

Министерство образования Новосибирской области
ГБПОУ НСО «Новосибирский политехнический колледж»

<u>РАССМОТРЕНО</u> <u>на заседании ЦПК</u> <u>протокол № 5</u> <u>от «10» 01 2019 г.</u>	<u>ПРИНЯТО:</u> <u>на заседании педагогического</u> <u>совета протокол № 1</u> <u>от «21» 01 2019 г.</u>	<u>УТВЕРЖДАЮ:</u> <u>Зам.директора по УМР</u> <u>ГБПОУ НСО «Новосибирский</u> <u>политехнический колледж»</u> <u>Т.В.Кузнецова</u> <u>«22» 01 2019 г.</u>
---	---	--

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПО
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**

16675 «Повар»
Форма обучения – вечерняя;
Срок обучения – 2 мес.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

1.2. Нормативный срок освоения программы

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

2.2. Специальные требования

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.

3.1. Рабочий учебный план

3.2. Программы профессионального цикла

3.2.1. Программа ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.

3.2.2. Программа ОП.02. Физиологии питания с основами товароведения продовольственных товаров.

3.2.3. Программа ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

3.2.4. ОП.04. Экономические и правовые основы производственной деятельности.

3.4. Программа практики

3.4.1. Программа учебной практики - Производить первичную обработку, нарезку, формовку и тепловую обработку

3.4.2. Программа производственной практики - Выполнение работ повара 2-3 разряда

4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программ

5. Оценка результатов освоения основной программы профессионального обучения

5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

5.2. Порядок выполнения квалификационной работы

5.3. Организация итоговой аттестации выпускников

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

Основная программа профессионального обучения - комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно педагогических условий, форм аттестации по профессии 16675 «Повар»

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

1. Федеральный закон «Об образовании» № 273;
 2. Квалификационные требования по профессии 16675 «Повар»;
 3. Нормативно-методические документы Минобрнауки России:
- Приказ Минобрнауки России от 21.10.1994 № 407 «О введении модели учебного плана для профессиональной подготовки персонала по рабочим профессиям»
 - Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 № 513 «Перечень профессий и рабочих должностей, служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»
 - Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 № 292 «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы по профессии 16675 «Повар» - 2 месяца.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- посуда и инвентарь;

- процессы и операции приготовления продукции питания.

2.2. Квалификационные характеристики профессиональной деятельности

Повар 3-го разряда должен знать:

- правила тепловой обработки различных пищевых продуктов и полуфабрикатов;
- правила, приемы и последовательность выполнения операций по первичной обработке мяса, рыбы, овощей, круп и других продуктов;
- ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы и приемы их разделки;
- виды каш и правила их варки;
- приемы варки овощей;
- кулинарное назначение отдельных пищевых продуктов; признаки доброкачественности продуктов и органолептические методы их определения;
- назначение оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов, посуды, тары, правила пользования и ухода за ними;
- правила приготовления блюд из концентратов; правила раздачи блюд массового спроса.

Общие требования:

- рациональную организацию труда на рабочем, правила внутреннего трудового распорядка;
- безопасные и санитарно-гигиенические методы труда;
- основные средства и приёмы предупреждения и тушения пожаров на рабочем месте;
- основы экономики отрасли и предприятия.

Повар 3-го разряда должен уметь:

- приготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие простой и средней сложности кулинарной обработки;
- варить картофель и другие овощи, каши, бобовые, и макаронные изделия, яйца;
- жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блины, оладьи, блинчики;
- формовать пирожки, пончики, булочки, жарить и выпекать их;
- формовать и панировать полуфабрикаты из котлетной массы (из мяса, рыбы, овощей и круп);
- производить вспомогательные работы по приготовлению блюд и кулинарных изделий (процеживание, протираание);

- проводить первичную кулинарную обработки сырья: овощей, круп, мясных и рыбных продуктов (промывка, очистка и нарезка овощей и зелени; размораживание мяса, рыбы, птицы, обработка субпродуктов и др.);
- запекать овощные и крупяные изделия;
- приготавливать бутерброды, блюда из полуфабрикатов;
- порционировать (комплектовать) раздавать блюда массового спроса;

Общие требования:

- рационально организовывать своё рабочее место;
- соблюдать правила охраны труда, санитарии и гигиены, внутреннего распорядка;
- пользоваться средствами пожаротушения, оказывать первую помощь при несчастных случаях.

2.3. Специальные требования

Лица, поступающие на обучение, должны иметь аттестат о получении:

- среднего (полного) общего образования;
- основного общего образования, достигшие 18-ти летнего возраста;
- основного общего образования, не достигшие 18-ти летнего возраста при условии их обучения по основным общеобразовательным программам, предусматривающим получение среднего общего образования.

Характеристика подготовки

Профессиональная программа по профессии 16675 «Повар» 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 выполнению следующих видов деятельности:

- приготовление блюд из овощей и грибов
- приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
- приготовление супов и соусов
- приготовление блюд из рыбы
- приготовление блюд из мяса и домашней птицы

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

Образовательная программа включает:

3.1. Рабочий учебный план

3.2. Календарный учебный график по профессии 16675 «Повар»

3.3. Программы дисциплин профессионального цикла

3.3. Программа учебной практики

Программа учебной практики	Производить первичную обработку, нарезку, формовку и тепловую обработку
----------------------------	---

3.4 Программа производственной практики

Программа производственной практики	Выполнение работ повара 2-3 разряда
-------------------------------------	-------------------------------------

4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Образовательное учреждение, реализующее основную программу профессионального обучения, должно располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения.

Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

- технологии кулинарного производства;
- товароведения продовольственных товаров;
- технического оснащения и организации рабочего места.

Мастерские:

- лаборатория поваров

Залы:

- библиотека,
- читальный зал с выходом в сеть Интернет;

5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

Оценка качества освоения основной программы профессионального обучения включает текущий контроль знаний, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются:

- текущий контроль;
- промежуточная аттестация
- итоговый контроль.

Правила участия в контролирующих мероприятиях и критерии оценивания достижений обучающихся определяются Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации.

Текущий контроль

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации:

- о выполнении требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- о правильности выполнения требуемых действий;
- о соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- о формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.

Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация проводится образовательным учреждением по результатам освоения программ учебных дисциплин. Формы и процедуры промежуточной аттестации по каждой дисциплине разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся перед началом учебного процесса.

Итоговый контроль

Итоговый контроль результатов подготовки обучающихся осуществляется комиссией в форме экзаменов, с участием ведущих преподавателей под председательством представителя работодателя.

5.2.Порядок проведения итоговой аттестации

Итоговая аттестация включает в себя выполнение практической квалификационной работы и экзамен на межпредметной основе.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин. Необходимым условием допуска к итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся теоретического материала и прохождение практики.

Оценка качества освоения основной программы профессионального обучения осуществляется аттестационной комиссией по результатам защиты квалификационной работы и проверки теоретических знаний в пределах квалификационных требований.

Лицам, прошедшим обучение в полном объеме и итоговую аттестацию выдается свидетельство установленного образца.

Рабочий учебный план и календарный учебный график по профессии 16675 «Повар»

Уровень квалификации: 2- 3 разряд

Срок обучения: 2 месяца

Пояснения к учебному плану

1. Рабочий учебный план составлен на основании Сборника учебных планов и программ для профессиональной подготовки и повышения квалификации рабочих по профессии «Повар», разработанного Институтом развития профессионального образования в 2002 году. Обучение заканчивается сдачей квалификационного экзамена. По окончании обучения выдается свидетельство установленного образца.

2. Профессиональные дисциплины и практика являются обязательными для аттестации элементами программы, их освоение должно завершаться промежуточной аттестацией – дифференцированным зачетом. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение дисциплины или практики.

3. Квалификационный экзамен состоит из испытаний следующих видов:

- сдача теоретического экзамена на межпредметной основе
- выполнение практической квалификационной работы.

Практическая квалификационная работа проводится за счет времени, отведенного на производственное обучение.

К концу обучения каждый обучаемый должен уметь самостоятельно выполнять все работы, предусмотренные квалификационной характеристикой.

4. График учебного процесса может быть изменен в связи с изменением условий работы учебного заведения или предприятия, на котором проходят производственную практику обучающиеся.

Условные обозначения:

Т - теоретическое обучение

П - производственное обучение

Э - квалификационный экзамен

Министерство образования Новосибирской области
ГБПОУ НСО «Новосибирский политехнический колледж»

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель отделения
платных образовательных услуг

Л. А. Чеснокова

« » 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Зам.директора по УМР

Т.В.Кузнецова

« » 20 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

профессионального обучения по программе профессиональной подготовки
квалифицированных рабочих по профессии

««Повар»»

Код профессии: **16675**

Форма обучения: вечерняя

Длительность обучения: 2 месяца (320 часов)

Недельная нагрузка: 40 часов

Минимальный уровень образования абитуриентов: **основное общее образование**
Присваиваемый квалификационный уровень: **основное общее образование**

Присваиваемый квалификационный разряд: 2-3 разряд

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей.	Всего часов	в том числе ЛПЗ	Форма контроля
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	24		
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	6		ДЗ
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	6		З
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	6		ДЗ
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	6		ДЗ
П.00	Профессиональный цикл	205		
ПМ.00	Профессиональные модули			
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	15		ДЗ
УП.01	Учебная практика	10		ДЗ

ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	20		дз
УП.02	Учебная практика	10		дз
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	10		дз
УП.03	Учебная практика	8		дз
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	15		дз
УП.04	Учебная практика	10		
ПМ.05.	Приготовления блюд из мяса и домашней птицы	20		дз
УП.05	Учебная практика	8		дз
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	20		дз
УП.06	Учебная практика	16		дз
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	10		дз
УП.07	Учебная практика	10		дз
ПМ.08.	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	15		дз
УП.08	Учебная практика	8		дз
УП.00	Учебная практика	80		
ПП.00	Производственная практика	80		дз
	Консультации	6		
	Квалификационный экзамен	5		экзамен
Итого		320		

Министерство образования Новосибирской области
ГБПОУ НСО «Новосибирский политехнический колледж»

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель отделения

платных образовательных услуг

Л. А. Чеснокова

«22» 01 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Зам.директора по УМР

Т.В.Кузнецова

«22» 01 2019 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

профессионального обучения по программе профессиональной подготовки
 квалифицированных рабочих по профессии

«Повар»

Код профессии: **16675**

Форма обучения: вечерняя

Длительность обучения: **2 месяца (320 часов)**

Недельная нагрузка: **40 часов**

Минимальный уровень образования абитуриентов: **основное общее образование**

Присваиваемый квалификационный разряд: **2-3 разряд**

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей.	Всего часов	Самоподготовка	Форма контроля
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	24		
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	6		ДЗ
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	6		З
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	6		ДЗ
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	6		ДЗ
П.00	Профессиональный цикл	205		
ПМ.00	Профессиональные модули			
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	15		ДЗ
УП.01	Учебная практика	10		ДЗ
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	20		ДЗ
УП.02	Учебная практика	10		ДЗ
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	10		ДЗ
УП.03	Учебная практика	8		ДЗ

ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	15		дз
УП.04	Учебная практика	10		
ПМ.05.	Приготовления блюд из мяса и домашней птицы	20		дз
УП.05	Учебная практика	8		дз
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	20		дз
УП.06	Учебная практика	16		дз
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	10		дз
УП.07	Учебная практика	10		дз
ПМ.08.	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	15		дз
УП.08	Учебная практика	8		дз
УП.00	Учебная практика	80		
ПП.00	Производственная практика	80		дз
	Консультации	6		
	Квалификационный экзамен	5		экзамен
Итого		320		

ПРОГРАММА

ОП.01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

Тема 1. Основы физиологии питания.

Общие понятия о физиологии питания, микробиологии, гигиене и санитарии на предприятиях общественного питания.

Пищевые вещества и их значение.

Биологическое значение пищи. Химический состав. Основные питательные вещества и их значение для организма.

Общие понятия об обмене веществ. Суточный расход энергии.

Питание различных групп населения. Нормы и принципы рационального питания для различных групп населения.

Тема 2. Основы эпидемиологии

Понятие о микроорганизмах, влияние на них условий внешней среды. Общая характеристика основных групп микроорганизмов и процессов их жизнедеятельности.

Понятие о патогенных микроорганизмах. Пищевые инфекции; источники инфицирования продуктов. Профилактика пищевых инфекций.

Тема 3. Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика.

Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика. Пищевые отравления, их классификация.

Пищевые токсикоинфекции. Условно-патогенные микробы, вызывающие пищевые токсикоинфекции.

Пищевые интоксикации. Отравления токсином стафилококка.

Пищевые отравления небактериального происхождения. Отравления несъедобными продуктами растительного и животного происхождения. Меры профилактики.

Тема 4. Санитарные требования к устройству, оборудованию и содержанию предприятий общественного питания.

Понятие о гигиене труда. Профессиональные вредности.

Санитарные требования к устройству, оборудованию, содержанию предприятий общественного питания.

Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.

Санитарно-пищевое законодательство и организация санитарного пищевого надзора.

Тема 5. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, хранению и реализации готовой пищи.

Влияние приемов кулинарной обработки пищевых продуктов на получение доброкачественной и безвредной пищи.

Санитарные требования к тепловой кулинарной обработке продуктов. Значение соблюдения температурного режима и длительности обработки для предупреждения пищевых отравлений.

Санитарные требования к обработке яиц, меланжа, яичного порошка; творога, использованию ароматических веществ и пищевых красителей.

Сроки хранения и реализации блюд. Опасность обсеменения микробами готовых блюд и кулинарных изделий.

Тема 6. Личная и профессиональная гигиена работников общественного питания

Значение соблюдения правил личной гигиены в профилактике пищевых отравлений, кишечных инфекций, гельминтозов. Санитарный режим работников на производстве.

Требования к санитарной одежде, ее хранение.

Личная санитарная книжка работника, порядок её заполнения и хранения.

Тема 7. Охрана окружающей среды

Значение природы, рационального использования её ресурсов для экономики страны, жизнедеятельности человека, будущих поколений.

Административная и юридическая ответственность руководителей производства и граждан за нарушения в области рационального природопользования и охраны окружающей среды.

Основные источники:

1. Матюхина З.П., Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. М.:ПРОфОбрИздат, 2000.
2. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г., Технология приготовления пищи. Учебное пособие. – М.: ИЦ «Академия», 2005
3. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественного питания и торговли. – М.: ИЦ «Академия», 2005
4. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие. – М.: ИЦ «Академия», 2005.
5. Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд. – М.: ИЦ «Академия», 2005.

Дополнительные источники:

1. www.edu.ru – каталог образовательных Интернет-ресурсов

ПРОГРАММА

ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

№ тем	Темы	Кол-во часов	
		всего	в т.ч. ЛПР
1	Введение.		
2	Плоды, овощи, грибы и продукты переработки.		
3	Зерно и продукты его переработки.		
4	Мясо и мясные продукты.		
5.	Рыба и рыбные продукты.		
6.	Молоко и молочные продукты.		
7.	Яйца и яичные продукты. Пищевые жиры.		
8.	Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия.		
	зачет	3	
	Итого:	6	

Тема 1. Введение

Понятие об ассортименте и товарном сорте. Химический состав продовольственных товаров. Вода, минеральные вещества, белки, жиры, углеводы, органические кислоты, прочие вещества – дубильные, пектиновые,

красящие, ароматические, фитонциды, пестициды. Качество пищевых продуктов. Хранение пищевых продуктов. Сертификаты.

Тема 2. Плоды, овощи, грибы и продукты их переработки

Классификация свежих овощей по различным признакам, дефекты, условия и сроки хранения. Квашеные, соленые, моченые плоды и овощи. Сущность процессов квашения, соления и мочения, требования к качеству. Плодоовощные консервы. Сущность стерилизации, ассортимент, требования к качеству. Свежие и переработанные грибы, ассортимент, показатели качества, упаковка, сроки хранения.

Тема 3. Зерно и продукты его переработки.

Показатели качества зерна. Крупы. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, использования в кулинарии.

Мука. Виды помолов, пищевая ценность, требования к качеству, сорта муки, дефекты, способы и условия хранения, использования в кулинарии.

Дрожжи. Виды. Свойства, требования к качеству, использование в кулинарии.

Макаронные изделия. Пищевая ценность, классификация и ассортимент, требования к качеству. Дефекты, упаковка, условия хранения, использование в кулинарии.

Хлеб и хлебобулочные изделия. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты и болезни хлеба, использование в кулинарии. Сроки хранения и условия транспортирования.

Тема 4. Мясо и мясные продукты.

Мясо. Пищевая ценность. Краткая характеристика убойного скота. Понятие о первичной обработке скота. Классификация мяса по виду, полу, возрасту, термическому состоянию, упитанности. Понятие о мясе условно-годном и непригодном в пищу, его использование и клеймение. Требования к качеству мяса, дефекты мяса, условия хранения.

Субпродукты. Характеристика отдельных видов субпродуктов, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование, условия хранения

Мясо птицы, кроликов, дичи. Пищевая ценность, классификация, требования к качеству, кулинарное использование, условия хранения.

Колбасные изделия и мясокопчености. Пищевая ценность, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование, условия хранения.

Мясные и мясорастительные консервы; мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Пищевая ценность, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование, условия хранения.

Тема 5. Рыба и рыбные продукты

Рыба. Пищевая ценность, показатели качества, маркировка. Характеристика основных промысловых семейств и видов промысловых рыб.

Живая, охлажденная, мороженая рыба и рыбное филе. Требования к качеству, дефекты, кулинарное использование. Соленые, маринованные, вяленые, копченые рыбные продукты. Классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Рыбные консервы и пресервы. Ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Нерыбные морепродукты. Виды и пищевая ценность, использование, требование к качеству, дефекты.

Тема 6. Молоко и молочные продукты

Молоко, сливки. Виды, особенности химического состава, пищевая ценность, лечебные и диетические свойства молока, требования к качеству, пороки, кулинарное использование, условия хранения.

Кисломолочные продукты. Пищевое и диетическое значение, ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование, условия хранения.

Сухие молочные продукты. Ассортимент, требования к качеству.

Масло коровье. Особенности химического состава, пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству. Условия хранения.

Сыры: сычужные и кисломолочные, плавленые, топленые и сыры в порошке. Особенности химического состава, пищевая ценность, классификация

ассортимент, требования к качеству. Условия хранения. Кулинарное использование.

Тема 7. Яйца и яичные продукты. Пищевые жиры

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

Пищевые жиры. Ассортимент, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

Тема 8. Крахмал. Сахар, мед и кондитерские изделия

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

ПРОГРАММА

ОП.02 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»

№ тем	Темы	Кол-во часов
1	Основы физиологии питания.	
2.	Основы эпидемиологии.	
3.	Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика.	
4.	Санитарные требования к устройству, оборудованию и содержанию предприятий общественного питания.	
5.	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, хранения и реализации готовой пищи.	
6	Личная и профилактическая гигиена работников	
7.	Охрана окружающей среды.	
	зачет	3
	Итого:	6

ПРОГРАММА

ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»

№ тем	Темы	Кол-во часов
1	Охрана труда, электробезопасность, пожарная безопасность.	
2.	Общие сведения о машинах.	
3.	Механическое оборудование.	
4.	Тепловое оборудование.	
5.	Холодильное оборудование.	
	зачет	3

«Оборудование предприятий общественного питания»

Тема 1. Охрана труда, электробезопасность, пожарная безопасность.

Вопросы охраны труда в основных законодательных актах. Контроль за состоянием работы по охране труда. Производственный травматизм и профессиональные заболевания.

Электробезопасность. Действие электрического тока на человека. Виды электротравм. Средства защиты.

Пожарная безопасность. Основные причины возникновения пожаров. Способы и средства тушения пожаров.

Основные сведения по экологии окружающей среды и охране природы.

Тема 2. Общие сведения о машинах.

Основные направления механизации и автоматизации производственных процессов. Требования, предъявляемые к современному оборудованию.

Классификация технологического оборудования предприятий общественного питания. Общие сведения о машинах.

Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования безопасности труда.

Тема 3. Механическое оборудование.

Универсальные приводы., их назначение и применение.

Машины для обработки овощей и картофеля, характеристика, назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации.

Машины для обработки мяса и рыбы, назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.

Машины хлебoreзательные, для нарезки гастрономических товаров, назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации, технические характеристики хлебoreзательных машин.

Весомеизмерительное оборудование. Весы, их назначение и классификация, требования, предъявляемые к весам.

Подъемно-транспортное оборудование. Классификация подъемно-транспортного оборудования. Значение механизации погрузочных работ.

Тема 4. Тепловое оборудование.

Классификация теплового оборудования. Варочное оборудование, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.

Жарочно-пекарское оборудование, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.

Водогрейное оборудование, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.

Оборудование для раздачи пищи. Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.

Тема 5. Холодильное оборудование.

Способы получения холода, назначение. Понятие о машинном охлаждении. Классификация холодильного оборудования предприятий общественного питания. Назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации и технические характеристики.

ПРОГРАММА

ОП.04. «ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

ТЕМА 1. ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ

Понятие экономики и ее составные элементы. Типы экономики, сущность и структура. Механизм рыночной экономики: составные части, главные субъекты.

ТЕМА 2. ИНСТРУМЕНТАРИЙ И ИНФРАСТРУКТУРА РЫНОЧНОЙ ЭКОНОМИКИ.

Рыночный инструментарий: понятие, роль, использование. Инфраструктура рынка: понятие, состав, функционирование.

ТЕМА 3. ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВО В РЫНОЧНОЙ ЭКОНОМИКЕ

Сущность предпринимательства, субъекты и объекты предпринимательской деятельности. Закон о банкротстве.

ТЕМА 4. МАРКЕТИНГ И МЕНЕДЖМЕНТ

Маркетинг: понятие, основные функции, принципы деятельности.
Менеджмент: понятие, задачи, организационные структуры и их типы

ТЕМА 5. СТРУКТУРА РОССИЙСКОЙ ЭКОНОМИКИ

Экономический потенциал России и его место в мировой экономике.
Факторы производства в РФ. Государственный и негосударственный секторы экономики. Эффективность производства и производительность труда отрасли и предприятия.

ТЕМА 6. ПОНЯТИЕ О РЫНКАХ И РЫНОЧНЫЕ ОТНОШЕНИЯ

Структура рынка. Конкуренция. Ценообразование. Методы рыночного ценообразования. Правовые гарантии деятельности предприятия. Частная собственность как базис рыночных отношений.

ТЕМА 7. ФИНАНСОВО-КРЕДИТНАЯ СИСТЕМА РОССИИ

Государственный и местные бюджеты: формирование и использование средств. Кредиты: сущность, источники, формы. Банковская система. Взаимоотношения отрасли и предприятия с банками. Регулирование денежного обращения. Инвестиции.

ТЕМА 9. ФИНАНСЫ ПРЕДПРИЯТИЯ

Прибыль. Виды прибыли. Распределение прибыли. Резервный фонд. Фонд накопления и потребления.

ТЕМА 10. НАЛОГООБЛОЖЕНИЕ В РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Основные налоги и сборы предприятий и организаций. Налоговая система РФ. Налоговый контроль

ТЕМА 11. ОРГАНИЗАЦИЯ ОПЛАТЫ ТРУДА

Сущность и основные принципы оплаты труда. Сущность и основные принципы оплаты труда.

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

- 1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Гомола А.И., Кириллов В. Е., Жанин П.А. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник . М.: Издательский центр «Академия», 2009— 336 с.
2. Карпенко Е.А., Ларионова В.А., Ольхова Л.А. и др. Экономика отрасли: торговля и общественное питание: учебное пособие. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2009. - 224с.
3. Сергеев И.В., Веретенникова И.И. Экономика организаций (предприятий): учеб. / под ред. И.В. Сергеева. – 3-е изд., перераб. и доп. – М., 2007.
4. Черемных Ю.Н. Микроэкономика. Продвинутый уровень: Учебник. – М., 2008.
5. Экономика организации (предприятия): учебник/ под ред. Н.А. Сафронова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М., 2007.
6. Экономика предприятия: Учебник / под ред. проф. В.Я. Горфинкеля, проф. В.А. Швандара. – 4-е изд., перераб. и доп. – М., 2007.
7. Экономическая теория / под ред. А.И. Добрынина, Л.С. Тарасевича, 3-е изд. – СПб., 2007.

Дополнительные источники:

1. www.edu.ru – каталог образовательных Интернет-ресурсов

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем при проведении дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоения умения, усвоенные знания)	
Умения:	
ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;	
применять экономические знания в конкретных производственных ситуациях;	
Знания:	
принципы рыночной экономики;	