подъемно-транспортное, весоизмерительное и холодильное оборудование	2	2	0
	Всего:	8	6	2

**Содержание программы предмета
«Оборудование предприятий общественного питания»**

Тема 1. Охрана труда, электробезопасность, пожарная безопасность

Содержание темы: вопросы охраны труда в основных законодательных актах. Контроль за состоянием работы по охране труда. Производственный травматизм и профессиональные заболевания. Понятие о несчастном случае. Классификация травматизма. Расследование и учет несчастных случаев на производстве. Возмещение предприятием ущерба, причиненного здоровью рабочих и служащих в виде увечья или иных повреждений в связи с несчастным случаем.

Электробезопасность. Действие электрического тока на человека. Виды электротравм. Средства защиты. Первая помощь пострадавшим от электротравм. Пожарная безопасность. Основные причины возникновения пожаров. Способы и средства тушения пожаров. Огнетушители, пожарный инвентарь и правила пользования ими. Средства пожарной сигнализации и связи. Первая помощь пострадавшим при пожаре.

Тема 2. Механическое оборудование

Классификация технологического оборудования предприятий общественного питания. Общие сведения о машинах и механизмах. Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования безопасности труда. Универсальные приводы, их назначение и применение. Комплектация универсальных приводов, сменными механизмами, правила эксплуатации и требования безопасности труда.

Машины для мойки столовой и кухонной посуды. Машины для обработки овощей и картофеля. Машины для мойки овощей, фруктов и зелени. Машины и механизмы для нарезки овощей. Классификация их по принципу действия: дисковые, роторные, комбинированные, пуансонная. Машины и механизмы для протирания овощей и других продуктов. Назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.

Машины для обработки мяса и рыбы. Мясорубки. Рабочие инструменты и уход за ними. Фаршемшалки. Машины для резки замороженного мяса. Мясорыхлительные машины и механизмы, механизм для нарезания мяса для бефстроганов, механизм для перемешивания фарша, размолочный механизм. Котлетоформовочная машина, рыбоочистительная машина. Назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.

Взбивальные машины. Взбивальные машины и механизмы, смесительная установка. Назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации. Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.

Тема 3. Тепловое оборудование

Классификация теплового оборудования. Виды электронагревательных элементов. Понятие об СВЧ и ИК-нагреве. Варочное оборудование. Пищеварочные котлы: устройство, принцип работы. Варочные и электрические котлы; котлы КПЭ; автоклавы. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Жарочно-пекарное оборудование. Жарочное оборудование периодического действия. Электросковороды. Фритюрницы. Жарочное оборудование непрерывного действия. Вращающаяся жаровня. Аппараты для приготовления блинчиков и оладий. Автоматы для приготовления и жарения пончиков и пирожков. Жарочные и пекарные шкафы. Варочно-жарочное оборудование. Плиты электрические секционно модулированные. Газовые плиты. Назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.

Тема 4. Подъемно-транспортное, весоизмерительное и холодильное оборудование

Подъемно-транспортное оборудование. Классификация подъемно-транспортного оборудования. Средства малой механизации. Подъемники (лифты). Правила безопасной эксплуатации основных подъемно-

транспортных средств. Весоизмерительное оборудование. Весы, их назначение и классификация, требования, предъявляемые к весам. Клеймение и поверка весов. Порядок государственного надзора и контроля за весоизмерительными приборами. Понятие о дозаторах и электронных весах.

Схема холодильной машины компрессорного типа. Классификация холодного оборудования предприятий общественного питания. Сборные холодильные камеры. Холодильные шкафы. Бытовые холодильники для хранения охлажденных продуктов и для хранения замороженных продуктов. Холодильные витрины. Холодильные прилавки. Холодильные прилавки-витрины, фризеры. Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации и технические характеристики.

**Поурочное планирование предмета
«Оборудование предприятий общественного питания»**

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов
1	Охрана труда. Электробезопасность и пожарная безопасность	2
Лекции		2
2	Охрана труда. Электробезопасность и пожарная безопасность	2
3	Механическое оборудование	2
Лекции		1
4	Механическое оборудование	1
Лабораторно-практические занятия		1
5	ЛПЗ №1 Устройство и принцип работы купольных, конвейерных посудомоечных машин	1
6	Тепловое оборудование	2
Лекции		1
7	Тепловое оборудование	1
Лабораторно-практические занятия		1
8	ЛПЗ № 2 Устройство и принцип работы пароконвектомата	1
9	Подъемно-транспортное, весоизмерительное и холодильное оборудование	
Лекции		2
10	Подъемно-транспортное, весоизмерительное и холодильное оборудование	2
	Всего:	8

**Тематический план по предмету
«Основы товароведения пищевых продуктов»**

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов	в том числе	
			теория	ЛПЗ
1	Введение. Зерномучные товары	2	1	1
2	Флодоовощные товары и грибы	2	2	0
3	Вкусовые товары. Крахмал, сахар, мед и кондитерские товары	2	2	0
4	Пищевые жиры. Молочные и яичные товары	2	2	0
5	Мясные и рыбные товары	2	1	1
	Всего:	10	8	2

**Содержание программы предмета
«Основы товароведения пищевых продуктов»**

Тема 1. Введение. Зерномучные товары

Понятие об ассортименте и товарном сорте. Качество пищевых продуктов. Пищевая ценность пищевых продуктов и ее составные компоненты: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценность, усвояемость, доброкачественность. Основные показатели качества.

Показатели качества зерна. Крупы. Крупьяные концентраты. Мука. Виды помолов, пищевая ценность, требования к качеству, сорта муки, дефекты, способы и условия хранения, использование в кулинарии. Дрожжи. Макароны изделия. Хлеб и булочные изделия. Понятие о производстве. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты и болезни хлеба, упаковка, условия хранения, использование в кулинарии. Сроки хранения и условия транспортирования.

Тема 2. Плодоовощные товары и грибы

Классификация свежих овощей по различным признакам, дефекты, условия и сроки хранения. Клубнеплоды. Корнеплоды. Капустные овощи. Луковые овощи. Салатно-шпинатные, пряные и десертные овощи. Тыквенные овощи. Томатные овощи. Бобовые и зерновые овощи. Свежие плоды (семечковые, косточковые, ягоды, орехоплодные, субтропические,

тропические плоды). Квашеные/соленые, моченые плоды и овощи. Сущность процессов квашения, соления и мочения, используемые сорта плодов и овощей. Маринованные плоды и овощи. Сущность консервирования маринованием, используемые сорта плодов и овощей. Сушеные плоды и овощи. Сущность процесса сушки, используемые сорта плодов и овощей. Плодоовощные консервы. Сущность стерилизации, ассортимент, требования к качеству, использование в кулинарии. Быстрозамороженные плоды и овощи. Продукты переработки картофеля. Свежие и переработанные грибы.

Тема 3. Вкусовые товары. Крахмал, сахар, мед и кондитерские товары

Значение вкусовых продуктов в питании. Классификация, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Чай и чайные напитки. Кофе и кофейные напитки, цикорий. Химический состав, пищевая ценность, классификация, требования к качеству. Пряности и приправы. Значение в питании, классификация, характеристика отдельных видов.

Крахмал и крахмалопродукты. Сахар. Мед. Мучные кондитерские изделия. Классификация кондитерских изделий, показатели качества, условия хранения. Диетические и лечебные кондитерские изделия. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Шоколад и какао-порошок. Карамель. Конфеты и драже. Халва. Изменения, происходящие при хранении в отдельных группах кондитерских изделий. Вспомогательные материалы для производства кулинарных и мучных кондитерских изделий. Студнеобразующие вещества, пенообразующие продукты, пищевые красители, стабилизаторы, их свойства, использование в кулинарии.

Тема 4. Пищевые жиры. Молочные и яичные товары

Пищевые жиры. Ассортимент, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Растительные масла. Животные жиры. Масло коровье. Особенности химического состава, пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, пороки, кулинарное использование. Маргариновая продукция (маргарин, кулинарные жиры, майонез).

Молоко, сливки. Виды, особенности химического состава, пищевая ценность, лечебные и диетические свойства молока, требования к качеству, пороки, кулинарное использование, условия хранения. Кисломолочные продукты. Пищевое и диетическое значение, ассортимент. Молочные консервы. Сухие молочные продукты. Сыры. Сычужные и кисломолочные, плавленые, топленые и сыры в порошке. Химический состав, пищевая

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

Тема 5. Мясные и рыбные товары

Краткая характеристика убойного скота. Классификация мяса по виду, полу, возрасту, термическому состоянию, упитанности. Отличительные признаки и использование различных видов мяса. Категории упитанности, клеймение туш, требования к качеству обработки туш, полутуш, четвертин. Понятие о мясе условно-годном и непригодном в пищу, его использование и клеймение. Требования к качеству мяса, дефекты мяса, условия и сроки хранения. Субпродукты. Характеристика отдельных видов субпродуктов, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование, условия хранения. Мясо птицы, кроликов, дичи. Пищевая ценность, классификация, требования к качеству, кулинарное использование, условия хранения. Колбасные изделия и мясокопченности. Мясные и мясорастительные консервы, мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия.

Характеристика основных промысловых семейств и видов промысловых рыб. Живая, охлажденная, мороженая рыба и рыбное филе. Сущность и способы охлаждения и замораживания, их влияние на качество, требования к качеству, дефекты и кулинарное использование. Соленые, маринованные, вяленые, копченые рыбные продукты. Сущность консервирования рыбы посолом, вялением и копчением. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Рыбные консервы и пресервы. Нерыбные морепродукты. Виды и пищевая ценность, использование, требования к качеству, дефекты.

**Поурочное планирование предмета
«Основы товароведения пищевых продуктов»**

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество о часов
	Введение. Зерномучные товары	2
Лекции		1
1	Введение. Зерномучные товары	1
Лабораторно-практические занятия		1
2	ЛПЗ №1 Мука. Виды помолов, пищевая ценность, требования к качеству, сорта муки, дефекты, способы и условия хранения, использование в кулинарии	1
Флодоовощные товары и грибы		2
Лекции		2
3	Флодоовощные товары и грибы	2
Вкусовые товары. Крахмал, сахар, мед и кондитерские товары		2
Лекции		2
4	Вкусовые товары. Крахмал, сахар, мед и кондитерские товары	2
Пищевые жиры. Молочные и яичные товары		2
Лекции		
5	Пищевые жиры. Молочные и яичные товары	2
Мясные и рыбные товары		2
Лекции		1
6	Мясные и рыбные товары	1
Лабораторно-практические занятия		1
7	ЛПЗ №2 Определение требований к качеству мяса, рыбы; дефекты, условия и сроки хранения.	1
Всего:		10

**Тематический план по предмету
«Технология первичной обработки сырья»**

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество во часов	в том числе	
			теория	ЛПЗ
1	Первичная обработка овощей и грибов. Подготовка пряностей и приправ.	8	4	4
2	Подготовка круп, муки, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога к механической и тепловой кулинарной обработке	2	2	
3	Первичная обработка рыбы	8	4	4
4	Первичная обработка мяса и мясопродуктов	12	6	6
5	Первичная обработка птицы	8	4	4
	Всего:	38	20	18

**Содержание программы предмета
«Технология первичной обработки сырья» »**

Тема 1. Первичная обработка овощей и грибов. Подготовка пряностей и приправ.

Нарезка овощей. Простая нарезка. Формы нарезки овощей. Подготовка овощей для фарширования. Обработка консервированных овощей. Обработка грибов. Подготовка пряностей и приправ.

Тема 2. Подготовка круп, муки, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога.

Подготовка круп, муки, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога к механической и тепловой кулинарной обработке

Тема 3. Первичная обработка рыбы

Механическая кулинарная обработка рыбы. Виды и способы разделки рыбы. Особенности обработки некоторых видов рыб.

Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов

Тема 4. Первичная обработка мяса и мясопродуктов

Механическая кулинарная обработка сырья. Приготовление полуфабрикатов. Котлетная масса и полуфабрикаты из нее. Рубленая масса и полуфабрикаты из нее. Полуфабрикаты, поступающие с мясокомбинатов. Замороженные полуфабрикаты.

Тема 5. Первичная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи

Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи. Предварительная обработка сельскохозяйственной птицы и дичи. Заправка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи. Полуфабрикаты из сельскохозяйственной птицы. Полуфабрикаты из котлетной массы сельскохозяйственной птицы. Обработка пищевых отходов от сельскохозяйственной птицы.

Поурочное планирование предмета «Технология первичной обработки сырья»

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов
	Первичная обработка овощей и грибов. Подготовка пряностей и приправ.	8
Лекции		4
1	Нарезка овощей. Простая нарезка. Формы нарезки овощей	2
2	Подготовка овощей для фарширования. Обработка консервированных овощей. Обработка грибов. Подготовка пряностей и приправ.	2
Лабораторно-практические занятия		4
3	ЛПЗ №1 Простая нарезка овощей. Формы нарезки овощей	2
4	ЛПЗ №2 Подготовка овощей для фарширования. Обработка грибов	2
	Подготовка круп, муки, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога.	2
Лекции		2
5	Подготовка круп, муки, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога к механической и тепловой кулинарной обработке	2
Первичная обработка рыбы		8
Лекции		4
6	Механическая кулинарная обработка рыбы. Виды и способы разделки рыбы. Особенности обработки некоторых видов рыб.	2
7	Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов	2

Лабораторно-практические занятия		4
8	ЛПЗ №3 Виды и способы разделки рыбы. Особенности обработки некоторых видов рыб.	2
9	ЛПЗ №4 Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов	2
Первичная обработка мяса и мясных продуктов		12
Лекции		6
10	Механическая кулинарная обработка сырья. Приготовление полуфабрикатов.	2
11	Котлетная масса и полуфабрикаты из нее. Рубленая масса и полуфабрикаты из нее.	2
12	Полуфабрикаты, поступающие с мясокомбинатов. Замороженные полуфабрикаты.	2
Лабораторно-практические занятия		6
13	ЛПЗ №5 Механическая кулинарная обработка сырья. Приготовление полуфабрикатов.	2
14	ЛПЗ №6 Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее	2
15	ЛПЗ №7 Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее.	2
Первичная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи		8
Лекции		4
16	Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи. Предварительная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи. Заправка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.	2
17	Полуфабрикаты из сельскохозяйственной птицы. Полуфабрикаты из котлетной массы сельскохозяйственной птицы. Обработка пищевых отходов от сельскохозяйственной птицы.	2
Лабораторно-практические занятия		4
18	ЛПЗ № 8 Предварительная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи. Приготовление полуфабрикатов.	2
19	ЛПЗ №9 Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы сельскохозяйственной птицы. Обработка пищевых отходов от сельскохозяйственной птицы.	2