

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Тавдинский техникум имени АА. Елохина»

Принята Педагогическим
советом
Протокол №1 от 28.09.2020 г.

«СОГЛАСОВАНО»
Работодатель _____

«УТВЕРЖДЕНО»
приказом директора
ГАПОУ СО «ТТЕ» № 206-од
от «13» октября 2020 г.

**Программа профессиональной подготовки
по профессии 16675 Повар**

Форма обучения: очная

Аннотация программы

Программа профессиональной подготовки по профессии 16075 Повар

Автор:

Преподаватель спецдисциплин ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А. Елохина»,
Котова Светлана Николаевна, высшая КК

Правообладатель программы:

ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А. Елохина»,
Свердловская область, город Тавда, улица Шоссейная, дом 5.
Телефон: 8 (34360) 5-24-62
Факс: 8 (34360) 5-02-62
Адрес электронной почты: tavdateh@gmail.com

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Нормативную правовую основу разработки профессиональной образовательной программы (далее – программа) составляют

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ;
- Федеральный закон от 21.07.2007 № 194-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в связи с установлением обязательности общего образования»;
- Федеральный закон Российской Федерации от 25 декабря 2008 г. N 287-ФЗ "О внесении изменений в Закон Российской Федерации "О занятости населения в Российской Федерации";
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 июля 2013 года № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Профессиональный стандарт «Повар», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н
- Приказ Минобразования РФ от 21.10.1994 №407 "О введении модели учебного плана для профессиональной подготовки персонала по рабочим профессиям".

Термины, определения и используемые сокращения

В программе используются следующие термины и их определения:

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

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

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

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

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

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общая компетенция;

ПК – профессиональная компетенция.

1.1. Требования к поступающим

Лица, поступающие на обучение, должны иметь документ о получении основного общего образования.

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы **420** часов при очной форме подготовки.

1.3. Квалификационная характеристика выпускника

Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности по выполнению простых работ подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и приготовления кулинарных блюд и мучных изделий повара 3 разряда (профессия ОК 16-094 код16075)

Выпускник должен знать:

- классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству кулинарных блюд и мучных изделий;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении кулинарных блюд и мучных изделий;

- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении кулинарных блюд и мучных изделий;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения кулинарных блюд и мучных изделий;
- температурный режим хранения кулинарных блюд и мучных изделий, температуру подачи;
- требования к качеству кулинарных блюд и мучных изделий;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Должен уметь:

- проверять органолептическим способом качество сырья и соответствие технологическим требованиям к простым кулинарным блюдам и мучным изделиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд;
- использовать различные технологии приготовления и оформления кулинарных блюд и мучных изделий;
- оценивать качество готовых кулинарных блюд и мучных изделий.

Квалификационный уровень по национальной рамке квалификаций: 1-3 уровень

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ

Программа представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки.

Основная цель подготовки по программе – прошедший подготовку и итоговую аттестацию должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве Повара - 3 разряда на предприятиях общественного питания различных форм собственности.

Подготовка по программе предполагает изучение следующих учебных дисциплин и профессиональных модулей:

Учебные дисциплины:

1. Основы рыночной экономики и предпринимательской деятельности;
2. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены;
3. Специальное рисование и лепка;
4. Товароведение пищевых продуктов;
5. Оборудование предприятий общественного питания;
6. Основы калькуляции и учета.

Профессиональный модуль:

Технология кулинарии

3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

по профессии 16075 Повар

Квалификация: Повар – 3 разряда

Форма обучения – очная

Нормативный срок - 420 час.

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, междисциплинарные курсы	Всего	В том числе						
			Сроки обучения (месяцев)						
			1	2	3				
П.00	Профессиональный цикл								
ОП.1.	Общепрофессиональные дисциплины								
ОП.1.1	Основы рыночной экономики и предпринимательской деятельности	12	12						
ОП 1.2	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	24	12	12					
ОП 1.3	Специальное рисование и лепка	16			16				
ОП 1.4	Товароведение пищевых продуктов	36	20	16					
ОП 1.5	Оборудование предприятий общественного питания	40	20	10	10				
ОП 1.6	Основы калькуляции и учета	36		24	12				
	Профессиональные модули								
ПМ	Технология кулинарии	64							
МДК .01	Приготовление блюд из овощей и грибов		8						
МДК.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста		4	4					
МДК.03	Приготовление супов и соусов			12					
МДК.04	Приготовление блюд из рыбы			4	4				
МДК.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы				12				
МДК.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок				4				
МДК.07	Приготовление сладких блюд и напитков				4				
	Всего по учебным дисциплинам и профессиональным модулям	228							
ПП.3.	Практическое обучение	178							
4.	Консультации	2			2				
5.	Квалификационный экзамен	12			12				
	Итого:	420							

5. Оценка качества подготовки

Оценка качества подготовки, включает текущий контроль и итоговую аттестацию.

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

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

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

ПРОГРАММА ПРОФЕСИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРИИ

1. Технология кулинарии

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью профессиональной образовательной программы профессиональной подготовки персонала по рабочей профессии ОК 16-094 код 16075 «Повар» в части освоения вида профессиональной деятельности, соответствующей профессиональным компетенциям (ПК):

ПК 1. Приготовление блюд из овощей и грибов.

ПК 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПК 3. Приготовление супов и соусов.

ПК 4. Приготовление блюд из рыбы.

ПК 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

ПК 6. Приготовление холодных блюд и закусок.

ПК 7. Приготовление сладких блюд и напитков.

Программа профессионального модуля может быть использована для обучения:

-переподготовки специалистов по профессии «Повар»;

- по образовательной программе повышения квалификации по профессии «Повар».

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и приготовления кулинарных блюд и мучных изделий.

Уметь:

-проверять органолептическим способом качество сырья и соответствие технологическим требованиям к простым кулинарным блюдам и мучным изделиям;

-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд;

-использовать различные технологии приготовления и оформления кулинарных блюд и мучных изделий;

-оценивать качество готовых кулинарных блюд и мучных изделий.

Знать:

-классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий;

-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий;

-последовательность выполнения технологических операций при приготовлении кулинарных блюд и мучных изделий;

-правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий;

-температурный режим хранения кулинарных блюд и мучных изделий, температуру подачи;

-требования к качеству кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий;

-виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – **242ч.** (в том числе 64 обязательных ауд. часов. + 178 часа практики и пр. обучения)

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) Технология кулинарии

Наименование разделов	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем часов
1	2	3
МДК 01. 01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов		8
Тема 1.1. Механическая обработка овощей и грибов	Содержание	2
	1 Технологический процесс	
	2 Правила обработки овощей и грибов	
	3 Полуфабрикаты: ассортимент, технология приготовления, использование, требования к качеству, хранение	
	4 Обработка грибов: последовательность, требования к качеству хранения.	
	Лабораторные работы	-
Практические занятия	-	
Тема 1.2. Приготовление блюд из овощей и грибов	Содержание	2
	1 Значение в питании, классификация	
	2 Технология приготовления отварных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных блюд из овощей и грибов	
	3 Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.	
	Практические занятия	4
	1 Приготовление блюд из овощей и грибов	
МДК 02. 01. Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста		16
Тема 2.1 Приготовление блюд и гарниров из круп, макаронных изделий и бобовых	Содержание	4
	1 Значение в питании, классификация	
	2 Технология приготовления каш различной консистенции и блюд из каш	
	3 Технология приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий	
	4 Технология приготовления блюд и гарниров из бобовых	
	5 Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.	
	Практические занятия	4
1 Приготовление блюд и гарниров из круп, макаронных изделий и бобовых		
Тема 2.2 Приготовление блюд и из яиц и творога, теста	Содержание	4
	1 Значение в питании, классификация	
	2 Варка яиц. Технология приготовления блюд и гарниров из яиц	
	3 Технология приготовления холодных и горячих блюд из творога	
	4 Блюда из пресного теста	
	5 Блюда из дрожжевого теста	

	6	Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.	
	Практические занятия		
	1	Приготовление блюд и из яиц и творога, теста	4
МДК 3. 1. Технология приготовления супов и соусов			12
Тема 3.1. Приготовление заправочных супов	Содержание		2
	1	Значение в питании, классификация супов	
	2	Технология приготовления бульонов и их разновидности	
	3	Технология приготовления заправочных супов	
	4	Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.	
Практические занятия			
Тема 3.2. Приготовление разных супов	Содержание		2
	1	Технология приготовления молочных супов	
	2	Технология приготовления пюреобразных супов	
	3	Технология приготовления холодных и сладких супов	
	4	Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения	
Практические занятия Приготовление супов		4	
Тема 3.3. Приготовление соусов	Содержание		4
	1	Значение в питании, классификация соусов	
	2	Технология приготовления соусов с мукой	
	3	Технология приготовления масляных соусов и масляных смесей	
	4	Технология приготовления соусов на растительном масле и уксусе	
	5	Требования к качеству, использование, условия и сроки хранения	
Практические занятия		-	
МДК 4. 1. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы			8
Тема 4.1. Механическая обработка сырья	Содержание		2
	1	Технологический процесс. Обработка рыбы с костным скелетом и разных видов рыбы	
	2	Приготовление натуральных полуфабрикатов	
	3	Приготовление котлетной массы из рыбы, п/ф из нее.	
	4	Кулинарное использование, требования к качеству сроки хранения п/ф из рыбы	
Тема 4.2. Приготовление блюд из рыбы	Содержание		2
	1	Значение в питании, классификация	
	2	Рецептуры, технология приготовления блюд из отварной, припущенной, жареной, тушеной, запеченной рыбы	

	3	Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.	
		Практические занятия	4
	1	Приготовление блюд из рыбы	
МДК 5. 1. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы			12
Тема 5.1.Механическая обработка мяса и домашней птицы	Содержание		4
	1	Технологический процесс. Обработка говядины, свинины, баранины	
	2	Приготовление натуральных полуфабрикатов	
	3	Приготовление котлетной массы из мяса, п/ф из нее.	
	4	Кулинарное использование ,требования к качеству сроки хранения п/ф	
Тема 5.2. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Содержание		4
	1	Значение в питании, классификация	
	2	Рецептуры, технология приготовления блюд из отварного, жареного, тушеного, запеченного мяса и домашней птицы	
	3	Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.	
	Практические занятия		
1	Приготовление блюд из мяса		
	2	Приготовление блюд из птицы	
МДК 6. 1. Технология приготовления и оформление холодных блюд и закусок			4
Тема 6.1. Приготовление бутербродов	Содержание		2
	1	Значение в питании, классификация, подготовка сырья	
	2	Приготовление простых и сложных бутербродов	
	3	Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.	
Практические занятия			
Тема 6.2. Приготовление салатов и закусок	Содержание		2
	Технология приготовления салатов из свежих и вареных овощей		
	1	Технология приготовления холодных блюд и закусок из овощей, мяса, рыбы	
	2	Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.	
Практические занятия			
МДК 7. 1. Технология приготовления сладких блюд и напитков			4
Тема 7.1. Приготовление сладких блюд	Содержание		2
	1	Значение в питании, классификация	
	2	Технология приготовления холодных сладких блюд	

	3	Технология приготовления компотов, киселей, желе, муссов, самбуков, кремов сладких блюд	
	4	Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения	
Тема 7.2. Приготовление напитков	Содержание		2
	1	Технология приготовления чая, кофе, какао, шоколада	
	2	Технология приготовления морсов, напитков	
	3	Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения	
	Практические занятия		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 7.			
Примерная тематика домашних заданий Значение сладких блюд и напитков в питании, классификация. Технология приготовления сладких блюд и напитков. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения			
Практическое обучение Виды работ - Механическая кулинарная обработка овощей и грибов - Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных продуктов моря - Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и с/х птицы - Приготовление различных супов - Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста - Приготовление блюд и гарниры из овощей - Приготовление рыбных блюд - Приготовление мясных блюд - Приготовление холодных блюд и закусок - Приготовление сладких блюд и напитков			178
Всего			242

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов и мастерских:

Кабинеты:

Технологии кулинарного производства

Лаборатории:

Технического оснащения и организации рабочего места

Товароведения продовольственных товаров

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

Технические средства обучения:

- оборудование для проведения лабораторных работ

Механическое оборудование:

миксер, блендер, мясорубка электрическая, овощерезательная машина, циферблатные весы, производственные столы. Кастрюли различной емкости, сковороды чугунная, доски разделочные, ножи поварские, лопатка деревянные,

скалки, приспособления и мелкие инструменты, тарелки столовые, ложки и вилки столовые, разливательные ложки и шумовки.

Тепловое оборудование: Электрическая плита, жарочный шкаф, микроволновая печь, чайник электрический, пароконвектомат, индукционная плита, блинница, фритюрница, гриль электрический.

Холодильное оборудование: Холодильный шкаф.

4.2. Учебно-методические материалы

Основные источники:

1. Анфимова Г.А. Кулинария / Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. М.: Издательский центр «Академия», 2006.
2. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч. Ч.1. Механическая обработка сырья: учеб. пособие для начального проф. образования. -М.: Издательский центр «Академия», 2006.
3. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч. Ч.2 Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. пособие для начального проф. образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2006.
4. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч. Ч.3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: учеб. пособие для начального проф. образования. -М.: Издательский центр «Академия», 2006.
5. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч. Ч 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. пособие для начального проф. образования. -М.: Издательский центр «Академия», 2006.
6. Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы: учебное пособие для начального проф. образования. -М.: Издательский центр «Академия», 2009.
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного предприятия. – М.: Экономика, 1983.
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. – М.: Хлебпродинформ, 1996.
9. Сопина Л.Н. Пособие для повара/ Л.Н.Сопина. – М.: Издательский центр «Академия», 2006.
10. Татарская Л.Л. Лабораторно- практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие для начального проф. образования. -М.: Издательский центр «Академия», 2009.

Диски:

Обучающая программа по профессии «Повар»

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Срок обучения: 3 месяца

Организация образовательного процесса по профессиональному модулю осуществляется в соответствии:

- со стандартом, с программой образовательного модуля, с расписанием занятий;
- с требованиями к результатам освоения профессионального модуля: компетенциям, практическому опыту, знаниям и умениям.

В процессе освоения модуля используются активные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов: деловые игры, индивидуальные и групповые проекты, анализ производственных ситуаций, и т.п. в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Обучающимся обеспечивается возможность формирования индивидуальной траектории обучения в рамках программы модуля, предоставляется консультационная помощь.

Освоение модуля сопровождается системой оценивания, завершается аттестацией обучающихся с обязательным выполнением квалификационной работы.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОСНОВЫ РЫНОЧНОЙ ЭКОНОМИКИ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Основы рыночной экономики и предпринимательской деятельности»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью профессиональной образовательной программы профессиональной подготовки персонала по рабочей профессии 160075 «Повар»

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Учебная дисциплина «Основы рыночной экономики и предпринимательской деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17. «Повар, кондитер».

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

В результате освоения 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 дисциплины обучающийся должен знать:

- принципы рыночной экономики;
- организационно-правовые формы предприятий;
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда;

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 12 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 12 часов;

2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины Основы рыночной экономики и предпринимательской деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы	Количество часов
1	2	3
Тема 1. Введение в экономику	Содержание учебного материала	4
	<ul style="list-style-type: none"> Понятие экономики в производстве пищевой продукции Организационно-правовые формы предприятий Экономическая система 	
	Контрольные работы	
Тема 2. Основные положения законодательства	Содержание учебного материала	4
	Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения	
	Контрольные работы	
Тема 3. Механизмы формирования заработной платы в общественном питании	Содержание учебного материала	2
	Механизмы формирования заработной платы в общественном питании	
	Контрольные работы	-
Итоговая контрольная работа		2
Всего:		12

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов и мастерских:

Кабинеты:

Технологии кулинарного производства

Лаборатории:

Технического оснащения и организации рабочего места

Оборудование учебного кабинета: рабочее место преподавателя, оборудованное ПК, индивидуальные рабочие места по количеству обучающихся; демонстрационный экран/интерактивная доска.

Технические средства обучения: Персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением, оргтехника: мультимедиа-проектор, сканер, принтер.

3.2. Учебно-методические материалы

Основные источники:

1. Соколова С.В. Основы экономики: учеб. пособие для начального проф. образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2007.

2. Черданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства: учеб. Для начального проф. образования. -М.: Издательский центр «Академия», 2003.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»

1.2. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью профессиональной образовательной программы профессиональной подготовки персонала по рабочей профессии 160075 «Повар»

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Учебная дисциплина «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17. «Повар, кондитер»

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятие рациона питания;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, правилам личной гигиены работников пищевых производств;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 24 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 24 часов;

**2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины
Основы физиологии питания, санитарии и гигиены**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы	Количество часов
1	2	3
Тема 1. Пищевые вещества и их значение.	Содержание учебного материала	2
	1 Роль пищи для человека. Понятие о пищевых веществах	
	2 Нормы потребления пищевых веществ	
Тема 2. Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание учебного материала	2
	1 Понятие о пищеварении	
	2 Усвояемость пищи	
Тема 3 Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала	4
	1 Понятие об обмене веществ	
	2 Факторы, влияющие на обмен веществ	
Тема 4 Пищевые инфекционные заболевания.	Содержание учебного материала	4
	1 Общие понятия, источники заболевания.	
	2 Виды кишечных инфекций. Причины возникновения и меры предупреждения.	
Тема 5 Личная гигиена работников ПОП.	Содержание учебного материала	4
	1 Значение личной гигиены и санитарии работников ПОП	
	2 Санитарный режим. Медицинское обследование.	
Тема 6 Санитарные требования к устройству и содержанию ПОП.	Содержание учебного материала	4
	Значение гигиены и санитарии в работе ПОП	
	Требования к устройству ПОП Санитарные требования к содержанию ПОП	
Тема 7 Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд	Содержание учебного материала	2
	Санитарные требования к рабочему месту	
	Значение кулинарной обработки продуктов Соблюдение температурных режимов.	
Итоговая контрольная работа		2
Всего:		24

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия лаборатории «Микробиологии, санитарии и гигиены».

Оборудование учебного кабинета: рабочее место преподавателя, оборудованное ПК, индивидуальные рабочие места по количеству обучающихся; демонстрационный экран/интерактивная доска.

Технические средства обучения: Персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением, оргтехника: мультимедиа-проектор, сканер, принтер.

3.2. Учебно-методические материалы

Основные источники:

1. Анфимова Г.А. Кулинария / Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. М.: Издательский центр «Академия», 2006.
2. Сопина Л.Н. Пособие для повара/ Л.Н. Сопина. – М.: Издательский центр «Академия», 2006.
3. Основы физиологии питания. – М.: Издательский центр «Академия». 2005.

Дополнительные источники:

1. Справочник технолога общественного питания. – М., 2000.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
СПЕЦИАЛЬНОЕ РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Специальное рисование и лепка»

1.3. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью профессиональной образовательной программы профессиональной подготовки персонала по рабочей профессии ОК 16-094 код 16075 «Повар»

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Учебная дисциплина «Специальное рисование и лепка» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- изображать рисунок с натуры, составлять композиции;
- изображать объемные предметы геометрической формы, фрукты и овощи, животных и птиц;
- изображать корзины с цветами, фруктами, овощами, натюрморты;
- производить лепку растительных орнаментов, фруктов, овощей, цветов, животных и птиц.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- технику рисунка;
- технику работы красками;
- технику лепки;
- инструменты, используемые для лепки и рисования

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 16 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 16 часов;

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Специальное рисование и лепка»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы обучающихся. (если предусмотрены)	Количество часов
1	2	3
Тема 1. Геометрические композиции	Содержание учебного материала	4
	Практические занятия	
	Изображение объемных предметов различной формы	
	Контрольные работы	
Тема 2. Рисунок с натуры	Содержание учебного материала	4
	Практические занятия	
	Изображение корзин с цветами, фруктами, овощами, натюрморты	
	Контрольные работы	
Тема 3. Основы лепки	Содержание учебного материала	4
	Практические занятия	
	Лепка растительных орнаментов, фруктов, овощей, цветов, животных и птиц	
	Контрольные работы	
Итоговая зачетная работа	Выполнение комплексной работы	4
Всего:		16 часов

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов и мастерских:

Кабинеты:

Технологии кулинарного производства

Лаборатории:

Технического оснащения и организации рабочего места

Оборудование учебного кабинета: рабочее место преподавателя, оборудованное ПК, индивидуальные рабочие места по количеству обучающихся; демонстрационный экран/интерактивная доска.

Технические средства обучения: Персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением, оргтехника: мультимедиа-проектор, сканер, принтер.

3.2. Учебно-методические материалы

Основные источники:

1. Сопина Л.Н. Пособие для повара/ Л.Н.Сопина. – М.: Издательский центр «Академия», 2006.
2. Татарская Л.Л. Лабораторно- практические работы для поваров и кондитеров: : учебное пособие для начального проф. образования.-М.: Издательский центр « Академия», 2009.
3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Проф.обр. издат., 2002. – 416 с.
4. Шембель А.Ф. «Рисование и лепка». Москва. Издательский центр «Академия», 2000.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Товароведение пищевых продуктов»

1.4. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью профессиональной образовательной программы профессиональной подготовки персонала по рабочей профессии 16075 «Повар»

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Учебная дисциплина «Товароведение пищевых продуктов» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17. «Повар, кондитер»

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

-ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;

-общие требования к качеству сырья и продуктов;

-условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров;

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 36 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы	Количество часов
1	2	3
Тема 1. Общая часть товароведения	Содержание учебного материала	4
	Предмет и задачи товароведения	
	Ассортимент, товарные сорта	
	Значение пищевых веществ, входящих в состав пищевых веществ	
	Стандарты. Хранение продуктов. Сертификаты. Штриховой код.	
Тема 2. Зерно и продукты его переработки	Содержание учебного материала	4
	Показатели качества зерна.	
	Крупы, мука, хлебобулочные изделия, макаронные изделия: ассортимент, характеристика, требования к качеству, показатели качества, дефекты, упаковка и хранение.	
	Использование продуктов переработки зерна в кулинарии.	
Тема 3. Фрукты, овощи, грибы и продукты их переработки	Содержание учебного материала	4
	Классификация. Характеристика основных видов. Ассортимент.	
	Показатели качества, дефекты. Упаковка, хранение, транспортирование.	
	Использование фруктов, овощей, грибов и продуктов их переработки в кулинарии.	
Тема 4. Вкусовые продукты. Крахмал, сахар и кондитерские изделия	Содержание учебного материала	4
	Классификация, показатели качества, упаковка и хранение чая, кофе, кофейных напитков, пряностей и приправ. Использование в кулинарии.	
	Классификация, показатели качества, упаковка, условия и сроки хранения крахмала, сахара и кондитерских изделий	
	Изменения, происходящие при хранении кондитерских изделий. Использование в кулинарии.	
Тема 5. Молочные продукты и пищевые жиры	Содержание учебного материала	4
	Ассортимент, показатели качества, маркировка, условия и сроки хранения, дефекты молока, сливок, сметаны, творога, простокваши, кефира и др. кисломолочных продуктов, мороженого	
	Сыры, сычужные и кисломолочные. Сыры плавленые, топленые и сыры в порошке.	
	Использование молочных продуктов в кулинарии	
	Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения масла коровьего, растительного масла, животных жиров.	
Использование пищевых жиров в кулинарии.		

Тема 6. Мясо и мясные продукты	Содержание учебного материала		4
		Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка , условия и сроки транспортирования и хранения мяса, птицы, колбасных изделий и мясокопченностей	
		Использование мяса и мясных продуктов в кулинарии.	
Тема 7. Рыба и рыбные продукты	Содержание учебного материала		4
		Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения живой и мороженной рыбы. Соленая рыба. Вяленая и сушеная рыба. Копченая рыба. Маринованная рыба. Рыбные консервы и пресервы. Икра	
		Условия и сроки транспортирования и хранения рыбы и рыбных продуктов. Использование в кулинарии.	
Тема 8. Яйца и яичные продукты	Содержание учебного материала		2
		Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка , условия и сроки транспортирования и хранения. Яйцо. Меланж и яичный порошок.	
		Использование в кулинарии яиц и яичных продуктов.	
Тема 9. Дрожжи и химические разрыхлители . Вспомогательные материалы для производства кулинарных и мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала		2
		Виды, характеристика, свойства, использование в производстве мучных кондитерских изделий. Студнеобразующие вещества, пищевые красители, стабилизаторы;	
		Использование дрожжей и химических разрыхлителей в кулинарии	
Зачет			4
Всего:			36

3. Условия реализации программы учебной дисциплины

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия лаборатории:
Товароведения продовольственных товаров

Оборудование учебного кабинета: рабочее место преподавателя, оборудованное ПК, индивидуальные рабочие места по количеству обучающихся; демонстрационный экран/интерактивная доска.

Технические средства обучения: Персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением, оргтехника: мультимедиа-проектор, сканер, принтер.

3.2. Учебно-методические материалы

Основные источники:

1. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для НПО; Учебное пособие для СПО. — М.: Издательский центр «Академия»: Образовательно-издательский центр «Академия», 1998.

2. Сопина Л.Н. Пособие для повара: Учебное пособие. М.: Издательский центр «Академия»: Образовательно-издательский центр «Академия», 1998.

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного предприятия. – М. : Экономика, 1983.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Оборудование предприятий общественного питания»

1.5. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью профессиональной образовательной программы профессиональной подготовки персонала по рабочей профессии 160075 «Повар»

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Учебная дисциплина «Оборудование предприятий общественного питания» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17. «Повар, кондитер»

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь
кулинарного и кондитерского производства;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования
кулинарного и кондитерского производства;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования
кулинарного и
кондитерского производства: механического, теплового и холодильного
оборудования;
- правила их безопасного использования механического, теплового и
холодильного оборудования;
- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 40 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов;

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы	Количество часов
1	2	3
Раздел 1.	Механическое оборудование	18
Тема 1.1. Механическое оборудование. Универсальные приводы	Содержание учебного материала	4
	1 Понятие о машине. Общие правила эксплуатации и безопасности труда.	
	Универсальные приводы. Характеристика Назначение , принцип действия, устройство УП.	
Тема 1.2. Машины для обработки овощей и картофеля	Содержание учебного материала	4
	1 Характеристика машин, их классификация	
	Назначение , принцип действия машин для обработки овощей Назначение , принцип действия, правила эксплуатации картофелеочистительных машин	
Тема 1.3. Машины для обработки мяса и рыбы	Содержание учебного материала	4
	Характеристика машин, их классификация. Мясорубки. Фаршемешалки. Рыхлители мяса	
	Машины для измельчения сухих продуктов, формовки п/ф. Устройство, принцип работы, правила безопасной работы.	
Тема 1.4. Машины для подготовки кондитерского сырья и обработки теста и полуфабрикатов	Характеристика машин для просеивания муки и сахара, для дробления орехов, для отжатия соков, для измельчения масла. Устройство, принцип работы, правила безопасной работы.	
	Характеристика, классификация, тестомесильных, тестораскаточных машин. Устройство, принцип работы, правила безопасной работы.	
	Характеристика, классификация взбивальных машин. Устройство, принцип работы, правила безопасной работы.	
Тема 1.5. Машины для нарезки хлеба и	Содержание учебного материала	2
	Характеристика машин для нарезки хлеба. Устройство, принцип работы, правила безопасной работы.	

гастрономических товаров		Характеристика машин для нарезки гастрономических товаров. Устройство, принцип работы, правила безопасной работы.	
Раздел 2.	Тепловое оборудование		16
Тема 2.1. Варочно-жарочное оборудование	Содержание учебного материала		
	1	Общие сведения о тепловом оборудовании Классификация.	2
		Пищеварочные котлы. Назначение и область применения. Устройство, принципы работы, правила эксплуатации и безопасной работы.	4
		Сковороды, жаровни, электрические и пекарные шкафы. ИК- аппараты. Назначение. Устройство, принципы работы, правила эксплуатации и безопасной работы.	4
		Плиты электрические секционные, несекционные, газовые. Назначение. Устройство, работа, правила эксплуатации и безопасной работы.	2
Тема 2.2. Водогрейное оборудование	Содержание учебного материала		2
		Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и безопасной работы водонагревателей	
		Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и безопасной работы кипятильников	
Тема 2.3. Оборудование для раздачи пищи	Содержание учебного материала		2
		Линии самообслуживания, общие сведения.	
		Назначение. Устройство, правила эксплуатации и безопасной работы.	
Раздел 3.	Холодильное оборудование		4
Тема 3.1. Холодильное оборудование	Содержание учебного материала		
		Характеристика холодильных веществ, их применение.	
		Холодильные шкафы. Их назначение. Эксплуатация	
		Холодильные прилавки, витрины. Их назначение. Эксплуатация	
Зачет			2
Всего:			40

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия:

Лаборатории: Технического оснащения и организации рабочего места:

Оборудование учебного кабинета: рабочее место преподавателя, оборудованное ПК, индивидуальные рабочие места по количеству обучающихся; демонстрационный экран/интерактивная доска.

Технические средства обучения: Персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением, оргтехника: мультимедиа-проектор, сканер, принтер.

Оборудование для проведения лабораторных работ:

Механическое оборудование:

миксер, блендер, мясорубка электрическая, овощерезательная машина, циферблатные весы, производственные столы. Кастрюли различной емкости, сковороды чугунная, доски разделочные, ножи поварские, лопатка деревянные,

скалки, приспособления и мелкие инструменты, тарелки столовые, ложки и вилки столовые, разливательные ложки и шумовки.

Тепловое оборудование: Электрическая плита, жарочный шкаф, микроволновая печь, чайник электрический.

Холодильное оборудование: Холодильный шкаф.

3.2. Учебно-методические материалы

Основные источники:

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для НПО; Учебное пособие для СПО. — М.: Издательский центр «Академия»: Образовательно-издательский центр «Академия», 1998.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА»

1.6. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью профессиональной образовательной программы профессиональной подготовки персонала по рабочей профессии ОК 16-094 код 160075 «Повар»

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Учебная дисциплина «Основы калькуляции и учета» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- Пользоваться средствами механизации для ведения хозяйственных операций;
- Пользоваться Сборником рецептур для составления нормативной документации;
- рассчитывать количество сырья по нормативам (рецептурам)
- составлять меню;
- устанавливать цены на продукцию общественного питания;
- проводить учет сырья и готовой продукции на производстве;
- оформлять учет предметов материально- технического оснащения;
- оформлять результаты проведения инвентаризации.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия бухгалтерского учета;
- устройство и порядок работы на микрокалькуляторе;
- отчетность материально ответственных лиц;
- порядок установления цен на продукцию общественного питания;
- порядок расчета сырья на день;
- порядок учета предметов материально- технического оснащения;
- порядок проведения инвентаризации.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 36 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы обучающихся. (если предусмотрены)	Количество часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
Тема 1. Бухгалтерский учет. Общие принципы организации учета на ПОП	Содержание учебного материала	4		
	1. Понятие, задачи, метод			2
	2. Документы учета			2
	3. Нормативная документация			2
	Лабораторные занятия	-		
	Практические занятия			
	Контрольные работы			
Тема 2. Ценообразование и калькуляция на ПОП	Содержание учебного материала	4		
	1. Понятие о ценообразовании			2
	2. Расчет количества сырья по рецептурам			2
	3. Понятие о меню			2
	Лабораторные занятия	-		
	Практические занятия 1: Расчет количества сырья	4		
	Практические занятия 2: Расчет количества продуктов на день	4		
Тема 3. Нормативно-техническая документация на ПОП	Содержание учебного материала	4		
	1. Нормативно-техническая документация на ПОП			
	2. Порядок оформления нормативно-технической документации на ПОП			2
	Лабораторные занятия	-		
	Практические занятия 3 :Работа Со Сборником рецептур	4		
	Контрольные работы			
Тема 4. Учет предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря	Содержание учебного материала	2		
	1. Понятие об основных средствах, предметах материально- технического оснащения			2
	2. Документальное оформление			2
	Лабораторные занятия	-		
	Практические занятия 4: Документальное оформление предметов материально-технического оснащения	1		
	Контрольные работы	1		
Тема 5.	Содержание учебного материала	2		

Инвентаризация	1.	Понятие и техника проведения инвентаризации		2
	2.	Выявление результатов инвентаризации		2
		Лабораторные работы	-	
		Практические занятия 5 : Выявление результатов инвентаризации	1	
		Контрольные работы	1	
	Всего:	36		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Технология и организация устройства кровли».

Оборудование учебного кабинета: макеты плоской крыши, скатной крыши, шатровой крыши, мансардной крыши, вальмовой крыши, куполообразной крыши; разрезы образцов кровельных систем, образцы материалов для устройства крыш и кровель, средства для испытания свойств кровельных материалов, комплекты демонстрационных материалов; макет строительной площадки, макет основных элементов зданий, комплекты грузозахватных устройств, макеты грузоподъемных устройств; рабочее место преподавателя, оборудованное ПК, индивидуальные рабочие места по количеству обучающихся; демонстрационный экран/интерактивная доска.

Технические средства обучения: персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением, оргтехника: мультимедиапроектор, сканер, принтер.

3.2. Учебно-методические материалы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

- 1.Потапова И.И. Калькуляция и учет. -М.: Издательский центр «Академия», 2004.
- 2.Потапова И.И. Калькуляция и учет.: рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования. -М.: Издательский центр «Академия», 2004.
3. Сопина Л.Н. Пособие для повара: Учебное пособие. М.: Издательский центр «Академия»: Образовательно-издательский центр «Академия», 1998.
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного предприятия. – М.: Экономика, 1983.
5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. – М.: Хлебпродинформ, 1996.
6. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – М: Экономика, 1986.

Дополнительные источники:

Сергеева Т.Ф. Учет в общественном питании: документальное обеспечение. -М.: Приор, 2002.