

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«АНГАРСКИЙ ТЕХНИКУМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ»



УТВЕРЖДЕНО

Директор ГАПОУ ИО АТОПТ

С. А. Карп

« 09 » июня 20 22 г.

ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
ОБУЧЕНИЯ

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ  
ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТИ СЛУЖАЩИХ

по профессии: ПОВАР

Ангарск, 2022

## **Пояснительная записка**

Основная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии Повар представляет собой комплект документов, разработанных и утверждённых ГАПОУ ИО «Ангарский техникум общественного питания и торговли» с учётом потребностей и запросов регионального рынка труда, соответствующих отраслевым требованиям, требований профессионального стандарта «Повар».

Настоящая программа регламентирует цели, задачи, ожидаемые результаты, содержание и условия реализации профессионального обучение лиц, ранее не имевших профессии Повар.

При проектировании программы была учтена следующая нормативная документация:

- Федеральный закон от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в РФ»;
- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный Приказом Минтруда России от 08.09.2015 №610н;
- ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12.2016г., зарегистр. Министерством юстиции (рег. № 44898 от 22.12.2016г.);
- Приказа Минобразования и науки РФ от 18.04.2013 г. № 292 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

**Связь образовательной программы с профессиональным стандартом:**

<b>Наименование программы</b>	<b>Наименование профессионального стандарта</b>	<b>Уровень квалификации</b>
Программа профессионального обучения по профессии Повар	Профессиональный стандарт «Повар» <sup>1</sup>	3 уровень квалификации / Повар 3-го разряда

**Категория слушателей:** программа предназначена для профессионального обучения лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего, а также лиц, имеющих профессию рабочего, профессии рабочих или должность служащего, в целях получения новой профессии Повар с учётом потребностей производства, вида профессиональной деятельности Повар, согласно Профессиональному стандарту.

**Срок обучения:** 360 часов

**Форма организации обучения:** очная.

Реализация программы профессионального обучения по профессии Повар осуществляется на базе Ресурсного центра (Центра коллективного пользования ресурсами) по направлению «Общественное питание» ГАПОУ «Ангарский техникум общественного питания и торговли»

**Режим занятий:** 6-8 часов в день

**Цель:** получение компетенций, необходимых для выполнения нового вида профессиональной деятельности по профессии Повар «Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания».

---

<sup>1</sup> Приказ Минтруда России от 08.09.2015 №610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»



УТВЕРЖДАЮ:

Директор АТОПТ

С.А. Карп

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№	Наименование разделов и дисциплин	Всего часов	В том числе		Форма контроля
			Лекции	Практические занятия	
<b>1. ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ ПО ПРОФЕССИИ</b>					
<i>1.1.</i>	<i>Экономический курс</i>				
1.1.1.	Экономические и правовые основы производственной деятельности	20	12	8	Зачёт
<i>1.2.</i>	<i>Общепромышленный курс</i>				
1.2.1.	Товароведение пищевых товаров	14	8	6	Зачёт
1.2.2.	Калькуляция и учёт	14	6	8	Зачёт
1.2.3.	Физиология питания, санитария и гигиена	14	10	4	Зачёт
1.2.4.	Эффективное поведение на рынке труда	18	8	10	Зачёт
1.2.5.	Охрана безопасности труда	10	6	4	Зачёт
<i>1.3.</i>	<i>Специальный курс (базовый)</i>				
1.3.1.	Кулинария	90	60	30	Зачёт
1.3.2.	Техническое оснащение предприятий общественного питания	20	16	4	Зачёт
1.3.3.	Организация производства предприятий общественного питания	16	12	4	Зачёт
<b>ИТОГО ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ</b>		<b>216</b>	<b>138</b>	<b>78</b>	
<b>2. ПРАКТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ</b>					
2.1.	<b>Модуль 1.</b> Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	30			Зачет
2.2.	<b>Модуль 2.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд.	40			Зачет

2.2.	кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	40			Зачет
2.3.	<b>Модуль 3.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	30			Зачет
2.4.	<b>Модуль 4.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	20			Зачет
<b><i>ИТОГО ПРАКТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ</i></b>		<b><i>120</i></b>			
<b>1. ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>					
3.1.	Консультации	12			
3.2.	Квалификационный экзамен	12			
<b><i>ИТОГО ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</i></b>		<b><i>24</i></b>			
<b>Всего</b>		<b>360</b>			

## КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

№/п	Наименование разделов и дисциплин	Всего часов	Количество недель						
			1	1	2	2	3	1	
<b>1.1.</b>	<b>Экономический курс</b>								
1.1.1.	Экономические и правовые основы производственной деятельности	20	4	4	3	3			
<b>1.2.</b>	<b>Общепромышленный курс</b>								
1.2.1.	Товароведение пищевых товаров	14	2	2	2	3			
1.2.2.	Калькуляция и учёт	14	2	2	3	2			
1.2.3.	Физиология питания, санитария и гигиена	14	3	3	2	2			
1.2.4.	Эффективное поведение на рынке труда	18	3	3	3	3			
1.2.5.	Охрана безопасности труда	10	1	1	2	2			
<b>1.3.</b>	<b>Специальный курс (базовый)</b>								
1.3.1.	Кулинария	90	15	15	16	14			
1.3.2.	Техническое оснащение предприятий общественного питания	20	3	3	3	4			
1.3.3.	Организация производства предприятий общественного питания	16	3	3	2	3			
		<b>216</b>	36	36	36	36			
2. Практическое обучение		120					40		
<b>3. ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>									
3.1.	Консультации	12							12
3.2.	Квалификационный экзамен	12							12
3.2.1.	Экзамен по кулинарии	6							
3.2.2.	Практическая квалификационная работа	6							
<b>ВСЕГО:</b>		<b>360</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>40</b>	<b>24</b>

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«АНГАРСКИЙ ТЕХНИКУМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ»

УТВЕРЖДЕНО  
Директор ГАПОУ ИО АТОПТ  
С. А. Карп  
« 09 » июня 20 22 г.

**Рабочая программа**

**Учебной дисциплины**

**Экономические и правовые  
основы производственной деятельности**

**основной программы профессионального обучения  
по профессии: ПОВАР**

Ангарск, 2022

**Авторы:**

Емельянова О.Д.

зам. дир по УМР

ГАПОУ ИО АТОПТ

(ФИО)

(Должность)

(Организация)



## **Оглавление**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	
<b>1</b>	
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	<b>2</b>
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.....	2
2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины .....	3
«Экономические и правовые основы производственной деятельности».....	3
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	<b>1</b>
3.1. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	<b>1</b>
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
<b>3</b>	

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки, предназначенной для обучения лиц по профессии Повар.

## **1.2. Место дисциплины в структуре основной программы профессионального обучения:**

дисциплина входит в теоретическую часть программы

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;

-применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;

-защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- принципы рыночной экономики;

- организационно-правовые формы организаций;

- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;

- механизмы формирования заработной платы;

- формы оплаты труда

#### **1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Всего часов на освоение дисциплины – 20 часов

Лекционные занятия – 12 часов

Практические занятия – 8 часов

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>20</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>20</b>
в том числе:	
практические занятия	7
в том числе контрольные работы	1
Итоговая аттестация в форме зачёта	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

### «Экономические и правовые основы производственной деятельности»

Наименование разделов и тем	Объём часов\номер урока	Содержание учебного материала	Форма контроля
<b>Раздел 1. Экономические основы производственной деятельности</b>			Зачёт
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика отрасли и предприятия	2		
	1	Основные принципы системы рыночного хозяйствования	
	2	<b>Практическая работа</b> Предприятие как хозяйственный субъект. Классификация предприятий общественного питания	<i>Составление сравнительной таблицы</i>
<b>Тема 1.2.</b> Основные фонды и оборотные средства предприятий общественного питания	2		
	3	Назначение основных фондов предприятий общественного питания	
	4	Оборотные средства предприятий общественного питания	
<b>Тема 2.</b> Трудовые ресурсы в общественном питании	3		
	5	Кадры предприятия, их классификация.	
	6	Производительность труда.	
	7	<b>Практическая работа</b> Производительность труда в общественном питании	<i>Решение практических задач.</i>
<b>Тема 3.</b> Оплата труда в общественном питании	3		
	8	Понятие оплаты труда, сущность и функции заработной платы	
	9	Формы оплаты труда	
	10	<b>Практическая работа</b> Кадры предприятия и оплата труда	<i>Решение практических задач.</i>
	11	<b>Практическая работа</b> Заработная плата	<i>Решение практических задач.</i>

<b>Тема 4.</b> Показатели деятельности в общественном питании	12	Показатели деятельности, их экономическая характеристика	
	13	Издержки производства и обращения в общественном питании	
<b>Раздел 2. Правовые основы производственной деятельности</b>	<b>7</b>		
<b>Тема 1.</b> Правовое регулирование трудовых отношений	14	Понятие и субъекты трудовых правоотношений	
	15	Правовое законодательство: понятие, источники.	
	16	<b>Практическая работа</b> Трудовой кодекс, подзаконные нормативные акты о труде	<i>Работа с источниками</i>
<b>Тема 2.</b> Трудовой договор	17	Трудовой договор: содержание, порядок заключения и расторжения.	
	18	<b>Практическая работа</b> Основания и порядок расторжения трудового договора	<i>Работа с образцами документации.</i>
	19	<b>Практическая работа</b> Порядок оформления увольнения. Выходное пособие	<i>Работа с источниками. Решение ситуационных задач</i>
	20	Зачёт	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству слушателей;
- рабочее место преподавателя;
- аудиторная доска с набором приспособлений для крепления плакатов, таблиц;

- штатив для плакатов, таблиц;

- комплект учебно-наглядных материалов по программе дисциплины;

- комплект образцов документации;

- комплект заданий для текущего и итогового контроля результатов

Технические средства обучения:

- компьютер;

- мультимедийный проектор;

- экран;

- телевизор

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

***Основные источники:***

1. Трудовой кодекс РФ
2. Певцов Е.А. Право, М: Академия, 2018 г.
3. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности, М: Академия, 2021 г. -224с.
4. Федоришина О.И. Правовое обеспечение профессиональной и предпринимательской деятельности, М: Академия, 2021г.-192с.
5. Петрова Г.В. Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности. М: Академия, 2021г-304с
6. Гомола А.И., Кирилов В.И., Жанин П.А. Экономика, Мб Академия. 2021г-352 стр
7. Гомола А.И., Кирилов В.И., Жанин П.А. Экономика; Практикум, М: Академия. 2021г-352 стр

***Дополнительные источники:***

1. Чечевицына Л.Н. «Экономика предприятия», Ростов-на-Дону, 2006 г.
2. Липсиц И.В. «Экономика», М., 2006 г.
3. Любецкий В.В. «Экономика в таблицах и схемах», Ростов-на-Дону, 2006 г.
4. Яковлев А.И. «Юридический практикум», 2003 г.
5. Сафронов Н.А. «Экономика организации»
6. Закон «О занятости населения в РФ»;
7. Юридический справочник «Как защищать свои права»; ***Нормативно-правовые акты***

Конституция РФ

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляет преподаватель в процессе проведения практических занятий и контрольной работы.

<b>Результаты обучения(освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Уметь:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;</li> <li>-применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;</li> <li>-защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства</li> </ul>	<p>Экспертная оценка практической работы;</p>
<b>Знать:</b>	
<p>принципы рыночной экономики;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организационно-правовые формы организаций;</li> <li>- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;</li> <li>- механизмы формирования заработной платы;</li> <li>- формы оплаты труда.</li> </ul>	<p>В ходе беседы на учебных занятиях;</p> <p>Оценка выполнения зачётной работы</p>



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«АНГАРСКИЙ ТЕХНИКУМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ»

УТВЕРЖДЕНО  
Директор ГАПОУ ИО АТОПТ  
 С. А. Карп  
« 09 » Августа 2022 г.



**Рабочая программа**

Учебной дисциплины

**Товароведение пищевых продуктов**

основной программы профессионального обучения  
по профессии: ПОВАР

Ангарск, 2022

**Авторы:**

Сарычева Т.О.  
(ФИО)

Преподаватель  
(Должность)

ГАПОУ ИО АТОПТ  
(Организация)

## **Оглавление**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы .....	9
2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Товароведение пищевых продуктов» .....	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	16
3.1. Материально-техническое обеспечение .....	16
3.2. Информационное обеспечение обучения .....	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	16
5. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ РАЗДЕЛ 1. ОБЩАЯ ЧАСТЬ ТОВАРОВЕДЕНИЯ.	19
СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ	30

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения, предназначенной для обучения лиц по профессии Повар.

## 1.2. Место дисциплины в структуре основной программы профессионального обучения:

дисциплина входит в теоретическую часть программы

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

В результате освоения учебной дисциплины слушатель должен уметь:

- Определять пищевую ценность пищевых продуктов.
- Давать оценку качества продуктов органолептическим методом; определять дефекты продуктов.
- Определять виды рыбных продуктов и использовать их для приготовления с учётом пищевой ценности и особенностей. Давать оценку качества, определять пороки рыбы. Соблюдать условия и сроки хранения.
- Определять виды плодов и овощей, использовать их с учётом пищевой ценности и особенностей. Давать оценку качества: не допускать недоброкачественные продукты к приготовлению.
- Использовать мясопродукты в кулинарии, с учётом их питательной ценности. Определять качество и пороки. Соблюдать условия хранения.
- Объяснять пищевую ценность свежего молока, сливок, кисломолочных продуктов, признаки доброкачественности.
- определять категории и качество яиц. Использовать яичные продукты. Соблюдать режим хранения.

- Использовать жиры с учётом их свойств. Определять их качество, не допускать недоброкачественные жиры в производство.

- Использовать вкусовые продукты при производстве блюд, изделий с учётом их свойств и влияния на качество изделий.

- Давать органолептическую оценку качества.

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

- Химический состав и пищевую ценность пищевых продуктов.

- Определение калорийности пищевых продуктов.

- Методы определения и качества продуктов. Факторы, влияющие на качество и условия хранения пищевых продуктов.

- Характеристику основных видов плодов и овощей, продуктов их переработки. Требования к качеству, признаки порчи, режим хранения, использование в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.

- Основные виды рыбных продуктов, их пищевую ценность, способы обработки с целью её сохранения и получения новых вкусовых качеств. Показатели качества, пороки мороженой, солёной, копчёной рыбы и консервов. Использование их в кулинарии.

- Основные виды мяса и мясопродуктов. Требования к их качеству; признаки недоброкачественности.

- Пищевую ценность молока, молочных продуктов и их виды. Использование в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.

- Пищевую ценность, виды, категории яиц; виды яичных продуктов и их использование. Показатели качества, дефекты, режим хранения.

- Виды животных растительных жиров. Производство и использование маргарина, кулинарных жиров. Показатели качества, дефекты. Режим хранения.

- Виды продуктов переработки зерна, муки, крупы, макаронных изделий и хлебобулочных изделий. Показатели качества, дефекты. Режим хранения.

- Производство сахара, крахмала, их свойства, использование в кулинарии и в производстве мучных кондитерских изделий. Показатели качества, признаки порчи. Условия хранения.

- Значение вкусовых продуктов питания, их пищевая ценность и свойства.

- Виды вспомогательных материалов, их свойства. Показатели качества, условия хранения.

- Виды и свойства разрыхлителей, их качественную оценку и режим хранения.

#### **1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Всего часов на освоение дисциплины – 14 часов.

Лекционные занятия – 8 часов.

Практические занятия – 6 часов.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<b>14</b>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<b>14</b>
в том числе:	
практические занятия	5
Итоговая аттестация в форме зачёта	1

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Товароведение пищевых продуктов»

Наименование разделов и тем	Объём часов\номер урока	Содержание учебного материала	Форма контроля
<b>Раздел 1. Общая часть товароведения</b>	1ч		
Тема 1.1. Введение. Химический состав и пищевая ценность продуктов. Оценка качества пищевых продуктов. Основы хранения и консервирования пищевых продуктов.	1ч	Предмет и задачи товароведения. Основные понятия ассортимента товаров. Общая классификация пищевых продуктов по группам. Пищевая ценность. Основные понятия качества пищевых продуктов. Основы хранения пищевых продуктов. Хранение пищевых продуктов в условиях общественного питания. Факторы, влияющие на качество. Консервирование пищевых продуктов и его значение для расширения ассортимента товаров, сохранения и улучшения их качества. Естественная убыль продовольственных товаров при хранении, транспортировании.	
<b>Раздел 2. Товароведная характеристика основных групп пищевых продуктов</b>	13ч		Зачёт
Тема 2.1. Фрукты, овощи, грибы и продукты их переработки.	1ч	Овощи. Классификация овощей. Особенности химического состава. Характеристика основных видов вегетативных овощей: капустных овощей, корнеплодов, клубнеплодов, луковых, салатно-шпинатных, десертных, пряных овощей. Фрукты. Характеристика свежих плодов и ягод: семечковых, косточковых, орехоплодных, субтропических и тропических плодов, ягод. Характеристика продуктов переработки овощей, плодов и ягод. Способы переработки. Процессы, происходящие при переработке. Ассортимент консервированных плодов и овощей, пищевая ценность	

		<p>Характеристика грибов, пищевая ценность свежих и переработанных грибов</p> <p>Показатели качества, болезни, повреждения плодов, овощей, грибов и продуктов их переработки. Условия хранения и транспортирования. Естественная убыль при транспортировании, хранении и реализации.</p>	
	1ч	<p><b>Практическая работа</b></p> <p>Распознавание ассортимента свежих овощей, плодов и ягод по группам. Определение качества, выявление болезней, дефектов и повреждений. Расшифровка маркировки консервов.</p>	
Тема 2.2. Рыба и рыбные продукты.	1ч	<p>Основы классификации важнейших промысловых рыб по семействам. Состав и пищевая ценность мяса рыбы.</p> <p>Живая рыба, охлаждённая, мороженая рыба и рыбное филе.</p> <p>Солёная рыба. Ассортимент солёной рыбы.</p> <p>Вяленая и сушёная рыба. Ассортимент.</p> <p>Копчёная рыба. Виды и сорта рыб холодного и горячего копчения. Ассортимент копчёной рыбы.</p> <p>Маринованная рыба. Сущность маринования. Ассортимент маринованной рыбы.</p> <p>Рыбные консервы и пресервы. Сущность консервирования в герметической таре. Классификация рыбных консервов. Ассортимент, Кулинарные рыбные продукты. Ассортимент.</p> <p>Икра. Состав и пищевая ценность икры. Способы производства икры, виды, товарные сорта.</p> <p>Нерыбные пищевые продукты моря (ракообразные, моллюски двухстворчатые, головоногие, иглокожие, морские водоросли).</p> <p>Показатели качества рыбы и рыбных продуктов, пороки.</p> <p>Упаковка, условия и сроки хранения. Использование рыбы и рыбных продуктов в кулинарии.</p>	



<p>Тема 2.3. Мясо, мясные продукты.</p>	<p>1ч</p>	<p>Состав и пищевая ценность мяса убойных животных. Свежее мясо. Классификация мяса по видам животных и термическому состоянию. Стандартная разделка туш. Мясные субпродукты. Виды, категории субпродуктов, их пищевая ценность Мясо домашней птицы и пернатой дичи. Пищевая ценность. Ассортимент. Колбасные изделия и мясокопчености. Понятие о производстве колбас и мясокопченостей. Ассортимент. Мясные и мясорастительные консервы. Пищевая ценность консервов. Виды. Показатели качества мяса и мясных продуктов, условия и сроки хранения. Упаковка и маркировка. Использование мяса и мясных продуктов в кулинарии.</p>	
	<p>1ч</p>	<p><b>Практическая работа.</b> Распознавание видов и ассортимента мяса и мясных продуктов. Дать оценку качества. Определить вид упаковки, расшифровка маркировки.</p>	
<p>Тема 2.4. Молоко и молочные продукты.</p>	<p>1ч</p>	<p>Молоко. Химический состав и пищевая ценность молока. Сгущенное и сухое молоко, их пищевая ценность, понятие о технологии производства, , ассортимент. Сливки, сметана. Химический состав, способы выработки, ассортимент. Творог, простакваша, кефир и другие кисломолочные продукты, мороженое. Состав, пищевая ценность этих продуктов, сущность и способы приготовления. Ассортимент. Сыры. Сычужные и кисломолочные сыры, состав и пищевая ценность. Особенности производства и созревания различных сыров. Классификация сыров. Виды, сорта сычужных твердых, мягких, рассольных и кисломолочных сыров. Сыры плавленые, топлёные и сыры в порошке. Показатели качества молока и молочных продуктов, пороки,</p>	

		условия и сроки хранения. Упаковка и маркировка. Использование молока и молочных продуктов в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.	
	1ч	<b>Практическая работа.</b> Распознавание ассортимента молока и молочных продуктов. Дать оценку качества. Определить вид упаковки, расшифровка маркировки.	
Тема 2.5.  Яйца и яичные продукты.	1ч	Яйцо, его строение, пищевая ценность. Виды и категории яиц. Показатели качества и изменения, происходящие в яйце при хранении. Овоскопирование яиц, упаковка, транспортирование, условия и сроки хранения. Продукты переработки яиц (меланж, яичный порошок). Использование яиц и яичных продуктов в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.	
Тема 2.6. Пищевые жиры.	1ч	Масло коровье. Состав и пищевая ценность масла. Производство, виды. Растительные масла. Сырьё и способы получения растительных масел. Очистка (рафинация) масел. Химический состав и пищевая ценность растительных масел. Виды и сорта подсолнечного, хлопкового, соевого, горчичного, кукурузного и других видов масел. Животные жиры. Особенности состава животных жиров. Сало-сырец говяжье, свиное, баранье и др. понятие о производстве топлёных жиров. Животные топлёные жиры, виды. Маргарин. Гидрогенизация жиров. Сырьё для выработки маргарина. Способы производства, виды маргарина, пищевая ценность Основные показатели качества, пороки, упаковка, условия и сроки хранения пищевых жиров. Использование пищевых жиров в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.	
Тема 2.7. Зерномучные продукты.	1ч	Строение зерна и его химический состав. Основные зерновые культуры. Показатели качества зерна. Крупы. Ассортимент круп, способы производства Пищевая ценность круп. Мука. Виды помолов муки. Понятие о видах муки. Показатели	

		<p>качества муки.</p> <p>Хлебобулочные изделия. Основное и вспомогательное сырьё хлебопечения. Процессы производства хлеба. Показатели качества. Ассортимент хлеба.</p> <p>Булочные изделия. Ассортимент, характеристика.</p> <p>Мелкоштучные изделия, сдоба, бараночные и сухарные изделия, национальные и диетические сорта хлеба. Макароны изделия. Понятие о технологии производства и факторах определяющих качество. Виды макаронных изделий. Показатели качества, дефекты, упаковка и условия хранения</p> <p>зерномучных продуктов.</p> <p>Использование продуктов переработки зерна в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.</p>	
<p>Тема 2.8. Вкусовые товары.</p>	1ч	<p>Классификация вкусовых товаров. Значение в питании.</p> <p>Чай. Химический состав чая. Фабричные и торговые сорта чая.</p> <p>Кофе натуральный. Разновидности и сорта кофе. Химический состав кофе.</p> <p>Кофейные напитки. Цикорий, его характеристика. Рецепттура кофейных напитков, ассортимент.</p> <p>Пряности и приправы. Характеристика отдельных видов пряностей ( горчицы, перца, гвоздики, лаврового листа, ванили, корицы), соль, уксус.</p> <p>Пищевые кислоты. Характеристика, использование в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.</p> <p>Показатели качества, дефекты, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения вкусовых товаров.</p> <p>Алкогольные и безалкогольные напитки</p> <p>Водка и ликёроводочные изделия, ассортимент, крепость.</p> <p>Виноградные вина , их производство, выдержка. Классификация и ассортимент виноградных вин и коньяка.</p> <p>Оценка качества, упаковка, маркировка. Транспортирование и хранение водки, виноградного вина и коньяка.</p> <p>Пиво. Основное сырьё, производство, ассортимент, показатели</p>	

		<p>качества, упаковка и хранение</p> <p>Безалкогольные напитки. Классификация, ассортимент, требования к качеству минеральных вод ( естественных и искусственных) , плодово-ягодных соков ( осветлённых и с мякотью) , напитков типа "кола" , фруктово-ягодных напитков, сиропов ,экстрактов ,хлебного кваса. Упаковка, транспортирование и хранение безалкогольных напитков. Использование в кулинарии и в производстве мучных кондитерских изделий.</p>	
<p>Тема 2.9. Кондитерские изделия. Вспомогательные материалы для производства кулинарных и мучных кондитерских изделий.</p>	1ч	<p>Крахмал. Способы производства крахмала, виды и сорта.</p> <p>Сахар. Химический состав и пищевая ценность сахара.</p> <p>Мёд. Химический состав и пищевая ценность мёда. Виды и сорта мёда.</p> <p>Кондитерские изделия. Классификация кондитерских изделий , пищевая ценность.</p> <p>Фруктовые- ягодные кондитерские изделия. Ассортимент.</p> <p>Шоколад и какао-порошок . Основное сырьё для получения шоколада. Химический состав какао-бобов. Ассортимент.</p> <p>Конфеты и драже . Производство и ассортимент основных видов конфет.</p> <p>Халва. Основное сырьё, получение. классификация , ассортимент.</p> <p>Вспомогательные материалы для производства кулинарных и мучных кондитерских изделий.</p> <p>Показатели качества, пороки, упаковка, хранение, применение кондитерских изделий и вспомогательных материалов для производства кулинарных и мучных кондитерских изделий.</p>	
Зачёт по темам программы	1ч	Проверка знаний, умений и навыков по темам программы.	
<b>ИТОГО</b>	<b>14ч</b>		

### 3. Условия реализации программы дисциплины

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Рабочая программа дисциплины реализуется ... (указывается кабинет или лаборатория (которая предусмотрена по ФГОСу))

Оборудование:

- перечислить

Технические средства обучения:

- указать

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

*перечислить*

Интернет-ресурсы:

перечислить

### 4. Контроль и оценка результатов освоения Дисциплины

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляет преподаватель в процессе проведения практических занятий и контрольной работы.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
- Определять пищевую ценность пищевых продуктов  - Давать оценку качества продуктов органолептическим методом; определять дефекты продуктов.  - Определять виды рыбных продуктов и использовать их для приготовления с учётом пищевой ценности и особенностей. Давать оценку качества, определять пороки рыбы. Соблюдать условия и сроки хранения.	Оценка результатов выполнения контрольной работы;  Оценка результатов выполнения практической работы  Оценка результатов выполнения опроса по индивидуальным заданиям.  Оценка результатов выполнения опроса по индивидуальным заданиям, практической работы;

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Определять виды плодов и овощей, использовать их с учётом пищевой ценности и особенностей. Давать оценку качества: не допускать недоброкачественные продукты к приготовлению.</li> <li>- Использовать мясопродукты в кулинарии, с учётом их питательной ценности. Определять качество и пороки. Соблюдать условия хранения.</li> <li>- Объяснять пищевую ценность свежего молока, сливок, кисломолочных продуктов, признаки доброкачественности.</li> <li>- Определять категории и качество яиц. Использовать яичные продукты. Соблюдать режим хранения.</li> <li>- Использовать жиры с учётом их свойств. Определять их качество, не допускать недоброкачественные жиры в производство.</li> <li>- Использовать вкусовые продукты при производстве блюд, изделий с учётом их свойств и влияния на качество изделий.</li> <li>- Давать органолептическую оценку качества.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Оценка результатов выполнения в форме тестирования по теме.</li> <li>Оценка результатов выполнения в форме тестирования по теме</li> <li>Оценка результатов выполнения контрольной работы</li> <li>Оценка результатов выполнения в форме тестирования по теме</li> <li>Оценка результатов выполнения в форме тестирования по теме.</li> <li>Оценка результатов выполнения в форме зачёта.</li> </ul>
<p>Знать:</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Химический состав и пищевую ценность пищевых продуктов.</li> <li>- Определение калорийности пищевых продуктов</li> <li>- Методы определения и качества продуктов. Факторы, влияющие на качество и условия хранения пищевых продуктов.</li> <li>- Характеристику основных видов плодов и овощей, продуктов их переработки. Требования к качеству, признаки порчи, режим хранения, использование в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.</li> <li>- Основные виды рыбных продуктов, их пищевую ценность, способы обработки с</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Оценка результатов выполнения контрольной работы</li> <li>Оценка результатов выполнения практической работы;</li> <li>Оценка результатов выполнения тестирования по теме.</li> <li>оценка результатов выполнения тестирования по теме</li> <li>оценка результатов выполнения контрольной работы;</li> <li>оценка результатов выполнения контрольной работы;</li> </ul>

<p>целью её сохранения и получения новых вкусовых качеств. Показатели качества, пороки мороженой, солёной, копчёной рыбы и консервов. Использование их в кулинарии.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Основные виды мяса и мясопродуктов. Требования к их качеству; признаки недоброкачественности.</li> <li>- Пищевую ценность молока, молочных продуктов и их виды. Использование в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.</li> <li>- Пищевую ценность, виды, категории яиц; виды яичных продуктов и их использование. Показатели качества, дефекты, режим хранения.</li> <li>- Виды животных растительных жиров. Производство и использование маргарина, кулинарных жиров. Показатели качества, дефекты. Режим хранения.</li> <li>- Виды продуктов переработки зерна, муки, крупы, макаронных изделий и хлебобулочных изделий. Показатели качества, дефекты. Режим хранения.</li> <li>- Производство сахара, крахмала, их свойства, использование в кулинарии и в производстве мучных кондитерских изделий. Показатели качества, признаки порчи. Условия хранения.</li> <li>- Значение вкусовых продуктов питания, их пищевая ценность и свойства.</li> <li>- Виды вспомогательных материалов, их свойства. Показатели качества, условия хранения.</li> <li>- Виды и свойства разрыхлителей, их качественную оценку и режим хранения.</li> </ul>	<p>оценка результатов выполнения тестирования по теме.</p> <p>оценка результатов выполнения тестирования по теме.</p> <p>оценка результатов выполнения тестирования по теме.</p> <p>оценка результатов выполнения контрольной работы;</p> <p>оценка результатов выполнения контрольной работы;</p> <p>оценка результатов выполнения опроса по индивидуальному заданию</p> <p>оценка результатов выполнения тестирования по теме.</p> <p>оценка результатов выполнения тестирования по теме.</p>
---	---

## **5. Содержание программы**

### **Раздел 1. Общая часть товароведения.**

#### Тема 1.1 Введение. Химический состав и пищевая ценность продуктов.

Предмет и задачи товароведения. Понятие о товаре и товароведении. Методы товароведения. Основные понятия ассортимента товаров. Общая классификация пищевых продуктов по группам.

Вещества, входящие в состав продуктов. Значение их в питании. Пищевая ценность: понятие. Свойства пищевой ценности: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая, усвояемость, безопасность, показатели их характеризующие. Характеристика грибов, пищевая ценность свежих и переработанных грибов. Показатели качества, болезни, повреждения. Условия хранения и транспортирования овощей. Естественная убыль при транспортировании, хранении и реализации.

Основные понятия качества пищевых продуктов. Факторы, влияющие на качество: виды и качество сырья, способы и условия производства, упаковка, транспортировка и хранение.

Методы определения качества продуктов. Стандартизация, её значение, виды стандартов и их основное содержание.

Основы хранения пищевых продуктов. Хранение пищевых продуктов в условиях общественного питания, при транспортировании. Оптимальные условия хранения различных пищевых продуктов. Факторы, влияющие на качество пищевых продуктов при хранении: температура, влажность, вентиляция, товарное соседство.

Консервирование пищевых продуктов и его значение для расширения ассортимента товаров, сохранения и улучшения их качества. Естественная убыль продовольственных товаров при хранении, транспортирования.



## **Раздел 2. Товароведная характеристика основных групп пищевых продуктов.**

### Тема 2.1. Фрукты, овощи, грибы и продукты их переработки.

Химический состав и физические свойства плодов и овощей. Изменения, происходящие в плодах и овощах при созревании и хранении.

Овощи. Классификация овощей. Особенности химического состава. Характеристика основных видов капустных, корневых, клубневых, луковых, салатно-шпинатных, пряных, десертных, плодовых (тыквенных, томатных, зернобобовых) овощей. Показатели качества овощей, болезни, повреждения. Условия хранения и транспортирования овощей. Естественная убыль при транспортировании, хранении и реализации.

Фрукты. Классификация плодов. Характеристика основных видов и сортов семечковых, косточковых, цитрусовых, тропических, субтропических, орехоплодных плодов и ягод. Показатели качества, болезни, повреждения плодов. Условия хранения, транспортирования. Естественная убыль.

Продукты переработки овощей и плодов. Способы переработки. Процессы, происходящие при переработке. Ассортимент переработанных плодов и овощей, пищевая ценность, показатели качества по стандарту. Дефекты, условия и сроки хранения.

Грибы. Пищевая ценность грибов. Ассортимент и показатели качества свежих и переработанных грибов (сушёных, солёных, маринованных). Упаковка и хранение. Использование плодовоовощных продуктов в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.

## Тема 2.2. Рыба и рыбные продукты.

Основы классификации важнейших промысловых рыб по семействам. Состав и пищевая ценность мяса рыбы. Зависимость качества рыбы от породы, районов, времени улова и последующей обработки.

Живая рыба. Перевозка и хранение живой рыбы. Болезни.

Охлаждённая, мороженая рыба и рыбное филе. Сущность охлаждения и замораживания.

Солёная рыба. Сущность посола, как метод консервирования.

Влияние посола на пищевую ценность рыбы. Ассортимент солёной рыбы. Показатели качества и пороки. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

Вяленая и сушёная рыба. Сущность вяления и сушки. Виды, сорта, показатели качества вяленой и сушёной рыбы. Упаковка, условия и сроки хранения.

Копчёная рыба. Сущность и способы холодного и горячего копчения. Виды и сорта рыб холодного и горячего копчения.

Показатели качества, пороки. Упаковка, условия и сроки хранения.

Маринованная рыба. Сущность маринования. Ассортимент маринованной рыбы. Показатели качества. Упаковка, условия и сроки хранения.

Рыбные консервы и пресервы. Сущность консервирования в герметической таре. Классификация рыбных консервов. Ассортимент, требования к качеству. Пороки, причины их возникновения. Рыбные пресервы. Виды, требования к качеству. Упаковка, условия и сроки хранения.

Кулинарные рыбные продукты. Ассортимент, показатели качества упаковки, условия и сроки хранения.

Икра. Состав и пищевая ценность икры. Способы производства икры, виды, товарные сорта. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

Нерыбные пищевые продукты моря (ракообразные, моллюски двухстворчатые, головоногие, иглокожие, морские водоросли).

Пищевая ценность, показатели качества, условия и сроки хранения. Использование рыбы и рыбных продуктов в кулинарии.

### Тема 2.3. Мясо и мясные продукты.

Состав и пищевая ценность мяса убойных животных .Факторы, влияющие на качество мяса. Свежее мясо. Классификация мяса по видам животных и термическому состоянию. Стандартная разделка туш. Показатели качества свежего мяса, условия и сроки хранения.

Мясные субпродукты. Виды, категории субпродуктов, их пищевая ценность. Показатели качества, перевозка и хранение.

Мясо домашней птицы и пернатой дичи. Пищевая ценность. Ассортимент, показатели качества, условия и сроки хранения.

Колбасные изделия и мясокопчености. Понятие о производстве колбас и мясокопчености. Показатели качества. Условия и сроки хранения колбас и мясокопченостей.

Мясные и мясорастительные консервы. Пищевая ценность консервов. Виды. Показатели качества, пороки консервов. Упаковка, маркировка, хранение.

#### Тема 2.4. Молочные товары.

Молоко. Химический состав и пищевая ценность молока. Требования к качеству молока. Транспортирование и хранение.

Сгущённое и сухое молоко, их пищевая ценность, понятие о технологии производства, показатели качества, ассортимент, условия и сроки хранения.

Сливки, сметана. Химический состав, способы выработки, ассортимент, показатели качества. Упаковка, транспортирование, условия и сроки хранения.

Творог, простакваша, кефир и другие кисломолочные продукты, мороженое. Состав, пищевая ценность этих продуктов. сущность и способы приготовления. Классификация, сорта, показатели качества, пороки. Упаковка, транспортирование, условия и сроки хранения.

Сыры. Сычужные и кисломолочные сыры, состав и пищевая ценность. Особенности производства и созревания различных сыров. Классификация сыров. Виды, сорта сычужных твёрдых, мягких, рассольных и кисломолочных сыров. Сыры плавленые, топлёные и сыры в порошке. Показатели качества сыров. Пороки, условия и сроки хранения. Использование молока и молочных продуктов в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.

#### Тема 2.5.Яйца и яичные продукты.

Яйцо, его строение, пищевая ценность. Виды и категории яиц. Показатели качества и изменения, происходящие в яйце при хранении. Овоскопирование яиц, упаковка, транспортирование, условия и сроки хранения. Продукты переработки яиц(меланж, яичный порошок).

Использование яиц и яичных продуктов в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.

#### Тема 2.6. Пищевые жиры.

Масло коровье. Состав и пищевая ценность масла. Производство, виды и торговые сорта. Масло с наполнителями. Масло топленое. Основные показатели качества, пороки, упаковка, условия и сроки хранения.

Растительные масла. Сырьё и способы получения растительных масел. Очистка(рафинация) масел. Химический состав и пищевая ценность растительных масел. Химический состав и пищевая ценность растительных масел. Виды и сорта подсолнечного, хлопкового, соевого, горчичного, кукурузного и других видов масел. Показатели качества, упаковка, условия и сроки хранения. Животные жиры. Особенности состава животных жиров. Сало-сырец говяжье, свиное, баранье и др. понятие о производстве топленых жиров. Животные топленые жиры, виды, показатели качества, упаковка, условия и сроки хранения.

Маргарин. Гидрогенизация жиров. Сырьё для выработки маргарина. Способы производства, виды маргарина, пищевая ценность. Требования к качеству, упаковка, условия и сроки хранения. Использование пищевых жиров в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.

#### Тема 2.7. Зерномучные продукты.

Строение зерна и его химический состав. Основные зерновые культуры. Показатели качества зерна.

Крупы. Ассортимент круп, способы производства. Характеристика пшена, риса, гречневых, ячменных, кукурузных, лущёного гороха и других круп. Пищевая ценность круп. Требования к качеству.

Мука. Виды помолов муки. Понятие о видах муки. Показатели качества муки. Сорта ржаной и пшеничной муки, показатели качества. Другие виды муки и их назначение. Способы и условия хранения муки, круп, зерна. Процессы, происходящие при хранении и предотвращение процессов, вызывающих ухудшение их качества.

Хлебобулочные изделия. Основное и вспомогательное сырьё хлебопечения. Процессы производства хлеба. Показатели качества. Дефекты и болезни хлеба. Черствение, его причины, меры замедления. Ассортимент ржаного и ржанопшеничного хлеба, характеристика сортов, требования к качеству. Ассортимент пшеничного хлеба. Булочные изделия ассортимент, характеристика, показатели качества по стандарту. Мелкоштучные изделия, сдоба, бараночные и сухарные изделия, национальные и диетические сорта хлеба. Условия и сроки хранения хлебобулочных изделий на предприятиях общественного питания

Макаронные изделия. Понятие о технологии производства и факторах определяющих качество. Виды макаронных изделий, показатели качества, дефекты. Упаковка и условия хранения. Использование продуктов переработки зерна в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.

## Тема 2.8. Вкусовые товары.

Классификация вкусовых товаров. Значение в питании. Чай. Технологическая схема производства чая. Химический состав чая. Фабричные и торговые сорта чая. Показатели качества, условия хранения и транспортирования.

Кофе натуральный. Разновидности и сорта кофе. Химический состав кофе. Требования к качеству. Упаковка и хранение.

Кофейные напитки. Цикорий , его характеристика. Рецептура кофейных напитков, ассортимент. Показатели качества, упаковка, маркировка, хранение.

Пряности и приправы. Характеристика отдельных видов пряностей( горчицы, перца, гвоздики, лаврового листа, ванили, корицы), соль, уксус. Значение в питании, требования к качеству. Упаковка и хранение пряностей, приправ и поваренной соли.

Пищевые кислоты. Характеристика, использование в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.

Алкобольные и безалкогольные напитки. Спирт как сырьё для получения водки и ликёроводочных изделий. Требования к качеству спирта. Водка и ликёроводочные изделия, ассортимент ,крепость, показатели качества. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование. Виноградные вина , их производство, выдержка. Классификация и ассортимент виноградных вин. Показатели качества виноградных вин и коньяка . Болезни ,дефекты ,условия хранения. Плодово-ягодные вина. Производство, ассортимент , содержание спирта, сахара. Оценка качества, упаковка, маркировка. Транспортирование и хранение вин.

Пиво. Основное сырьё, производство, ассортимент, показатели качества, упаковка и хранение.

Безалкогольные напитки. Классификация , ассортимент, требования к качеству минеральных вод ( естественных и искусственных) , плодово-ягодных соков ( осветлённых и с мякотью) , напитков типа "кола" , фруктово-ягодных напитков, сиропов ,экстрактов ,хлебного кваса. Упаковка, транспортирование и хранение безалкогольных напитков. Использование в кулинарии и в производстве мучных кондитерских изделий.

## Тема 2.9 Кондитерские изделия. Вспомогательные материалы для производства кулинарных и мучных изделий.

Крахмал. Способы производства крахмала, виды и сорта. Оценка качества, упаковка, хранение, применение. Продукты переработки крахмала (саго, крахмальная патока, глюкоза)

Сахар. Химический состав и пищевая ценность сахара. Сахарный песок и его виды. Сахар-рафинад литой и прессованный, их особенность, ассортимент. Показатели качества сахара, песка и сахара-рафинада. Тара, упаковка, условия и сроки хранения. Заменителя сахара.

Мёд. Химический состав и пищевая ценность мёда. Виды и сорта мёда. Показатели качества натурального мёда. Искусственный мёд. Упаковка, условия и сроки хранения.

Кондитерские изделия. Классификация кондитерских изделий, пищевая ценность.

Фруктовые-ягодные кондитерские изделия. Ассортимент, показатели качества. Дефекты, упаковка, условия и сроки хранения.

Шоколад и какао-порошок. Основное сырьё для получения шоколада. Химический состав какао-бобов. Ассортимент, показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения.

Какао-порошок, его производство, упаковка, ассортимент.

Карамель. Производство карамели, ассортимент, показатели качества, пороки, упаковка, условия и сроки хранения.

Конфеты и драже. Производство основных видов конфет. Ассортимент глазированных и неглазированных конфет. Показатели качества, пороки, упаковка, условия и сроки хранения.



Халва. Основное сырьё, получение , классификация , ассортимент. Показатели качества, пороки , упаковка, условия и сроки хранения.

Крахмал. Способы производства крахмала, виды и сорта. Оценка качества, упаковка, хранение, применение. Продукты переработки крахмала ( саго, крахмальная патока , глюкоза)

Сахар. Химический состав и пищевая ценность сахара. Сахарный песок и его виды. Сахар- рафинад литой и прессованный , их особенность , ассортимент. Показатели качества сахара ,песка и сахара - рафинада. Тара , упаковка, условия и сроки хранения. Заменителя сахара.

Мёд. Химический состав и пищевая ценность мёда. Виды и сорта мёда. Показатели качества натурального мёда. Искусственный мёд. Упаковка, условия и сроки хранения.

Кондитерские изделия. Классификация кондитерских изделий , пищевая ценность.

Фруктовые- ягодные кондитерские изделия. Ассортимент , показатели качества. Дефекты , упаковка , условия и сроки хранения.

Шоколад и какао-порошок . Основное сырьё для получения шоколада. Химический состав какао-бобов . Ассортимент, показатели качества, дефекты , условия и сроки хранения.

Какао-порошок , его производство ,упаковка, ассортимент.

Карамель. Производство карамели , ассортимент, показатели качества, пороки, упаковка, условия и сроки хранения.

Конфеты и драже . Производство основных видов конфет. Ассортимент глазированных и неглазированных конфет. Показатели качества, пороки ,упаковка, условия и сроки хранения.

Халва. Основное сырьё, получение , классификация , ассортимент.  
Показатели качества, пороки , упаковка, условия и сроки хранения.

Вспомогательные материалы для производства кулинарных и мучных  
изделия

## Список используемой литературы

1. Нилова Л.П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: ИЦ Академия, 2018г.
2. Пучкова Ю.С. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров - М.: Академия, 2018г
3. Ашряпова А.Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров Изд.-во Кнорус 2021-245 с.
4. Ашряпова А.Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров; Практикум Изд.-во Кнорус 2021-373 с.
5. Ашряпова А.Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров; Лабораторный практикум Изд.-во Кнорус, 2021-226 с.
6. Иванова Т.Н. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров Изд.-во Инфра-М2021-240 с.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«АНГАРСКИЙ ТЕХНИКУМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ»

УТВЕРЖДЕНО  
Директор ГАПОУ ИО АТОПТ  
С. А. Карп  
« 09 » июня 20 22г.

**Рабочая программа**

Учебной дисциплины

**Калькуляция и учёт**

основной программы профессионального обучения  
по профессии: ПОВАР

Ангарск, 2022

**Авторы:**

Игнатъева А.А  
(ФИО)

Преподаватель  
(Должность)

ГАПОУ ИО АТОПТ  
(Организация)

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **КАЛЬКУЛЯЦИЯ И УЧЕТ**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения, предназначенной для обучения лиц по профессии Повар.

### **1.2. Место дисциплины в структуре основной программы профессионального обучения:**

дисциплина входит в теоретическую часть программы

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

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

- Характеристику хозяйственного учёта, виды учёта
- Знать цены и ценообразование, виды цен в общественном питании.
- Знать правила составления плана-меню, калькуляцию цен на основе сборника рецептур.
- Знать источники поступления продуктов и тары. Знать как документально оформить отпуск продуктов.
- Знать виды отчётности.

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

- разбираться в видах и различиях учёта.
- производить документальное оформление калькуляции и учета изделий на предприятиях общественного питания;
- выполнять расчеты по определению необходимого количества сырья и выхода готовой продукции.

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Всего часов на освоение дисциплины– 14 часа

Лекционные занятия – 6 часа

Практические занятия – 8 часа

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Обязательная аудиторная нагрузка (всего)</b>	<b>14</b>
<b>В том числе:</b>	
Лекционные занятия	6
Практические занятия	8
<i>аттестация в форме зачета</i>	

### 2.2. Содержание учебного материала.

#### **Тема 1. Введение. Задачи бухгалтерского учета в общественном питании.**

Введение. Понятие о хозяйственном учете, его задачи, виды, значение в системе хозяйственного механизма.

#### **Тема 2. Общие принципы организации учета на предприятии общественного питания.**

Материальная ответственность, договор материальной ответственности. Документы учета, их роль в осуществлении контроля. Требования к содержанию и оформлению документов.

#### **Тема № 3. Сборник рецептов. Нормы взаимодействия продуктов.**

Составление калькуляции.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Принцип построения, основные разделы, кондиции сырья.

Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд. Составление калькуляции.



### Тематический план и содержание учебной дисциплины калькуляция

Наименование разделов и тем	Объём часов\номер урока	Содержание учебного материала	Форма контроля
	<b>14</b>		Зачёт
	1	Введение. Задачи бухгалтерского учета в общественном питании.	
	2-4	Общие принципы организации учета на предприятии общественного питания.	
	5	Сборник рецептов. Нормы взаимозаменяемости продуктов.	
	6	<b>Практическая работа</b> Составление калькуляции и технологических карт по супам и соусам.	
	7	<b>Практическая работа</b> Составление калькуляции и технологических карт по рыбным блюдам	
	8-9	<b>Практическая работа</b> Составление калькуляции и технологических карт по мясным блюдам	
	10	<b>Практическая работа</b> Составление калькуляции и технологических карт по холодным блюдам.	
	11	<b>Практическая работа</b> Составление калькуляции и технологических карт по сладким блюдам	
	12-13	<b>Практическая работа</b> Составление калькуляции и технологических карт по изделиям из дрожжевого теста	
	14	<b>Зачет</b>	
<p>При проведении практических работ, студенты пользовались сборниками рецептов, калькуляторами, были составлены технологические и калькуляционные карты.</p>			

## **Список используемой литературы**

1. Потопова И.И. Основы калькуляции и учета - М.: ИЦ Академия, 2020- 160 с.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«АНГАРСКИЙ ТЕХНИКУМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ»



УТВЕРЖДЕНО  
Директор ГАПОУ ИО АТОПТ  
С. А. Карп  
« 09 » июня 20 22 г.

**Рабочая программа**

Учебной дисциплины

**Физиология питания, санитария и гигиена**

основной программы профессионального обучения  
по профессии: ПОВАР

Ангарск, 2022

**Авторы:**

Николаева Н.Н  
(ФИО)

Старший мастер  
(Должность)

ГАПОУ ИО АТОПТ  
(Организация)

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.....	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	11
3.2. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	13

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ В ПРОЦЕССЕ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ И ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ, ТЕСТИРОВАНИЯ, А ТАКЖЕ ВЫПОЛНЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ЗАДАНИЙ 13

## **2. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы профессиональной подготовки по профессии **Повар**. Рабочая программа учебной дисциплины используется в профессиональном обучении студентов по профессии **Повар**. Программа составлена на основе Профессионального стандарта индустрии питания и с учётом требований ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

### **1.2. Место дисциплины в структуре основной программы профессионального обучения:**

дисциплина входит в теоретический цикл и относится к общеотраслевому курсу

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

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

- Рассчитать энергетическую ценность пищевых рационов. Не допускать на предприятиях пищевых отравлений.
- Оказывать доврачебную помощь пострадавшим. Соблюдать личную гигиену.
- Выполнять санитарные требования к устройству и содержанию предприятий питания, к оборудованию, инвентарю, посуде, таре.
- Соблюдать санитарные требования к транспорту, условиям перевозки и хранению продуктов, полуфабрикатам и готовой продукции.
- Соблюдать санитарные требования кулинарной обработки продуктов.

– Соблюдать санитарные требования к отпуску готовой продукции и обслуживанию посетителей.

– Соблюдать санитарно-пищевые нормы.

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

– Понятие о пищевых веществах, процессах пищеварения и усвояемости пищи. Понятие об обмене веществ.

– Понятие об энергетической ценности. Режим питания, нормы. Понятие о микроорганизмах. Влияние условий внешней среды на жизнедеятельность жизни микроорганизмов.

– Общие понятия о пищевых инфекционных заболеваниях. Меры предупреждения.

– Общие понятия о пищевых отравлениях, меры предупреждения. Понятие о глистных заболеваниях, меры предупреждения. Понятие о гигиене труда, производственном травматизме.

– Требование к личной гигиене сотрудников общественного питания. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий питания.

– Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре.

– Санитарные требования к транспорту, условия перевозки и хранения продуктов, полуфабрикатов и готовой продукции предприятий питания.

– Санитарно-гигиеническое и физиологическое значение кулинарной обработки продуктов. Санитарные требования к отпуску готовой пищи и обслуживанию посетителей.

– Санитарно-пищевые нормы.

#### **1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

обязательной аудиторной учебной нагрузки - 14 часов, в том числе:

теоретических занятий - 14 часов,

в том числе:

лекции – 10 часов

практических занятий - 3 ч,

проверочная работа – 1 часа



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>14</b>
в том числе:	
лекции	10
практических занятий	3
проверочные работы	1

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Физиология питания, санитария и гигиена»

Наименование разделов и тем	Объем часов	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа студентов	Форма контроля
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Основы физиологии питания.</b>	<b>4</b>		
<b>Тема 1.1.</b> Пищевые вещества и их значение	1	Значение питания в жизни человека. Роль пищи в жизни человека Пищевые вещества и их значение. Белки, Жиры, Углеводы. Витамины. Потери витаминов при кулинарной обработке и хранении пищи. Профилактика недостаточности витаминов. Минеральные вещества, вода	
	<b>1</b>	<b>Практическая работа:</b> Составить таблицу: «Белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины, вода. Суточная потребность человека в питательных веществах».	
<b>Тема 1.2.</b> Пищеварительная система человека. Обмен веществ.	1	Пищеварительная система человека. Всасывание пищевых веществ. Усвояемость пищи. Четыре основных вкуса -органолептическая оценка.	
	1	Общие понятия об обмене веществ. Суточный расход энергии человека. Энергетическая ценность пищи. Пища как источник энергии. Суточная потребность человека в питательных веществах. Общие понятия о лечебно – профилактическом питании.	
<b>Раздел 2. Основы микробиологии.</b>	<b>3</b>		
<b>Тема 2.1.</b> Понятия о микроорганизмах и их классификация	1	Понятия о микроорганизмах. Классификация микроорганизмов. Морфология микроорганизмов. Физиология микробов. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе.	

<b>Тема 2.2.</b> Микробиология основных пищевых продуктов	1	Микробиология основных пищевых продуктов: мяса и мясопродуктов, рыбы и рыбных продуктов, стерилизованных баночных консервов, молока и молочных продуктов, пищевых жиров, яиц и яичных продуктов, овощей и плодов, зернопродуктов.	
<b>Тема 2.3.</b> Пищевые инфекции	1	Пищевые кишечные инфекции. Пищевые отравления. Глистные заболевания	
<b>Раздел 3.</b> <b>Основы гигиены и санитарии</b>	<b>6</b>		
<b>Тема 3.1.</b> Основы гигиены	1	Рациональная организация трудового процесса. Инфекционные заболевания персонала предприятий общественного питания и их предупреждение. Личная гигиена работников предприятий общественного питания.	
<b>Тема 3.2.</b> Основы санитарии	1	Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания	
		Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, таре и посуде	
		Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов	
	1	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	
	1	Санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей	
<b>Тема 3.3.</b> Санитарно- эпидемиологическое законодательство.	1	Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила СанПиН (СП) 2.3.6.1079-01 (с изменениями от 3 мая 2007 г.) Минздрав России Москва 2002	
	<b>1</b>	<b>Практическая работа:</b> Работа с санитарно-эпидемиологическими	

		правилами СанПиН (СП) 2.3.6.1079-01.	
	<b>1</b>	<b>Зачет</b> Ответить на вопросы письменно по теме «Основы микробиологии, санитарии и личной гигиены» (по билетам)	
	14	<b>ВСЕГО (аудиторная учебная нагрузка)</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

наличие учебного кабинета.

##### **Оборудование учебного кабинета:**

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий по теме «Витамины»;
- таблица «Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов»;
- таблица химический состав и энергетическая ценность съедобной части продуктов;
- таблица «Микробиологические нормативы продукции, вырабатываемых предприятиями общественного питания»;
- таблица «Основной обмен взрослого населения в зависимости от массы тела, возраста и пола»
- таблица «Нормы физиологических потребностей для взрослого населения (в день)»
- Рисунок «Формы бактерий»
- Рисунок «Виды плесневых грибов»
- Рисунок «Формы клеток дрожжей»
- Схема «Пищеварительный аппарат»
- Схема «Пищевые отравления»

##### **Технические средства обучения:**

- персональный компьютер с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование.
- калькуляторы;
- электронные презентации по всем темам дисциплины
- обучающие видеофильмы по дисциплине.

1. «Что течет из крана»
2. «Что мы едим»
3. «Что в бутылке»
4. «Паразиты»

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

##### **Основные источники:**

1. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены. – М.: Академия, 2021 г.-256с
2. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария гигиена и. – М.: Академия, 2018 г.-240с

##### **Дополнительные источники:**

1. Санитарные правила и нормы. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. СанПиН 2.3.6.1066-01 от [\\Sekretar\глобальная-папка\УПР\2.3.6.1079-01a.doc](#) 1 февраля 2002 г.
2. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01
3. Мартинчик А.Н., Королев, А.А. Трофименко Л.С. Физиология питания санитария и гигиена: учеб. Пособие. – М.: Академия, 2007 г.

##### **Интернет-ресурсы**

1. Информационно-справочные материалы «Реестры Роспотребнадзора и санитарно-эпидемиологической службы России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://fp.crcs.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

2. Информационно-справочные материалы «Весь общепит России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.pitportal.ru](http://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.

4. Сайт Всемирной организации здравоохранения [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://www.who.int/water\\_sanitation\\_health/publications/](http://www.who.int/water_sanitation_health/publications/) [ru/index.html](http://www.who.int/water_sanitation_health/publications/ru/index.html), свободный. – Заглавие с экрана.

5. Сайт РИА «Стандарты и качество»: стандартизация, метрология, менеджмент качества [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://ria-stk.ru>, с регистрацией.

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Уметь:</b>	
проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;	Оценка результатов выполнения самостоятельной и практической работы;
рассчитывать энергетическую ценность блюд;	оценка выполнения практической работы;
составлять рационы питания;	оценка выполнения практической и самостоятельной работы;
<b>Знать:</b>	
роль пищи для организма человека;	тестирование

основные процессы обмена веществ в организме;	оценка результатов выполнения самостоятельных работ,
суточный расход энергии;	оценка результатов выполнения самостоятельной работы;
состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;	оценка результатов выполнения самостоятельных работ;
роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;	оценка результатов выполнения проверочной работы, тестирование;
усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;	оценка результатов выполнения самостоятельных работ;
суточную норму потребности человека в питательных веществах;	оценка результатов выполнения самостоятельной работы;
общие требования к качеству сырья и продуктов;	оценка результатов выполнения практических и контрольной работы;
условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.	оценка результатов выполнения самостоятельных работ практической и контрольной работы.



## Формы и методы контроля формирования у обучающихся общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Изучение профессиональных периодических изданий, профессиональной литературы, нормативно-правовых актов по дисциплине физиология питания</li> <li>– Осознание роли физиологии питания в структуре будущей профессиональной деятельности.</li> <li>– Владение профессиональной лексикой</li> <li>– Способность использовать в профессиональной деятельности базовые знания дисциплины физиология питания</li> </ul>	<p>Наблюдение и экспертная оценка деятельности в процессе освоения дисциплины физиология питания</p> <p>Оценка выполнения проверочных работ, самостоятельной работы</p>
<p>ОК 2. Организовать собственную деятельность, исходя из целей и способов её достижения, определенных руководителем.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Определение задач деятельности, с учетом анализа поставленной руководителем цели в процессе изучения дисциплины физиология питания</li> <li>– Стремление и эффективность планирования своей деятельности при выполнении поставленных задач</li> <li>– Готовность организовывать свою деятельность в соответствии с задачами физиологии питания</li> <li>– Выбор и успешность применения</li> </ul>	<p>Экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений в процессе выполнения лабораторных и практических работ</p> <p>Экспертная оценка решения ситуационных задач</p> <p>Оценка результативности и качества выполнения самостоятельных работ, тестовых заданий, заполнения таблицы, составления схем, презентаций, докладов</p> <p>Выполнение контрольной работы</p>

	<p>эффективных методов и способов на всех этапах решения задач.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Эффективность и качество деятельности в определенной рабочей ситуации на уроках изучения дисциплины физиология питания</li> <li>– Личная оценка эффективности и качества собственной деятельности в определенной рабочей ситуации и соответствие ее с экспертной оценкой</li> </ul>	
<p>ОК 3.Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Самоанализ и коррекция собственной деятельности в определенной рабочей ситуации</li> <li>– Выявление (распознавание) проблемы, определение возможных причин проблем</li> <li>– Правильность и адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами дисциплины физиология питания</li> <li>– Способность оценивать и идентифицировать потенциально опасную продукцию и сырье по органолептическим показателям</li> <li>– Совпадение результатов самоанализа и экспертного анализа решения задач по дисциплине физиология питания</li> </ul>	<p>Наблюдение с фиксацией фактов</p> <p>Экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений на самостоятельной работе</p> <p>Экспертная оценка решения ситуационных производственных задач</p>

<p>ОК 4.Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Определение направления поиска необходимой информации при исследовательской деятельности по дисциплине физиология питания</li> <li>– Фильтрация потока информации: эффективное распознавание проблемы, отбор нужных данных, вычленение значимой информации по дисциплине физиология питания</li> <li>– Оперативность поиска необходимой информации по дисциплине физиология питания</li> <li>– Владение основными способами поиска информации</li> <li>– Использование различных информационных ресурсов</li> <li>– Отбор, обработка и результативность использования необходимой информации для эффективного выполнения профессиональных задач дисциплины физиология питания</li> <li>– Сбор важной информации в процессе устного общения и «активного» слушания при изучении дисциплины физиология питания</li> <li>– Планирование профессионального</li> </ul>	<p>Наблюдение и экспертная оценка процесса поиска информации на уроках дисциплины физиология питания</p> <p>Оценка выполнения самостоятельных и проверочных работ</p> <p>Оценка выполнения тестовых заданий, проблемных задач.</p>
--	--	--

	<p>саморазвития с применением Интернет-технологий</p>	
<p>ОК 5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Проектирование способов решения профессиональных задач с использованием средств информационно-коммуникационных технологий</li> <li>– Владение различными видами информации</li> <li>– Результативность использования ИКТ и их применение в соответствии с характером деятельности на уроках дисциплины физиология питания</li> <li>– Проведение библиографической и информационно-поисковой работы с последующим использованием данных при решении задач физиологии питания</li> <li>– Способность и готовность к применению теоретического и экспериментального исследования, основных методов анализа и моделирования, полученных при решении задач дисциплины физиологии питания</li> <li>– Использование новых информационных продуктов по дисциплине физиология питания</li> </ul>	<p>Оценка выполнения докладов, сообщений</p> <p>Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения задач в процессе учебной работы, во время выполнения проверочных работ</p> <p>Оценка выполнения проверочных и самостоятельной работ.</p>

<p>ОК 6.Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Участие в коллективном принятии решений по поводу выбора наиболее эффективных путей выполнения работы</li> <li>– Аргументированное представление и отстаивание своего мнения с соблюдением этических норм</li> <li>– Степень владения навыками бесконфликтного общения, проявления терпимости к другим мнениям и позициям при обсуждении вопросов и проблем.</li> <li>– Соблюдение субординационных отношений</li> <li>– Использование делового стиля общения</li> <li>– Успешность взаимодействия с обучающимися, преподавателем на уроках дисциплины физиология питания</li> </ul>	<p>Наблюдение и экспертная оценка коммуникативности во время обучения, выполнения проверочных работ.</p>
<p>ОК 7.Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Способность и готовность использовать нормативно-правовые акты при организации рабочих мест в соответствии с требованиями охраны труда и СанПиНа</li> </ul>	<p>Наблюдение и экспертная оценка за организацией рабочих мест на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ во время обучения</p>
<p>ОК 8.Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Понимание значимости правильной организации режима труда и отдыха, рационального питания в обеспечении здоровья при выполнении профессиональных задач</li> <li>– Моральная и</li> </ul>	<p>Наблюдение и экспертная оценка деятельности при выполнении работ во время обучения.</p>

	физическая готовность к исполнению воинской обязанности	
--	---	--

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«АНГАРСКИЙ ТЕХНИКУМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ»



УТВЕРЖДЕНО  
Директор ФАПОУ ИО АТОПТ  
С. А. Карп  
« 09 » июня 20 22 г.

**Рабочая программа**

Учебной дисциплины

**Эффективное поведение на рынке труда**

основной программы профессионального обучения  
по профессии: ПОВАР

Ангарск, 2022





## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	<b>4</b>
ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	<b>7</b>
«ЭФФЕКТИВНОЕ ПОВЕДЕНИЕ НА РЫНКЕ ТРУДА»	<b>7</b>
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	<b>9</b>
3.1. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	<b>9</b>
3.2. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ	<b>10</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Эффективное поведение на рынке труда

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения, предназначенной для обучения лиц по профессии Повар.

### 1.2. Место дисциплины в структуре основной программы профессионального обучения:

дисциплина входит в теоретическую часть программы

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

Основной **целью** учебной дисциплины: «Эффективное поведение на рынке труда» является необходимость дать молодежи четкую ориентацию в поведении на рынке труда, сделать их позицию более активной.

Программа курса ориентирована на решение актуальных социально - профессиональных **задач**:

- поиск работы;
- обоснование своих возможностей при собеседовании с работодателем;
- трудоустройство;
- создание собственного дела.

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

- давать аргументированную оценку степени востребованности специальности на рынке труда;
- составлять резюме с учетом специфики работодателя;
- применять основные правила ведения диалога с работодателем в модельных условиях;

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

- источники информации и их особенности;
- возможные ошибки при сборе информации и способы их минимизации;

**1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Всего часов на освоение дисциплины – 18 часов;

Лекционные занятия – 8 часов

Практические занятия– 10 часов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>18</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>18</b>
в том числе:	
практические занятия	10
контрольные работы	1
аттестация в форме контрольного теста.	

**Тематический план и содержание учебной дисциплины  
«ЭФФЕКТИВНОЕ ПОВЕДЕНИЕ НА РЫНКЕ ТРУДА»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические и самостоятельная работы обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Тема 1. Анализ современного рынка труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Определение понятия «рынок труда», структура современного рынка труда РФ.	1	2
	<b>Практическое занятие</b> Аргументированная оценка степени востребованности специальности (по которой обучаются студенты) на региональном рынке труда. Разработка творческого коллажа по теме: «Я и моя будущая профессия».	1	3
<b>Тема 2. Принятие решения о поиске работы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Проблемы, стоящие перед соискателем. Этапы поиска работы. Эффективные способы поиска работы.	1	2
	<b>Практическое занятие</b> Составление своей характеристики.	1	3
<b>Тема 3. Правила составления резюме</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	<b>Практическое занятие</b> Виды и структура резюме. Анализ готовых резюме.	1	2
	<b>Практическое занятие</b> Составление собственного резюме с учетом специфики работодателя. Обсуждение полученных результатов.	1	3
<b>Тема 4. Посредни</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Государственные службы занятости населения (пособие по безработице,		

<b>ки на рынке труда.</b>		профессиональное обучение, консультации, поиск вакансий на бирже труда). Типы кадровых агентств.	1	2
		<b>Практическое занятие</b> Составление объявления о поиске работы. Работа с ответами на свое объявление.	1	3
<b>Тема 5. Прохождение собеседования</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
		Характеристика собеседований. Виды собеседований. Подготовка к собеседованию.	1	2
	0	<b>Практическое занятие</b> Поведение на собеседовании. Вопросы, которые могут задавать на собеседовании. Типичные ошибки, допускаемые при собеседовании.	1	2
	1	<b>Практическое занятие</b> Самопрезентация.	1	2
<b>Тема 6. Правовые аспекты трудоустройства и увольнения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	2	Порядок приема на работу. Понятие, содержание и подписание трудового договора (контракта). Основные права и обязанности работника и работодателя при приеме на работу. Особенности прохождения испытательного срока.	1	2
	3	Процедура увольнения. Причины увольнения. Правовые аспекты увольнения с работы.	1	2
<b>Тема 7. Адаптация на рабочем месте.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	4	Адаптация: сущность, проблемы, виды, время адаптации.	1	1
	5-16	<b>Практическое занятие</b> Тренинг «Уверенное поведение».	2	3
<b>Тема 8. Развитие коммуникативных качеств личности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	7	Конфликты на ПОП	1	2
	8	<b>Практическое занятие</b> Стратегии решения конфликтных ситуаций	1	2
<b>Всего по разделу</b>			<b>18</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация рабочей программы дисциплины предполагает использование «Конференц-зала», предназначенном для проведения круглых столов, совещаний и т.п.

##### **Оборудование:**

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству слушателей;
- магнитно-маркерная доска;
- презентация на тему «Конфликты»
- тест- опросник «стратегии поведения в конфликте» (для раздачи на каждого слушателя);
- комплект раздаточного материала для анализа и решения ситуационных задач (для раздачи на каждый ученический стол);
- комплект канцелярских принадлежностей: набор листов формата А4, листы ватмана, цветная бумага, ножницы, клей, цветные маркеры (по количеству подгрупп слушателей из 5 человек).

##### **Технические средства обучения:**

- персональный компьютер с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование.

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

##### **Основные используемые источники:**

1. Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения. М.: Академия, 2021 -192с. Сахарчук Е.С. Психология делового общения. – М., 2022.
2. Сахарчук Е.С. Психология делового общения. – М. Кнорус, 2022г.-196с

##### **Дополнительные источники:**

3.

##### **Интернет – ресурсы:**

1. <http://www.proforientator.ru>
2. <http://www.mkc.ampirk.ru>
3. <http://www.students.ru>
4. <http://www.profosvita.org.ua>



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«АНГАРСКИЙ ТЕХНИКУМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ»



УТВЕРЖДЕНО  
Директор ГМЮУ ИО АТОП  
С. А. Кар  
« 09 » июня 20 22 г

**Рабочая программа**

Учебной дисциплины

**Охрана безопасности труда**

основной программы профессионального обучения  
по профессии: ПОВАР

Ангарск, 2022

**Авторы:**

Николаева Н.Н  
(ФИО)

стар/маст  
(Должность)

ГАПОУ ИО АТОПТ  
(Организация)

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	4
<b>2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	6
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	8
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	10

# 1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Охрана безопасности труда

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы профессиональной подготовки по профессии **Повар**. Рабочая программа учебной дисциплины используется в профессиональном обучении студентов по профессии **Повар** на базе среднего общего образования. Программа составлена на основе Профессионального стандарта «Повар» и с учётом требований ФГОС СПО по профессии 43,01.09 Повар, кондитер

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

дисциплина входит в теоретический цикл и относится к общеотраслевому курсу

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

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

- статьи трудового кодекса по охране труда;
- обязанности работника в области охраны труда;
- причины возникновения травматизма и профессиональных заболеваний и способы их устранения;
- средства защиты от опасных и вредных производственных факторов;
- правила безопасной организации труда на производстве;
- электробезопасность и пожарную безопасность;

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

- правильно организовать свое рабочее место
- защитить себя и окружающих от воздействия вредных производственных факторов;
- правильно применять средства коллективной и индивидуальной защиты;
- выполнять правила пожарной и электробезопасности

#### 1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 10 часов;

из них:

теоретические занятия – 6 ч

практические работы – 4 ч

## 2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b><i>10</i></b>
в том числе:	
практические работы	<i>3</i>
проверочная работа	<i>1</i>
<i>аттестация - зачёт</i>	

## **2.2. Содержание учебной дисциплины**

### **«Охрана безопасности труда»**

#### **2.2.1. Содержание учебной дисциплины**

##### **Раздел 1. Законодательные положения по охране труда и производственной экологии**

Основные положения трудового законодательства РФ.

Законодательные и иные нормативные правовые акты по охране труда. Ответственность за нарушение законодательных и иных нормативных правовых актов по охране труда.

Органы государственного управления, надзора и контроля за охраной труда. Организация управления охраной труда на предприятии.

Организация обучения, инструктирования и проверки знаний по охране труда работников. Виды инструктажей. Требования, предъявляемые к инструкциям по охране труда.

Составление документации по охране труда, необходимой на производстве.

##### **Раздел 2. Производственный травматизм.**

Понятие производственного травматизма. Причины травматизма и профзаболеваний. Мероприятия по предупреждению травматизма.

Порядок расследования, оформления и учёта несчастных случаев на производстве.

Особенности расследование несчастного случая.

### **Раздел 3.Производственная санитария**

Опасные и вредные производственные факторы и меры защиты от них. Льготы и компенсации за тяжелые работы, работу с вредными и опасными условиями труда.

### **Раздел 4.Электробезопасность**

Основы электробезопасности. Особенности действия электрического тока на организм человека. Характер воздействия токов разного значения. Факторы, определяющие опасность поражения электрическим током. Статистическое электричество и способы защиты от него.

Требования безопасности, предъявляемые к электроустановкам. Способы защиты при эксплуатации электроустановок. Защитное заземление. Зануление. Защитное отключение.

### **Раздел 5.Пожарная безопасность**

Организация пожарной охраны. Общие задачи пожарной безопасности. Противопожарный инструктаж. Пожарная безопасность на предприятии, эвакуация людей при пожаре. Пожарная сигнализация. Действия в случае пожара.

### **Раздел 6. Оказание первой доврачебной помощи пострадавшему**

Оказание первой доврачебной помощи пострадавшему: ранения и кровотечения. Переломы, вывихи, растяжение связок. Обморожение. Ожоги. Поражения электрическим током. Оказание первой помощи пострадавшему.

### 2.3. Тематическое планирование

Наименование разделов и тем	Объем часов	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Форма контроля
1	2	3	4
<b>Раздел 1.</b> <b>Законодательные положения по охране труда и производственной экологии</b>	2ч		
	1	Основные положения трудового законодательства РФ. Организация обучения, инструктирования и проверки знаний по охране труда работников.	<i>Беседа</i>
	2	<b>Практическая работа:</b> Составление документации по охране труда, необходимой на производстве.	<i>Выполнение заданий</i>
<b>Раздел 2.</b> <b>Производственный травматизм.</b>	2ч		
	3	Производственный травматизм, его понятие, причины, мероприятия по предупреждению. Порядок расследования, оформления и учёта несчастных случаев на производстве.	<i>Анализ документации</i>
	4	<b>Практическая работа:</b> Расследование несчастного случая (по выданным преподавателем материалам)	<i>Выполнение заданий</i>



<b>Раздел 3.</b>	<b>1ч</b>		
<b>Производственная санитария</b>	5	Опасные и вредные производственные факторы и меры защиты от них. Льготы и компенсации.	<i>Беседа</i>
<b>Раздел 4.</b>	<b>1ч</b>		
<b>Электробезопасность.</b>	6	Основы электробезопасности. Требования безопасности.	<i>Опрос</i>
<b>Раздел 5.</b>	<b>1ч</b>		
<b>Пожарная безопасность</b>	7	Организация пожарной охраны. Общие задачи пожарной безопасности. Противопожарный инструктаж. Пожарная безопасность на предприятии, эвакуация людей при пожаре. Пожарная сигнализация. Действия в случае пожара.	<i>Опрос</i>
<b>Раздел 6.</b>	<b>2ч</b>		
<b>Оказание первой доврачебной помощи пострадавшему</b>	8	Оказание первой доврачебной помощи пострадавшему: ранения и кровотечения. Переломы, вывихи, растяжение связок. Обморожение. <u>Ожоги</u> . Поражения электрическим током	<i>Опрос</i>
	9	<b>Практическое занятие:</b> Оказание первой помощи пострадавшему	<i>Демонстрация действий</i>
	10	<b>Проверочная работа - зачет по предмету «Охрана труда и техника безопасности»</b>	<b>зачёт</b>
	<b>Всего:</b>		<b>10</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

##### **Оборудование учебного кабинета:**

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- нормативные правовые документы;
- учебно-методический комплекс

##### **Технические средства обучения:**

- персональный компьютер с выходом в ИНТЕРНЕТ (с лицензионным программным обеспечением), мультимедийное оборудование.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

###### **Основные источники:**

1. Володина Н.В. Организация хранения и контроль запасов сырья.– М.: ООО Издательский центр «Академия», 2021.– 192с.
2. Бурашников Ю.М., Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании:. – М. ООО Издательский центр «Академия», 2020.– 288с.
3. Паськов О.В., Организация хранения, контроль и электронный учет запасов сырья, полуфабрикатов:. – М. ООО «Лань-Трейд», 2021г.–254с

###### **Дополнительные источники:**

1. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: Учеб. для сред.проф.обр. – 3-е изд., стер. – М.: Изд.центр «Академия», 2004.
2. Фатыхов Д.Ф. Охрана труда в торговле, общ.питании, пищев.производствах, в малом бизнесе и быту. – 4-е изд., стер. – М.: Изд.центр «Академия», 2003.

Нормативные документы:

1. Законодательство Российской Федерации по охране труда.
2. Трудовой кодекс Российской Федерации.
3. Типовая инструкция по охране труда для изготовителя пищевых полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей ТИ Р М-036-2002
4. Типовая инструкция по охране труда для кондитера ТИ Р М-039-2002
5. Типовая инструкция по охране труда для кулинара мучных изделий ТИ Р М-040-2002

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Уметь:</b>	
– правильно организовать свое рабочее место	Оценка результатов выполнения практической работы;
– защитить себя и окружающих от воздействия вредных производственных факторов;	Оценка результатов выполнения практической работы;
– правильно применять средства коллективной и индивидуальной защиты;	Оценка результатов выполнения проверочной работы;
– выполнять правила пожарной и электробезопасности;	Оценка результатов выполнения проверочной работы;
<b>Знать:</b>	
Статьи трудового кодекса по охране труда	Беседа
Обязанности работника в области охраны труда	Оценка результатов выполнения проверочной работы;
Причины возникновения травматизма и профессиональных заболеваний и способы их устранения	Опрос
Средства защиты от опасных и вредных производственных факторов	Беседа
Правила безопасной организации труда на производстве	Оценка результатов выполнения проверочной работы;
Электробезопасность и пожарную безопасность	Оценка результатов выполнения проверочной работы;

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«АНГАРСКИЙ ТЕХНИКУМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ»

УТВЕРЖДЕНО  
Директор ГАПОУ ИО АТОПТ  
С. А. Карп  
« 09 »            ноября 20  22 г.



**Рабочая программа**

Учебной дисциплины

**Кулинария**

основной программы профессионального обучения  
по профессии: ПОВАР

**Авторы:**

Игнатъева А.А  
(ФИО)

Преподаватель  
(Должность)

ГАПОУ ИО АТОПТ  
(Организация)

## **СОДЕРЖАНИЕ:**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	6
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.....	6
2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Техническое оснащение предприятий общественного питания. ....	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ .....	9
3.1. Материально-техническое обеспечение .....	9
3.2. Информационное обеспечение обучения .....	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.	11

### **3. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Рабочая программа учебной дисциплины Кулинария является частью основной программы профессионального обучения, предназначенной для обучения по профессии Повар.

#### **1.2. Место дисциплины в структуре основной программы профессионального обучения:**

дисциплина входит в теоретическую часть программы

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- Пользоваться сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.
- Определять качество, поступивших овощей и грибов, соблюдать технологический процесс механической кулинарной обработки. Приготавливать полуфабрикаты из овощей, оценивать их качество. Определять количество отходов при механической обработке овощей, пользоваться сборником рецептов.
- Определять качество, поступающего сырья (мяса, рыбы) и полуфабрикатов, производить механическую и кулинарную обработку.
- Приготавливать полуфабрикаты, приготавливать рубленную массу и полуфабрикаты из нее. Приготавливать котлетную массу и полуфабрикаты из нее (из мяса, рыбы). Обрабатывать мясные субпродукты, обрабатывать птицу.
- Основные приемы тепловой обработки продуктов.



– Приобретать навыки эксплуатации теплового оборудования предприятий общественного питания.

– Приготавливать супы в соответствии с технологическим процессом.

– Приготавливать соусы с соблюдением технологического процесса.

– Приготавливать блюда из рыбы в соответствии с технологическим процессом

– Приготавливать блюда из мяса, мясных продуктов и птицы с соблюдением технологического процесса.

– Приготавливать блюда и гарниры из овощей с соблюдением технологического процесса.

– Определять качество поступившего сырья, приготавливать бутерброды, салаты, холодные блюда и закуски из овощей, рыбы, мяса с соблюдением технологического процесса. Определять качество приготовленных блюд.

– Приготавливать сладкие блюда и горячие напитки с соблюдением технологического процесса.

– Приготавливать дрожжевое тесто и изделия из него.

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

– Понятие о механической кулинарной обработке продуктов, характеристику основных приемов, используемых при механической обработке сырья: механические (сортирование, измельчение, перемешивание, взбивание, дозирование, формование), гидромеханические (промывание, закачивание, осаждение, фильтрование).

– Основные приёмы механической кулинарной обработки овощей и грибов.

– Технологический процесс обработки рыбы и морепродуктов, приготовление полуфабрикатов.

– Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса, мясопродуктов и птицы, рецептуры и технологию приготовления рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них.

– Технологический процесс приготовления супов и соусов, рецептуры.

– Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из круп и овощей.

– Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из рыбы

– Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из мяса, мясных продуктов, птицы.

– Технологический процесс приготовления и отпуска холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и бутербродов.

– Технологический процесс приготовления и отпуска сладких блюд и горячих напитков.

– Технологический процесс приготовления и отпуска изделий из дрожжевого теста

– Задачи стандартизации, виды стандартов, ответственность предприятия за выпуск продукции, несоответствующие стандартам, формы и методы контроля качества продукции.

– Осуществлять органолептическую оценку качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

#### **1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Всего часов на освоение дисциплины– 90 часа

Лекционные занятия – 60 часа

Практические занятия – 30 часа

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Обязательная аудиторная нагрузка (всего)</b>	<b><i>90</i></b>
<b>В том числе:</b>	
Лекционные занятия	<i>60</i>
Практические занятия	<i>30</i>
<i>аттестация в форме зачета</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины кулинария

Наименование разделов и тем	Объём часов\номер урока	Содержание учебного материала	Форма контроля
<b>Кулинария</b>	<b>90</b>		Зачёт
<b>Раздел 1</b> Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			
<b>1.1</b> Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<b>5ч</b>		
	1	Правила обработки овощей Последовательность операций обработки овощей (Промывка, приёмы взвешивания, сортировка, очистка овощей) Оборудование и инструменты	
	2	Механическая кулинарная обработка рыбы. Оборудование, инвентарь и инструменты для обработки рыбы и морепродуктов Последовательность операций механической кулинарной обработки рыбы. Способы оттаивания рыбы. Способы вымачивания солёной рыбы	
	3	Обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой рыбы, рыбы осетровых пород. Обработка сельди, особенности обработки некоторых видов рыб.	
	4-5	Последовательность операций механической кулинарной обработки мяса, оттаивание мороженого мяса. Оборудование, инструменты и инвентарь для обработки мяса и птицы	
<b>1.2.</b> Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него	<b>20ч</b>		
	6	Нарезка овощей, её назначение, способы нарезки (ручная и машинная), их характеристика. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
	7-9	<b>Лабораторная работа</b> Отработка практического навыка нарезки овощей.	
	10	Основные виды нарезки рыбы в зависимости от назначения. Морепродукты, их характеристика, кулинарное использование,	

		требования к качеству. Требования к качеству рыбных полуфабрикатов. Условия и сроки хранения	
	11	<b>Практическая работа:</b> составление калькуляционных карт	
	12-13	<b>Лабораторная работа:</b> Основные виды нарезки рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы	
	14-15	Кулинарный разруб туш крупного рогатого скота, кулинарное назначение отдельных частей туши. Требование к качеству полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов	
	16-17	Кулинарный разруб мелкого рогатого скота, кулинарное назначение отдельных частей туши. Требование к качеству полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов	
	18-19	Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Обработка мясных субпродуктов. Требование к качеству полуфабрикатов из котлетной массы	
	20-21	Обработка птицы, виды заправок тушек, полуфабрикаты из птицы, технология их приготовления. Обработка субпродуктов птицы, их использование. Требование к качеству полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и птицы.	
	22-25	<b>Лабораторная работа</b> Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Обработка мясных субпродуктов.	
<b>Раздел 2.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			
<b>2.1</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	<b>5ч</b>		
	26-27	Тепловая обработка продуктов, её назначение. Варка и её разновидности. Комбинирование и вспомогательные приёмы тепловой обработки (пассированные).	
	28	Влияние температуры и продолжительности тепловой обработки на качество Готовой продукции.	
	29	Значение первых блюд и соусов в питании, классификация супов и соусов. Посуда и инвентарь, применяемые для приготовления супов и соусов	

	30	Значение рыбных блюд в питании, классификация их по способу тепловой обработки. Значение мясных блюд в питании, классификация их по способу тепловой обработки. Посуда, применяемая при приготовлении рыбных и мясных блюд.	
2.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	<b>29ч</b>		
	31-32	Общие сведения по технологии приготовления бульонов, их разновидности, заправочных супов, их разновидности требования к качеству. Правила подачи супов, условия и сроки хранения.	
	33-34	Общие правила приготовления и характеристика супов-пюре, супов молочных, сладких и холодных супов требования к качеству. Правила подачи супов, условия и сроки хранения.	
	35	Супы из концентратов, их разновидности, технология приготовления, требования к качеству. 1 Правила подачи супов, условия и сроки хранения.	
	36	Приготовление бульонов для соусов. Пассированные муки, виды пассировок. Их назначение.	
	37-38	Приготовление соусов основных и производных от них. Ознакомление с кулинарным использованием соусов. Приготовление заправок. Требования к качеству соусов, условия и сроки хранения.	
	39	Правила варки и припускание рыбы. Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы, рецептура, способы подачи	
	40	Способы жарки рыбы. Особенности запекания рыбы. Приготовление блюд из жаренной и запечённой рыбы, рецептура, способы подачи.	
	41	Блюда из котлетной рыбной массы, рецептура, технология приготовления, подача готовых блюд. Требования к качеству рыбных блюд, условия и сроки хранения.	
	42	<b>Практическая работа:</b> составление технологических карт рыбных горячих блюд	
43-45	<b>Лабораторная работа:</b> технология приготовления рыбных		

		горячих блюд	
	46	Варка мясных продуктов. Особенности варки различных мясных продуктов. Блюда из отварного мяса, рецептура, приготовление, отпуск.	
	47-48	Жаренные мясные блюда, рецептура, технология приготовления, отпуск. Блюда из субпродуктов, рецептура, технология приготовления и отпуск.	
	49	Тушение мяса, блюда из тушёного мяса, рецептура, технология приготовления, отпуск.	
	50	Запечённые мясные блюда, рецептура, технология приготовления, отпуск	
	51	Блюда из рубленой котлетной массы, рецептура, технология приготовления, отпуск.	
	52-53	Блюда из птицы отварные, жаренные, рецептура, технология приготовления, отпуск. Требования к качеству блюд из мяса и птицы, условия и сроки хранения.	
	54	<b>Практическая работа:</b> составление технологических карт мясных горячих блюд	
	55-59	<b>Лабораторная работа:</b> технология приготовления мясных горячих блюд	
<b>Раздел 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>			
	<b>1ч</b>		
3.1 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	60	Значение холодных блюд и закусок в питании. Санитарно-гигиенические требования к обработке для холодных блюд. Посуда для подачи блюд. Классификация холодных блюд и закусок по основному продукту и характеру кулинарной обработки.	

3.2 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	<b>9ч</b>		
	61	Бутерброды, их разновидности. Технология приготовления, оформление. Салаты из сырых и варёных овощей, винегрет овощной, рецептура, технология приготовления, оформление и отпуск.	
	62	Холодные блюда и закуски из рыбы, рецептура, технология приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	63	Холодные блюда и закуски из мяса и субпродуктов, рецептура, технология приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	64	<b>Практическая работа:</b> составление технологических карт холодных блюд и закусок	
	65-69	<b>Лабораторная работа:</b> технология приготовления холодных блюд и закусок	
<b>Раздел 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>			
4.1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	<b>1ч</b>		
	70	Значение сладких блюд и напитков в питании. Посуда, применяемая при приготовлении и подаче блюд. Классификация блюд.	
4.2. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента, дрожжевого теста и изделия из него	<b>16ч</b>		
	71	Холодные сладкие блюда, рецептура, технология приготовления, оформление. Требования к качеству, условия, сроки хранения.	



	72	Горячие блюда, рецептура, технология приготовления и отпуск. Блюда из концентратов, приготовление и отпуск. Горячие напитки, рецептура, технология приготовления и отпуск. Требование к качеству, условия, сроки хранения.	
	73-74	<b>Лабораторная работа:</b> технология приготовления сладких блюд и напитков	
	75-76	Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста. Разделка и выпечка теста	
	77-78	Дрожжевое безопарное тесто. Дрожжевое опарное тесто	
	79-80	Изделия из дрожжевого теста. Жарка изделий в жире.	
	81-82	Дрожжевое слоёное тесто. Блинное тесто. Тесто для оладий.	
	83	Требования к качеству	
	84-86	<b>Лабораторная работа:</b> технология приготовления дрожжевого теста и изделия из него	
4.3 Стандартизация и контроль качества продукции	<b>4ч</b>		
	87-88	Задачи стандартизации, виды стандартов, ответственность предприятия за выпуск продукции, не соответствующий стандартам, формы и методы контроля продукции, органолептическая оценка качества, сырья, полуфабрикатов, готовой продукции.	
<b>Зачёт</b>	89-90		

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Рабочая программа дисциплины реализуется в учебном кабинете Технологии кулинарного производства, учебном кулинарном и кондитерском цехе.

##### **Оборудование:**

- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, универсальный электрический привод и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

##### **Технические средства обучения:**

- персональный компьютер с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование.

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

1. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – М ИЦ «Академия»», 2018.-240.
2. Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом предпочтения потребителей, видов и форм обслуживания – М: ИЦ «Академия»», 2018.-256с.
3. Дубровская Н.И. Чуvasова Е.В. Приготовление супов и соусов– М: ИЦ «Академия»», 2020.-176с.
4. Дубровская Н.И. Чуvasова Е.В. Приготовление супов и соусов; Практикум – М: ИЦ «Академия»», 2021.-176с.
5. Андросов В.П. Пыжова Т.В. Производственное обучение по профессии Повар, ч.1. М: ИЦ «Академия»», 2020.-112с.
6. Андросов В.П. Пыжова Т.В. Производственное обучение по профессии Повар,. ч.2 М: ИЦ «Академия»», 2020.-160с.
7. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – М: ИЦ «Академия»», 2018г.-240с.
8. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции– М: ИЦ Кнорус 2022г.-206с.
9. Васюкова А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции – М: ИЦ Кнорус 2022г.-224.
10. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы – М: ИЦ «Академия»», 2018г.-160с.

11. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента – М: ИЦ «Академия», 2018г.-192с.

Профессиональные информационные системы:

1. Обучающие мультимедийные программы по профессии Повар, кондитер.

2. Фильмы по приготовлению различных блюд.

**Интернет-ресурсы:**

12.1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

13.2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

14.3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

15.4. Информационно-справочные материалы «Русская еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.russianfood.com>, с регистрацией.

16.5. Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.meals.ru>, с регистраци

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляет преподаватель в процессе проведения практических занятий и контрольной работы.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Уметь:</b>	
Пользоваться сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания	экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы и выполнения практической и контрольной работы;
Определять качество, поступивших овощей и грибов, соблюдать технологический процесс механической кулинарной обработки.	- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы и выполнения практической и контрольной работы;
Приготавливать полуфабрикаты из овощей, оценивать их качество.	экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы и выполнения практической и контрольной работы;
Определять количество отходов при механической обработке овощей, пользоваться сборником рецептов.	экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы и выполнения практической и контрольной работы;
Определять качество, поступающего сырья (мяса, рыбы) и полуфабрикатов, производить механическую и кулинарную обработку.	экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы и выполнения практической и контрольной работы;
Приготавливать полуфабрикаты, приготавливать рубленную массу и полуфабрикаты из нее. Приготавливать котлетную массу и полуфабрикаты из нее (из мяса, рыбы)	экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы и выполнения практической и контрольной работы;
Обрабатывать мясные субпродукты, обрабатывать птицу.	экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы и выполнения практической и контрольной работы;
Основные приемы тепловой обработки продуктов. Приобретать навыки эксплуатации теплового оборудования предприятий общественного питания.	оценка результатов во время проведения лабораторной работы и выполнения практической и контрольной работы;

Приготавливать супы и соусы в соответствии с технологическим процессом.	экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы и выполнения практической и контрольной работы;
Приготавливать блюда из рыбы в соответствии с технологическим процессом	оценка результатов во время проведения лабораторной работы и выполнения практической и контрольной работы; самооценка результативности и качества выполненной работы
Приготавливать блюда из мяса, мясных продуктов и птицы с соблюдением технологического процесса.	оценка результатов во время проведения лабораторной работы и выполнения практической и контрольной работы; самооценка результативности и качества выполненной работы
Приготавливать блюда и гарниры из овощей с соблюдением технологического процесса	оценка результатов во время проведения лабораторной работы и выполнения практической и контрольной работы;
Определять качество поступившего сырья, приготавливать бутерброды, салаты, холодные блюда и закуски из овощей, рыбы, мяса с соблюдением технологического процесса. Определять качество приготовленных блюд.	оценка результатов во время проведения лабораторной работы и выполнения практической и контрольной работы; самооценка результативности и качества выполненной работы
Приготавливать сладкие блюда и горячие напитки с соблюдением технологического процесса	оценка результатов во время проведения лабораторной работы и выполнения практической и контрольной работы; самооценка результативности и качества выполненной работы
Приготавливать дрожжевое тесто и изделия из него.	оценка результатов во время проведения лабораторной работы и выполнения практической и контрольной работы; самооценка результативности и качества выполненной работы
<b>Знать:</b>	
Понятие о механической кулинарной обработке продуктов, характеристику основных приемов, используемых при механической обработке сырья: механические (сортирование, измельчение, перемешивание, взбивание, дозирование, формование), гидромеханические (промывание, закачивание, осаждение, фильтрование).	экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы и выполнения практической и контрольной работы;
Основные приёмы механической кулинарной обработки овощей и грибов.	экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы и выполнения практической и контрольной работы;
Технологический процесс	экспертное наблюдение во время

обработки рыбы и морепродуктов, приготовление полуфабрикатов	проведения лабораторной работы и выполнения практической и контрольной работы;
Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса, мясопродуктов и птицы, рецептуры и технологию приготовления рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них	экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы и выполнения практической и контрольной работы;
Технологический процесс приготовления супов и соусов, рецептуры.	экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы и выполнения практической и контрольной работы;
Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из круп и овощей	экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы и выполнения практической и контрольной работы;
Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из рыбы	оценка результатов во время проведения лабораторной работы и выполнения практической и контрольной работы;
Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из мяса, мясных продуктов, птицы.	оценка результатов во время проведения лабораторной работы и выполнения практической и контрольной работы;
Технологический процесс приготовления и отпуска холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и бутербродов	оценка результатов во время проведения лабораторной работы и выполнения практической и контрольной работы;
Технологический процесс приготовления и отпуска сладких блюд и горячих напитков	оценка результатов во время проведения лабораторной работы и выполнения практической и контрольной работы;
Технологический процесс приготовления и отпуска изделий из дрожжевого теста	оценка результатов во время проведения лабораторной работы и выполнения практической и контрольной работы;
Задачи стандартизации, виды стандартов, ответственность предприятия за выпуск продукции, несоответствующие стандартам, формы и методы контроля качества продукции	экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы и выполнения практической и контрольной работы;
Осуществлять органолептическую оценку качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы и выполнения практической и контрольной работы;

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«АНГАРСКИЙ ТЕХНИКУМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ»

УТВЕРЖДЕНО  
Директор ГАПОУ ИО АТОПТ  
С. А. Карп  
« 09 » июня 20 22 г.



**Рабочая программа**

Учебной дисциплины

**Техническое оснащение предприятий  
общественного питания**

основной программы профессионального обучения  
по профессии: ПОВАР

Ангарск, 2022



**Авторы:**

Иванова О.И.  
(ФИО)

Мастер п/о  
(Должность)

ГАПОУ ИО АТОПТ  
(Организация)

## **Оглавление**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	6
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.....	6
2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Техническое оснащение предприятий общественного питания. ....	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ .....	9
3.1. Материально-техническое обеспечение .....	9
3.2. Информационное обеспечение обучения .....	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.	11

## **4. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения, предназначенной для обучения лиц по профессии Повар.

### **1.2. Место дисциплины в структуре основной программы профессионального обучения:**

дисциплина входит в теоретическую часть программы.

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

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

- Эффективно использовать изученное оборудование, устранять несложные неисправности.

- Классифицировать механическое оборудование, разбираться в технической документации.

- Уметь собрать и подготовить к работе механическое оборудование любого типа, уметь работать и соблюдать технику безопасности.

\_ Уметь подготовить к работе тепловое оборудование, организовать рабочее место, проверить санитарно – техническое состояние, заземление

- Уметь правильно включить электроплитку и подготовить контрольно – измерительную температуру котлов.

- Уметь приготовить к работе электросковороду, фритюрницу. Уметь залить масло.

- Уметь различать типы и виды холодильных машин, уметь разбираться в схеме холодильной машины.

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

- Классификацию оборудования по видам, назначению и автоматизации.

- Знать части машин, из какого материала изготавливаются, техническую документацию.

- Знать в каком цехе устанавливается машина, как собрать и подготовить к работе, как эксплуатировать.

- Знать правила работы овощерезками, машинами для работы в кондитерском и мясном цехе.

- Знать характеристику теплового оборудования, виды нагревательных элементов.

- Знать характеристику, устройство, правила эксплуатации жарочных шкафов.

- Знать подготовку к работе и правила эксплуатации сковород, фритюрниц. Технику безопасности и правила экономии электроэнергии. Виды поражения электрическим током.

- Знать виды холодильного оборудования: шкафы, камеры, прилавки, витрины, их характеристику, правила эксплуатации и технику безопасности.

- Знать виды поражения электрическим током, мероприятия по предупреждению электротравматизма, оказание первой помощи.

#### **1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Всего часов на освоение дисциплины – 20 часов.

Лекционные занятия – 16 часов.

Практические занятия – 4 часа

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>20 ч</b>
в том числе:	
Лекционные занятия	16ч
практические занятия	4 ч
аттестация в форме зачёта.	

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Техническое оснащение предприятий общественного питания.**

Наименование разделов и тем	Объём часов\номер урока	Содержание учебного материала	Форма контроля
<b>Тема 1. Введение.</b>	2ч		Зачёт
	1	Техническая грамотность. Технический прогресс в общественном питании.	
	2	Технический прогресс в общественном питании.	
<b>Тема 2. Общие сведения о машинах.</b>	3ч		
	3	Основные направления механизации и автоматизации производственных процессов.	
	4	Универсальные приводы. Их назначение и применение.	
	5	<b>Практическая работа.</b> Универсальные приводы. Эксплуатация. Правила техники безопасности работы с универсальными приводами.	
<b>Тема 3. Механическое оборудование.</b>	5ч		
	6	Картофелеочистительные машины и механизмы.	
	7	Машины и механизмы для нарезки овощей. Назначение устройство. Правила эксплуатации.	
	8	Мясорубки. Мясорыхлительные машины и механизмы. Принцип действия, правила эксплуатации.	
	9	Котлетоформовочная машина, рыбоочистительная машина. Назначение, принцип действия, техника безопасности.	
	10	<b>Практическая работа.</b> Правила эксплуатации, принцип действия, назначение электромеханического оборудования. Правила техники безопасности работы на электромеханическом оборудовании.	
<b>Тема 4 . Тепловое оборудование.</b>	5ч		
	11	Классификация теплового оборудования. Понятия о топливе и теплоносителях.	

	12	Жарочно - пекарное оборудование. Классификация, характеристика, назначение, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.	
	13	Пищеварочные котлы. Принцип действия. Правила эксплуатации.	
	14	Варочно – жарочное оборудование. Классификация, характеристика, правила эксплуатации, техника безопасности.	
	15	<b>Практическая работа.</b> Тепловое оборудование. Классификация. Принцип действия, правила эксплуатации.	
<b>Тема 5. Холодильное оборудование.</b>	3ч		
	16	Холодильное оборудование. Классификация, характеристика, назначение устройство правила эксплуатации техника безопасности.	
	17	Торговое холодильное оборудование.	
	18	Классификация, назначение, характеристика холодильного оборудования	
<b>Тема 6. Пожаробезопасность. Электробезопасность.</b>	2ч		
	19	Пожарная опасность Пожарный инвентарь. Виды поражения электрическим током, мероприятия по предупреждению электротравматизма, оказание первой помощи .	
	20	<b>Зачёт.</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Рабочая программа дисциплины реализуется в кабинете № 2

##### **Оборудование:**

1. Витрина холодильная СВ-700.2
2. Котёл пищеварочный КПЭМ-160 ???
3. Миксер ММ-23
4. Пароконвектомат электр.бройлер, электрон.упр., ПКА-6
5. Печь хлебопекарная ХПЭ-750\500, 41
6. Печь хлебопекарная ХПЭ-500
7. Плита кухонная эл. ЭПШЧ 9-4-16
8. Тестораскаточная машина МРТ-400 «салют»
9. Электрошкаф жарочно-пекарный ЭШП-09
10. Мясорубка МИМ 300М
11. Холодильный шкаф Polair ШХ-0,5
12. Комбайн барный Р520
13. Кофемашина Royal Coffe BAR
14. Машина для формовки и выпечки тарталеток СООКМАТИК
15. Пароконвектомат СМ 101 RATIONAL
16. Пекарский шкаф ХПЭ-750\500-41
17. Печь электрическая для пиццы ПЭП - 4
18. Плита электрическая ЭПК-48ЖШ-К-2\1 (2 шт)
19. Поверхность жарочная АКО – 40Н
20. Прилавок-витрина холодильный ПВВ(Н)-70КМ-С-01-НШ
21. Электрический спиральный тестомес HS-30
22. Мармит первых блюд двухкомфорочный
23. Слайсер для нарезки гастрономических товаров
24. Электроблинница
25. Стол учительский
26. Парты для учащихся



27. Стеллажи демонстрационные

**Технические средства обучения:**

- компьютер

-мультимедийное оборудование.

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания.- М.: ИД «Академия», 2021г.-256 с.

**Интернет-ресурсы:**

<http://restorator.name>

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляет преподаватель в процессе проведения практических занятий и контрольной работы.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Уметь:</b>	
Эффективно использовать изученное оборудование, устранять несложные неисправности.	В процессе выполнения практической работы.
Классифицировать механическое оборудование, разбираться в технической документации.	В процессе выполнения практической работы.
Уметь собрать и подготовить к работе механическое оборудование любого вида, уметь работать и соблюдать технику безопасности.	Собеседование.
Уметь подготовить к работе тепловое оборудование, организовать рабочее место, проверить санитарно – техническое состояние, заземление.	В ходе опроса.
- Уметь правильно включить электроплитку и подготовить контрольно – измерительную температуру котлов.	Собеседование.
- Уметь приготовить к работе электросковороду, фритюрницу. Уметь залить масло	В процессе выполнения практической работы.
- Уметь различать типы и виды холодильных машин, уметь разбираться в схеме холодильной машины.	В процессе выполнения практической работы.
<b>Знать:</b>	
Квалификацию оборудования по видам, назначению и автоматизации.	В процессе выполнения практической работы.
Знать части машин, из какого материала изготавливаются, техническую документацию.	Собеседование.
Знать в каком цехе устанавливается машина, как собрать и подготовить к работе.	В ходе опроса.

Знать правила эксплуатации и правила безопасности работы овощерезками, машинами для работы в кондитерском и мясном цехе.	В процессе выполнения практической работы.
Знать характеристику теплового оборудования, виды нагревательных элементов.	В процессе выполнения практической работы.
Знать характеристику, устройство, правила эксплуатации жарочных шкафов.	В процессе выполнения практической работы.
- Знать подготовку к работе и правила эксплуатации сковород, фритюрниц. Технику безопасности и правила экономии электроэнергии. Виды поражения электрическим током.	В ходе опроса.
- Знать виды холодильного оборудования: шкафы, камеры, прилавки, витрины, их характеристику, правила эксплуатации и технику безопасности.	В процессе выполнения практической работы.
- Знать виды поражения электрическим током, мероприятия по предупреждению электротравматизма, оказание первой помощи	Собеседование.

**Авторы:**

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«АНГАРСКИЙ ТЕХНИКУМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ»

УТВЕРЖДЕНО  
Директор ГАПОУ ИО АТОПТ  
С. А. Карп  
« 09 » июня 20 22 г.

**Рабочая программа**

Учебной дисциплины  
**Организация производства  
предприятий общественного питания**

основной программы профессионального обучения  
по профессии: ПОВАР

Ангарск, 2022

Иванова О.И.  
(ФИО)

Мастер п/о  
(Должность)

ГАПОУ ИО АТОПТ  
(Организация)

## Оглавление

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.....	6
2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины организация производства предприятий общественного питания.....	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ.....	9
3.1. Материально-техническое обеспечение .....	9
3.2. Информационное обеспечение обучения .....	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	10

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения, предназначенной для обучения лиц по профессии Повар.

## **1.2. Место дисциплины в структуре основной программы профессионального обучения:**

дисциплина входит в теоретическую часть программы

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

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

- ориентироваться в рыночных условиях организации предприятий общественного питания.
  - выделять более прогрессивные формы и методы обслуживания.
  - на практике применять знания предмета
  - правильно определить тип и категорию предприятия, уровень и виды услуг, планировать работу в соответствии со стандартом.
  - правильно организовывать доставку продуктов, уметь организовывать работу складского хозяйства, уметь работать с весами.
  - уметь правильно организовывать работу всех цехов с учетом их специфики.
  - уметь правильно организовывать работу раздаточной, моечной кухонной посуды.
  - уметь снабжать сырьем, инструментами, спецодеждой.
  - уметь применять на практике итоги изучения потребительского спроса, организовывать рекламу своего предприятия, выбирать форму

обслуживания, сервировать стол.

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

- состояние, задачи и перспективы развития общественно питания, содержание предмета и его связь с другими дисциплинами

- особенности производственно – торговой деятельности предприятий общественного питания.

- знать состав и планировку предприятий общественного питания, характеристику помещений и санитарно – гигиенические требования к ним.

- знать требования к таре и весам.

- знать общие требования к производственным помещениям на уровне стандартов.

- знать организацию работы овощного цеха.

-знать организацию работы супового и соусного отделения горячего и холодного цеха с учётом специфики их производства, размещение оборудования, инвентаря и посуды

- организацию работы кондитерского цеха, его назначение

- знать организацию работы раздаточной.

- знать потребительский спрос и цель его изучения.

- характеристику торговых помещений, оформление залов, оформление банкетных столов.

-знать формы обслуживания.

- знать организацию работы мясного цеха, и производство рубленых полуфабрикатов и полуфабрикатов из котлетной массы.

- знать рациональное размещение оборудования и обеспечение безопасности труда.

#### **1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Всего часов на освоение дисциплины – 16 часов

Лекционные занятия –12 часов

Практические занятия –4 часа.



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>16 часов</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>12 часов</b>
в том числе:	
практические занятия	4 часа
Итоговая аттестация в форме зачёта.	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины организация производства предприятий общественного питания

Наименование разделов и тем	Объём часов\номер урока	Содержание учебного материала	Форма контроля
<b>Тема 1. Введение.</b>	1		
	1	Современное состояние, задачи и перспективы развития общественного питания в условиях рыночной экономики.	
<b>Тема 2. Характеристика предприятий общественного питания.</b>	2ч		
	2	Общая характеристика. Классификация типов предприятий.	
	3	Характеристика помещений и санитарно-технические требования.	
<b>Тема 3. Организация снабжения.</b>	3ч		
	4	Организация доставки продукта с учетом Госстандарта.	
	5	Правила хранения. Организация тарного и весового хозяйства, контроль за работой.	
	6	<b>Практическое занятие:</b> Типы и виды предприятий общественного питания (заполнение таблиц)	
<b>Тема 4. Организация производственных цехов.</b>	8ч		
	7	Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест.	
	8	Организация работы овощного, мясного, рыбного цеха с полным производственным циклом на сырьё и полуфабрикаты.	
	9	<b>Практическая работа.</b> Последовательность производственного цикла на сырьё и полуфабрикаты (Заполнение таблиц).	
	10	Организация работы горячего и холодного цехов, их назначение, характеристика, оборудование и инвентарь.	

	11	Организация работы кондитерского цеха, его назначение, характеристика, состав помещений, оборудование, инвентарь, посуда.	
	12	<b>Практическая работа.</b> Организация рабочего места в кондитерском цехе (оформление технологических карт).	
	13	Организация работы моечных кухонной посуды, производственного оборудования, тары.	
	14	<b>Практическая работа.</b> Организация работы горячего и холодного цехов. Описание оборудования для этих цехов (Составление схемы)	
<b>Тема 5. Организация обслуживания посетителей.</b>	2ч		
	15	Оборудование и оформление залов. Основы меню.	
	16	<b>Зачёт</b>	
<b>ИТОГО</b>	16ч		

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Рабочая программа дисциплины реализуется в кабинете № 2

##### **Оборудование:**

- учительский стол
- парты
- стеллажи демонстрационные

##### **Технические средства обучения:**

- компьютер
- мультимедийное оборудование

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

1. Барашников Ю.М Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании: Изд. « Академия», 2020г.-288с

##### **дополнительная литература**

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб. Для НПО – 3-е изд., стер.- М. : Академия, 2005.

2. Мальгина С. Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: Учеб. Для СПО. - Изд.центр « Академия», 2014.

3. Фатыхов Д. Ф. Белехов А . Н. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и в быту: учеб. Пособ. - 4-е изд. Стер. М : Академия, 2005.

##### **Интернет-ресурсы:**

<http://restorator.name>

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляет преподаватель в процессе проведения практических занятий и контрольной работы.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Уметь:</b>	
- ориентироваться в рыночных условиях организации предприятий общественного питания.	В ходе опроса.
- выделять более прогрессивные формы и методы обслуживания.	Собеседование.
- на практике применять знания предмета	В виде собеседования.
- уметь правильно определить тип и категорию предприятия, уровень и виды услуг, планировать работу в соответствии со стандартом.	В процессе выполнения практической работы.
- правильно организовывать рабочие места, выбирать инвентарь.	Собеседование.
- уметь правильно определить тип и категорию предприятия, уровень и виды услуг, планировать работу в соответствии со стандартом.	В процессе выполнения практической работы.
- правильно организовывать доставку продуктов, уметь организовывать работу складского хозяйства, уметь работать с весами	В ходе опроса.
- уметь правильно организовывать работу всех цехов с учетом их специфики.	В процессе выполнения практической работы.
- уметь правильно организовывать работу раздаточной,	В процессе выполнения практической работы.

моечной кухонной посуды.	
- уметь снабжать сырьем, инструментами, спецодеждой	В процессе выполнении практической работы..
- уметь применять на практике итоги изучения потребительского спроса, организовывать рекламу своего предприятия, выбирать форму обслуживания, сервировать стол.	В процессе выполнении практической работы..
<b>Знать:</b>	
- состояние, задачи и перспективы развития общественно питания, содержание предмета и его связь с другими дисциплинами	Собеседование.
- особенности производственно – торговой деятельности предприятий общественного питания.	Собеседование.
- знать состав и планировку предприятий общественного питания, характеристику помещений и санитарно – гигиенические требования к ним.	В процессе выполнении практической работы.
- знать требования к таре и весам.	В процессе выполнении практической работы.
- знать общие требования к производственным помещениям на уровне стандартов.	В процессе выполнении практической работы.
- знать организацию работы овощного цеха.	В процессе выполнении практической работы.
-знать организацию работы супового и соусного отделения горячего и холодного цеха с учётом специфики их производства, размещение оборудования, инвентаря и посуды	В процессе выполнении практической работы.
- организацию работы кондитерского цеха, его назначение	В процессе выполнении практической работы.

- знать организацию работы раздаточной	В виде опроса.
- знать потребительский спрос и цель его изучения	Собеседование.
- характеристику торговых помещений, оформление залов, оформление банкетных столов.	В процессе выполнении практической работы.
-знать формы обслуживания.	В виде опроса.
- знать организацию работы мясного цеха, и производство рубленых полуфабрикатов и полуфабрикатов из котлетной массы.	В процессе выполнении практической работы.
- знать рациональное размещение оборудования и обеспечение безопасности труда.	В процессе выполнении практической работы.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«АНГАРСКИЙ ТЕХНИКУМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ»

УТВЕРЖДЕНО  
Директор ГАПОУ ИО АТОПТ  
С. А. Карп  
« 09 » июня 20 22 г.



**Рабочая программа**

**ПРАКТИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ**

основной программы профессионального обучения  
по профессии: ПОВАР

Ангарск, 2022



**Авторы:**

Емельянова О.Д.                      зам. дир по УМР                      ГАПОУ ИО АТОПТ  
(ФИО)    (Должность)    (Организация)

Михайлова В.П                      зам. дир по УПР                      ГАПОУ ИО АТОПТ  
(ФИО)    (Должность)    (Организация)

Настоящая программа является частью основной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии Повар, разработанной с учетом требований профессионального стандарта Повар и предназначена для профессионального обучения лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего, а также лиц, имеющих профессию рабочего, профессии рабочих или должность служащего, в целях получения новой профессии Повар.

## ОБЪЁМ И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ

### 1.1. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Всего часов на освоение дисциплины – 120 часов

Наименование модуля	Общее колич. часов
<b>Модуль 1. <u>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</u></b>	<b>30</b>
<b>Модуль 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>40</b>
<b>Модуль 3. <u>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</u></b>	<b>30</b>
<b>Модуль 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	<b>20</b>

## 2.2. Тематическое планирование производственного обучения

Всего часов на модуль	Наименование раздела модуля	Виды работ	Отзыв с места работы (оценка за выполненную работу)
30	<b>Модуль 1. <u>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</u></b>		
10	<p style="text-align: center;"><b>1.1</b></p> <p>Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.</p> <p>2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.</p> <p>3. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.</p> <p>4. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.</p> <p>5. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</p>	
20	<p style="text-align: center;"><b>1.2. Обработка</b></p> <p>сырья и приготовление полуфабрикатов из него</p>	<p>1. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).</p> <p>2. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика</p>	

		<p>3. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.</p> <p>4. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).</p> <p>5. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.</p> <p>6. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.</p> <p>7. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>8. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.</p> <p>9. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.</p> <p>10. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;</p> <p>11. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>12. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p> <p>13. Хранение обработанного сырья(вакуумирование, охлаждение, замораживании) , полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья,</p>	
--	--	---	--

		<p>мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.</p> <p>14. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемость.</p> <p>15. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос</p>	
40	<b>Модуль 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		
10	<p><b>2.1</b></p> <p>Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>3. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и складывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>4. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>5. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности</p>	

		продукции, оказываемой услуги.	
30	2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	<p>1. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>2. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>3. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>4. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>5. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>6. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи,</p>	

		на вынос	
30	<b>Модуль 3. <u>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</u></b>		
10	3.1 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам и закускам при приемке продуктов со склада.</li> <li>2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</li> <li>3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</li> </ol>	
20	3.2 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.</li> <li>2. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</li> <li>3. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</li> </ol> <p>Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и</p>	



		способов обслуживания.	
20	<b>Модуль 4.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		
5	4.1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	<p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p>	
15	4.2 Процессы приготовления и подготовки к	1. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	

	<p>реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента</p>	<p>2. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>3. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>4. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>5. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	
--	---	---	--

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

#### **3.1 Материально-техническое обеспечение**

**Реализация программы предполагает наличие лаборатории  
Учебная кухня ресторана**

Оборудование учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:

- моечная ванна;
- шкаф холодильный;
- шкаф морозильный;
- шкаф интенсивной заморозки;
- охлаждаемый прилавок-витрина;
- ледогенератор;
- блендер (гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- слайсер;
- планетарный миксер;
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) ;
- овощерезательная машина;
- плиты электрические или с индукционным нагревом;
- печь пароконвекционная;
- конвекционная печь;
- плита вок;
- гриль электрический;
- гриль - саломандра;
- фритюрница;
- микроволновая печь;
- горелка газовая ручная;
- нитраттестер;
- машина для вакуумной упаковки;

- машина посудомоечная;
- стеллаж;
- мусат для заточки ножей;

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

- рабочий стол;
- весы настольные электрические;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);
- термометр со щупом;
- мерный стакан;
- венчик;
- ложки;
- миски из нержавеющей стали;
- сито;
- шенуа;
- лопатки (металлические, силиконовые);
- половник;
- пинцет;
- щипцы универсальные;
- ножи поварской тройки;
- корзины для отходов;
- набор кастрюль;
- набор сотейников;
- набор сковород;
- гриль сковорода;
- сковорода для вок;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;

- перчатки силиконовые;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- тарелки глубокие (различного объема);
- тарелки плоские (различного диаметра);
- блюдо прямоугольное;
- соусники.

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

***Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики:*** весоизмерительное оборудование, о

вощерезательная машина,

пароконвектомат,

электрическая плита,

протирачная машина,

блендер,

слайсер,

холодильные шкафы;

инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).