

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«САРОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ ИМЕНИ ДВАЖДЫ ГЕРОЯ СОЦИАЛИСТИЧЕСКОГО
ТРУДА БОРИСА ГЛЕБОВИЧА МУЗРУКОВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ РАБОЧИХ ПО ПРОФЕССИИ
16675 ПОВАР

2022 г.

1. Общие положения

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

- ✓ Федеральный закон «Об образовании» № 273;
- ✓ Квалификационные требования по профессии 16675 «Повар»;
- ✓ Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов, ОК 016-94, 01.11.2005 г.;
- ✓ 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».

Программа состоит из теоретического обучения, технического (общетехнического и отраслевого) курса, специального курса и практического обучения. Общепрофессиональный цикл предназначен для базовой профессиональной подготовки. Специальный курс - специализированная часть программы для приобретения профессиональных знаний и умений повара завершается учебной практикой и производственной практикой. Прохождение учебной практики планируется в Кулинарном цехе, а производственная практика на базах предприятий - заказчиков.

Программа определяет минимальный объем знаний и умений, которыми должен обладать повар при занятии соответствующей должности.

Слушатель, освоивший программу должен обладать общими компетенциями (ОК)

ОК1. Понимать сущность будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем;

ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы;

ОК4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач;

ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;

ОК6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами;

Квалификационная характеристика по ЕТКС

Повар 3-го разряда

Должен знать:

- ✓ рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд;
- ✓ виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности, правила, приемы и

- последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке;
- ✓ назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

Характеристика работ.

- ✓ Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки.
- ✓ Варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц.
- ✓ Жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков.
- ✓ Запекание овощных и крупяных изделий.
- ✓ Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий.
- ✓ Приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов.
- ✓ Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.

Обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена, направленного на определение готовности слушателей к определенному виду деятельности, посредством оценки их компетенций, сформированных в ходе освоения междисциплинарных курсов, учебной и производственной практики.

Квалификационный экзамен включает в себя проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей.

Лицам, успешно прошедшим итоговую аттестацию, выдается документ установленного образца, о прохождении профессиональной подготовки по настоящей Программе.

2. Характеристика профессиональной программы по профессии 16675 Повар

2.1. К освоению программы допускаются лица, имеющие основное общее образование, не имеющие медицинских противопоказаний, желающие пройти обучение по программе профессиональной подготовки 16675 Повар.

2.2. Занятия проводятся в очной форме. Теоретическое и практическое обучение проводятся в оборудованных кабинетах с использованием учебно-методических и учебно-наглядных пособий в соответствии с Перечнем учебных материалов для подготовки поваров, утвержденным Примерной Программой.

2.3. Объем часов по данной программе составляет 480 часов. Учет посещаемости занятий, успеваемости и пройденных тем ведется преподавателями и мастерами производственного обучения в соответствующей учетной документации. Продолжительность учебного часа теоретических и практических занятий - 1 академический час (45 минут).

Теоретическое и практическое обучение проводятся в оборудованных кабинетах с использованием учебно-методических и учебно-наглядных пособий в соответствии с Перечнем учебных материалов для подготовки поваров.

2.4. Подготовка по данной программе завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Итоговая аттестация проводится по окончании курса практического и теоретического обучения в виде комплексного экзамена:

1. Теория по предметам: Оборудование предприятий общественного питания и организация производства, Технология приготовления пищи, Технический (общетехнический и отраслевой) курс.
2. Практика в виде выполнения пробных квалификационных работ.

Результаты итоговой аттестации оформляются протоколом. По результатам итоговой аттестации выдается свидетельство о прохождении обучения действующего образца и присваивается разряд по профессии повар.

3. Требования к содержанию программы профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар

3.1. Содержание программы должно включать все дисциплины, указанные в учебном плане.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе профессиональной подготовки рабочих по профессии
16675 Повар

№ п/п	Курсы, предметы	Количество часов			График изучения предметов (количество часов в неделю)				
		Всего	из них		недели				
			Теорет. обучение	ЛПР	1-4	5-8	9	10-11	12
I	Теоретическое обучение по профессии	136	132	4	16	16	8		
<i>1</i>	<i>Экономический курс</i>	<i>20</i>	<i>20</i>		<i>2</i>	<i>3</i>			
1.1	Основы рыночной экономики и предпринимательства	12	12		2	1			
1.2	Основы правоведения	8	8			2			
2	Технический (общетехнический и отраслевой) курс	40	36	4	6	3	4		
2.1	Физиология питания ,санитария и гигиена	8	8		2				
2.2	Калькуляция и учет	12	10	2	1	2			
2.3	Товароведение пищевых продуктов	20	18	2	3	1	4		
3	Специальный курс	76	76		8	10	4		
3.1	Оборудование предприятий общественного питания и организация производства	22	22		1	4	2		
3.2	Организация производства предприятий общественного питания	22	22		1	4	2		
3.3	Технология приготовления пищи	32	32		6	2			
II	Практическое обучение	320			24	24	24	40	24
1	Учебная практика	216			24	24	24		
2	Производственная практика	104						40	24
	Консультация	10					2		8
	Экзамен по предмету	6					6		
	Квалификационный экзамен	8							8
	Итого	480			40	40	40	40	40

Учебная дисциплина Основы рыночной экономики и предпринимательства

Учебный план предмета Основы рыночной экономики и предпринимательства

№п/п	Наименование разделов и тем	Кол-во часов
1.	Экономика как наука и хозяйственная система. Понятия рыночной экономики.	2
2.	Понятие предпринимательской деятельности. Современное состояние и перспективы развития отрасли.	2
3.	Предприятие, как хозяйствующий субъект рыночной экономики. Основные технико-экономические показатели деятельности организации.	2
4.	Механизмы ценообразования на продукцию и формирования заработной платы.	2
5.	Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности. Управленческий цикл. Принципы делового общения.	2
6.	Понятие маркетинга. Бизнес-план, его понятие, значение.	2
	Итого:	12

Учебная программа предмета Основы рыночной экономики и предпринимательства

Тема 1. Экономика как наука и хозяйственная система. Понятия рыночной экономики.

Понятие экономики. Предмет, задачи и методы экономической теории. Структура экономики. Экономические законы и их сущность. Сущность, структура, роль потребностей в развитии экономики. Экономические ресурсы и факторы. Экономический продукт. Воспроизводство и воспроизводственный процесс. Понятия рыночной экономики: экономика, рынок, рыночные отношения. Рыночная система хозяйствования: понятие, сущность, функции и виды рынков. Потребности – исходная предпосылка формирования потребительского рынка. Экономическая природа и содержание потребительского спроса. Предложения на рынке потребительских товаров. Определение емкости рынка.

Тема 2. Понятие предпринимательской деятельности. Современное состояние и перспективы развития отрасли.

Предпринимательство как особый вид деятельности. Права и обязанности предпринимателей. Функции предпринимательства. Правовые основы предпринимательской деятельности. Виды предпринимательской деятельности. Индивидуальное предпринимательство. Малый бизнес. Средний бизнес. Государственные и муниципальные унитарные предприятия. Организационно-правовые формы хозяйственной деятельности. Организация и развитие собственного дела. Порядок создания нового предприятия. Порядок государственной регистрации предприятия на занятие предпринимательской деятельностью. Учредительные документы предприятия. Формирование уставного фонда. Лицензирование предпринимательской деятельности. Прекращение деятельности предприятия. Отрасль в условиях рынка. Отрасль: понятие, роль и значение в системе рыночной экономики. Современное состояние и перспективы развития. Отраслевой рынок труда, характерные черты и особенности. Основные экономические показатели развития отрасли.

Тема 3. Предприятие, как хозяйствующий субъект рыночной экономики. Основные технико-экономические показатели деятельности организации.

Предприятие, как основной субъект хозяйствования. Предприятие: понятие, основные признаки, цели, функции. Классификация по различным признакам. Организационно-правовые формы. Предприятия малого бизнеса в общественном питании. Производство

продукции и товарооборот. Товарооборот и производственная программа предприятий общественного питания. Методы прогнозирования товарооборота. Товарные запасы и показатели эффективности их использования. Основные фонды: понятие, классификация, показатели эффективности использования. Оборотные средства: сущность, состав и структура. Издержки производства и обращения: сущность, классификация, факторы, влияющие на уровень издержек. Показатели, используемые при анализе и планировании издержек.

Тема 4. Механизмы ценообразования на продукцию и формирования заработной платы.

Цены и ценообразование. Особенности ценообразования в общественном питании. Структура розничной и продажной цены. Калькуляция цен на продукцию предприятий питания. Себестоимость. Валовой доход: сущность, источники образования. Прибыль: экономическая природа, ее виды. Рентабельность, методика ее определения. Механизмы формирования заработной платы. Оплата труда работников предприятий питания. Механизм стимулирования труда и его совершенствования. Тарифная система. Формы и системы оплаты труда. Состав фонда заработной платы, источники его образования.

Тема 5. Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности. Управленческий цикл. Принципы делового общения.

Сущность и характерные черты современного менеджмента. Организация и ее среда. Функции менеджмента. Управленческий цикл. Принципы делового общения. Сущность управленческой деятельности. Основные составляющие цикла менеджмента: планирование, организация, мотивация, контроль. Характеристика функций цикла. Методы управления. Деловое и управленческое общение: понятие, назначение, формы общения. Деловые беседы и совещания: виды, особенности проведения. Владение приемами делового общения.

Тема 6. Понятие маркетинга: принципы, функции, цели. Бизнес-план, его понятие, значение.

Методологические основы маркетинга. Сущность, основные цели, принципы и функции маркетинга. Структурно-логическая схема маркетинга. Основные понятия маркетинга. Этапы маркетинговой деятельности. Классификация маркетинга. Сущность, функции, задачи и значение понятия бизнес – план.

Учебная дисциплина Основы правоведения

Учебный план предмета Основы правоведения

№ п/п	Наименование разделов и тем	Кол-во часов
1.	Понятие и признаки государства. Общие положения трудового права.	2
2.	Трудовой договор. Материальная ответственность работника и работодателя.	2
3.	Право собственности и его защита. Гражданско-правовые договора.	2
4.	Правовое регулирование семейных отношений. Понятие брака и условия его заключения.	2
	Итого:	8

Учебная программа предмета: Основы правоведения

Тема 1. Понятие и признаки государства. Общие положения трудового права.

Политические институты. Государство как политический институт. Признаки государства. Государственный суверенитет. Трудовое право и трудовые правоотношения. Понятие трудовых правоотношений. Занятость и трудоустройство. Органы трудоустройства. Порядок приема на работу. Заработная плата. Правовые основы социальной защиты и социального обеспечения.

Тема 2. Трудовой договор. Материальная ответственность работника и работодателя.

Трудовой договор: понятие и виды, порядок заключения и расторжения. Понятие материальной ответственности. Условия наступления материальной ответственности. Виды материальной ответственности работодателя перед работником.

Тема 3. Право собственности и его защита. Гражданско-правовые договора.

Право собственности на движимые и недвижимые вещи, деньги, ценные бумаги. Основания приобретения права собственности: купля-продажа, мена, наследование, дарение. Понятие и условия гражданско-правового договора. Виды договора. Заключение, изменение и расторжение договора.

Тема 4. Правовое регулирование семейных отношений. Понятие брака и условия его заключения. Понятие брака и условия его заключения.

Семья как малая социальная группа. Семья и брак. Семейное право и семейные правоотношения. Понятие семейных правоотношений. Правовые отношения родителей и детей. Порядок, условия заключения и расторжения брака. Права и обязанности супругов. Брачный договор.

Учебная дисциплина Физиология питания, санитария и гигиена

Учебный план предмета Физиология питания, санитария и гигиена

№ п/п	Наименование разделов и тем	Кол-во часов
1.	Основы физиологии питания.	2
2.	Основы микробиологии.	2
3.	Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания.	2
4.	Основы гигиены и санитарии.	2
	Итого:	8

Учебная программа предмета: Физиология питания, санитария и гигиена

Тема 1. Основы физиологии питания.

Пищевые вещества и их значение. Белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества. Пищеварение и усвояемость пищи. Обмен веществ и энергии. Питание различных групп населения.

Тема 2. Основы микробиологии.

Понятие о микроорганизмах. Морфология микробов. Физиология микробов. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Микробиология основных пищевых продуктов.

Тема 3. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания.

Острые кишечные инфекции. Зоонозы. Пищевые отравления бактериального происхождения. Пищевые отравления немикробного происхождения.

Тема 4. Основы гигиены и санитарии.

Личная гигиена работников предприятий общественного питания. Требования к устройству предприятий общественного питания и их санитарному содержанию. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре. Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов. Санитарные требования к тепловой обработке продуктов и процессу приготовления блюд. Санитарный контроль качества готовой пищи.

Учебная дисциплина Калькуляция и учет

Учебный план предмета Калькуляция и учет

№ п/п	Наименование разделов и тем	Кол-во часов
1.	Общая характеристика бухгалтерского учета.	2
2.	Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания.	2
3.	Автоматизация расчетов.	2
4.	Ценообразование и калькуляция в предприятиях общественного питания.	2
5.	Учет сырья и готовой продукции.	2
6.	Отпуск продуктов из склада на производство. Отпуск готовой продукции с производства.	2
	Итого:	12

Учебная программа предмета: Калькуляция и учет.

Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета.

Требования, предъявляемые к бухгалтерскому учету. Виды учета, задачи бухгалтерского учета. Предмет, методы и элементы бухгалтерского учета.

Тема 2. Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания.

Организация и характеристика системы общественного питания в РФ. Понятие о хозяйственном учете. Виды хозяйственного учета, их характеристика. Организация снабжения предприятий общественного питания. Источники снабжения. Правила приемки продуктов. Нормы запаса сырья. Хранение и отпуск продуктов. Материальная ответственность, ее формы. Документальное оформление материальной ответственности. Ответственность материально ответственных лиц. Понятие о документах учета, их роль в осуществлении контроля за хозяйственной и финансовой деятельностью. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, их назначение и использование.

Организация тарного хозяйства. Тарооборот. Мероприятия по сокращению расходов по таре.

Тема 3. Автоматизация расчетов.

Механизация хозяйственных операций. Микрокалькуляторы, их виды и использование.

Тема 4. Ценообразование и калькуляция в предприятиях общественного питания.

Понятие о цене и ценообразовании. Особенности ценообразования в предприятиях общественного питания. Виды цен, применяемых в предприятиях общественного питания. Основные принципы организации производства. Понятие о калькуляции. Расчет количества сырья по нормативам (рецептурам). Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий и правила работы с ними калькуляционные карточки, сущность, оформление, регистрация и хранение. Понятие о меню. Составление и утверждение планового меню (недельного, декадного, циклического). Расчет количества сырья по нормативам. Составление плана-меню. Составление меню. Определение продажных цен блюд. Заполнение технологических калькуляционных карт блюд.

Тема 5. Учет сырья и готовой продукции.

Задачи учета сырья и готовой продукции. Документы, оформляемые при приемке продуктов по количеству и качеству в кладовую и отпуске их из кладовой на производство и буфет. Расчет потребного количества продуктов на день. Порядок оформления актов на

товарные потери и завес тары. Документы, оформляемые при отпуске готовых изделий с производства. Отчетность материально-ответственных лиц и ее оформление.

Тема 6. Отпуск продуктов из склада на производство. Отпуск готовой продукции с производства.

Документальное оформление приёма и отпуска сырья и товаров на складе. Расчет потребного количества сырья на день. Порядок составления плана-меню на текущий день. Документальное оформление отпуска готовой продукции с производства (накладные, акты).

Учебная дисциплина Товароведение пищевых продуктов

Учебный план предмета Товароведение пищевых продуктов

№ п/п	Наименование разделов и тем	Кол-во часов
1.	Стандартизация и управление качеством продовольственных товаров. Общие сведения о пищевых продуктах.	2
2.	Химический состав пищевых продуктов.	2
3.	ЛПР Методы определения качества продуктов.	2
4.	Овощи и плоды свежие, продукты их переработки.	2
5.	Зерно и продукты его переработки.	2
6.	Рыба и рыбные товары.	2
7.	Мясо и мясные продукты. Колбасные изделия.	2
8.	Молоко и молочные товары.	2
9.	Яйца и яичные продукты.	2
10.	Пищевые жиры.	2
	Итого:	20

Учебная программа предмета: Товароведение пищевых продуктов

Тема 1. Стандартизация и управление качеством продовольственных товаров. Общие сведения о пищевых продуктах.

Качество продовольственных товаров. Стандартизация пищевых продуктов. Классификация пищевых продуктов. Энергетическая ценность (калорийность) пищевых продуктов. Качество пищевых продуктов и методы его определения. Стандартизация пищевых продуктов. Основы хранения и консервирования пищевых продуктов. Естественная убыль пищевых продуктов.

Тема 2. Химический состав пищевых продуктов.

Органические вещества (белки, жиры, углеводы, ферменты, витамины, пищевые волокна, органические кислоты, дубильные вещества, пигменты, фитонциды). Неорганические вещества (вода, минеральные вещества).

Тема 3. ЛПР Методы определения качества продуктов.

Тема 4. Овощи и плоды свежие, продукты их переработки.

Химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плодов. Овощи. Характеристика основных видов клубневых, корневых, капустных, луковых, салатно-шпинатных, десертных, тыквенных, пряных, томатных, бобовых, зерновых, экзотических овощей. Показатели качества. Условия хранения и транспортировки. Плоды. Характеристика основных видов семечковых, косточковых, субтропических, тропических, экзотических плодов, ягод, орехоплодных, свежих грибов. Показатели качества. Условия хранения и транспортировки. Продукты переработки овощей, плодов, грибов. Квашеные (солёные) овощи и грибы. Сушеные овощи, плоды и грибы. Консервы овощные и плодово-ягодные. Быстрозамороженные овощи, плоды и кулинарные изделия. Методы определения качества клубнеплодов и корнеплодов.

Тема 5. Зерно и продукты его переработки.

Виды зерновых культур, строение и химический состав зерна. Крупы: Производство, химический состав и пищевая ценность. Характеристика крупы из проса, гречихи, овса, риса, пшеницы, ячменя, кукурузы, бобовых, и других круп. Требования к качеству, упаковка и хранение крупы. Мука: виды, типы и сорта. Производство, химический состав и пищевая

ценность муки различных сортов. Хлебопекарные свойства муки. Мука для макаронных изделий и блинов. Требования к качеству муки. Упаковка и хранение муки. Макароны: производство, типы, подтипы и виды макаронных изделий, требования к качеству условия и сроки хранения. Хлеб и хлебобулочные изделия: производство, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Тема 6. Рыба и рыбные товары.

Строение тела рыбы. Химический состав и пищевая ценность рыбы. Основные семейства промысловых рыб. Рыба живая, охлаждённая, мороженая, мороженое рыбное филе: пищевая ценность, требования к качеству, упаковка и хранение, использование в кулинарии. Солёная рыба: способы посола, требования к качеству, требования к качеству, использование в кулинарии. Сушеная, вяленая, копчёная рыба, балычные изделия, рыбные консервы и презервы, икра, нерыбные продукты моря, требования к качеству, использование в кулинарии.

Тема 7. Мясо и мясные продукты.

Химический состав и пищевая ценность мяса. Ткани мяса. Классификация мяса по виду убойных животных, упитанности, термическому состоянию. Требования к качеству. Хранение мяса. Мясные полуфабрикаты. Субпродукты: классификация, химический состав, требования к качеству, упаковка и хранение. Мясо птицы: основные виды птицы, химический состав, классификация, требования к качеству, упаковка и хранение, использование в кулинарии. Колбасные изделия: химический состав и пищевая ценность, производство, виды колбасных изделий, требования к качеству, упаковка и хранение. Мясокопчёности: ассортимент, требования к качеству, упаковка и хранение. Мясные консервы: классификация, требования к качеству, хранение.

Тема 8. Молоко и молочные товары.

Химический состав и пищевая ценность молока, виды молока, требования к качеству, упаковка и хранение. Продукты переработки молока: Сливки, сухое молоко, сгущенное молоко и сливки, кисломолочные продукты, сыры. Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, упаковка и хранение.

Тема 9. Яйца и яичные продукты.

Яйца: строение куриного яйца. Химический состав и пищевая ценность яиц. Классификация яиц. Категории, требования к качеству, упаковка и хранение яиц. Яичные продукты: мороженые яичные продукты, яичные порошки. Требования к качеству, упаковка и хранение яичных продуктов. Использование яиц и яичных продуктов в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.

Тема 10. Пищевые жиры.

Классификация пищевых жиров по происхождению и консистенции. Растительные масла: производство растительных масел, химический состав, виды растительных масел, упаковка и хранение. Масло коровье: сырьё, химический состав, производство, виды, требования к качеству, упаковка и хранение. Животные топленые жиры: сырьё, производство, химический состав и пищевая ценность. Ассортимент жиров и их краткая характеристика. Требования к качеству, упаковка и хранение. Использование в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий. Маргарин и кулинарные жиры: производство, химический состав, классификация, требования к качеству, упаковка и хранение.

Учебная дисциплина Оборудование предприятий общественного питания и
организация производства

**Учебный план предмета Оборудование предприятий общественного питания и
организация производства**

№ п/п	Наименование разделов и тем	Кол-во часов
1.	Введение.	2
2.	Общие сведения о машинах.	2
3.	Машины для обработки овощей и картофеля.	2
4.	Машины для горячего цеха.	2
5.	Машины для обработки мяса и рыбы.	2
6.	Машины для приготовления теста и кремов.	2
7.	Универсальные приводы общего и специализированного назначения.	2
8.	Современные виды технологического оборудования.	2
9.	Организация производства в заготовочных цехах.	2
10.	Организация производства в доготовочных цехах.	2
11.	Подготовка к обслуживанию и сервировка столов.	2
	Итого:	22

**Учебная программа предмета Оборудование предприятий общественного питания и
организация производства**

Тема 1. Введение.

Введение. Цели и содержание предмета.

Тема 2. Общие сведения о машинах.

Классификация оборудования. Основные части и детали машин. Понятия о передачах. Понятие об электроприводах. Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования техники безопасности.

Тема 3. Машины для обработки овощей и картофеля.

Картофелеочистительные машины: устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Овощерезательные машины: устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Протирочно-резательные машины: устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Поточные линии для обработки овощей.

Тема 4. Машины для горячего цеха.

Общие сведения о тепловом оборудовании. Классификация теплового оборудования. Пищеварочные котлы. Классификация и устройство пищеварочных котлов. Электрические пищеварочные котлы: устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Газовые пищеварочные котлы: особенности устройства, правила эксплуатации. Паровые пищеварочные котлы: особенности устройства и эксплуатации. Паровые аппараты. Пароварочные аппараты: их виды, назначение, устройство и эксплуатация Кофеварки электрические: их виды, назначение, устройство и эксплуатация. Аппараты для жарки и выпечки. Водогрейное оборудование.

Тема 5. Машины для обработки мяса и рыбы.

Мясорубки: устройство, последовательность сборки, принцип действия, правила эксплуатации. Фаршемешалки: устройство, последовательность сборки, принцип действия, правила эксплуатации. Машины для рыхления мяса: устройство, последовательность сборки,

принцип действия, правила эксплуатации. Котлетоформовочные машины: устройство, последовательность сборки, принцип действия, правила эксплуатации. Рыбоочиститель: устройство, последовательность сборки, принцип действия, правила эксплуатации

Тема 6. Машины для приготовления теста и кремов.

Просеивательные машины, их виды, устройство, принцип действия, эксплуатация. Тестомесильные машины, их виды, устройство, эксплуатация. Тестораскаточные машины: устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Взбивальные машины и механизмы: устройство, принцип действия, сменные рабочие органы их назначение, правила крепления

Тема 7. Универсальные приводы общего и специализированного назначения.

Универсальные приводы. Техническая характеристика и комплектность универсальных приводов. Правила эксплуатации и техники безопасности универсальных приводов. Сменные механизмы универсальных и малогабаритных приводов. Возможные причины неполадок и способы их устранения.

Тема 8. Современные виды технологического оборудования.

Пароконвектомат. Основные режимы работы. Классификация пароконвектоматов. Преимущества пароконвектомата.

Тема 9. Организация производства в заготовочных цехах

Заготовочные цеха. Организация производства в мясном цехе. Организация производства в рыбном цехе. Организация производства в овощном цехе.

Тема 10. Организация производства в доготовочных цехах.

Доготовочные цеха. Организация производства в холодном цехе. Организация производства в горячем цехе.

Тема 11. Подготовка к обслуживанию и сервировка столов.

Обязанности метрдотеля. Требования, предъявляемые к официанту. Получение и подготовка столового белья, посуды, приборов к обслуживанию. Предварительная сервировка стола.

Учебная дисциплина Организация производства предприятий общественного
питания

**Учебный план предмета Организация производства предприятий общественного
питания**

№ п/п	Наименование разделов и тем	Кол-во часов
1.	Введение.	2
2.	Организация снабжения предприятий общественного питания.	2
3.	Организация складского и тарного хозяйства.	
4.	Структура производства.	2
5.	Оперативное планирование работы производства.	2
6.	Расчет сырья и продуктов для приготовления блюд в соответствии с производственной программой.	2
7.	Организация работы основных производственных цехов.	2
8.	Организация работы вспомогательных производственных помещений.	2
9.	Организация труда персонала на производстве.	2
10.	Режимы труда и отдыха работников производства.	
11.	Реализация готовой продукции общественного питания.	2
	Итого:	22

**Учебная программа предмета Организация производства предприятий общественного
питания**

Тема 1. Введение.

Характеристика предприятий общественного питания. Классификация, типы, принципы размещения, уровень и виды услуг, состав и планировка.

Тема 2. Организация снабжения предприятий общественного питания.

Рациональная организация снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами: задачи, значение, обеспечение. Источники снабжения и поставщики. Организация договорных отношений с поставщиками. Нормативные и технические документы, регламентирующие договорные отношения. Технологический процесс товародвижения, повышение его эффективности. Организационные формы поставок: транзитная и складская, смешанная. Требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы, оформляемые при перевозке продуктов (накладные, сертификаты, качественные удостоверения, вкладыши и др.). Организация приемки продовольственных товаров по количеству и качеству. Организация материально-технического снабжения: требования к нему, особенности приемки товаров.

Тема 3. Организация складского и тарного хозяйства.

Складское хозяйство: понятие, назначение, компоновка складских помещений. Определение площади складских помещений. Оборудование складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Организация хранения продуктов и материально-технических средств. Режим и способы хранения. Организация тарного хозяйства. Тара. Организация тарооборота.

Тема 4. Структура производства.

Условия создания, классификация, взаимосвязь. Состав и площадь производственных

помещений согласно СНиП. Производственный процесс: понятие, сущность, содержание, основные элементы, принципы организации. Технологический процесс: понятие, виды, основные элементы, условия рациональной организации. Понятие о технологических линиях и участках, рабочих местах, зона обслуживания, организации рабочих мест.

Тема 5. Оперативное планирование работы производства.

Оперативное планирование: понятие, сущность, назначение. Производственная программа: определение, назначение. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий. Оперативное планирование в предприятия доготовочных и с полным циклом производства, его последовательность. План-меню: понятие, назначение, порядок составления и оформления. Виды меню, их характеристика. Порядок расположения блюд в меню.

Тема 6. Расчет сырья и продуктов для приготовления блюд в соответствии с производственной программой.

Нормативная и технологическая документация. Стандарты разных категорий: государственные, отраслевые, стандарты предприятий; технические условия, технологические инструкции. Технологические и технико-технологические карты.

Тема 7. Организация работы основных производственных цехов.

Заготовочные цехи: овощной, мясной, рыбный, птице-гольевый, мясо-рыбный: их назначение, размещение, режим работы. Ассортимент выпускаемой продукции, производственная программа. Технологические линии и участки, организация рабочих мест. Оборудование, его типы и размещение в цехах. Применение основных принципов промышленного способа производства: специализация, непрерывность и поточность производственного процесса, применение поточных механизированных линий, автоматизация производства. Особенности организации производства полуфабрикатов в предприятия общественного питания с полным производственным циклом. Организация работы цехов доработки полуфабрикатов в доготовочных предприятиях. Доготовочные цехи: горячий, холодный: назначение, расположение, режим работы, взаимосвязь с другими цехами и помещениями. Организация работы горячего и холодного цехов: структура, особенности, ассортимент продукции, производственная программа, оборудование цехов, микроклимат, технологические линии. Специализированные цехи: кулинарный, кондитерский, пирожковый, цех мучных изделий: назначение, размещение, режим работы, организация труда, ассортимент продукции.

Тема 8. Организация работы вспомогательных производственных помещений.

Производственные вспомогательные помещения: экспедиция, моечная кухонной посуды, хлеборезка, кладовая суточного запаса сырья: назначение, размещение, специализация, состав помещений, оснащение, связь с цехами.

Тема 9. Организация труда персонала на производстве.

Персонал предприятия общественного питания: административно-управленческий, производственный, обслуживающий, вспомогательный. Производственный персонал. Характеристика отдельных категорий производственного персонала. Нормативные документы, регламентирующие коды и квалификационные требования к должностям специалистов в профессиях рабочих. Организация труда персонала: сущность, задачи, основные направления. Аттестация рабочих мест, их комплексная оценка соответствия условий труда требованиям нормативных, технико-технологических, организационно-экономических документов и техники безопасности.

Тема 10. Режимы труда и отдыха работников производства.

Графики выхода на работу, виды графиков. Понятие о нормировании, нормах труда. Виды норм. Рабочее время, классификация затрат рабочего времени. Определение численности работников производства на предприятиях общественного питания.

Тема 11. Реализация готовой продукции общественного питания.

Реализация продукции общественного питания: понятие, назначение, место в общем производственном цикле, формы. Бракераж готовой продукции. Организация реализации готовой продукции на предприятии через раздачу. Раздача: назначение, виды, конструктивные особенности, взаимосвязь с цехами, залом, моечными помещениями; оборудование, посуда, инвентарь. Выбор вида раздачи в зависимости от типа предприятия и особенностей организации его работы, метода обслуживания, режима работы зала, потока потребителей, ассортимента выпускаемой продукции. Особенности и порядок реализации готовой продукции общественного питания вне зала предприятия: в магазинах кулинарии; вне предприятия: розничных торговых предприятиях, мелкорозничной сети. Документы, регламентирующие правила реализации. Технические документы: ТУ, товарно-сопроводительные документы (удостоверение о качестве, сертификаты и декларации о соответствии и др.). Особенности реализации покупных товаров. Правила реализации.

Учебная дисциплина Технология приготовления пищи.

Учебный план предмета Технология приготовления пищи

№п/п	Наименование разделов и тем	Кол-во часов
1.	Способы тепловой обработки продуктов.	2
2.	Обработка овощей, грибов, формы нарезки, приготовление полуфабрикатов.	2
3.	Соусы.	
4.	Приготовление и подача блюд из овощей и грибов.	2
5.	Обработка рыбы, приготовление рыбных полуфабрикатов.	2
6.	Гарниры: крупы, бобовые, макаронные изделия.	2
7.	Приготовление и подача рыбных блюд.	2
8.	Обработка, разделка мяса, приготовление п/ф.	2
9.	Приготовление и подача блюд из мяса и мясных продуктов.	2
10.	Приготовление блюд из птицы.	2
11.	Супы.	2
12.	Приготовление блюд из яиц и творога.	2
13.	Приготовление закусок из овощей, яиц и грибов.	2
14.	Приготовление рыбных блюд и закусок.	2
15.	Приготовление мясных блюд и закусок.	2
16.	Сладкие блюда.	2
	Итого:	32

Учебная программа предмета Технология приготовления пищи.

Тема 1. Способы тепловой обработки продуктов

Значение тепловой обработки продуктов. Характеристика основных приемов тепловой обработки продуктов. Способы тепловой кулинарной обработки. Основные способы тепловой обработки. Варка, виды и особенности. Жарка, виды и особенности. Комбинированные способы тепловой обработки. Тушение. Запекание. Варка с последующей обжаркой. Брезирование. Вспомогательные способы тепловой обработки. Пассирование. Ошпаривание. Опаливание. Термостатирование.

Тема 2. Обработка овощей, грибов, формы нарезки, приготовление полуфабрикатов.

Обработка клубнеплодов. Механический способ обработки клубнеплодов. Паровой способ. Огневой способ. Формы нарезки клубнеплодов – простая и сложная нарезка. Обработка корнеплодов. Обработка корнеплодов механическим, термическим и ручной способ обработки корнеплодов. Формы нарезки корнеплодов - простая и сложная нарезка. Обработка капустных, луковых овощей. Обработка капусты – белокочанной, савойской, краснокочанной, кольраби, брюссельской. Формы нарезки капусты. Обработка луковых овощей – лук репчатый, лук-порей, чеснок. Формы нарезки лука. Обработка плодовых овощей. Содержание питательных веществ. Обработка плодовых овощей. Обработка десертных, листовых, для фарширования. Подготовка кабачков, перца, помидор, баклажан, капусты для фарширования. Требования к качеству. Сроки хранения. Обработка консервированных овощей, грибов. Обработка грибов очистка, промывание, сортировка и нарезка.

Тема 3. Соусы.

Классификация. Красные соусы. Значение соусов в питании. Классификация. Приготовление мучных пассеровок. Приготовление бульонов для соусов. Классификация красных соусов. Белые соусы. Классификация белых соусов. Соусы белые на мясных бульонах. Соусы белые на рыбных бульонах. Сметанные, молочные соусы. Классификация

сметанных соусов. Соус молочный с луком. Соус молочный сладкий. Классификация сметанного соуса. Соус сметанный. Соус с сметанном с томатом. Соусы на сливочном масле. Классификация сливочных соусов. Соусы яично-масляные. Смеси масляные. Холодные соусы. Классификация холодного соуса. Заправка для салатов. Соус майонез. Соус хрен. Сладкие соусы.

Тема 4. Приготовление и подача блюд из овощей и грибов.

Блюда и гарниры из овощей. Значение в питании, классификация; приемы, применяемые при тепловой обработке овощей, обеспечивающие сохранение внешнего вида и питательных веществ (витаминов, минеральных солей и др.). Блюда из отварных, припущенных, жареных, тушеных, запечённых овощей- ассортимент, характеристика, у органолептическая оценка, оформление, нормы выхода, отпуск; сроки и условия хранения.

Тема 5. Обработка рыбы, приготовление рыбных полуфабрикатов.

Первичная обработка рыбы. Техника безопасности и оборудование рыбного цеха. Характеристика чешуйчатой, бесчешуйчатой и осетровой рыбы. Механическая кулинарная обработка рыбы – оттаивание мороженной рыбы – на воздухе при комнатной температуре, в воде и комбинированным способом, вымачивание соленой рыбы – в сменной и проточной воде. Обработка чешуйчатой рыбы. Обработка бесчешуйчатой, осетровой рыб. П/ф для варки, припускания, жарки. Котлетная, кнельная масса, п/ф. Обработка рыбы для фарширования. Обработка морепродуктов.

Тема 6. Гарниры: крупы, бобовые, макаронные изделия.

Блюда и гарниры на круп, бобовых и макаронных изделий. Значение в питании. Подготовка круп, бобовых и макаронных изделий к тепловой обработке. Правила варки каш различной консистенции. Органолептическая оценка, использование, нормы выхода. Приготовление блюд из каш: котлеты и биточки, крупеник, запеканки, пудинги и др., оформление, отпуск, нормы выхода. Крупьяные гарниры: характеристика, использование, нормы выхода. Сроки и условия хранения крупяных изделий. Варка бобовых и макаронных изделий. Приготовление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий и органолептическая оценка, оформление, нормы выхода, сроки и условия хранения.

Тема 7. Приготовление и подача рыбных блюд.

Отварная, припущенная рыба. Характеристика рыбы при тепловой обработке. Рыба отварная. Рыба припущенная. Рыба по-русски. Блюда из жареной рыбы. Характеристика рыбы при тепловой обработке. Рыба жареная. Рыба жереная с луком по-ленинградски. Рыба, жаренная во фритюре. Блюда из запеченной рыбы. Характеристика рыбы при тепловой обработке. Рыба, запеченная с картофелем, по-русски. Рыба, запеченная в сметанном соусе. Тушеные блюда из рыбы. Характеристика рыбы при тепловой обработке. Сроки хранения. Блюда из котлетной массы. Приготовление котлетной массы. Котлеты. Тефтели рыбные. Тельное из рыбы. Блюда из морепродуктов

Тема 8. Обработка, разделка мяса, приготовление п/ф.

Первичная обработка мяса. Разделка туши говядины. Полуфабрикаты из говядины. Разделка туш баранины и свинины. Полуфабрикаты из баранины и свинины. Рубленая масса, полуфабрикаты. Котлетная масса, полуфабрикаты. Обработка субпродуктов.

Тема 9. Приготовление и подача блюд из мяса и мясных продуктов.

Блюда из отварного мяса. Мясо жареное крупным, порционным куском. Мясо жареное мелким куском. Мясо тушеное в соусе. Мясо тушеное с гарниром. Мясо запечённое. Блюда из рубленой, котлетной массы. Блюда из субпродуктов.

Тема 10. Приготовление блюд из птицы.

Приготовление блюд из птицы. Ассортимент. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из домашней птицы. Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из домашней птицы. Способы

сервировки и варианты оформления, температура подачи. Требование к качеству блюд из домашней птицы. Правила проведения бракеража. Оценка качества готовых блюд. Приготовление и оформление блюд из птицы. Ассортимент.

Тема 11. Супы.

Ассортимент бульонов и отваров. Технология приготовления бульонов и отваров в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и питания (диетического, вегетарианского и прочего): бульона костного, бульона мясного, бульона из домашней птицы, бульона рыбного, отвара грибного, отвара овощного, отвара фруктового, бульонов из концентратов промышленного производства. Органолептические способы определения степени готовности и качества. Способы исправления широко распространенных ошибок при приготовлении бульонов и отваров. Методы сервировки и варианты оформления подачи бульонов и отваров в виде блюда. Ассортимент, пищевая ценность заправочных супов, требования к качеству. Технологический процесс приготовления заправочных супов. Органолептические способы определения степени готовности и качества заправочных супов и соответствия стандартным требованиям по внешнему виду, вкусу, цвету, запаху и консистенции. Способы исправления ошибок при приготовлении основных супов. Методы сервировки, варианты оформления заправочных супов для подачи. Сроки хранения и реализации. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов - пюре крупяных. Подбор инвентаря, посуды, для приготовления супов пюре. Технологический процесс приготовления супов с соблюдением температурного режима и санитарных норм. Способы оформления, сервировка, отпуск. Температура подачи, правила, сроки хранения пюреобразных супов. Бракераж готовой продукции. Ассортимент молочных супов. Технологический процесс приготовления молочных супов с крупами, макаронными изделиями, овощами. Способы оформления, сервировка, отпуск. Температура подачи, правила хранения. Способы оформления, сервировка, отпуск. Температура подачи, правила хранения. Взаимозаменяемость продуктов. Ассортимент сладких супов. Выбор и подготовка основных ингредиентов. Подготовка крахмала. Технологический процесс приготовления сладких супов. Приготовление гарнира к сладким супам. Требования к качеству, оформление, отпуск, сроки хранения и реализации. Ассортимент холодных супов. Выбор и подготовка основных ингредиентов. Обработка, подготовка зелени. Санитарные требования к приготовлению холодных супов. Технологический процесс приготовления. Отличительные особенности. Требования к качеству. Методы сервировки, варианты оформления и подачи холодных супов. Температура подачи холодных супов, условия и сроки хранения.

Тема 12. Приготовление блюд из яиц и творога.

Виды яичных продуктов и их взаимозаменяемость. Требования к качеству. Проверка органолептическим способом качества яиц. Приготовление блюд из яиц в зависимости от способа тепловой обработки. Ассортимент. Оценка качества готовых блюд. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Правила проведения бракеража.

Виды творога, требования к качеству. Проверка органолептическим способом качества творога. Упаковка, хранение, проверка на доброкачественность. Технология приготовления блюд из творога. Способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд из творога, температурный режим. Ассортимент. Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству.

Тема 13. Приготовление закусок из овощей, яиц и грибов.

Холодные блюда из овощей, яиц и грибов. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству. Правила подачи. Условия и сроки хранения.

Тема 14. Приготовление рыбных блюд и закусок.

Холодные блюда из рыбы. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к

качеству. Правила подачи. Условия и сроки хранения.

Тема 15. Приготовление мясных блюд и закусок.

Холодные мясные блюда. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству. Правила подачи. Условия и сроки хранения.

Тема 16. Сладкие блюда. Изделия из теста.

Компоты. Кисели. Сладкие желированные блюда. Сладкие горячие блюда. Изделия из теста. Требования к качеству изделий из теста. Сроки хранения.

Учебная практика

Учебный план Учебной практики

№п/п	Наименование разделов и тем	Кол-во часов
1.	Охрана труда и пожарная безопасность в учебных мастерских.	6
Приготовление блюд из овощей и грибов.		
2.	Подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов.	6
3.	Отработка практических навыков обработки и нарезки овощей различными формами.	6
4.	Отработка практических навыков приготовления, оформления и реализации запеченных блюд.	6
5.	Отработка практических навыков приготовления, оформления и реализации тушеных блюд.	6
6.	Отработка практических навыков приготовления, оформления и реализации отварных блюд.	6
7.	Отработка практических навыков приготовления, оформления и реализации жареных блюд.	6
Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.		
8.	Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	6
9.	Отработка практических навыков приготовления, оформления и реализации каш различной консистенции.	6
10.	Отработка практических навыков приготовления, оформления и реализации блюд из каш.	6
11.	Отработка практических навыков приготовления, оформления и реализации блюд из макаронных изделий и бобовых.	6
12.	Отработка практических навыков приготовления, оформления и реализации блюд из яиц.	6
13.	Отработка практических навыков приготовления, оформления и реализации блюд из творога.	6
14.	Отработка практических навыков приготовления фаршей.	6
15.	Отработка практических навыков приготовления, оформления и реализации мучных кулинарных изделий.	6
Приготовление супов и соусов.		
16.	Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления супов и соусов.	6
17.	Отработка практических навыков подготовки ингредиентов для приготовления супов.	6
18.	Отработка практических навыков приготовления бульонов.	6
19.	Отработка практических навыков приготовления, оформления супов.	6
20.	Отработка практических навыков приготовления соусов.	6
Приготовление блюд из рыбы		
21.	Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из рыбы.	6
22.	Отработка практических навыков по первичной обработке рыбы.	6

23.	Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих блюд из рыбы отварной и припущенной.	6
24.	Отработка практических навыков приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё.	6
25.	Отработка практических навыков приготовления, оформления и реализации блюд из рыбы.	6
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы		
26.	Подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и нарезки мяса и мясопродуктов.	6
27.	Отработка практических навыков приготовления блюд из мяса, мясных продуктов говядины, баранины, свинины отварных (основным способом и на пару).	6
28.	Отработка практических навыков по первичной обработке и нарезке домашней птицы.	6
29.	Отработка практических навыков по подготовке натуральной рубленой массы и котлетной массы и полуфабрикатов из неё.	6
30.	Отработка практических навыков по первичной обработке и нарезке блюд из мяса и птицы.	6
Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.		
31.	Отработка практических навыков приготовления бутербродов.	6
32.	Отработка практических навыков приготовления салатов и винегретов.	6
33.	Отработка практических навыков приготовления блюд и закусок.	6
Приготовление сладких блюд и напитков.		
34.	Отработка практических навыков приготовления сладких железированных блюд, киселей, муссов.	6
35.	Отработка практических навыков приготовления горячих напитков.	6
36.	Отработка практических навыков приготовления холодных напитков.	6
	Итого:	216

Учебная программа Учебная практика

Тема 1. Охрана труда и пожарная безопасность в учебных мастерских.

Безопасность труда, электробезопасность и пожарная безопасность в учебных мастерских. Инструкция по безопасности труда. Виды и причины травматизма. Мероприятия по предупреждению травм. Оказание первой помощи при получении травм. Электробезопасность. Виды поражения электрическим током, их причины. Требования безопасности труда при работе с электрооборудованием. Правила пользования защитными средствами. Оказание первой помощи при поражении человека электрическим током. Пожарная безопасность. Причины пожаров в учебных мастерских. Правила поведения при пожаре. Пользование ручными средствами пожаротушения. Устройство и правила пользования огнетушителями. Оказание первой помощи при ожогах.

Тема 2. Подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов.

Производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов. Размещение оборудования в овощном цехе. Оборудование для взвешивания, дозирования, фасовки овощей и грибов. Оборудование для закладки и выемки с хранения овощей.

Тема 3. Отработка практических навыков обработки и нарезки овощей различными формами.

Общие сведения. Составление технологической карты. Обработка овощей и грибов с применением различных методов. Отработка практических навыков при нарезке корнеплодов и клубнеплодов: соломкой, брусочками, кружочками, ломтиками, дольками

Последовательность выполнения работы. Требования к качеству блюд. Приготовление и подача овощного рагу и зраз картофельных.

Тема 4. Отработка практических навыков приготовления, оформления и реализации запеченных блюд.

Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих блюд и гарниров из запечённых овощей Контроль качества и безопасности. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей. Обеспечивать безопасность при хранении.

Тема 5. Отработка практических навыков приготовления, оформления и реализации тушеных блюд.

Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих блюд и гарниров из тушеных овощей Контроль качества и безопасности. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей. Обеспечивать безопасность при хранении.

Тема 6. Отработка практических навыков приготовления, оформления и реализации отварных блюд

Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих блюд и гарниров из вареных овощей. (Картофель отварной, картофельное пюре, капуста отварная, фасоль отварная) Контроль качества и безопасности. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей. Обеспечивать безопасность при хранении.

Тема 7. Отработка практических навыков приготовления, оформления и реализации жареных блюд.

Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих блюд и гарниров из жареных овощей основным способом Контроль качества и безопасности. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей. Обеспечивать безопасность при хранении.

Тема 8. Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

Тема 9. Отработка практических навыков приготовления, оформления и реализации каш различной консистенции.

Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих блюд из круп. Технология приготовления рассыпчатых каш: гречневой, рисовой, пшеничной, перловой. Контроль качества и безопасности. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих блюд из круп. Обеспечивать безопасность при хранении.

Тема 10. Отработка практических навыков приготовления, оформления и реализации блюд из каш.

Тема 11. Отработка практических навыков приготовления, оформления и реализации блюд из макаронных изделий и бобовых.

Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих блюд из макаронных изделий, из бобовых. Контроль качества и безопасности. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор

технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих блюд из круп, бобовых. Обеспечивать безопасность при хранении

Тема 12. Отработка практических навыков приготовления, оформления и реализации блюд из яиц.

Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих блюд из яиц. Контроль качества и безопасности. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих блюд из яиц. Обеспечивать безопасность при хранении.

Тема 13. Отработка практических навыков приготовления, оформления и реализации блюд из творога.

Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих блюд из творога. Контроль качества и безопасности. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих блюд из творога. Обеспечивать безопасность при хранении.

Тема 14. Отработка практических навыков приготовления фаршей.

Тема 15. Отработка практических навыков приготовления, оформления и реализации мучных кулинарных изделий.

Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления сложных горячих блюд из муки (лапши домашней, пельменей вареников). Контроль качества и безопасности. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих блюд из муки сложного ассортимента. Обеспечивать безопасность при хранении.

Тема 16. Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления супов и соусов.

Отработка практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки супов и бульонов.

Тема 17. Отработка практических навыков подготовки ингредиентов для приготовления супов.

Отработка практических навыков приготовления сложных горячих супов (щей, борщей и рассольников). Контроль качества и безопасности сложных горячих супов. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих супов. Обеспечивать безопасность при хранении горячих супов.

Тема 18. Отработка практических навыков приготовления бульонов.

Освоение техники порционирования, вариантов оформления бульонов для подачи. Температура подачи, выбор посуды для отпуска, упаковка и подготовка бульонов для отпуска на вынос.

Тема 19. Отработка практических навыков приготовления, оформления супов.

Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления сложных горячих супов (щей). Контроль качества и безопасности сложных горячих супов. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих супов. Обеспечивать безопасность при хранении горячих супов.

Тема 20. Отработка практических навыков приготовления соусов.

Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих соусов. Контроль качества и безопасности горячих соусов. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих соусов. Обеспечивать безопасность при хранении горячих соусов.

Тема 21. Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из рыбы.

Тема 22. Отработка практических навыков по первичные обработки рыбы.

Общие сведения. Составление технологической карты. Последовательность выполнения первичной обработки рыбы. Требования к качеству обработки. Первичная обработка чешуйчатой рыбы с костным скелетом.

Тема 23. Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих блюд из рыбы отварной и припущенной

Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих блюд из рыбы отварной и припущенной. Контроль качества и безопасности. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих блюд из рыбы. Обеспечивать безопасность при хранении.

Тема 24. Отработка практических навыков приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё.

Общие сведения. Составление технологической карты. Последовательность выполнения работы. Требования к качеству блюд. Приготовление и подача котлет, биточков и рулета.

Тема 25. Отработка практических навыков приготовления, оформления и реализации блюд из рыбы.

Общие сведения. Составление технологической карты. Последовательность выполнения работы. Требования к качеству блюд. Приготовление и подача блюд рыба, запеченная по-русски и рыба по-московски.

Тема 26. Подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и нарезки мяса и мясопродуктов.

Тема 27. Отработка практических навыков приготовления блюд из мяса, мясных продуктов говядины, баранины, свинины отварных (основным способом и на пару).

Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов говядины, баранины, свинины отварных (основным способом и на пару). Органолептические способы определения степени готовности, выбор соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.

Тема 28. Отработка практических навыков по первичной обработке и нарезке домашней птицы.

Приготовление блюд из домашней птицы: отварных (основным способом и на пару, припущенных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд для различных форм обслуживания, типов питания

Тема 29. Отработка практических навыков по подготовке натуральной рубленой массы и котлетной массы, и полуфабрикатов из неё.

Общие сведения. Составление технологической карты. Последовательность выполнения работы. Требования к качеству блюд. Приготовление и подача бифштекса рубленого.

Тема 30. Отработка практических навыков по первичной обработке и нарезке блюд из мяса и птицы.

Тема 31. Отработка практических навыков приготовления бутербродов.

Отработка практических навыков для приготовления бутербродов и 2-3 гастрономических продуктов порциями (закрытые, открытые, закусочные). Оценка качества готовых изделий.

Тема 32. Отработка практических навыков приготовления салатов и винегретов.

Отработка практических навыков для приготовления и оформления салатов (из сырых, вареных овощей, рыбные и мясные, винегреты)). Оценка качества готовых изделий.

Тема 33. Отработка практических навыков приготовления блюд и закусок.

Отработка практических навыков для приготовления и оформления простых холодных закусок (из овощей, грибов, рыбы и рыбных гастрономических продуктов, из мясных продуктов). Оценка качества готовых изделий. Отработка практических навыков для приготовления и оформления простых холодных блюд (блюда из овощей, яиц, грибов, рыбы и рыбных гастрономических продуктов, солёной, маринованной рыбы, мяса и мясных гастрономических продуктов). Оценка качества готовых блюд.

Тема 34. Отработка практических навыков приготовления сладких железированных блюд.

Отработка практических навыков при приготовлении киселей, муссов. Отработка трудовых приемов приготовления желе и отпуска, соблюдения правил т/б и санитарии, Развитие навыков работы со сборником рецептов блюд.

Тема 35. Отработка практических навыков приготовления горячих напитков.

Отработка практических навыков по приготовлению горячих напитков. Оценка качества готовых изделий.

Тема 36. Отработка практических навыков приготовления холодных напитков.

Отработка практических навыков по приготовлению холодных напитков. Оценка качества готовых изделий.

Производственная практика

Учебный план Производственной практики

№п/п	Наименование разделов и тем	Кол-во часов
1.	Ознакомление с предприятием. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии.	6
2.	Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов.	6
3.	Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них.	6
4.	Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них.	6
5.	Отработка способов тепловой кулинарной обработки продуктов при приготовлении супов.	6
6.	Приготовление бульонов. Отработка общих правил приготовления заправочных супов. Отработка и закрепление навыков приготовления щей, борщей, рассольников.	6
7.	Отработка навыков приготовления мучных пассировок и бульонов для соусов.	6
8.	Приготовление блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий.	6
9.	Приготовление блюд из рыбы.	
10.	Приготовление блюд из мяса и птицы.	6
11.	Приготовление блюд из яиц и творога.	6
12.	Организация и техническое оснащение работ в холодном цехе.	6
13.	Приготовление бутербродов, салатов и винегретов.	6
14.	Приготовление компотов, железированных блюд и горячих сладких блюд.	6
15.	Приготовления горячих и холодных напитков.	6
16.	Контроль качества готовых сладких блюд и напитков.	6
17.	Приготовление изделий из теста.	6
18.	Самостоятельное выполнение работ повара 3-го разряда	8
	Итого:	104

Учебная программа Производственная практика

Тема 1. Ознакомление с предприятием. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии.

Ознакомление с предприятием, его типом, контингентом питающихся, составом и назначением производственных помещений, складов, с условиями хранения сырья. Изучение правил и инструкций по технике безопасности, пожарной безопасности, санитарии, правил личной гигиены. Вводный инструктаж по ТБ и противопожарной безопасности. Ознакомление с используемой на предприятии нормативной и технологической документации. Знакомство с квалификационной характеристикой- повар.

Тема 2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов.

Первичная обработка овощей: ознакомление с овощным цехом, оборудованием, инструментом, инвентарем, правилами безопасности и эксплуатации оборудования, видами поступающего сырья. Органолептическая оценка качества поступающего сырья и п/ф из овощей. Первичная обработка овощей. Определение процентов отходов при обработке картофеля, корнеплодов. Проверка соответствия установленным нормам. Простые формы нарезки овощей: освоение форм различной нарезки картофеля и корнеплодов: простая, соломка, брусочки, кубики, дольки и их кулинарное использование. Освоение приемов обработки и нарезки луковых, капустных, плодовых, салатных овощей и зелени. Обработка консервированных овощей. Органолептическая оценка качества приготовленных п/ф. Овладение приемами обработки свежих грибов, особенности обработки шампиньонов. Овладение приемами обработки грибов соленых, сушеных, маринованных. Обработка зелени.

Тема 3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них.

Организация работы рыбного цеха, правилами санитарии, инструктаж по правилам ТБ на рабочем месте. Определение доброкачественности рыбы органолептическим методом. Обработка рыбы с костным скелетом, удаление чешуи, кожи, головы, плавников, внутренности, промывание. Приготовление котлетной массы из рыбы и п/ф из неё (котлеты, биточки, зразы, тельное, рулеты). Органолептическая оценка качества п/ф из котлетной массы.

Тема 4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них.

Обработка мяса: организация работы мясного цеха, ознакомление с оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой мясного цеха, правилами санитарии, гигиены, безопасности труда, организация рабочих мест. Овладение навыками приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из говядины бефстроганов, рагу, гуляш, плов, поджарка. Условия и сроки хранения. Овладение навыками приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Отработка приемов порционирования, формования, порционирования изделий (котлет, биточков, тефтелей, зраз, рулетов). Обработка птицы. Ознакомление с видами поступающего сырья, его качеством, проверка наличия сертификата качества на сырье. Освоение приемов механической и кулинарной обработки птицы, дичи, кроликов. Обработка субпродуктов из мяса птицы. Приготовление котлетной массы из птицы и п/ф из неё.

Тема 5. Отработка способов тепловой кулинарной обработки продуктов при приготовлении супов.

Ознакомление с оснащением супового отделения горячего цеха. Организация рабочего места, правила безопасности, производственной санитарии гигиены, ассортимент выпускаемой продукции.

Тема 6. Приготовление бульонов. Отработка общих правил приготовления заправочных супов. Отработка и закрепление навыков приготовления щей, борщей, рассольников.

Овладение навыками приготовления бульонов, пассеровок, припускания, тушения свеклы, капусты. Овладение приемами приготовления заправочных супов. Приготовление и отпуск, требование к качеству борщей, щей, рассольников. Овладение приемами приготовления заправочных супов. Приготовление и отпуск, требование к качеству, супов картофельных, с бобовыми, макаронными изделиями, фрикадельками, лапшой домашней. Овладение приемами приготовления молочных супов: с крупами, овощами, макаронными изделиями, клецками. Отработка умений по определению необходимого количества сырья для заданного количества супов с учетом сезонности.

Тема 7. Отработка навыков приготовления мучных пассировок и бульонов для соусов.

Отработка и закрепление навыков приготовления соусов белых, красных, молочных. Отработка навыков приготовления соусов без муки, яично - масляных и масляных смесей, холодных соусов и желе.

Тема 8. Приготовление блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий.

Овладение приемами приготовления блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей: картофель отварной, картофельное пюре, капуста отварная, свекла, морковь припущенная, овощи припущенные в молочном соусе. Овладение приемами приготовления блюд из жареных овощей основным способом и во «фри» картофель жаренный, кабачки, баклажаны, котлеты овощные, шницель капустный, зразы картофельные. Овладение приемами приготовления блюд из тушеных овощей: капуста тушенная, рагу овощное. Требования к качеству. Овладение приемами приготовления блюд из запеченных овощей: голубцов, рулетов, запеканок, солянки. Освоение навыков приготовления каш различной консистенции. Требования к качеству. Приготовление блюд из круп: биточки, котлеты, запеканки, крупеники. Овладение приемами приготовления блюд из бобовых, блюд из макаронных изделий, макароны с маслом, сыром, овощами и др.

Тема 9. Приготовление блюд из рыбы.

Освоение навыков приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы (целиком, звеньями, порционными кусками), элементы современного оформления блюд. Освоение навыков приготовления котлетной массы (рыбной) и блюд из нее.

Тема 10. Приготовление блюд из мяса и птицы.

Освоение навыков приготовления блюд из мяса для вторых блюд. Освоение навыков приготовления блюд из отварного и припущенного мяса. Условия и сроки хранения блюд из отварного и припущенного мяса. Освоение приготовления блюд из субпродуктов: язык, сердце, почки. Освоение навыков приготовления блюд из котлетной массы: котлеты, биточки, рулет мясной, тефтели, зразы. Отработка приемов порционирования, формования, панирования изделий из котлетной массы. Виды панировок. Освоение навыков обработки птицы, дичи и кролика. Обработка пищевых отходов. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из неё: котлеты., тефтели, котлеты пожарские.

Тема 11. Приготовление блюд из яиц и творога.

Овладение навыками подготовки яиц к тепловой обработке. Приготовление и отпуск блюд из яиц отварных, вареных (яичница, омлет). Овладение навыками подготовки творога для отпуска с молоком, сметаной, с сахаром. Приготовление горячих блюд: вареников ленивых, сырников, запеканок, пудингов. Отпуск требования к качеству

Тема 12. Организация и техническое оснащение работ в холодном цехе.

Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями

Тема 13. Приготовление бутербродов, салатов и винегретов.

Отработка навыков и закрепление умений приготовления бутербродов, салатов и винегретов. Отработка навыков приготовления горячих закусок, а так – же закусок из рыбы и мяса. Закрепление полученных навыков.

Тема 14. Приготовление сладких блюд.

Отработка навыков приготовления сладких блюд. Закрепление умений приготовления компотов, железированных блюд и горячих сладких блюд.

Тема 15. Приготовление горячих и холодных напитков.

Отработка навыков и умений приготовления горячих и холодных напитков: чая, какао, кофе, морсов, молочных коктейлей.

Тема 16. Контроль качества готовых сладких блюд и напитков.

Контроль качества по внешнему виду (наличие и состояние поверхностной корочки), консистенции (нежная, рыхлая), виду на разрезе (однородная масса и др.), вкусу, запаху.

Тема 17. Приготовление изделий из теста.

Отработка навыков и закрепление приемов приготовления изделий из теста. Приготовление пельменного теста и изделий из него. Блинное тесто, выпечка блинчиков, оладий.

Тема 18. Самостоятельное выполнение работ повара 3-го разряда

5. Требования к условиям реализации профессиональной программы по профессии 16675 Повар

Освоение Программы в образовательной организации может осуществляться в очной форме.

Выбор методов обучения для каждого занятия определяется преподавателем в соответствии с составом и уровнем подготовленности слушателей, степенью сложности излагаемого материала, наличием и состоянием учебного оборудования, технических средств обучения, местом и продолжительностью проведения занятий.

Теоретические занятия должны проводиться с целью изучения нового учебного материала. Изложение материала необходимо вести в форме доступной для понимания слушателей, соблюдать единство терминологии, определений и условных обозначений, соответствующих действующим международным, национальным стандартам и нормативным документам. В ходе занятий преподаватель обязан увязывать новый материал с ранее изученным, «иллюстрировать» основные положения примерами из практики, объяснять с показом на учебно-материальной базе, соблюдать логическую последовательность изложения.

Практические занятия - тренировки, проводятся с целью закрепления теоретических знаний и выработки у слушателей основных умений и навыков работы в ситуациях, максимально имитирующих реальные производственные процессы. Практические занятия должны выполняться с использованием специализированных технических средств обучения, а в некоторых случаях на базе предприятий и организаций отрасли.

Самостоятельная работа слушателей должна быть ориентирована на конкретные дидактические единицы раздела/темы с обязательным последующим контролем их выполнения.

ЗАЧЕТ - проводится в письменной форме или в форме собеседования. Допускается проведение компьютерного тестирования, выполнение контрольной работы и защита докладов.

ЭКЗАМЕН - проводится в письменной форме или в форме собеседования с возможной демонстрацией практических навыков на тренажере или действующем оборудовании. Допускается проведение компьютерного тестирования с последующим собеседованием по результатам тестирования и демонстрацией практических навыков на тренажере или действующем оборудовании.

Слушатели, успешно выполнившие все элементы учебного плана, допускается к итоговой аттестации.

В состав аттестационной комиссии должны входить: председатель; секретарь; члены комиссии - преподаватели учебной организации и ведущие специалисты предприятий, организаций, учреждений отрасли по профилю подготовки, а также представители заказчиков кадров.

6. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов: учебная аудитория, кулинарный цех.

Оборудования учебного кабинета:

1. Учебная мебель;
2. Доска учебная;
3. Информационные стенды;
4. Пособия: плакаты; наглядные пособия.

Технические средства обучения:

1. Учебные видеофильмы.

Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2014. Выпуск №51 ЕТКС Раздел «Торговля и общественное питание».
2. Ефимова, О.П. Экономика общественного питания: учеб. пособие О.П. Ефимова; под ред. Н.И. Кабушкина. – 6 –е изд., испр. – Мн.: Новое знание, 2012.
3. Лукашевич, В.В. Основы менеджмента в торговле. - М. : Экономика, 2018.
4. Экономика отрасли: торговля и общественное питание: учебное пособие/ Е.А. Карпенко и др.. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2018.
5. Васюкова А.Т., Пивоваров В.И., Пивоваров К.В. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: Учебное пособие. Изд. доп.-М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2020.
6. Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» Учеб. Для НПО - М.: ИРПО; Изд. центр Академия, 2018.
7. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для НПО: Учеб. Пособие для СПО. -М Издательский центр Академия, 2019.
8. Васюкова А.Т., Пивоваров В.И., Пивоваров К.В. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: Учебное пособие. Изд. доп.-М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2012.
9. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. «Кулинария»: Учебник для НПО: Учебное пособие для СПО. – 3-е изд., стереотип. – М.: ИРПО Изд. центр «Академия», 2014. – 336 с.
10. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учебник для НПО – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 184 с.
11. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для НПО. - 2-е изд., стереотип. – М. М.: ИРПО Изд. центр «Академия», 2014. – 272 с., 16 л. ил.: ил.
12. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум: учебное пособие для НПО/ Н.И. Дубровская. - Издательский центр Академия, 2017. – 240с.

Дополнительные источники:

1. Издательский центр «Академия» <http://www.academia-moscow.ru/>.