

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ШЕБЕКИНСКИЙ АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ РЕМЕСЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

РАССМОТРЕНО
На заседании ПЦК

Протокол № 12 от 31 августа 2015 года

Председатель ПЦК  Дёгтева Н.И.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ОГАПОУ ШАРТ

Гиль Е.Г.

Приказ № 282 от 31 августа 2015 года



**ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ
(ПЕРЕПОДГОТОВКИ) ПО ПРОФЕССИИ
16675 ПОВАР**

срок обучения- 2,5 месяца

Шебекино
2015

РАССМОТРЕНО

На заседании ПЦК

Протокол № 10 от 15.06 2016 года

Председатель ПЦК Дёгтева Н.И.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ОГАПОУ ШАРТ

Гиль Е.Г.

Приказ № 30 от 31.08 2016 года

РАССМОТРЕНО

На заседании ПЦК

Протокол № 11 от 31.08 2017 года

Председатель ПЦК Дёгтева Н.И.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ОГАПОУ ШАРТ

Гиль Е.Г.

Приказ № 388 от 31.08 2017 года

РАССМОТРЕНО

На заседании ПЦК

Протокол № от 201 года

Председатель ПЦК Дёгтева Н.И.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ОГАПОУ ШАРТ

Гиль Е.Г.

Приказ № от 201 года

РАССМОТРЕНО

На заседании ПЦК

Протокол № от 201 года

Председатель ПЦК Дёгтева Н.И.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ОГАПОУ ШАРТ

Гиль Е.Г.

Приказ № от 201 года

Организация разработчик: ОГАПОУ ШАРТ

Разработчики:

Шокурова Н.Н., преподаватель специальных дисциплин.

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ШЕБЕКИНСКИЙ АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ РЕМЕСЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

РАССМОТРЕНО

На заседании ПЦК

Протокол № 12 от 31 августа 2015 года

Председатель ПЦК _____ Дёгтева Н.И.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ОГАПОУ ШАРТ

_____ Гиль Е.Г.

Приказ № 282 от 31 августа 2015 года

**ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ
(ПЕРЕПОДГОТОВКИ) ПО ПРОФЕССИИ
16675 ПОВАР**

срок обучения- 2,5 месяца

Шебекино
2015

РАССМОТРЕНО
На заседании ПЦК
Протокол № ____ от _____ 201_ года
Председатель ПЦК _____ Дёгтева Н.И.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГАПОУ ШАРТ
_____ Гиль Е.Г.
Приказ № ____ от _____ 201__года

РАССМОТРЕНО
На заседании ПЦК
Протокол № ____ от _____ 201_ года
Председатель ПЦК _____ Дёгтева Н.И.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГАПОУ ШАРТ
_____ Гиль Е.Г.
Приказ № ____ от _____ 201__года

РАССМОТРЕНО
На заседании ПЦК
Протокол № ____ от _____ 201_ года
Председатель ПЦК _____ Дёгтева Н.И.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГАПОУ ШАРТ
_____ Гиль Е.Г.
Приказ № ____ от _____ 201__года

РАССМОТРЕНО
На заседании ПЦК
Протокол № ____ от _____ 201_ года
Председатель ПЦК _____ Дёгтева Н.И.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГАПОУ ШАРТ
_____ Гиль Е.Г.
Приказ № ____ от _____ 201__года

Организация разработчик: ОГАПОУ ШАРТ

Разработчики:

Шокурова Н.Н., преподаватель специальных дисциплин.

СОДЕРЖАНИЕ

- I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА
- II. УЧЕБНЫЙ ПЛАН
- III. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН

Экономический курс

Экономика отрасли и предприятий.

Технический курс

Основы калькуляции и учета.

Деловая культура.

Автоматизация производства.

Специальный курс

Кулинария.

Основы физиологии питания.

Товароведение пищевых продуктов.

Оборудование предприятий общественного питания.

Организация производства.

Практическое обучение

Производственное обучение.

Производственная практика.

IV. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПРОФЕССИИ ПОВАР

V. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПРОФЕССИИ ПОВАР

VI. СИСТЕМА ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПРОФЕССИИ ПОВАР

VII. УЧЕБНО – МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РЕАЛИЗАЦИЮ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПРОФЕССИИ ПОВАР

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа профессионального обучения профессии Повар (далее – Рабочая программа) разработана в соответствии с рекомендациями по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных образовательных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов, утвержденных Министерством образования и науки Российской Федерации от 8 сентября 2015 года №610н.

Содержание Рабочей программы представлено пояснительной запиской, учебным планом, рабочими программами учебных дисциплин, планируемыми результатами освоения Рабочей программы, условиями реализации Рабочей программы, системой оценки результатов освоения Рабочей программы, учебно-методическими материалами, обеспечивающими реализацию Рабочей программы.

Учебный план содержит перечень учебных предметов экономического, общетехнического, специального курса с указанием времени, отводимого на освоение учебных предметов, включая время, отводимое на теоретические и практические занятия.

Рабочие программы учебных дисциплин раскрывают рекомендуемую последовательность изучения разделов и тем, а также распределение учебных часов по разделам и темам.

Условия реализации Рабочей программы содержат организационно-педагогические, кадровые, информационно-методические и материально-технические требования. Учебно-методические материалы обеспечивают реализацию Рабочей программы.

Рабочая программа предусматривает достаточный для формирования, закрепления и развития практических навыков и компетенций объем практики.

Рабочая программа может быть использована для разработки рабочей программы профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья при соблюдении условий, без которых невозможно или затруднительно освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

По окончании курса обучающиеся, в соответствии с учебным планом, сдают экзамен по дисциплине «Кулинария» в письменной форме.

Учебный план
областного государственного профессионального
образовательного учреждения
«Шебекинский агротехнический ремесленный техникум»
по программе подготовки (переподготовки) квалифицированных
рабочих по профессии «Повар»

Профессия по ОК:
16675 Повар
вечерняя)

форма обучения:
очное – заочная (

2 – 3 разряд.

Срок обучения 2,5 месяца.

№ п/п	Предметы	Экза мен	Всего часов	За курс обучения в неделю			
				4	3	2	1
1.	Теоретическое обучение		116				
1.1	<i>Экономический курс</i>		20				
1.1.1.	Экономика отрасли и предприятия		20	5	-	-	-
1.2	<i>Общетехнический курс</i>		16				
1.2.1.	Деловая культура		6	1	-	1	-
1.2.2.	Автоматизация производства		5	1	-	1	-
1.2.3.	Основы калькуляции и учета		5	-	1	1	-
1.3	<i>Специальный курс</i>		80				
1.3.1.	Кулинария	•	37	5	3	4	-
1.3.2.	Товароведение пищевых продуктов		10	1	1	1	1
1.3.3.	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены		10	1	1	1	1
1.3.4.	Оборудование предприятий общественного питания		13	1	1	2	1
1.3.5.	Организация производства предприятий общественного питания		10	1	1	1	1
2.	Практическое обучение		256				
2.1.	Производственное обучение	•	240	24	32	23	2
2.2	Производственная практика		16				16
	Консультации		10			5	5
	Квалификационный экзамен		8				8
	ИТОГО		390	40	40	40	35

**Областное государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение**

**«ШЕБЕКИНСКИЙ АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ РЕМЕСЛЕННЫЙ
ТЕХНИКУМ»**

III. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ ЭКОНОМИЧЕСКОГО КУРСА

«Экономика отрасли и предприятий»

2015г.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка (всего)	20
в том числе:	
теоретические занятия	20
практические занятия	-

3.2. Тематический план учебной дисциплины экономического курса «Экономика отрасли и предприятий»

№ п/п	Наименование тем	Количество часов		
		Всего	Теорет.	ПЗ
1	Основные понятия товарной экономики	1	1	-
2	Понятие и сущность конкуренции	1	1	-
3	Монополия, антимонопольная политика	1	1	
4	Рынок и его составляющие	1	1	
5	Структура и функция рынка	1	1	
6	Закон спроса и предложения	1	1	
7	Эластичность спроса и предложения	1	1	
8	Понятие и виды предприятий	1	1	
9	Функции предприятий	1	1	
10	Экономика предприятий	1	1	
11	Виды предприятий	1	1	
12	Себестоимость, рентабельность	1	1	
13	Распределение прибыли	1	1	
14	Законодательство о труде	1	1	
15	Трудовой договор	1	1	
16	Рассмотрение трудовых споров	1	1	
17	Права и обязанности работников	1	1	
18	Маркетинг, общие понятия	1	1	
19	Принципы и методы маркетинга	1	1	
20	Итоговое занятие, зачет	1	1	
	Итого за курс обучения	20	20	

3.3. Содержание учебной дисциплины экономического курса «Экономика отрасли и предприятия»

Тема 1. Основные понятия товарной экономики

Общие сведения о предмете, его цели, задачи. Значение предмета для овладения профессией. Понятие экономической модели. Микро- и макроэкономика. Зарождение и развитие экономической мысли. Различные экономические теории.

Тема 2. Понятие и сущность конкуренции.

Типы экономических систем. Принципы функционирования рыночной экономики. Основные функции рынка. Инфраструктура современного рынка. Рыночная цена. Законы спроса и предложения. Роль конкуренции в условиях свободного рынка.

Тема 4. Монополия, антимонопольная политика

Монополизация рынка. Экономические кризисы. Мировые цены. Валюта. Валютный курс. Котировка валют. Ссудный процент (процентная ставка). Инфляция: сущность, причины, последствия. Индекс цен. Уровень инфляции. Виды инфляции.

Тема 5. Структура и функция рынка

Структура народного хозяйства страны. Реформирование российской экономики. Промышленность и ее ведущая роль в народном хозяйстве. Понятие отрасли. Принципы образования отраслей. Сущность понятия собственности.

Тема 6. Закон спроса и предложения

Субъекты малого предпринимательства. Организационно-экономические особенности малого предприятия. Основные экономические показатели предприятия. Бизнес-план малого предприятия. Формы сотрудничества малого предприятия с другими предприятиями. Франчайзинг. Бренд. Товарная марка. Венчурный бизнес.

Тема 7. Эластичность спроса и предложения.

Сущность предпринимательства. Современные формы предпринимательской деятельности в России. Регистрация, лицензирование и прекращение предпринимательской деятельности. Маркетинг. Менеджмент.

Тема 8. Понятие и виды предприятий

Виды, типы, классификация предприятий общественного питания

Тема 9. Функции предприятий.

Главное назначение хозяйственной деятельности. Потребности общества и виды благ, необходимые для жизни людей. Закон Энгеля. Структура хозяйственной деятельности на рубеже XX - XXI столетий. Укрепление взаимосвязи материального и нематериального производства, повышение роли сферы услуг.

Тема 10. Экономика предприятий.

Экономика как хозяйственная деятельность и как наука о такой деятельности, принципы экономики.

Тема 11. Виды предприятий.

Виды, типы, классы предприятий общественного питания.

Тема 12. Себестоимость, рентабельность.

Первичное распределение доходов в свободной рыночной экономике: положительные черты и недостатки. Вторичное распределение государством доходов физических и юридических лиц. Государственное регулирование социально-экономических отношений.

Тема 13. Распределение прибыли.

Заработная плата работников. Факторы увеличения оплаты труда. Роль форм вознаграждения за труд в стимулировании деятельности рабочих и специалистов. Номинальная и реальная заработная плата.

Тема 14. Законодательство о труде.

Основные формы предприятий; Производственная структура предприятия - основное, вспомогательное, подсобное производство; Функциональные отделы предприятия.

Тема 15. Трудовой договор.

Защита трудовых прав работников профессиональными союзами; самозащита работниками трудовых прав. Способы защиты трудовых прав работника: государственный надзор и контроль за соблюдением трудового законодательства.

Тема 16. Рассмотрение трудовых споров.

Трудовые споры: понятие, виды, причины возникновения. Органы, рассматривающие индивидуальные трудовые споры: комиссии по трудовым спорам (КТС) и суды. Сроки обращений за разрешением индивидуальных трудовых споров и порядок их рассмотрения в КТС и судах. Исполнение решений по индивидуальным трудовым спорам. Порядок рассмотрения коллективного трудового спора.

Тема 17. Права и обязанности работников.

Трудовое право: понятие, предмет, метод. Трудовые отношения: понятие, основания возникновения, трудовая правосубъектность. Система трудового законодательства РФ. Правовое регулирование трудовых

отношений. Трудовое законодательство разных уровней: федеральное, субъектов РФ, акты органов местного самоуправления и др. Заключение коллективных и трудовых договоров, соглашений.

Тема 18. Маркетинг, общие понятия.

Цели маркетинга в сфере предприятий общественного питания.
Реклама.

Тема 19. Принципы и методы маркетинга.

Основные принципы маркетинга в общественном питании. Реклама, дегустация, акции, скидки, услуги.

Тема 20. Итоговое занятие, зачет.

**Областное государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение**

**«ШЕБЕКИНСКИЙ АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ РЕМЕСЛЕННЫЙ
ТЕХНИКУМ»**

III. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ ТЕХНИЧЕСКОГО КУРСА

« Основы калькуляции и учета»

2015г.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка (всего)	5
в том числе:	
теоретические занятия	5
практические занятия	-

3.2. Тематический план учебной дисциплины общетехнического курса «Основы калькуляции и учета»

№ п/п	Наименование тем	Количество часов		
		Всего	Теорет.	ПЗ
1	Введение	1	1	-
2	Учет сырья, продуктов и тары	2	2	-
3	Бухгалтерская отчетность торговых предприятий и объединений	2	2	
	Итого за курс обучения	5	5	

3.3. Содержание учебной дисциплины общетехнического курса «Основы калькуляции и учета»

Тема 1. Введение.

Цель изучения предмета и его содержание. Включает в себя правила ведения учета движения товара на предприятиях общественного питания, составление калькуляционных карт, рассчитать стоимость блюд и изделий, как правильно применять сырье и отгружать готовую продукцию.

Тема 2. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания.

Материальная ответственность, ее документальное оформление. Порядок оформления и учета доверенностей. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги.

Товарные потери и их списание. Отчетность материально-ответственных лиц. Порядок проведения инвентаризации продуктов и тары в кладовой и ее документальное оформление.

Тема 8. Бухгалтерская отчетность торговых предприятий и объединений.

Значение и виды отчетности. Требования, предъявляемые к отчетности.
Объем, порядок и сроки предоставления квартальной и годовой отчетности.

**Областное государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение**

**«ШЕБЕКИНСКИЙ АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ РЕМЕСЛЕННЫЙ
ТЕХНИКУМ»**

III. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ ОБЩЕТЕХНИЧЕСКОГО КУРСА

«Деловая культура»

2015г.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка (всего)	6
в том числе:	
теоретические занятия	6
практические занятия	-

3.2. Тематический план учебной дисциплины общетехнического курса «Деловая культура»

№ п/п	Наименование тем	Количество часов		
		Всего	Теорет.	ПЗ
1	Этика и этикет в профессиональной деятельности	2	2	-
2	Психологические особенности в трудовой деятельности	2	2	-
3	Коммуникативные компетентности, коммуникативно – организационная деятельность	2	2	
	Итого за курс обучения	6	6	

3.3. Содержание учебной дисциплины общетехнического курса «Деловая культура»

Тема 1. Этика и этикет в профессиональной деятельности.

Общие сведения об этической культуре. Значение предмета для овладения профессиональным поведением.

Профессиональная этика и профессиональная мораль.

Профессиональная этика, мораль и психология в общественном питании.

Тема 2. Психологические особенности трудовой деятельности.

Общение – основа человеческого бытия. Зависимость профессиональных качеств от характера. Психологические аспекты делового общения.

Тема 3. Коммуникативные компетентности, коммуникативно – организационная деятельность.

Общение как коммуникация. Культура делового общения при трудоустройстве. Профессиональные способности и профессиональный отбор.

**Областное государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение**

**«ШЕБЕКИНСКИЙ АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ РЕМЕСЛЕННЫЙ
ТЕХНИКУМ»**

III. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ ОБЩЕТЕХНИЧЕСКОГО КУРСА

«Автоматизация производства»

2015г.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка (всего)	5
в том числе:	
теоретические занятия	5
практические занятия	-

3.2. Тематический план учебной дисциплины общетехнического курса «Автоматизация производства»

№ п/п	Наименование тем	Количество часов		
		Всего	Теорет.	ЛПЗ
1	Управление производством	1	1	-
2	Гибкое автоматизированное производство	1	1	-
3	Системы ЧПУ	1	1	
4	Микропроцессоры и управляющие ЭВМ	1	1	
5	Системы автоматического проектирования	1	1	
	Итого за курс обучения	5	5	

3.3. Содержание учебной дисциплины общетехнического курса «Автоматизация производства»

Тема №1 Управление производством.

Одним из наиболее результативных способов снижения издержек в производстве является построение и оптимизация плана производства продукции. Это позволяет предприятию снизить уровень простоя оборудования и высококвалифицированных специалистов, сократить сроки выполнения заказов, избежать срывов плана продаж по причине перегрузки производственных ресурсов, оптимизировать движения материалов и складские остатки, сделать процесс производства прозрачным и управляемым.

Тема №2 Гибкое автоматизированное производство.

ГАП (гибкое автоматизированное производство) — современная форма производства, обеспечивающее максимальную степень гибкости переналадки в

отличие от остальных существующих типов. Гибкость ГАП обусловлена применением специальных станков — обрабатывающих центров (ОЦ), объединённых в гибкие производственные участки (ГПС) системами обеспечения работоспособности. Системы условно можно разделить на технические и информационные. Согласно ГОСТ 26228-85 в состав ГПС входят следующие системы:

- АТСС — автоматизированная транспортно складская система;
- АСИО — автоматизированная система инструментообеспечения;
- АСУО — автоматизированная система уборки отходов;
- АСУ — автоматическая система управления;
- АСК — автоматическая система контроля;
- САПР ТП — система автоматизированного проектирования технологических процессов;
- АСТПП — автоматическая система технологической подготовки производства;
- АСНИ — автоматическая система научных исследований.

Тема №3 Системы ЧПУ.

На основе достижений электроники, вычислительной техники и приборостроения были разработаны принципиально новые системы ПУ — системы ЧПУ (СЧПУ), широко

используемые в промышленности. Эти системы называют числовыми потому, что величина каждого хода ИО станка задается с помощью числа. Каждой единице информации соответствует дискретное перемещение ИО на определенную величину, называемой разрешающей способностью системы ЧПУ или ценой импульса.

Тема №4 Микропроцессоры и управляющие ЭВМ.

Микропроцессоры и микроЭВМ применяют в различных областях народного хозяйства (в управлении технологическими процессами, информационных и измерительных комплексах, энергетике, медицине и др.). На

базе выпускаемых микропроцессоров и микроЭВМ созданы высокопроизводительные устройства числового программного управления. Крупносерийное производство ряда моделей мини-ЭВМ позволяет начать работы по созданию нескольких типов проблемно-ориентированных комплексов для автоматизации научных исследований и технологических процессов.

Тема №5 Системы автоматического проектирования.

Основная функция САПР состоит в выполнении автоматизированного проектирования на всех или отдельных стадиях проектирования объектов и их составных частей. Под этим понятием подразумевается применение ЭВМ для автоматизации проектирования как отдельных элементов и деталей, так и конструкций, подсистем и систем. Классификацию САПР осуществляют по ряду признаков. Наиболее представительными и широко используемыми являются следующие группы САПР.

1. САПР для применения в отраслях общего машиностроения (машиностроительные САПР).
2. САПР для радиоэлектроники (Е1ес1тошс САВ) системы.
3. САПР в области архитектуры и строительства.

**Областное государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение**

**«ШЕБЕКИНСКИЙ АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ РЕМЕСЛЕННЫЙ
ТЕХНИКУМ»**

III. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ СПЕЦИАЛЬНОГО КУРСА

« Кулинария»

2015г.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка (всего)	37
в том числе:	
теоретические занятия	37
практические занятия	-

3.2. Тематический план учебной дисциплины специального курса «Кулинария»

№№ п/п	Наименование тем	Количество часов		
		всего	Теор.	пз
1.	Механическая кулинарная подготовка овощей и грибов	1	1	
2.	Механическая кулинарная подготовка рыбы	2	2	
3.	Механическая кулинарная подготовка мяса	2	2	
4.	Виды тепловой обработки	3	3	
	Супы	2	2	
	Соусы	2	2	
5.	Технология приготовления блюд из овощей и грибов	3	3	
6.	Технология приготовления блюд из круп , бобовых, макаронных изделий	3	3	
7.	Технология приготовления блюд из рыбы	3	3	
8.	Технология приготовления блюд из мяса и птицы.	3	3	
9.	Технология приготовления блюд из яиц и творога	3	3	
10.	Технология приготовления холодных блюд и закусок	3	3	
11	Технология приготовления сладких блюд и напитков	2	2	
12.	Блюда лечебного питания	3	3	
13	Подведение итогов: «Семинар»	2	2	
	Итого	37	37	

3.3. Содержание учебной дисциплины специального курса «Кулинария»

Тема 1. Назначение механической кулинарной подготовки, методы, способы, краткая характеристика. Нормы отходов. Условия и сроки хранения полуфабрикатов.

Тема 2. Назначение механической кулинарной подготовки рыбы, методы, способы, краткая характеристика. Нормы отходов. Условия и сроки хранения полуфабрикатов форма нарезки, применение.

Тема3. Назначение механической кулинарной подготовки мяса, методы, способы, краткая характеристика. Нормы отходов. Виды и характеристика полуфабрикатов, кулинарное назначение Условия и сроки хранения полуфабрикатов. Требования к качеству

Тема 4. Виды и способы тепловой обработки. Характеристика.

Тема 5. Классификация овощных блюд и гарниров. Технология приготовления. Способы подачи. Условия и сроки хранения. Требования к качеству

Тема 6. Характеристика блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления применение, условия и сроки хранения. Требования к качеству.

Тема?. Классификация и характеристика блюд из рыбы. Технология приготовления, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Правила отпуска.

Тема3. Классификация и характеристика блюд из мяса и птицы. Технология приготовления, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Правила отпуска.

Тема9. Классификация и характеристика блюд из яиц и творога. Технология приготовления, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Правила отпуска.

Тема10. Классификация и характеристика холодных блюд и закусок. Технология приготовления, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Правила отпуска.

Тема 11. Классификация и характеристика сладких блюд и напитков. Технология приготовления, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Правила отпуска.

Тема 12. Блюда лечебного питания..Характеристика диет. Применение диет. Технология приготовления блюд.

**Областное государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение**

**«ШЕБЕКИНСКИЙ АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ РЕМЕСЛЕННЫЙ
ТЕХНИКУМ»**

III. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ СПЕЦИАЛЬНОГО КУРСА

«Физиология питания»

2015г.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка (всего)	10
в том числе:	
теоретические занятия	10
практические занятия	-

3.2. Тематический план учебной дисциплины специального курса «Физиология питания»

№ темы	Наименование тем	Количество часов		
		всего	теор	пз
1	Основы физиологии питания	1	1	
2	Основы микробиологии	3	3	
3	Пищевые заболевания	3	3	
4	Основы гигиены и санитарии	3	3	
5	ИТОГО	10	10	-

3.3. Содержание учебной дисциплины специального курса «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии»

Тема 1. Основы физиологии питания. Роль пищи для организма. Понятие о пищевых веществах. Обмен веществ. Суточный расход энергии. Рациональное питание. Энергетическая ценность пищи.

Тема 2. Основы микробиологии. Понятие о микробиологии. Микробиология пищевых продуктов. Влияние внешних условий на микроорганизмы.

Тема 3. Пищевые заболевания.

Пищевые инфекционные заболевания и пищевые отравления. Глистные заболевания.

Тема 4. Основы гигиены и санитарии.

Основные сведения о гигиене и санитарии. Личная гигиена работников. Санитарные требования к помещениям предприятий общественного питания и процесс приготовления блюд.

**Областное государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение**

**«ШЕБЕКИНСКИЙ АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ РЕМЕСЛЕННЫЙ
ТЕХНИКУМ»**

III. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ СПЕЦИАЛЬНОГО КУРСА

«Товароведение пищевых продуктов»

2015г.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка (всего)	10
в том числе:	
теоретические занятия	10
практические занятия	-

3.2. Тематический план учебной дисциплины специального курса «Товароведение пищевых продуктов»

№ темы	Наименование тем	Количество часов		
		всего	теория	пз
1	Плодоовощные товары	1	1	
2	Рыбные товары	1	1	
3	Мясо и мясопродукты	1	1	
4	Молочные продукты	1	1	
5	Яйца и яичные продукты	1	1	
6	Пищевые жиры	1	1	
7	Зерно и продукты его переработки	1	1	
8	Крахмал, сахар и кондитерские изделия	1	1	
9	Вкусовые товары	1	1	
10	Дрожжи, химические разрыхлители и	1	1	
	Итого	10	10	

3.3. Содержание учебной дисциплины специального курса «Товароведение пищевых продуктов»

Тема 1. Плодоовощные товары. Овощи. Классификация. Характеристика плодов. Плоды. Классификация. Характеристика видов. Продукты переработки овощей и плодов.

Тема 2. Рыбные товары.

Ассортимент. Химический состав и пищевая ценность рыбы. Ассортимент. Требования к качеству.

Тема 3. Мясо и мясопродукты.

Классификация мяса, требования к качеству. Мясные полуфабрикаты, субпродукты. Колбасные изделия, мясные консервы.

Тема 4. Молочные продукты.

Ассортимент. Требования к качеству. Кисломолочные продукты. Сыры. Ассортимент.

Тема 5. Яйца и яичные продукты. Ассортимент. Требования к качеству. Яичные продукты. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

Тема 6. Пищевые жиры.

Классификация жиров. Растительные масла, требования к качеству.

Тема 7. Зерно и продукты его переработки.

Зерно. Виды. Пищевая ценность. Мука. Виды помолов, сортность, качество, макаронные изделия. Хлеб и хлебобулочные изделия.

Тема 8. Крахмал. Сахар. Кондитерские изделия.

Ассортимент. Требования к качеству. Мучные кондитерские изделия.

Тема 9. Вкусовые товары. Чай.

Кофейные напитки. Пряности и приправы. Алкогольные и безалкогольные напитки.

Тема 10. Дрожжи, химические разрыхлители и вспомогательные элементы.

Дрожжи. Сода; характеристика, свойства. Красители, пищевые, другие вещества

**Областное государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение**

**«ШЕБЕКИНСКИЙ АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ РЕМЕСЛЕННЫЙ
ТЕХНИКУМ»**

III. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ СПЕЦИАЛЬНОГО КУРСА

**«Оборудование предприятий общественного
питания»**

2015г.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка (всего)	13
в том числе:	
теоретические занятия	13
практические занятия	-

3.2. Тематический план учебной дисциплины специального курса «Оборудование предприятий общественного питания»

№ темы	Наименование тем	Количество часов		
		всего	теория	пз
1	Раздел 1 . Механическое оборудование			
2	Машины для обработки овощей	2	2	
3	Оборудование для обработки мяса и рыбы	2	2	
4	Раздел 2. Тепловое оборудование			
5	Оборудование для варки	2	2	
6	Оборудование для жарения	3	3	
7	Водогрейное оборудование	2	2	
8	Холодильное оборудование	2	2	
	Итого	13	13	

3.3. Содержание учебной дисциплины специального курса «Оборудование предприятий общественного питания»

Раздел 1. Механическое оборудование.

Тема 1. Машины для обработки овощей.

Общие сведения и классификация машин. Требования к обрабатываемой продукции.

Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации, техника безопасности машин: картофелеочистительной, овощерезок, протирачной. Возможные неисправности и способы их устранения. Поточные линии по переработке овощей.

Тема 2. Оборудование для переработки мяса и рыбы.

Общие сведения о машинах. Классификация машин.

Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации, техника безопасности машин: мясорубки, фаршемешалки, рыхлительной, котлетоформовочной, рыбоочистительной.

Возможные неисправности и способы их устранения.

Раздел 2. Тепловое оборудование.

Тема 3. Оборудование для варки.

Способы варки. Виды оборудования и его назначение. Классификация. Соответствие устройства, конструкции пищеварочных котлов и технологических требований конкретных процессов варки пищевых продуктов.

Устройство, принцип работы, правила эксплуатации, техника безопасности электрического оборудования для варки. Режимы работы. Возможные неисправности электрических пищеварочных котлов, их причины и способы устранения.

Тема 4. Оборудование для жаренья.

Технологическая сущность процессов жаренья. Виды оборудования и его назначение. Классификация. Требования к жарочным поверхностям. Устройство, принцип работы, правила эксплуатации и безопасной работы электрических аппаратов для жаренья. Возможные неисправности и способы их устранения.

Тема 5. Водогрейное оборудование.

Назначение. Виды. Классификация. Устройство, принцип работы, правила эксплуатации и безопасной работы водогрейного оборудования.

Тема 6. Холодильное оборудование.

Способы охлаждения. Определение и виды холодильных машин. Сущность процесса охлаждения. Устройство компрессорных холодильных машин. Виды торгового холодильного оборудования. Правила эксплуатации и техники безопасности.

**Областное государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение**

**«ШЕБЕКИНСКИЙ АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ РЕМЕСЛЕННЫЙ
ТЕХНИКУМ»**

III. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ СПЕЦИАЛЬНОГО КУРСА

**«Организация производства предприятий
общественного питания»**

2015г.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка (всего)	10
в том числе:	
теоретические занятия	10
практические занятия	-

3.2. Тематический план учебной дисциплины специального курса «Организация производства предприятий общественного питания»

№ темы	Наименование тем	Количество часов		
		вывод	теория	пз
1	Характеристика предприятий общественного	2	2	
2	Организация производственных цехов	4	4	
3	Организация обслуживания посетителей	4	4	
	Итого	10	10	

3.3. Содержание учебной дисциплины специального курса «Организация производства предприятий общественного питания»

Тема 1. Характеристики предприятий общественного питания.

Основные типы и характеристики предприятий общественного питания. Основные классы предприятий общественного питания. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания.

Темы 2. Организация производственных цехов.

Общие требования к производственным помещениям. Организация рабочих мест в цехе. Организация работы: овощного цеха, цеха по переработке мяса, птицы, рыбы. Организация работы горячего цеха, супового, соусного отделений. Организация работы раздаточных, моечной кухонной посуды. Контроль качества выпускаемой продукции.

Тема 3. Организация обслуживания посетителей.

Характеристика помещений для посетителей. Основы составления меню. Организация работы хлебозрезки. Формы обслуживания посетителей.

**Областное государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение**

**«ШЕБЕКИНСКИЙ АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ РЕМЕСЛЕННЫЙ
ТЕХНИКУМ»**

III. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРАКТИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ

«Производственное обучение»

2015г.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка (всего)	240
в том числе:	
теоретические занятия	-
практические занятия	240

3.2. Тематический план учебной дисциплины практического обучения

№	Наименование темы	Кол-во, часов
1	Вводное занятие. Охрана труда, пожарная безопасность.	8
2	Ознакомление с П.О.П.	8
3	Ознакомление с инструктажами и инструкциями.	8
4	Овладение приемами и приобретение навыков механической кулинарной обработки овощей и грибов, подготовка к производству	3
4.1	Первичная обработка всех видов овощей.	8
4.2	Нарезка овощей простым способом.	8
4.3	Нарезка овощей сложным (фигурным) способом.	8
4.4	Первичная обработка и нарезка всех видов грибов.	8
5	Приготовление блюд из овощей и грибов	32
5.1	Приготовление блюд из отварных и жаренных овощей	8
5.2	Приготовление блюд из тушеных и припущенных овощей	8
5.3	Приготовление блюд из запеченных овощей.	8
5.4	Приготовление блюд из грибов.	8
6	Приготовление и оформление каш ,и гарниров из круп, бобовых , и макаронных изделий.	40
6.1	Приготовление каш(жидких, вязких, рассыпчатых).	8
6.2	.Приготовление гарниров из круп ,бобовых , кукурузы.	8
6.3	Приготовление гарниров , и блюд из макаронных изделий	8
6.4	Приготовление блюд : запеканок, пудингов, крупейников.	8
6.5	Приготовление блюд: макаронник, лапшевник.	8
7	Приготовление блюд из яиц и творога	24
7.1	Приготовление вареных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Приготовление блюд омлета ,яичницы, драчена.	8
7.2	Приготовление вареников, с творогом, ленивых .	8
7.3	Приготовление сырников и творожной запеканки	8
8	Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста с	16

	фаршем.	
8.1	Приготовление блинов ,блинчиков, оладьев.	8
8.2	Приготовление пончиков ,беляшей ,чебуреков.	8
9	Приготовление супов и соусов	64
9.1.	Приготовление бульонов: мясного ,рыбного, грибного.	8
9.2	Приготовление прозрачных супов.	8
9.3	Приготовление заправочных супов, холодных супов.	8
9.4	Приготовление супов- пюре.	8
9.5	Приготовление сладких ,молочных супов.	8
9.6	Приготовление соусов: красного основного, белого основного	8
9.7	Приготовление масляных соусов	8
9.8	Приготовление холодного соуса» Майонез»	8
10	Первичная обработка и разделка свинины	8
	Итого	240
	Консультация	10
	Экзамен	8

3.3. Содержание учебной дисциплины производственного обучения «Производственное обучение»

Тема 1 . Вводное занятие.

Изучение принципов питания.

Тема 2.

Инструктаж по безопасности труда, электро- и пожарной безопасности в учебной мастерской.

Ознакомление с режимом работы, трудовым распорядком в учебной мастерской, оснащением рабочих мест, программой и порядком проведения производственного обучения.

Требования безопасности труда в учебной мастерской и на рабочих местах. Причины травматизма, меры по предупреждению травм.

Основные правила и инструкции по безопасности труда в учебной мастерской, их выполнение.

Основные правила электробезопасности. Первая помощь при поражении электрическим током.

Пожарная безопасность. Причины пожаров в швейных учебных мастерских, их предупреждение и устранение. Правила поведения при пожаре и пользование средствами пожаротушения. Порядок вызова пожарной команды.

Тема 3. Ознакомление с П.О.П.

Инструктаж по организации рабочего места, безопасным условиям труда.

Ознакомление с инструментами и приспособлениями для ручных работ, правилами пользования, содержания и хранения инструмента.

Ознакомление с оборудованием общественного питания: плитами , шкафами, холодильным оборудованием; овощным, мясным, рыбным, холодным цехами.

Тема 3. Ознакомление с инструктажами и инструкциями

Инструктаж по организации рабочего места, безопасным условиям труда. Ознакомление с инструкциями: №54(электрооборудование) №31 (газовое оборудование) № 22 (холодильное оборудование).

Тема 4. Овладение приемами и приобретение навыков механической кулинарной обработки овощей и грибов, подготовка к производству

Первичная обработка всех видов овощей.

Нарезка овощей простым способом.

Нарезка овощей сложным (фигурным) способом.

Первичная обработка и нарезка всех видов грибов.

Тема5. Приготовление блюд из овощей и грибов

Приготовление блюд из отварных и жаренных овощей

Приготовление блюд из тушеных и припущенных овощей

Приготовление блюд из запеченных овощей.

Приготовление блюд из грибов.

Тема6. Приготовление и оформление каш ,и гарниров из круп, бобовых , и макаронных изделий.

Приготовление каш(жидких, вязких, рассыпчатых).

Приготовление гарниров из круп ,бобовых , кукурузы.

Приготовление гарниров , и блюд из макаронных изделий

Приготовление блюд : запеканок, пудингов, крупейников.

Приготовление блюд: макаронник, лапшевник.

Тема7. Приготовление блюд из яиц и творога

Приготовление вареных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Приготовление блюд омлета ,яичницы, драчена.

Приготовление вареников, с творогом, ленивых .

Приготовление сырников и творожной запеканки

Тема8. Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста с фаршем.

Приготовление блинов ,блинчиков, оладьев.

Приготовление пончиков ,беляшей ,чебуреков.

Тема9. Приготовление супов и соусов

Приготовление бульонов: мясного ,рыбного, грибного.

Приготовление прозрачных супов.

Приготовление заправочных супов, холодных супов.

Приготовление супов- пюре.

Приготовление сладких ,молочных супов.

Приготовление соусов: красного основного, белого основного

Приготовление масляных соусов

Приготовление холодного соуса» Майонез»

Тема10. Первичная обработка и разделка свинины

**Областное государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение**

**«ШЕБЕКИНСКИЙ АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ РЕМЕСЛЕННЫЙ
ТЕХНИКУМ»**

III. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРАКТИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ

«Производственная практика»

2015г.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка (всего)	16
в том числе:	
теоретические занятия	-
практические занятия	16

3.2. Тематический план учебной дисциплины практического обучения «Производственная практика»

	Производная практика	16
1.	Приготовление рубленой ,котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	8
2	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее	8
	Итого	16

3.3. Содержание учебной дисциплины практического обучения «Производственная практика»

Тема 1. Инструктаж по охране труда, электро- и пожарной безопасности на предприятии.

Ознакомление с предприятием и организацией службы безопасности, технологическим процессом изготовления и ремонта швейных изделий, оборудованием.

Инструктаж по безопасности труда, электро- и пожарной безопасности на предприятии. Требования безопасности труда на рабочем месте швеи.

Применение средств электро- и пожарной безопасности на рабочем месте повара.

Тема 2. Изготовление всех видов блюд по индивидуальному заказу клиента. Инструктаж по организации рабочего места и безопасным условиям труда.

Изготовление индивидуальных блюд согласно программы по .Выполнение работ по изготовлению различных блюд из мяса , птицы, рыбы , овощей и фруктов.

III. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПРОФЕССИИ ПОВАР

В результате освоения Рабочей программы обучающиеся 3 разряда должны **знать:**

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- правила организации рабочих мест при приготовлении полуфабрикатов и готовых блюд;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении полуфабрикатов и готовых блюд;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья, приготовлении полуфабрикатов и готовых блюд;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству;
- правила проведения бракеража;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд;

V. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПРОФЕССИИ ПОВАР

5.1. Организационно-педагогические условия реализации Рабочей программы обеспечивают реализацию Рабочей программы в полном объеме, соответствие качества подготовки обучающихся установленным требованиям, соответствие применяемых форм, средств, методов обучения и воспитания возрастным, психофизическим особенностям, склонностям, способностям, интересам и потребностям обучающихся.

Теоретическое обучение проводится в оборудованных учебных кабинетах с использованием учебно-материальной базы, соответствующей установленным требованиям.

Условия реализации Рабочей программы предполагает наличие материально-технической базы, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения. Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

5.2. Педагогические работники, реализующие программу

профессионального обучения парикмахеров, в том числе преподаватели учебных предметов, мастера производственного обучения, удовлетворяют квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках по соответствующим должностям и (или) профессиональных стандартах.

5.3. Информационно-методические условия реализации Рабочей программы включают:

- учебный план;
- календарный учебный график;
- рабочие программы учебных предметов;
- методические материалы и разработки;
- расписание занятий.

5.4. Материально-технические условия реализации Рабочей программы должна обеспечивать выполнение обучающимися практических занятий.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Мастерские: учебный кулинарный цех.

Залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; актовый зал.

Перечень учебного оборудования

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- Рабочее место преподавателя
- Рабочие места по количеству обучающихся
- Доска учебная
- Наглядные пособия:
 - Электронный каталог (слайды): презентация, выполненная в Microsoft Power Point;
- Планшеты;
- Плакаты;
- Таблицы;
- Инструкционная карта по ТБ;
- Инструкционные карты для выполнения практической работы;

Технические средства обучения:

- Персональный компьютер
- Экран
- Монитор
- Видеопроектор

Наглядные пособия:

- Электронный каталог (слайды): презентация, выполненная в Microsoft Power Point;
- Планшеты;
- Плакаты;
- Таблицы;

Оборудование мастерской и рабочих мест: учебного кулинарного цеха:

- мясорубка МИМ 82;
- универсальный привод со сменными механизмами ПМ-11;
- котлетоформовочная машина МФК- 2240;
- картофелечистка МОК -250;
- овощерезка МРО-50-200;
- весы настольные;
- производственные столы;
- моечные ванны.

Оборудование предприятия производственной практики:

- шкаф шоковой заморозки,
- пароконвектомат,
- электроплита АФ-1, ПЭСМ-4ШБ;
- электрическая сковорода СЭСМ-0,5;
- фритюрница ФСМ-20, Е-1830;
- гриль;
- холодильные шкафы;
- низкотемпературный прилавок;
- машина по нарезке гастрономических товаров;
- хлеборезка;
- производственный стол, моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, ножи.

Рекомендуемая литература:

Нормативные документы

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М., Экономика, 2007
4. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»

5. ГОСТ Р 50763-07 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

6. ГОСТ Р 50762-07 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий»

Основные источники

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария. М.: АСАДЕМА, 2014.

2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания.- М.: АСАДЕМА, 2013.

3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.- М.: АСАДЕМА, 2012.

Дополнительные источники

1. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. Деловая культура, Москва, 2009

2. Матюхина З.П. Физиология питания, санитария и гигиена.- М.: Мастерство, 2012

3. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров.- Ростов – на- Дону.: Феникс, 2009

4. Перетятко Т.И. Организация учета и калькуляции.- Ростов-на- Дону Феникс, 2011

5. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания.- М.: ИНФРА, 2012

Отечественные журналы:

1. «Питание и общество»

2. «Ресторанные ведомости»

3. «Гастроном»

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.povarenok.ru/recipes/category/248>

2. http://prigotovim.org/main/r_myas/

3. http://kylinariya.dljavseh.ru/Bljuda_iz_mjasa/Bljuda_iz_mjasa1.html

4. <http://eda.styleakcent.ru/category/myaso/>

5. <http://supercook.ru/zz202-bird-preparation.html>

6. <http://www.secreti.info/index6-11.html>

7. <http://chefs.ru/chefs/main.nsf/cookpt>

VI. СИСТЕМА ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПРОФЕССИИ ПОВАР

Профессиональная подготовка завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний.

Проведение квалификационного экзамена проходит в составе комиссии ОГАПОУ ШАРТ.

Проверка теоретических знаний при проведении квалификационного экзамена проводится по предмету:

«Кулинария».

Промежуточная аттестация и проверка теоретических знаний при проведении квалификационного экзамена проводятся с использованием материалов, утвержденных директором Техникума.

Практическая квалификационная работа при проведении квалификационного экзамена заключается в изготовлении одного кулинарного изделия из перечня работ.

Результаты квалификационного экзамена оформляются протоколом. По результатам квалификационного экзамена выдается свидетельство о профессии повар.

VII. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РЕАЛИЗАЦИЮ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПРОФЕССИИ ПОВАР

Учебно-методические материалы представлены:

программой профессиональной подготовки профессионального обучения профессии повар, утвержденной директором ОГАПОУ ШАРТ;

методическими рекомендациями по организации образовательного процесса, утвержденными директором ОГАПОУ ШАРТ;

материалами для проведения промежуточной и итоговой аттестации обучающихся, утвержденными директором ОГАПОУ ШАРТ.