

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
БАШКИРСКИЙ СЕЛСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ



«УТВЕРЖДАЮ»
директор ГБПОУ БСХПК

В.Т.Хайруллин

УЧЕБНО-ПРОГРАММНАЯ
ДОКУМЕНТАЦИЯ
для подготовки по профессии
ПОВАР

с. Аскино

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

для профессиональной подготовки

ПОВАР

Код 16675

Форма обучения: очная (дневная)

Срок обучения: 2,5 месяца

Базовое образование: среднее или высшее профессиональное

Квалификация: повар 2-6 разряда

№	Наименование предметов	Всего часов	Раскладка по часам		Распределение по месяцам					Блок контроля		
			теор.	практ.	1	2	2,5			КР	3	КЭ
	ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ											
	Федеральный компонент											
1.	Экономический курс											
1.1	Учет	7	7		7						3	
	Итого:	7	7									
2.	Общетехнический и отраслевой курс											
2.1	Оборудование	10	10		10						3	
2.2	Товароведение	7	7		7						3	
2.3	Санитария	7	7		7						3	
2.4	Бизнес	7	7		7						3	
2.5	Организация обслуживания	4	4		4						3	
	Итого:	35	35									
3.	Специальный курс											
3.1	Кулинария	150	80	70	10 2	48						КЭ
3.2	Организация производства	7	7			7					3	
	Итого:	157	87	70								
	Местный компонент											
1	Этика	6	6			6					3	
	Итого:	6	6									
	Итого по теории:	205	135	70								
	ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ											
	Производственная практика	140		140		83	57					КЭ
	Консультация	2	2				2					
	Промежуточный экзамен	5		5			5					
	Квалификационный экзамен	8		8			8					
	Всего:	360	137	223	14 4	14 4	72					

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Стандарт начального профессионального образования Российской Федерации по профессии «Повар» разработан в соответствии с перечнем профессий начального профессионального образования, утвержденным Постановлением Правительства Российской Федерации от 08.10.1999 г. №1362.

Рабочая программа разрабатывается на основе модели учебного плана (ОСТ 9 ПО 02.34.2), настоящего стандарта на профессию и с учетом примерной учебно-программной документации, разработанной Институтом развития профессионального образования Российской Федерации, а также национально-региональных условий. В структуре содержания общепрофессионального и профессионального циклов выделены блоки учебного материала, предметные области и учебные элементы.

Рабочая программа учебной дисциплины «Кулинария» предназначена для реализации требований к минимуму содержания и уровню подготовки слушателей по курсу «Повар».

Учебная дисциплина «Кулинария» является обязательной специальной дисциплиной, устанавливающей базовые знания.

Целью производственной практики является приобретение обучающимися практических навыков эффективной организации технологического процесса приготовления пищи. Всего по производственной практике предусмотрено 154 часа.

В результате изучения дисциплин учащийся должен:

знать:

- Осуществление технологического процесса кулинарной обработки сырья;
- Осуществление технологического процесса приготовления и отпуска супов, соусов, блюд, гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, овощей, рыбы и морепродуктов, мяса, мясных продуктов, птицы;
- Осуществление технологического процесса приготовления и отпуска блюд из яиц и творога, холодных блюд и закусок, бутербродов, сладких блюд и горячих напитков.
- Приемы тепловой обработки кулинарной обработки;
- Рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения;

уметь:

- Определение качества приготовляемой пищи, предупреждение и устранение возможных ее недостатков;
- Применять экономически обоснованные приемы, технологии, организацию труда в общественном питании;
- Рационально использовать продовольственные товары в производстве;
- Осуществлять правильное хранение пищевых продуктов;
- Приготовление основных блюд;
- Подготовка сырья к производству;

владеть навыками:

- Калькуляции и учета;
- Деловой культуры;
- Санитарии и гигиены;
- Товароведения пищевых продуктов;

- применения контрольно-измерительных приборов;
- работы с оборудованием.

Специфические требования

Минимальный возраст приема на работу – 16 лет.

К выполнению работ непосредственно у горячей плиты, кондитерских печей и электрожарочных шкафов лица моложе 18 лет не допускаются.

Пол не регламентируется.

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения Российской Федерации.

КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Профессии по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94):

- повар (2-6 разряды);

2. Назначение профессии

Осуществление технологического процесса приготовления блюд, кулинарных изделий, мучных кондитерских, булочных и кулинарных изделий заданного качества на предприятиях питания различных форм собственности.

3. Квалификация

В соответствии с Перечнем профессий начального профессионального образования профессия «Повар» относится к 3-ей ступени квалификации и предполагает получение среднего (полного) общего образования.

Уровень квалификации выпускника по профессиям начального профессионального образования устанавливается в соответствии с действующей системой тарификации по профессиям ОК 016-94 и другим нормативными актами органов по труду

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
предмета
УЧЕТ

№ п/п	Наименование темы	Всего часов	В том числе	
			Лекции	Практически е занятия
1	Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания	1	1	
2	Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания	3	3	
3	Учет сырья и готовой продукции на производстве и в кондитерском цехе	1	1	
4	Инвентаризация	1	1	
5	Зачет	1	1	
	ИТОГО:	7	7	

УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА
предмета
УЧЕТ

1. **Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания**
Материальная ответственность.
2. **Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания**
Установление цен на продукцию производства и кондитерского цеха.
Понятие о калькуляции. Расчет количества сырья по нормативам (рецептурам).
Понятие о меню, порядке его составления и утверждения.
3. **Учет сырья и готовой продукции на производстве и в кондитерском цехе**
Расчет потребного количества продуктов на день, документальное оформление отпуска готовой продукции с производства и из кондитерского цеха
4. **Инвентаризация**
Понятие, задачи, сроки и техника проведения, документальное оформление.
5. **Зачет**

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
предмета
ОБОРУДОВАНИЕ

№ п./п	Наименование темы	Всего часов	В том числе	
			Лекции	Практическ ие занятия
1.	Общие сведения о машинах	1	1	
2.	Машины для обработки овощей и картофеля	1	1	
3.	Машины для подготовки кондитерского сырья	1	1	
4.	Машины для обработки мяса и рыбы	1	1	
5.	Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов	1	1	
6.	Общие сведения о тепловом оборудовании Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты	1	1	
7.	Варочно – жарочное оборудование	1	1	
8.	Водогрейное оборудование	1	1	
9.	Холодильное оборудование	1	1	
10.	Зачет	1	1	
	ИТОГО:	10	10	

УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА

предмета

ОБОРУДОВАНИЕ

1. Общие сведения о машинах

Введение. Классификация оборудования. Общие сведения о машинах..

Общие правила эксплуатации оборудования. Понятие об электроприводах.

Техническая документация машин. Общие правила эксплуатации машин. Требования безопасности труда.

2. Машины для обработки овощей и картофеля

Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.

3. Машины для подготовки кондитерского сырья

Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.

4. Машины для обработки мяса и рыбы

Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.

5. Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов

Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.

6. Общие сведения о тепловом оборудовании

Классификация по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Правила безопасности и эксплуатации..

7. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты

Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.

8. Варочно – жарочное оборудование

Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.

9. Водогрейное оборудование

Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.

10. Оборудование для раздачи пищи

Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.

11.Зачет

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

предмета ТОВАРОВЕДЕНИЕ

№ п/п	Наименование темы	Всего часов	В том числе	
			Лекции	Практические занятия
1.	Предмет и задачи товароведения Зерно и продукты его переработки	1	1	
2.	Плоды, овощи, грибы и продукты их переработки	1	1	
3.	Вкусовые продукты. Пищевые жиры Крахмал, сахар и кондитерские изделия	1	1	
4.	Мясо и мясные продукты	1	1	
5.	Яйцо и яичные продукты. Молочные продукты.	1	1	
6.	Рыба и рыбные продукты	1	1	
7.	Зачет	1	1	
	ИТОГО:	7	7	

УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА

предмета ТОВАРОВЕДЕНИЕ

1. Предмет и задачи товароведения

Понятие об ассортименте и товарном сорте. Качество пищевых продуктов. Вещества, входящие в состав пищевых продуктов: значение их в питании, энергетическая

Ценность. Стандарты. Сертификаты. Штриховой код..

2. Зерно и продукты его переработки

Зерно и продукты его переработки: мука пшеничная и ржаная, ассортимент круп из зерновых и бобовых культур, требования к качеству.

3. Плоды, овощи, грибы и продукты их переработки

Классификация, характеристика основных видов, показатели качества, условия хранения и транспортирования. Продукты переработки плодов и овощей: ассортимент, показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения. Грибы: ассортимент, показатели качества свежих и переработанных грибов, упаковка, сроки хранения. Использование в кулинарии

4. Вкусовые продукты

Классификация, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Чай. Кофе. Кофейные напитки, цикорий. Пряности и приправы.

5. Пищевые жиры.

Ассортимент, показатели качества, условия и сроки хранения. Масло коровье. Растительные масла. Животные жиры. Маргарин. Кулинарные жиры. Кулинарное использование.

6. Мясо и мясные продукты.

Мясо и мясные товары. Характеристика. Пищевая ценность. Требования к качеству, хранению.

7. Яйцо и яичные продукты, Молочные продукты.

Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.

8. Рыба и рыбные продукты

Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения. Кулинарное использование.

9. Крахмал, сахар и кондитерские изделия

Классификация, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Крахмал. Продукты переработки крахмала. Сахар, сахарный песок. Сахар-рафинад литой и прессованный. Мед. Фруктово – ягодные кондитерские изделия. Шоколад и какао порошок. Карамель. Конфеты и драже. Халва.

10. Зачет.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

предмета САНИТАРИЯ

№ п/п	Наименование темы	Всего часов	В том числе	
			Лекции	Практические занятия
1	Личная гигиена. Основы микробиологии	2	2	
2	Санитарные требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, посуде в ПОП	1	1	
3	Санитарные требования к приему, хранению, переработке сырья. СанПин 2.3.6.1079-01	1	1	
4	Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1324-03	1	1	
5	Пищевые отравления, инфекции и глистные заболевания	1	1	
6	Зачет	1	1	
	ИТОГО:	7	7	

УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА

предмета САНИТАРИЯ

1. Личная гигиена. Основы микробиологии

Личная гигиена. Санитарный режим работников на производстве. Медицинские исследования, их цель и виды. Предохранительные прививки. Понятие о микроорганизмах, влияние на них условий внешней среды.

2. Санитарные требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, посуде в ПОП

Санитарные требования: к устройству и содержанию предприятий общественного питания, к оборудованию, инвентарю, посуде, таре.

3. Санитарные требования к приему, хранению, переработке сырья. Сан.Пин 2.3.6.1079-01

Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов, к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд, к реализации готовой пищи и обслуживанию посетителей.

4. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Сан. ПиН 2.3.2.1324-03.

Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

5. Пищевые отравления, инфекции и глистные заболевания

Пищевые инфекционные заболевания. Общие понятия. Меры предупреждения.

6. Зачет.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
предмета
ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

№ п/п	Наименование темы	Всего часов	В том числе	
			Лекции	Практически е занятия
1	Организация обслуживания посетителей	2	2	
2	Сервировка стола. Зачет.	2	2	
	ИТОГО:	4	4	

УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА
предмета
ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

1. Организация обслуживания посетителей.

Потребительский спрос и его изучение. Формы обслуживания посетителей, виды, характеристика.

Классификация и назначение столовой посуды и приборов.

2. Сервировка стола. Зачет.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
предмета
БИЗНЕС

№ п/п	Наименование темы	Всего часов	В том числе	
			Лекции	Практические занятия
1	Понятие о менеджменте, маркетинге.	2	2	
2	Бизнес-план.	2	2	
3	Научно технический прогресс и НОТ	2	2	
4	Зачет	1	1	
	ИТОГО:	7	7	

УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА
предмета
БИЗНЕС

1. Понятие о менеджменте, маркетинге

Понятие о менеджменте, маркетинге. Правила работы с деловыми партнерами.
Имидж повара - кондитера. Практикум по менеджменту.

2. Бизнес-план

Рассмотрение бизнес- плана.

Видеоэкскурс о работе отрасли.

Порядок закупа товаров. Товарооборот общепита и роль пекаря - кондитера в увеличении товарооборота.

3. Научно технический прогресс и НОТ

Издержки предприятий общепита, роль повара - кондитера в снижении издержек.

Источники образования доходов в общепите и пути их повышения.

4. Зачет.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
предмета
КУЛИНАРИЯ

№ п/п	Наименование темы	Всего часов	В том числе	
			Лекции	Практические занятия
1.	Виды тепловой обработки продуктов	4	4	-
2.	Обработка и нарезка картофеля и овощей	6	4	2
3.	Первичная обработка рыбы и нерыбных продуктов моря	6	4	2
4.	Обработка мяса, мясопродуктов	16	12	4
5.	Супы	14	8	6
6.	Соусы	10	6	4
7.	Блюда и гарниры из овощей и грибов	8	4	4
8.	Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий	6	2	4
9.	Горячие блюда из рыбы	10	4	6
10.	Горячие блюда из мяса, субпродуктов и птицы	22	10	12
11.	Блюда из яиц и творога	8	4	4
12.	Мучные изделия	8	4	4
13.	Холодные блюда и закуски	10	4	6
14.	Сладкие блюда	8	4	4
15.	Горячие и холодные напитки	6	2	4
16.	Блюда Башкирской кухни	8	4	4
ИТОГО:		150	80	70

УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА
предмета
КУЛИНАРИЯ

1. Способы тепловой обработки

Способы тепловой обработки продуктов: основные, вспомогательные, комбинированные.

2. Обработка и нарезка картофеля, овощей, грибов

Требования к качеству и хранению овощей и их использование.

Практическая работа «Обработка и нарезка картофеля и корнеплодов», «Обработка и нарезка капусты, лука, плодовых и зеленых овощей, консервированных овощей и грибов»

3. Первичная обработка рыбы и нерыбных продуктов моря

Подготовка рыбы к первичной обработке, нарезка кругляшей, порционных кусков, кусков, использование целиком, разделка рыбы на филе с кожей и костями, на чистое филе»

Приготовление рыбных полуфабрикатов для варки, припускания, жарения, приготовление котлетной массы и п/ф из нее. Обработка бесчешуйчатой рыбы и особенности обработки некоторых пород рыб.

Первичная обработка и использование нерыбных продуктов моря.

Обработка и использование пищевых отходов рыбы. Хранение рыбных полуфабрикатов.

Практическая работа «Первичная обработка рыбы».

4. Обработка мяса, мясопродуктов

Первичная обработка мяса (виды, состояние, подготовка к разделке). Кулинарный разруб и обвалка мяса говядины.

Приготовление полуфабрикатов из говядины - крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. Кулинарный разруб и обвалка баранины, свинины, приготовление п/ф, из баранины и свинины - крупнокусковые, порционные, мелкокусковые».

Приготовление натурально - рубленной и котлетной массы и п/ф, приготовление котлетной массы и п/ф из нее. Обработка и использование субпродуктов.

Обработка и использование домашней птицы, хранение п/ф из мяса и птицы.

Практическая работа «Приготовление полуфабрикатов».

5. Супы

Классификация, подготовка продуктов для супов.

Заправочные супы – щи, борщи, рассольники.

Приготовление картофельных супов, с крупами, с бобовыми». Приготовление супов-пюре, молочных, сладких супов.

Практическая работа «Приготовление супов».

6. Соусы

Значение соусов в питании, классификация, подготовка продуктов для соусов.

Соусы с мукой: красный основной и его производные, белый основной и его производные.

Молочные и сметанные на сливочном масле. Соусы на растительном масле и уксусе.

Практическая работа.

7. Блюда и гарниры из овощей

Отварные и припущенные овощи. Жареные и тушеные, запеченные овощи.

Практическая работа.

8. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий

Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.

Практическая работа.

9. Горячие блюда из рыбы

Отварные и припущенные блюда. Жареные, тушеные, запеченные блюда. Блюда из котлетной массы».

Практическая работа.

10. Горячие блюда из мяса, птицы, субпродуктов

Отварные мясные блюда.

Жареные и тушеные мясные блюда.

Запеченные мясные блюда. Блюда из рубленой и котлетной масс, блюда из субпродуктов.

Блюда из птицы.

Итоговая работа по теме.

Практическая работа.

11.Блюда из яиц и творога

Яйца вареные, яичницы, омлеты. Запеканки, сырники»

Практическая работа.

12.Мучные изделия

Оладьи, блины, блинчики, пельмени».

Практическая работа.

13.Холодные блюда и закуски

Салаты, винегреты. Холодные блюда и закуски из мяса, рыбы. Бутерброды.

Практическая работа.

14.Сладкие блюда

Холодные - кисели, компоты, желе. Горячие - гренки с фруктами, яблоки печеные».

Практическая работа.

15.Горячие и холодные напитки

Чай, кофе, лимонный и клюквенный напитки, напиток из шиповника.

Практическая работа.

16.Блюда башкирской кухни

Башкирская кухня .

Практическая работа.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
предмета
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА

№ п/п	Наименование темы	Всего часов	В том числе	
			Лекции	Практические занятия
1	Организация производства предприятия общественного питания	6	6	
2	Зачет	1	1	
	ИТОГО:	7	7	

УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА
предмета
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА

1. Организация производства предприятия общественного питания

Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест.

Организация работы цехов.

Состав работников, их расстановка и распределение обязанностей.

Безопасность и охрана труда.

Организация работ раздаточной и моечной: организация рабочих мест, инвентарь, инструменты.

Организация обслуживания производства: снабжение рабочих мест сырьем, инвентарем, инструментом, спецодеждой.

2. Зачет

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
предмета
ЭТИКА

№ п/п	Наименование темы	Всего часов	В том числе		Форма контроля
			Лекции	Практич еские занятия	
1	Психология личности	1	1	-	
2	Психология общения в торговле	1	1	-	
3	Роль и задачи профессиональной этики в массовом питании.	1	1	-	
4	Этикет в процессе обслуживания. Этикет за столом	2	2	-	
5	Зачет	1	1	-	
	ИТОГО:	6	6	-	

УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА
предмета
ЭТИКА

1. Психология личности

Психология личности. Психологические требования к повару и их деятельности.
Психология потребителей предприятия массового питания.

2. Психология общения в торговле

Психология общения в торговле.

3. Роль и задачи профессиональной этики в массовом питании

Роль и задачи профессиональной этики в массовом питании.

4. Этикет в процессе обслуживания. Этикет за столом

Этикет в процессе обслуживания. Этикет за столом.

5. Зачет

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Производственная практика является составной частью учебного процесса, во время производственной практики учащиеся самостоятельно выполняют работы, характерные для соответствующей профессии и уровня квалификации.

Производственная практика по профессии «Повар» проводится в конце обучения в количестве 216 часов.

Руководство производственной практикой учебной группы осуществляет преподаватель или мастер производственного обучения, который несет ответственность за выполнение программы практики.

С учащимися обязательно проводится инструктаж по технике безопасности, электробезопасности и пожарной безопасности непосредственно на предприятии, т. е. на рабочем месте учащегося.

Продолжительность рабочего дня учащегося во время производственной практики определяется согласно трудовому законодательству из расчета 36 часов в неделю при возрасте 16-18 лет, и до 40 часов в неделю при возрасте старше 18 лет.

Целью производственной практики является подготовка учащихся к самостоятельной высокопроизводительной работе по осваиваемой профессии «Повар», а также совершенствование знаний и практических умений, полученных учащимися в процессе производственного обучения, освоения производственных навыков и умений, новых технологий.

Задачи производственной практики:

- адаптация учащихся в конкретных производственных условиях и к режиму работы;
- воспитание у учащихся сознательной трудовой и технологической дисциплины, ответственного отношения к труду, бережного отношения к оборудованию;
- закрепление и совершенствование профессиональных знаний и умений по профессии при соблюдении правил безопасности труда;
- накопление опыта самостоятельной работы по профессии;
- изучение нормативной, технической и технологической документации;
- освоение нового оборудования, прогрессивной технологии, передовых методов труда в области общественного питания;
- формирование умений согласовывать свой труд в коллективе;
- совершенствование навыков самоконтроля и взаимоконтроля;
- формирование основных профессионально-значимых качеств личности рабочего: быстрота реакции, координации и согласованность действий, наблюдательность, чувства времени, развитие глазомера линейного и объемного, чувства цвета, вкуса и т.д.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
предмета
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

№ п/п	Наименование темы	Всего часов	В том числе	
			Лекции	Практические занятия
1	Ознакомление с рабочим местом, инструктаж по технике безопасности на предприятии общественного питания	1		1
2	Механическая кулинарная обработка сырья и продуктов. Нарезка. Приготовление полуфабрикатов	4		4
3	Приготовление супов	12		12
4	Приготовление соусов	6		6
5	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	8		8
6	Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов	8		8
7	Приготовление горячих блюд из рыбы	12		12
8	Приготовление горячих блюд из мяса	14		14
9	Приготовление блюд из яиц и творога	4		4
10	Приготовление холодных блюд и закусок	10		10
11	Приготовление сладких блюд и горячих напитков	5		5
12	Приготовление блюд лечебного питания	6		6
13	Подготовка сырья к кондитерскому производству	8		8
14	Приготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий	8		8
15	Замес теста (применение различных способов рыхления)	8		8
16	Приготовление дрожжевого теста и изделий из него. Торты и пирожные.	10		10
17	Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него	10		10
18	Приготовление отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов	6		6
	ИТОГО	140		140

УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА
предмета
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

1. Ознакомление с рабочим местом, инструктаж по технике безопасности на предприятии общественного питания.

2. Механическая кулинарная обработка сырья и продуктов. Нарезка. Приготовление полуфабрикатов.

3. Приготовление супов

Заправочные супы – щи, борщи, рассольники.

Приготовление картофельных супов, с крупами, с бобовыми.

Приготовление супов-пюре, молочных, сладких супов.

4. Приготовление соусов

Соусы с мукой: красный основной и его производные, белый основной и его производные».

Молочные и сметанные на сливочном масле. Соусы на растительном масле и уксусе.

5. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий

Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.

6. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов

Отварные и припущенные овощи.

Жареные и тушеные, запеченные овощи».

Грибы.

7. Приготовление горячих блюд из рыбы

Отварные и припущенные блюда.

Жареные, тушеные, запеченные блюда.

Блюда из котлетной массы».

8. Приготовление горячих блюд из мяса

Отварные мясные блюда»

Жареные и тушеные мясные блюда»

Запеченные мясные блюда. Блюда из рубленой и котлетной масс, блюда из субпродуктов»

«Блюда из домашней птицы»

9. Приготовление блюд из яиц и творога

Яйца вареные, яичницы, омлеты. Запеканки, сырники»

Приготовление воздушных пирожных: «однослойное», «двуслойное»

10. Приготовление холодных блюд и закусок

Салаты, винегреты

Холодные блюда и закуски из мяса, рыбы

Бутерброды»

11. Приготовление сладких блюд и горячих напитков

Холодные - кисели, компоты, желе

12. Приготовление блюд лечебного питания

Приготовление блюд лечебного питания

13. Подготовка сырья к кондитерскому производству

Подготовка сырья к кондитерскому производству

14. Приготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий

Приготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий и украшений

15. Замес теста (применение различных способов рыхления)

Замес теста (применение различных способов рыхления)

16. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него

Изделия из дрожжевого безопарного теста: ватрушки с творогом, пирожки, расстегаи, кулебяки, булочки, пироги

Изделия из дрожжевого опарного теста: рулет с маком, кекс «майский» булочки - «пышка московская», сдоба обыкновенная, выборгская, «домашние»

17. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него. Торты и пирожные.

Изделия из песочного теста: печенье песочное с орехами, печенье «Грибочки», пирожное «Песочное кольцо»- варианты оформления

Изделия из пресно-сдобного теста - пирожные «Персики», «Школьное»

Изделия из бисквитного теста - рулет фруктовый,

Приготовление заварных пирожных - «Эклер»

Пирожное «Буше воздушное», «Картошка обсыпная».

Рекомендуемая литература

Учет

1.	Потапова И.И. Калькуляция и учет (5-е изд., стер.) учеб. пособие - М.: Издательский центр "академия", 2008 г., 160 с.
2.	Потапова И.И. Основы технологии производства продукции общественного питания (1-е изд.) учеб. пособие - М.: Издательский центр "академия", 2008 г., 64 с.
3.	Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании дп - Ростов н/Д: Феникс, 2016 г., 346 с.

Рекомендуемая литература
Оборудование

1.	Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник (2-е изд., стер.) учеб. пособие - М.: Издательский центр "академия", 2009 г., 336 с.
2.	Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания (8-е изд., перераб. и доп.) учебник - М.: Издательский центр "академия", 2009 г., 320 с.
3.	Кирпичников В.П. Тепловое оборудование предприятий общественного питания: Справочник (1-е изд.) учеб. пособие - М.: Издательский центр "академия", 2005 г., 352 с.
4.	Косолапова Н.В. Оборудование предприятий торговли для хранения и подготовки товаров к продаже (1-е изд.) учеб. пособие - М.: Издательский центр "академия", 2008 г., 64 с.
5.	Лутошкина Г.Г. Тепловое оборудование предприятий общественного питания (1-е изд.) учеб. пособие - М.: Издательский центр "академия", 2008 г., 64 с.
6.	Никитченко Л.И. Оборудование торговых предприятий: Рабочая тетрадь (3-е изд., стер.) учеб. пособие - М.: Издательский центр "академия", 2009 г., 96 с.
7.	Стрельцов А.Н. Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания (4-е изд., стер.) учебник - М.: Издательский центр "академия", 2007 г., 272 с.

Рекомендуемая литература
Товароведение

1.	Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (7-е изд., стер.) учеб. пособие - М.: Издательский центр "академия", 2009 г., 432 с.
2.	Шатун Л.Г. Кулинария (2-е изд., испр.) учебник - М.: Издательский центр "академия", 2008 г., 320 с.
3.	Шатун Л.Г. Повар:учеб.пособие дп - Ростов н/Д: Феникс, 2009 г., 342 с.

Рекомендуемая литература
Санитария

1.	Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности (3-е изд.) учебник - М.: Издательский центр "академия", 2008 г., 160 с.
2.	Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария (1-е изд.) учебник - М.: Издательский центр "академия", 2016 г., 352 с.
3.	Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии (3-е изд., испр. и доп.) учебник - М.: Издательский центр "академия", 2009 г., 256 с.

Рекомендуемая литература
Организация обслуживания

1.	Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания (8-е изд., перераб. и доп.) учебник - М.: Издательский центр "академия", 2009 г., 320 с.
2.	Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (7-е изд., стер.) учеб. пособие - М.: Издательский центр "академия", 2009 г., 432 с.
3.	Фатыхов Д.Ф. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту (8-е изд., стер.) учеб. пособие - М.: Издательский центр "академия", 2009 г., 224 с.

Рекомендуемая литература

Бизнес

1.	Андросов В.П. Производственное обучение профессии <Повар>: В 4 ч. Ч. 4 (4-е изд., стер.) учеб. пособие - М.: Издательский центр "академия", 2009 г., 112 с.
2.	Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания (8-е изд., перераб. и доп.) учебник - М.: Издательский центр "академия", 2009 г., 320 с.
3.	Потапова И.И. Калькуляция и учет (5-е изд., стер.) учеб. пособие - М.: Издательский центр "академия", 2008 г., 160 с.
4.	Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании дп - Ростов н/Д: Феникс, 2016 г., 346 с.

Рекомендуемая литература

Кулинария

1.	Анфимова Н.А. Кулинария (4-е изд., перераб. и доп.) учебник - М.: Издательский центр "академия", 2016 г., 400 с.
2.	Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста (1-е изд.) учеб. пособие - М.: Издательский центр "академия", 2008 г., 80 с.
3.	Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста (2-е изд., стер.) учеб. пособие - М.: Издательский центр "академия", 2009 г., 64 с.
4.	Качурина Т.А. Кулинария (2-е изд., стер.) учеб. пособие - М.: Издательский центр "академия", 2008 г., 272 с.
5.	Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд (3-е изд., стер.) учеб. пособие - М.: Издательский центр "академия", 2007 г., 192 с.
6.	Мельников И.В. Повар: учеб.пособие - Ростов н/Д: Феникс, 2009 г., 438 с.
7.	Плотникова Т.В. Малая кулинарная энциклопедия Елены Молоховец - Ростов н/Д: Феникс, 2007 г., 349 с.
8.	Потапова И.И. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки (1-е изд.) учеб. пособие - М.: Издательский центр "академия", 2009 г., 64 с.
9.	Семиряжко Т.Г. Кулинария: Контрольные материалы (2-е изд., испр.) учеб. пособие - М.: Издательский центр "академия", 2009 г., 192 с.
10.	Сопина Л.Н. Пособие для повара (5-е изд., стер.) учеб. пособие - М.: Издательский центр "академия", 2008 г., 240 с.
11.	Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий (3-е изд., стер.) учеб. пособие - М.: Издательский центр "академия", 2008 г., 496 с.
12.	Шатун Л.Г. Кулинария (2-е изд., испр.) учебник - М.: Издательский центр "академия", 2008 г., 320 с.
13.	Шатун Л.Г. Повар:учеб.пособие дп - Ростов н/Д: Феникс, 2009 г., 342 с.

Рекомендуемая литература
Организация производства

1.	Андросов В.П. Производственное обучение профессии <Повар>: В 4 ч. Ч. 4 (4-е изд., стер.) учеб. пособие - М.: Издательский центр "академия", 2009 г., 112 с.
2.	Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания (8-е изд., перераб. и доп.) учебник - М.: Издательский центр "академия", 2009 г., 320 с.
3.	Потапова И.И. Основы технологии производства продукции общественного питания (1-е изд.) учеб. пособие - М.: Издательский центр "академия", 2008 г., 64 с.

Рекомендуемая литература

Этика

1.	Гравицкий А. Основы деловой этики - Ростов н/Д: Феникс, 2007 г., 180 с.
2.	Инджиев А.А. Язык делового общения: легко и грамотно - Ростов н/Д: Феникс, 2007 г., 253 с.
3.	Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности (2-е изд., стер.) учеб. пособие - М.: Издательский центр "академия", 2009 г., 64 с.

Рекомендуемая литература

Производственная практика

1.	Андросов В.П. Производственное обучение профессии <Повар>: В 4 ч. Ч. 4 (4-е изд., стер.) учеб. пособие - М.: Издательский центр "академия", 2009 г., 112 с.
2.	Анфимова Н.А. Кулинария (4-е изд., перераб. и доп.) учебник - М.: Издательский центр "академия", 2016 г., 400 с.
3.	Гравицкий А. Основы деловой этики - Ростов н/Д: Феникс, 2007 г., 180 с.
4.	Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции (3-е изд., стер.) учеб. пособие - М.: Издательский центр "академия", 2006 г., 240 с.
5.	Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи (5-е изд., стер.) учеб. пособие - М.: Издательский центр "академия", 2008 г., 272 с.
6.	Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник (2-е изд., стер.) учеб. пособие - М.: Издательский центр "академия", 2009 г., 336 с.
7.	Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста (1-е изд.) учеб. пособие - М.: Издательский центр "академия", 2008 г., 80 с.
8.	Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста (2-е изд., стер.) учеб. пособие - М.: Издательский центр "академия", 2009 г., 64 с.
9.	Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания (8-е изд., перераб. и доп.) учебник - М.: Издательский центр "академия", 2009 г., 320 с.
10.	Инджиев А.А. Язык делового общения: легко и грамотно - Ростов н/Д: Феникс, 2007 г., 253 с.
11.	Качурина Т.А. Кулинария (2-е изд., стер.) учеб. пособие - М.: Издательский центр "академия", 2008 г., 272 с.

12.	Кирпичников В.П. Тепловое оборудование предприятий общественного питания: Справочник (1-е изд.) учеб. пособие - М.: Издательский центр "академия", 2005 г., 352 с.
13.	Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд (3-е изд., стер.) учеб. пособие - М.: Издательский центр "академия", 2007 г., 192 с.
14.	Косолапова Н.В. Оборудование предприятий торговли для хранения и подготовки товаров к продаже (1-е изд.) учеб. пособие - М.: Издательский центр "академия", 2008 г., 64 с.
15.	Кузнецова Л.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий (4-е изд., испр.) учебник - М.: Издательский центр "академия", 2008 г., 320 с.
16.	Лутошкина Г.Г. Тепловое оборудование предприятий общественного питания (1-е изд.) учеб. пособие - М.: Издательский центр "академия", 2008 г., 64 с.
17.	Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности (3-е изд.) учебник - М.: Издательский центр "академия", 2008 г., 160 с.
18.	Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария (1-е изд.) учебник - М.: Издательский центр "академия", 2016 г., 352 с.
19.	Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии (3-е изд., испр. и доп.) учебник - М.: Издательский центр "академия", 2009 г., 256 с.
20.	Мельников И.В. Повар: учеб. пособие - Ростов н/Д: Феникс, 2009 г., 438 с.
21.	Никитченко Л.И. Оборудование торговых предприятий: Рабочая тетрадь (3-е изд., стер.) учеб. пособие - М.: Издательский центр "академия", 2009 г., 96 с.
22.	Плотникова Т.В. Малая кулинарная энциклопедия Елены Молоховец - Ростов н/Д: Феникс, 2007 г., 349 с.
23.	Потапова И.И. Блюда из мяса (1-е изд.) учеб. пособие - М.: Издательский центр "академия", 2008 г., 64 с.
24.	Потапова И.И. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий (1-е изд.) учеб. пособие - М.: Издательский центр "академия", 2007 г., 64 с.
25.	Потапова И.И. Блюда из рыбы и морепродуктов (1-е изд.) учеб. пособие - М.: Издательский центр "академия", 2008 г., 64 с.
26.	Потапова И.И. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки (1-е изд.) учеб. пособие - М.: Издательский центр "академия", 2009 г., 64 с.

27.	Потапова И.И. Калькуляция и учет (5-е изд., стер.) учеб. пособие - М.: Издательский центр "академия", 2008 г., 160 с.
28.	Потапова И.И. Основы технологии производства продукции общественного питания (1-е изд.) учеб. пособие - М.: Издательский центр "академия", 2008 г., 64 с.
29.	Потапова И.И. Первичная обработка продуктов (1-е изд.) учеб. пособие - М.: Издательский центр "академия", 2008 г., 80 с.
30.	Потапова И.И. Соусы (1-е изд.) учеб. пособие - М.: Издательский центр "академия", 2009 г., 64 с.
31.	Потапова И.И. Супы (1-е изд.) учеб. пособие - М.: Издательский центр "академия", 2008 г., 80 с.
32.	Потапова И.И. Холодные блюда и закуски (1-е изд.) учеб. пособие - М.: Издательский центр "академия", 2008 г., 80 с.
33.	Рошаль В.М. Фуршетный стол - Ростов н/Д: Феникс, 2007 г., 190 с.
34.	Семиряжко Т.Г. Кулинария: Контрольные материалы (2-е изд., испр.) учеб. пособие - М.: Издательский центр "академия", 2009 г., 192 с.
35.	Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства (2-е изд., стер.) учеб. пособие - М.: Издательский центр "академия", 2009 г., 64 с.
36.	Сопина Л.Н. Пособие для повара (5-е изд., стер.) учеб. пособие - М.: Издательский центр "академия", 2008 г., 240 с.
37.	Стрельцов А.Н. Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания (4-е изд., стер.) учебник - М.: Издательский центр "академия", 2007 г., 272 с.
38.	Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров (5-е изд., стер.) учеб. пособие - М.: Издательский центр "академия", 2008 г., 112 с.
39.	Усов В.В. Вегетарианская кухня (1-е изд.) учеб. пособие - М.: Издательский центр "академия", 2006 г., 384 с.
40.	Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (7-е изд., стер.) учеб. пособие - М.: Издательский центр "академия", 2009 г., 432 с.
41.	Усов В.В. Русская кухня. Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда (1-е изд.) учеб. пособие - М.: Издательский центр "академия", 2007 г., 400 с.
42.	Усов В.В. Русская кухня: Блюда из овощей, грибов, молока и яиц, крупы муки. Выпечка (1-е изд.)

	учеб. пособие - М.: Издательский центр "академия", 2008 г., 416 с.
43.	Усов В.В. Рыбная кухня (1-е изд.) учеб. пособие - М.: Издательский центр "академия", 2007 г., 384 с.
44.	Усов В.В. Сборник рецептов вегетарианской кухни (1-е изд.) учеб. пособие - М.: Издательский центр "академия", 2006 г., 384 с.
45.	Фатыхов Д.Ф. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту (8-е изд., стер.) учеб. пособие - М.: Издательский центр "академия", 2009 г., 224 с.
46.	Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий (3-е изд., стер.) учеб. пособие - М.: Издательский центр "академия", 2008 г., 496 с.
47.	Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи: Практикум (4-е изд., перераб. и доп.) учеб. пособие - М.: Издательский центр "академия", 2016 г., 288 с.
48.	Черномурова С.Д. Праздничный стол: фигурная нарезка простым ножом дп - Ростов н/Д: Феникс, 2007 г., 27 с.
49.	Черномурова С.Д. Фигурная нарезка простым ножом болгар.перца,арб.дп - Ростов н/Д: Феникс, 2008 г., 29 с.
50.	Шатун Л.Г. Кулинария (2-е изд., испр.) учебник - М.: Издательский центр "академия", 2008 г., 320 с.
51.	Шатун Л.Г. Повар: учеб. пособие дп - Ростов н/Д: Феникс, 2009 г., 342 с.
52.	Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности (2-е изд., стер.) учеб. пособие - М.: Издательский центр "академия", 2009 г., 64 с.
53.	Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании дп - Ростов н/Д: Феникс, 2016 г., 346 с.

Экзаменационные билеты

1. Обработка картофеля, % отхода.
2. Разделка и обвалка баранины.
3. Обработка и нарезка свеклы. Использование.
4. Разделка рыбы на чистое филе. Кулинарное использование.
5. Обработка и нарезка белокочанной капусты. Использование.
6. Разруб и обвалка свинины. Кулинарное использование частей.
7. Обработка, использование соленых и квашеных овощей.
8. Разруб и обвалка передней четвертины говядины. Кулинарное использование частей.
9. Обработка и нарезка лука репчатого. Использование.
10. Разруб и обвалка задней четвертины говядины. Кулинарное использование частей.
11. Обработка и нарезка кабачков и баклажанов.
12. Натурально-порционные п/ф из говядины.
13. Подготовка кабачков, помидоров для фарширования.
14. Приготовление натурально-рубленых п/ф из говядины:
15. а) бифштекс
16. б) фрикадельки
17. Подготовка капусты и баклажанов для фарширования.
18. Мелкокусковые п/ф из баранины, свинины.
19. Обработка и нарезка листовых овощей. Использование.
20. Приготовление котлетной массы из мяса, п/ф из нее:
21. а) шницель,
22. б) зразы.
23. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Использование.
24. Приготовление крупно-кусковых п/ф из говядины.
25. Приготовление котлетной массы из мяса и п/ф :
26. а) тефтели,
27. б) биточки.
28. Пищевые отходы рыбы и их использование.
29. Обработка соленой сельди. Использование.
30. Обработка домашней птицы. Заправка в «кармашек».
31. Приготовление рыбной котлетной массы и п/ф:
32. а) котлеты рубленые,
33. Виды панировок, использование.
34. Приготовление рыбной котлетной массы и п/ф:
а. а) зразы, б) тефтели.
35. Разруб и обвалка баранины. Кулинарное использование частей.
36. Обработка бесчешуйчатой рыбы. Использование.
37. Разрубка и обвалка передней четвертины говядины. Кулинарное использование частей.
38. Приготовление п/ф «Рыба в тесте», «Рыба фри».
39. Порционные панированные п/ф из говядины, свинины, баранины.
40. Обработка субпродуктов из мяса: печени, языка, сердца..
41. Охарактеризовать виды жаренья.
42. Нарезка п/ф из рыбы: для жаренья основным способом, для варки.
43. Охарактеризовать комбинированные приемы тепловой обработки.
44. Порционные полуфабрикаты из вырезки.
45. Особенности обработки камбалы, судака.
46. Натурально - порционные п/ф из свинины.
47. Разделка рыбы на филе и кругляши. Кулинарное использование.
48. Подготовка перца для фарширования, капустных листов для голубцов.
49. Обработка домашней птицы, п/ф из нее.