

Государственное бюджетное образовательное  
учреждение Иркутской области  
«Усть-Кутский промышленный техникум»



Утверждаю:  
Директор ГБПОУ ИО УКПТ  
А.В. Кузнецова  
«29» 10 2021 г.

## ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

Программа профессиональной подготовки  
по профессии ПОВАР

Квалификация – 3-й разряд  
Код профессии - 16675

Усть-Кут, 2021 г.

Программа профессиональной подготовки по профессии ПОВАР разработана в соответствии с требованиями профессионального стандарта утвержденного 08 сентября 2015 года № 610н (квалификационной характеристики) по профессии **16675 Повар**

**Организация-разработчик:** Государственное бюджетное образовательное учреждение Иркутской области «Усть-Кутский промышленный техникум» (далее – ГБПОУ ИО УКПТ)

**Разработчик:**  
Кулешова Инна Александровна, преподаватель специальных дисциплин

## Пояснительная записка

Настоящая программа предназначена для профессиональной подготовки рабочих по профессии Повар.

Учебная программа основана на Сборнике учебных планов и программ для профессиональной подготовки рабочих, разработанного Министерством образования и науки РФ.

В программу включены: квалификационная характеристика, учебный план, тематические планы для профессиональной подготовки на 3-й разряд.

В конце программы приведены примерные экзаменационные билеты и список учебной литературы.

Учебные, тематические планы для профессиональной подготовки включают требования к трудовым действиям, необходимым знаниям и умениям рабочих.

Обучение может осуществляться как групповым, так и индивидуальным методами.

Обновление технической и технологической базы современного производства требует систематического включения в действующие программы учебного материала по новой технологии, повышению качества продукции, передовым приемам и методам труда, исключения устаревшего учебного материала, терминов, стандартов.

### Профессиональная подготовка

#### 1. Квалификационные характеристики по профессии «Повар»

##### Квалификация – 3-й разряд

**Вид профессиональной деятельности** - Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания

**Основная цель вида профессиональной деятельности:**

Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания

**Обобщенные трудовые функции** - Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента

**Описание трудовых функций:**

Трудовые функции	Характеристика обобщенных трудовых функций
<b>Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе</b>	<b>Трудовые действия</b> Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий Контроль выполнения помощником повара заданий Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий <b>Необходимые умения</b> Изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса Производить анализ и оценку потребности основного производства



	<p>организации питания в материальных ресурсах и персонале  Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения  Организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  Осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента</p> <p><b>Необходимые знания</b>  Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания  Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента  Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента  Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий  Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке  Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий  Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качество блюд, напитков и кулинарных изделий  Технологии наставничества и обучения на рабочих местах</p>
<p><b>Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий</b></p>	<p><b>Трудовые действия</b>  Разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий  Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  Нарезка и формовка овощей и фруктов  Приготовление и оформление канапе и легких закусок разнообразного ассортимента  Приготовление и оформление холодных и горячих закусок  Приготовление и оформление холодных рыбных и мясных блюд  Приготовление и оформление супов, отваров и бульонов  Приготовление и оформление горячих и холодных соусов  Приготовление и оформление блюд из овощей и грибов  Приготовление и оформление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных  Приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи  Приготовление и оформление блюд из творога, сыра, макаронных изделий  Приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента  Приготовление и оформление холодных и горячих десертов  Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических</p>



<p>(лечебных) блюд  Контроль хранения и расхода продуктов на производстве  Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий  Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p> <p><b>Необходимые умения</b>  Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь  Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий  Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения  Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу  Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления  Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий  Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия  Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий  Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия</p> <p><b>Необходимые знания</b>  Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания  Способы организации питания, в том числе диетического  Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента  Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов  Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации  Принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям  Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p>
--

**Требования к поступающим:**

Система профессиональной подготовки персонала по рабочим профессиям, должностям служащих предусматривает:

- подготовку новых рабочих из лиц, не имеющих профессии;
- переподготовку с целью освоения новой рабочей профессии, находящейся вне сферы их предыдущей профессиональной деятельности;
- переподготовку рабочих по профессии, родственной их профессиональной деятельности;
- переподготовку специалистов со средним специальным и высшим образованием по профессии родственной их предыдущей деятельности;
- принимаются лица не моложе 16 лет, имеющие основное общее образование.

## **Освоение программы профессионального обучения направлено на развитие общих и профессиональных компетенций**

Перечень компетенций, подлежащих формированию по итогам обучения:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК.7. Соблюдать правила безопасного труда.

Выпускник должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

ПК 1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи.

ПК 3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из овощей и грибов.

ПК 4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 5. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи.



**2. Учебный план  
для профессиональной подготовки поваров на 3-й разряд**

**Срок обучения – 5 месяцев**

№	Наименование учебных дисциплин	Всего часов	Виды учебных занятий			Форма аттестации
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	
1.	ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	10	9	1	-	ДЗ
2.	ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	20	18	2	-	ДЗ
3.	ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	18	17	1	-	ДЗ
4.	ОП.04 Основы калькуляции и учета	10	8	2		ДЗ
5.	ОП.05 Охрана труда	6	6	-	-	ДЗ
6.	ОП.06 Организация обслуживания в общественном питании	18	15	3		ДЗ
7.	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	30	24	-	6	ДЗ
8.	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	83	53	-	30	ДЗ
9.	ПМ.03 Приготовление, оформление и	53	41	-	12	ДЗ

	подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента					
10.	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	40	34	-	6	ДЗ
11.	Производственная практика	312				ДЗ
	Консультации	6				
12.	Квалификационный экзамен	6				Кв экз
	<b>ИТОГО</b>	<b>612</b>				

### 3. Тематический план и содержание учебной дисциплины

#### Рабочая программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

Программа учебной дисциплины является частью профессиональной образовательной программы профессиональной подготовки по профессии Повар.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения

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

- составлять рационы питания для различных категорий потребителей;
- осуществлять санитарно-гигиенический контроль качества сырья и кулинарной продукции;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования реализации готовой продукции;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования хранения пищевых продуктов;
- осуществлять органолептическую оценку качества различных групп продовольственных товаров; соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств

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

- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- понятие суточной нормы потребности человека в питательных веществах;
- усвояемость пищи и факторы, влияющие на нее; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;



- правила личной гигиены; санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре;
- санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов и процессу приготовления блюд; санитарные требования к реализации готовой продукции;
- санитарные требования к обслуживанию посетителей;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; санитарно-пищевое законодательство;
- основные пищевые инфекции, отравления, глистные заболевания

Наименование разделов и тем	№ урока	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве</b> <b>Тема 1.1. Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве</b>	1	Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов признаки дрожжей и вирусов и их роль. Морфология и жизнедеятельность бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве	1
<b>Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве</b>	2	Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания..	1
		<b>Содержание учебного материала</b>	2
<b>Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления</b>	3	Пищевые инфекции, пищевые отравления. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Глистные заболевания Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур	1
	4	Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения. Профилактика пищевых отравлений. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	1
<b>Раздел 2 Санитария и гигиена в пищевом производстве</b> <b>Тема 2.1 Личная и производственная</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	2
	5	Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований.	1
	6	Влияние факторов внешней среды на здоровье человека. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	1



гигиена			
Тема 2.2 Санитарногигиенические требования к помещениям		<b>Содержание учебного материала</b>	1
	7	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания. Проведение санитарно – микробиологического контроля предприятия методом смывов с поверхности предметов. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения	1
Тема 2.3		<b>Содержание учебного материала</b>	2
Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов		Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции	1
	9	Практическая работа №1. Работа с таблицей «Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию».	1
	10	Дифференцированный зачет	1

#### Рабочая программа учебной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров»

Программа учебной дисциплины является частью профессиональной образовательной программы профессиональной подготовки по профессии Повар.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;
- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);

- сформлировать учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;  
 - осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;
- виды складских помещений и требования к ним;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков

Наименование разделов и тем	№ урока	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов
1	2	3	4
<b>Тема 1.</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	2
<b>Химический состав пищевых продуктов</b>	1	Пищевые вещества: вода, минеральные вещества. Пищевые вещества: Углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.	1
	2	Энергетическая ценность пищевых продуктов	1
<b>Тема 2.</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	2
<b>Классификация продовольственных товаров</b>	3	Классификация продовольственных товаров.	1
	4	Практическая работа №1. Работа с таблицей «Качество и безопасность продовольственных товаров»	1
<b>Тема 3.</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	2
<b>Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их</b>	5	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.	1



переработки	6	Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	1
	<b>Тема 4.</b>		
	7	Ассортимент и характеристика зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Значение в питании, общие требования к качеству зерновых товаров	1
	8	Кулинарное назначение зерновых товаров. Условия и сроки хранения зерновых товаров	1
	<b>Тема 5.</b>		
	9	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока, молочных продуктов.	1
	10	Условия и сроки хранения молочных товаров	1
	<b>Тема 6.</b>		
	11	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов.	1
	12	Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов.	1
	<b>Тема 7.</b>		
	13	Ассортимент и характеристика, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. Значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.	1
	14	Условия, сроки хранения мяса и мясных продуктов.	1
	<b>Тема 8.</b>		
	15	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству яичных продуктов, значение в питании, общие требования к качеству	1
	16	Кулинарное назначение яичных продуктов. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение.	1

пищевых жиров	17	Практическая работа №2. Работа с таблицей «Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров»	1
<b>Тема 9.</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	2
Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	18	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров.	1
	19	Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения	1
	20	Дифференцированный зачет	1

### Рабочая программа учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Программа учебной дисциплины является частью профессиональной образовательной программы профессиональной подготовки по профессии Повар.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения

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

- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники - безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;
- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации

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

- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;



- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;
- правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.

Наименование разделов и тем	№ урока	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов
1	2	3	4
<b>Раздел 1 Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания</b>			
<b>Тема 1.1</b>			
<b>Классификация и характеристики основных типов организаций питания</b>	1	Классификация, основные типы и классы организаций питания.	1
	2	Характеристика основных типов организаций питания. Организация питания.	1
<b>Тема 1.2</b>			
<b>Принципы организации кулинарного и кондитерского производства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		3
	3	Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов. Характеристика способов кулинарной обработки.	1
4	Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест повара в заготовочных цехах, доготовочных цехах, кулинарном цехе.	1	
5	Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и	1	

	отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания	
<b>Раздел 2 Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства</b>		
<b>Тема 2.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>
<b>Механическое Оборудование</b>	6 .Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.	1
	7 Оборудование для обработки овощей, мяса и рыбы. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1
	8 Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации	1
	9 Практическая работа №1. Работа с таблицей «Оборудование для тонкого измельчения продуктов. Правила безопасной эксплуатации»	1
<b>Тема 2.2</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>
<b>Тепловое оборудование</b>	10 Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи.	1
	11 Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации.	1
	12 Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правил безопасной эксплуатации.	1
	13 Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1
	14 Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1



15	Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	1
<b>Содержание учебного материала</b>		
16	Классификация и характеристика холодильного оборудования, способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации.	1
17	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	1
18	Дифференцированный зачет	1

### Рабочая программа учебной дисциплины «Основы калькуляции и учета»

Программа учебной дисциплины является частью профессиональной образовательной программы профессиональной подготовки по профессии Повар.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный ЦЕКОЛ.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения

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

- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве;
- оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;
- составлять товарный отчет за день;
- определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;
- составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;
- рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;
- участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;
- пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;
- принимать оплату наличными деньгами;
- принимать и оформлять безналичные платежи;
- составлять отчеты по платежам.

Наименование разделов и тем	№ урока	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов
1	2 3		4
<b>Раздел 1. Основы теории бухгалтерского учета</b>			
<b>Содержание учебного материала</b>			
<b>Тема 1.1. Основы теории бухгалтерского учета</b>	1	Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета	1
	2	Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности	1
		Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов	
		Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса	
<b>Тема 1.2. Содержание учебного материала</b>			
<b>Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания</b>	3	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий. Товароборот предприятий питания, его виды и методы расчета	1
	4	План-меню, его назначение, виды, порядок составления	1
	5	Практическое занятие №1	1
		Работа со Сборником рецептов: расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства	
<b>Раздел 2. Бухгалтерский учёт в общественном питании.</b>			
<b>Содержание учебного материала</b>			
<b>Тема 2.1 Учёт сырья, товаров и тары в кладовых организаций питания</b>			2
	6	<b>Организация товароснабжения.</b> Требования к товароснабжению. Источники поступления товаров. Формы товароснабжения розничной торговой сети. Каналы товародвижения	1



	7	Практическая работа №2. Оформление первичных документов по реализации и отпуску готовой продукции. Оформление наряда-заказа и отчёта по цеху (по заданию преподавателя)	1
Тема 2.2 Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания.	Содержание учебного материала		2
	8	Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания	1
	9	Документальное оформление реализации готовой продукции в зал в зависимости от назначения, формы обслуживания. Отчётность о реализации изделий кухни	1
	10	Дифференцированный зачет	1

### Рабочая программа учебной дисциплины «Охрана труда»

Программа учебной дисциплины является частью профессиональной образовательной программы профессиональной подготовки по профессии Повар.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения

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

-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;

-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;

-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;

-проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;

-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда. В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;

- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной

Наименование разделов и тем	№ урока	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов
1	2	3	4
<b>Тема 1.</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	2
<b>Законодательство в области охраны труда</b>	1	Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда.	1
	2	Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия	1
<b>2.</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	2
<b>Обеспечение охраны труда</b>	3	Ответственность за нарушения законодательных и иных нормативных актов по охране труда. Производственная экология. Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда.	1
	4	Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная.	1
<b>Тема 3.</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	1
<b>Организация охраны труда</b>			