

Частное профессиональное образовательное учреждение
«Череповецкий торгово-экономический колледж»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ЧПОУ «ЧТЭК»
Приказ № 68
от 29 августа 2016 г.



_____ И.А. Малова

**ПРОГРАММА
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
(ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ)**

Повар 5 разряда

Программа дополнительного профессионального образования разработана на основе:

Федерального закона РФ «Об образовании в РФ» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (с изм. и доп.), Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 1 июля 2013 г. № 499 Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам, Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 ноября 2013 г. № 1244 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 1 июля 2013 г № 499», Профессионального стандарта Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015 г. № 610н, рег. номер 557, Положения «Об организации предоставления услуг по обучению по дополнительным профессиональным программам в ЧПОУ «Череповецкий торгово-экономический колледж»

Организация - разработчик: ЧПОУ «ЧТЭК»

Разработчик:

Мещерякова О.Ю., преподаватель ЧПОУ «ЧТЭК»

Куракина С.Л., зам.директора по УПР ЧПОУ «ЧТЭК»

Правообладатель программы: ЧПОУ «ЧТЭК»

Рассмотрена на заседании методической комиссии

Протокол № 1 от «29» августа 2016 г.

Председатель МК:



Беляева О.Н.

Программа составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, Профессионального стандарта Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015 г. № 610н, рег. номер 557, и может быть рекомендована к использованию в профессиональных образовательных организациях.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ	стр. 4
2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН	7
3. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	8
4. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА МОДУЛЯ «ПОВАР 5 РАЗРЯДА»	9
5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	21
6. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ	21
7. ПРОГРАММА ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	24

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

Повар 5 разряда

1.1. Введение

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Повар 5 разряда» разработана в соответствии с Профессионального стандарта Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015 г. № 610н, рег. номер 557, Положением «Об организации предоставления услуг по обучению по дополнительным профессиональным программам в ЧПОУ «Череповецкий торгово-экономический колледж» и предназначена для повышения квалификации слушателей. Изучение программы предполагает наличие у слушателей «входных» знаний и умений в области приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, готовности к самообразованию.

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

Программа направлена на освоение новых профессиональных компетенций, направлена на углубление теоретических знаний и практических навыков приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента.

В процессе освоения данной программы слушатели совершенствуют профессиональные компетенции:

- ПК 1. Организовывать и проводить приготовление и оформление канапе, легких закусок, горячих закусок разнообразного ассортимента
- ПК 2. Организовывать и проводить приготовление и оформление холодных рыбных и мясных блюда
- ПК 3. Организовывать и проводить приготовление и оформление супов, отваров и бульонов
- ПК 4. Организовывать и проводить приготовление и оформление горячих и холодных соусов
- ПК 5. Организовывать и проводить приготовление и оформление блюд из овощей и грибов, сыра
- ПК 6. Организовывать и проводить приготовление и оформление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных
- ПК 7. Организовывать и проводить приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи
- ПК 8. Организовывать и проводить приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента
- ПК 9. Организовывать и проводить приготовление и оформление холодных и горячих десертов
- ПК 10. Организовывать и проводить приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд
- ПК 11. Участвовать в планировании основных показателей производства
- ПК 12. Планировать выполнение работ исполнителями
- ПК 13. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 14. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителям.
- ПК 15. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.3. К освоению программы допускаются:

- лица, имеющие образование не ниже среднего профессионального или обучение по дополнительной профессиональной программе по основному производству организаций питания и не менее одного года работы по 4 разряду повара.

1.4. Планируемые результаты обучения

В результате освоения учебной программы у слушателей предполагается качественное изменение в указанных выше профессиональных компетенциях. В результате освоения программы слушатели должны:

Знать:

- 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 качеств блюд, напитков и кулинарных изделий;
- технологии наставничества и обучения на рабочих местах;
- 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.

Уметь:

- изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса;
- производить анализ и оценку потребности основного производства 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;
- готовить 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.

1.5. Количество часов на освоение программы профессионального модуля и виды учебной работы

Всего учебной нагрузки – 72 час, в т. ч.:

- заочно, с применением дистанционного обучения – 66 час;
- итоговая аттестация – 6 час.

1.6. Итоговая аттестация в форме выполнения итоговой работы.

Основанием для прохождения итоговой аттестации является положительный результат выполнения самостоятельной работы и выполнение итоговой работы «Приготовление сложного авторского блюда».

1.7. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров: педагогические работники должны иметь образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля.

1.8. Форма документа о квалификации – удостоверение о повышении квалификации.

2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Срок обучения: 72 час.

Форма обучения: заочная, с применением дистанционного обучения (без отрыва от работы)

№ п/п	Наименование дисциплин (модулей)	Всего часов	В том числе заочно, с применением дистанционного обучения	Форма контроля
1	Общая часть	70	66	-
2	Итоговая аттестация	6	-	итоговая работа
	Итого	72	66	6

3. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование дисциплин (модулей)	Всего часов	В том числе		Форма контроля
			ауд	с.р.	
1	Общая часть	66	28	38	-
	Раздел 1 Приготовление кулинарной продукции	40	18	22	зачет
	Тема 1. Холодные блюда и закуски разнообразного ассортимента	4	2	2	-
	Тема 2 Супы, отвары и бульоны	4	2	2	-
	Тема 3. Горячие и холодные соусы	4	2	2	-
	Тема 4.Блюда из овощей, грибов и сыра	4	2	2	-
	Тема 5 Блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных	4	2	2	-
	Тема 6.Блюда из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи	4	2	2	-
	Тема 7.Мучные блюда из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента	8	2	6	-
	Тема 8.Холодные и горячие десерты	4	2	2	-
	Тема 9.Здоровое и диетическое питание	4	2	2	-
	Раздел 2. Калькуляция цен на напитки, блюда и изделия	8	2	6	зачет
	Раздел 3. Организация работы структурного подразделения	18	8	10	зачет
	Тема 1. Структура производства.	2	2	-	-
	Тема 2. Оперативное планирование работы производства	8	2	6	-
	Тема 3. Организация труда персонала на производстве	4	2	2	-
	Тема 4. Управление персоналом предприятий общественного питания	4	2	2	-
2	Итоговая аттестация	6	6	-	Итоговая работа
	Итого	72	34	38	-

4. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА МОДУЛЯ «ПОВАР 5 РАЗРЯДА»

Содержание

Раздел 1 Приготовление кулинарной продукции

Тема 1. Холодные блюда и закуски разнообразного ассортимента

Тема 1.1 Канапе, легкие и горячие закуски

Приготовление канапе и легких закусок разнообразного ассортимента. Приготовление горячих закусок.

Канапе и закуски из хлеба, теста. Классификация, ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска. Сочетаемость хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок. Особенности оформления. Правила подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

Ассортимент легких и сложных холодных сложных закусок. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок. Технологический процесс, особенности приготовления, оформления и отпуска. Особенности оформления. Правила подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

Технологический процесс приготовления горячих закусок, оформления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

Методы контроля безопасности продуктов, требования к их качеству, процессы приготовления и хранения готовой холодной продукции. Контроль качества при приготовлении холодных блюд.

Организация технологического процесса приготовления холодных блюд и закусок. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении холодных блюд.

Самостоятельная работа при изучении темы

1. Систематическая проработка учебной литературы.
 - 1.1. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятия питания: учебное пособие-М.: Издательский центр «Академия»,2011с. 101-104
 - 1.2. Богушева В.И. Технология продуктов общественного питания – Ростов н/Д: Феникс, 2013с.259-266
 - 1.3. Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. – М.: Деловая литература, 2008 с.332-343
 - 1.4. Каштопалова Е.Н. Контроль качества продукции и услуг общественного питания - М.: Отраслевой центр повышения квалификации работников торговли, 2007 с. 15-32, 61-64
 - 1.5. В.Ф. Кащенко Оборудование предприятий общественного питания- М.:Альфа – М: ИНФРА М , 2009 с 366-391
 - 1.6. Мрыхина Е.Б.Организация производства на предприятиях общественного питания. – М.: Форум-инфа, 2014, с 151-154
2. Подготовка докладов:
 - «Канапе и закуски из хлеба»;
 - «Холодные закуски из нерыбного водного сырья»
3. Принять участие в разработке новых видов кулинарной продукции по месту работы и практики.
4. Составить дефектную таблицу на винегрет овощной № 60.
5. Составить технологическую карту «Волованы с икрой» № 19.

Тема 1.2. Холодные блюда и закуски из рыбы, нерыбного водного сырья; мяса.

Сложные холодные блюда и закуски из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса и птицы.

Ассортимент холодных блюд и закусок из рыбы, рыбных гастрономических продуктов, нерыбного водного сырья, . Технологический процесс приготовления блюд и закусок из рыбы. Характеристика. Выбор продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных блюд из рыбы. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы. Особенности приготовления, оформления, отпуска блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

Гарниры, рекомендуемые к блюдам. Особенности оформления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

Ассортимент холодных блюд и закусок из мяса и птицы. Характеристика. Технологический процесс приготовления. Выбор продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных блюд из мяса, мясных продуктов, птицы. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из мяса, мясных продуктов, птицы.

Гарниры, рекомендуемые к холодным блюдам и закускам из мяса, мясных продуктов, птицы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Закуски из фуа-гры.

Самостоятельная работа при изучении темы

1. Систематическая проработка учебной литературы.
 - 1.1. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятия питания: учебное пособие-М.: Издательский центр «Академия»,2011с. 104-109
 - 1.2. Богушева В.И. Технология продуктов общественного питания – Ростов н/Д: Феникс, 2013с. 267-279
 - 1.3. Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. – М.: Деловая литература, 2008 с.343-357.
2. Подготовка докладов по темам:
 - «Холодные закуски из нерыбного водного сырья»
 - «Фирменные холодные блюда и закуски предприятий питания г. Череповца»
3. Принять участие в разработке новых видов кулинарной продукции по месту работы.
4. Составление таблицы «Дефекты, причины, меры предупреждения»:
 - рыба заливная порционными кусками;
 - жульена из птицы.
5. Составление схемы алгоритма технологического процесса приготовления блюд:
 - сыр из дичи;
 - шофруа.

Тема 2 Супы, отвары и бульоны

Организация технологического процесса приготовления горячих блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении горячих блюд. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении супов.

Солянки: сравнительная характеристика, ассортимент, правила приготовления.

Супы-пюре: характеристика и ассортимент. Общие приемы и операции приготовления супов-пюре, супов-кремов из овощей, круп, бобовых, мясных продуктов, особенности приготовления и отпуска. Гарниры к супам, их приготовление.

Холодные супы. Правила приготовления

Прозрачные супы: характеристика и ассортимент. Особенности приготовления и отпуска. Способы осветления бульонов. Процессы, происходящие при настаивании оттяжки и осветлении бульонов. Гарниры к прозрачным супам, их приготовление.

Национальные и фирменные супы.

Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных супов. Температурный и санитарный режим при приготовлении и отпуске сложных супов. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи сложных супов. Варианты сервировки, оформления и способы подачи.

Методы контроля качества готовых блюд.

Органолептические методы контроля: понятие, разновидности. Физиолого-психологические основы органолептической оценки основных показателей. Бракеражный журнал: понятие, назначение, статус документа, порядок ведения, возможность использования для различных видов контроля.

Физико-химические и биологические методы. Краткая характеристика основных лабораторных методов.

Самостоятельная работа при изучении темы

1. Систематическая проработка учебной литературы.
 - 1.1. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятия питания: учебное пособие-М.: Издательский центр «Академия», 2011 с 49-57
 - 1.2. Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. – М.: Деловая литература, 2008 с.156-198.
 - 1.3. Богушева В.И. Технология продуктов общественного питания – Ростов н/Д: Феникс, 2013 с.137-155
 - 1.4. Зайко Г.М. Джум Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания – М.: Магистр. 2008, с 369 - 371
 - 1.5. Кащенко В.Ф. «Оборудование предприятий общественного питания»: Учебное пособие/ В.Ф. Кащенко. Альфа – М.:ИНФАРА-М, 2009, с. 62-71, с. 82-84, с. 240-248, с.315-321.
 - 1.6. Каштопалова Е.Н. Контроль качества продукции и услуг ОП: Учебное пособие – М.: 2007с.15-31, 46-52, 61-64
2. Составление схемы «Классификация супов».
3. Составить схему организации технологического процесса в суповом отделении горячего цеха
4. Дать анализ организации работы супового отделения горячего цеха (по месту работы).
5. Составление схемы общих приемов и операций приготовления супов-пюре.
6. Составить технологическую карту на 10, 20 порций блюда «Солянку домашнюю».
7. Составьте сравнительную таблицу «Холодные супы» (по составу, жидкой основе, нарезке продуктов, вкусу).
8. Составьте схему технологического процесса приготовления блюда «Мясного прозрачного бульона».
9. Написать конспект «Способы осветления бульонов, процессы при настаивании оттяжки и осветлении бульонов».

Тема 4. Горячие и холодные соусы

Соусы: понятие, назначение, классификация и ассортимент. Сырье и полуфабрикаты, используемые для приготовления соусов.

Основные критерии оценки подготовленных компонентов для приготовления соусов. Требования к качеству и правила выбора продуктов используемых для приготовления соусов.

Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении соусов. Соусная станция. Организация рабочего места. Санитарные требования

Технологический процесс приготовления основного красного соуса, его использование, требования к качеству. Ассортимент сложных и европейских соусов. Ассортимент вкусовых добавок для сложных горячих соусов и варианты их использования. Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов. Правила выбора и определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих соусов. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих соусов. Правила составления вкусовой, ароматической и цветовой композиции сложных горячих соусов. Правила соусной композиции

Организация технологического процесса приготовления соусов, используя инновационные технологии, оборудование и инвентарь. Технология приготовления сложных горячих соусов. Организация рабочего места. Правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для соусов

Требования к качеству готовых соусов. Органолептические способы определения степени готовности и качества соусов

Самостоятельная работа при изучении темы

1. Систематическая проработка учебной литературы.
 - 1.1. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятия питания: учебное пособие-М.: Издательский центр «Академия», 2011 с 58-65
 - 1.2. Богушева В.И. Технология продуктов общественного питания – Ростов н/Д: Феникс, 2013 с.161-177
 - 1.3. Денисов Д.И. Соусы -М.: ЗАО Издательский дом « Ресторанные ведомости», 2002, с 15-179
 - 1.4. Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. – М.: Деловая литература, 2008 с. 198-220
 - 1.5. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. – М.: Форум-инфа, 2008. с.157-161
 - 1.6. Кащенко В.Ф. «Оборудование предприятий общественного питания»: Учебное пособие/ В.Ф. Кащенко. – М.:ИНФАРА-М, 2009. с.82-84, 315-320, 366-380.
2. Составление сравнительной таблицы «Требования к качеству европейских соусов, сроки реализации».
3. Составление алгоритмов технологического процесса приготовления соусов голландского основного, удешевленного польского.
4. Подготовка презентации «Европейские соусы», «Правила соусной композиции».
5. Разработка новых видов продукции (фирменных соусов): подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации на новый вид продукции (по месту работы)
6. Дать анализ организации работы соусной станции (по месту работы).

Тема 4.Блюда из овощей, грибов и сыра

Основные критерии оценки качества приготовленных компонентов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Правила подбора пряностей, приправ и горячих соусов для создания гармоничных блюд из овощей, грибов и сыра. Традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром. Технология приготовления сложных современных и традиционных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.

Органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции. Варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами. Температура подачи сложных блюд из сыра, овощей и грибов. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из овощей,

грибов и сыра. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции из овощей, грибов и сыра

Самостоятельная работа при изучении темы

1. Систематическая проработка учебной литературы.
 - 1.1. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятия питания: учебное пособие-М.: Издательский центр «Академия»,2011с. 66-75
 - 1.2. Богушева В.И. Технология продуктов общественного питания – Ростов н/Д: Феникс, 2013 с. 181-188
 - 1.3. Ковалев Н.И. 2008, с. 221-246
 - 1.4. Кащенко В.Ф. «Оборудование предприятий общественного питания»: Учебное пособие/ В.Ф. Кащенко: Альфа- М. ИНФАРА-М, 2009, с. 82-84, с.274-289, с.315-321, с.305-307, 310-314.
 - 1.5. Кучер Л.С., Шкуратов Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Деловая литература, 2002. 193, 217, 269, 495-497.
 - 1.6. Каштопалова Е.Н. Контроль качества продукции и услуг ОП: Учебное пособие – М.: 2007с.15-31, 46-52, 61-72. Систематическая проработка конспектов занятий.
2. Составление технологических карт на блюда:
 - котлеты из моркови с изюмом № 220 на 5, 10 порций.
 - перец, фаршированный овощами и рисом № 249(П) на 5, 10 порций.
3. Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации на новый вид продукции.
4. Выпишите в тетрадь недопустимые дефекты при приготовлении блюд из овощей, грибов и сыра.

Тема 5 Блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных

Варианты сочетания рыбы с другими ингредиентами. Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд из рыбы. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из рыбы.

Температурный, санитарный режим и правила приготовления сложных блюд из рыбы разных видов, моллюсков и ракообразных. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции. Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из рыбы. Правила подбора горячих соусов к различным группам блюд из рыбы.

1. Систематическая проработка учебной литературы.
 - 1.1. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятия питания: учебное пособие-М.: Издательский центр «Академия»,2011с 80-90
 - 1.2. Богушева В.И. Технология продуктов общественного питания – Ростов н/Д: Феникс, 2013 с.206-216
 - 1.3. Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. – М.: Деловая литература, 2008 с.259-283.
2. Составление сравнительной таблицы «Требования к качеству блюд из рыбы жареной основным способом и во фритюре».
3. Составление схемы алгоритма технологического процесса приготовления блюда «Рыба аппетитная» № 321
4. Составление технологических карт на блюда:
 - рыба по-волжски № 315 на 5, 10 порций;
 - рыба, запеченная в соусе с грибами № 321 на 2, 4 порции

5. Разработка новых блюд: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации на новый вид продукции.

Тема 6. Блюда из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи

Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из мяса и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих блюд из мяса. Варианты сочетания мяса с другими ингредиентами. Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд из мяса.

Температурный, санитарный режим и правила приготовления сложных блюд. Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из мяса. Правила подбора горячих соусов к различным группам блюд из мяса. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции из мяса.

Самостоятельная работа при изучении темы

1. Систематическая проработка учебной литературы.
 - 1.1. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятия питания: учебное пособие-М.: Издательский центр «Академия», 2011 с. 91-100
 - 1.2. Богушева В.И. Технология продуктов общественного питания – Ростов н/Д: Феникс, 2013 с.221-252
 - 1.3. Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. – М.: Деловая литература, 2008 с.283-322, 355-357.
2. Составление сравнительной таблицы «Требования к качеству блюд из мяса»:
 - говядина шпигованная;
 - баранина с овощами (айриштью);
 - грудинка фаршированная;
 - седло баранины;
3. Составление алгоритмов технологического процесса приготовления блюд из мяса:
 - солянка сборная мясная на сковороде;
 - чахохбили;
 - кнели из птицы паровые.
4. Составление технологических карт на блюда:
 - оладьи из печени № 425(П);
 - филе индейки, фаршированное яблоками и черносливом № 447 на 30 порций.
5. Ознакомление с авторскими блюдами (по месту работы), по возможности принять участие в разработке и отработке блюд.
6. Подготовить презентацию «Современные блюда из пернатой дичи»

Тема 7. Мучные блюда из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента

Тема 7.1. Сдобные хлебобулочные изделия и праздничный хлеб

Ассортимент. Оборудование, инвентарь. Методы и технология приготовления сложных хлебобулочных изделий. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Определение готовности. Критерии оценки качества сложных хлебобулочных изделий. Требования к качеству, режимы хранения. Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных изделий.

Самостоятельная работа при изучении темы

1. Систематическая проработка учебной литературы.
 - 1.1. Сборник рецептов на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. – М.: Хлебпродинформ, 2000

- 1.2. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник- М.: Издательский центр «Академия».2014. с.75-120,179- 249
- 1.3. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий.- М.: Издательский центр «Академия», 2012, с. 3 - 116, с. 178 – 193.
- 1.4. Кащенко В.Ф. «Оборудование предприятий общественного питания»: Учебное пособие/ В.Ф. Кащенко. Альфа – М.:ИНФАРА-М, 2007, с.300-314.
- 1.5. Каштопалова Е.Н. Контроль качества продукции и услуг ОП: Учебное пособие – М.: 2009с.15-31, 46-52, 61-64
- 1.6. Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. – М.: Деловая литература, 2008 с.394-420.
- 1.7. Селезнев А. Библия кондитера- М.:Эксмо, 2012 – с. 19-54, 306 - 320.
2. Составление таблиц «Возможные виды дефектов дрожжевого теста, изделий из него причины и способы устранения».
3. Составить технологическую схему: «Приготовление сдобы Выборгской»
4. Выписать в тетрадь санитарные требования к организации работы кондитерского цеха.
5. Повторить правила приемки сырья, продуктов. Требования к качеству сырья (мука, яйца, жиры, соль, изюм, мак).

Тема 7.2. Торты и пирожные

Торты и пирожные из песочного и сдобного пресного теста. Ассортимент. Критерии качества теста. Оборудование, инвентарь. Технологический процесс приготовления, отпуска изделий. Процессы, происходящие при замесе, выпечке теста, хранении изделий. Определение готовности. Требования к качеству. Дефекты: виды, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации.

Торты и пирожные из заварного теста. Ассортимент. Критерии качества теста. Оборудование, инвентарь. Технологический процесс приготовления, отпуска изделий из заварного теста. Определение готовности. Процессы, происходящие при приготовлении, выпечке теста, хранении изделий. Требования к качеству. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации изделий.

Торты и пирожные из пресного слоеного и дрожжевого слоеного теста. Ассортимент. Критерии качества теста. Оборудование, инвентарь. Технологический процесс приготовления, отпуска. Определение готовности. Процессы, происходящие при замесе, выпечке теста, хранении мучных изделий. Требования к качеству. Дефекты: виды, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации.

Торты и пирожные из бисквитного теста. Ассортимент. Критерии качества теста. Оборудование, инвентарь. Технологический процесс приготовления, отпуска изделий из бисквитного теста (бисквита основного и масляного). Определение готовности. Процессы, происходящие при замесе, выпечке теста, хранении изделий. Требования к качеству. Дефекты бисквитных полуфабрикатов, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации изделий.

Торты и пирожные из воздушного и корешкового теста. Ассортимент. Критерии качества теста. Оборудование, инвентарь. Технологический процесс приготовления, отпуска изделий. Определение готовности. Процессы, происходящие при приготовлении, выпечке теста, хранении изделий. Требования к качеству. Дефекты изделий, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации изделий.

Самостоятельная работа при изучении темы

1. Систематическая проработка учебной литературы.
 - 1.1. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. – М.: Хлебпродинформ, 2000

- 1.2. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник- М.: Издательский центр «Академия»,2014. с.249-305,326-372
- 1.3. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий.- М.: Издательский центр «Академия», 2012, с. 116 - 178, с. 193 – 326, с. 260-285.
- 1.4. Ермилова С.В. Торты, пирожные, десерты – М.: Издательский центр «Академия»,2013с.37-72
- 1.5. Кащенко В.Ф. «Оборудование предприятий общественного питания»: Учебное пособие/ В.Ф. Кащенко. Альфа – М.:ИНФАРА-М, 2009, с.300-314.
- 1.6. Каштопалова Е.Н. Контроль качества продукции и услуг ОП: Учебное пособие – М.: 2007с.15-31, 46-52, 61-64
- 1.7. Селезнев А. Библия кондитера- М.:Эксмо, 2012 – с.75 - 294
- 1.8. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятия питания: учебное пособие-М.: Издательский центр «Академия»,2011с 129-134
2. Составление алгоритмов по приготовлению:
 - пресного сдобного;
 - песочного;
 - бисквитного.
3. Составление таблиц «Возможные виды дефектов теста, изделий причины и способы устранения».
4. Изучить ассортимент изделий по месту работы, практики
5. Составить технологическую карту на торт «Прага», «Ландыш».

Тема 8.Холодные и горячие десерты

Рациональное использование, совместимость, сочетание и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении десертов.

Основные критерии оценки качества продуктов для приготовления холодных и горячих десертов. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для холодных и горячих десертов.

Характеристика, подготовка к использованию продуктов для приготовления десертов.

Виды оборудования и производственного инвентаря и его использование при изготовлении холодных и горячих десертов. Организация труда в холодном цехе.

Методы приготовления десертов. Правила и температурный режим охлаждения и замораживания отдельных составляющих холодных десертов.

Технология приготовления холодных и горячих десертов. Органолептический метод определения качества и степени готовности сложных холодных десертов. Современные направления в изготовлении десертов. Санитарно-гигиенические правила приготовления десертов. Правила подачи десертов. Требования к качеству готовых десертов, условия хранения и реализации.

Варианты комбинирования различных полуфабрикатов при изготовлении сложных холодных десертов. Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания эстетически гармоничных холодных десертов. Начинки, соусы, глазури для холодных десертов. Оформление и декорирование сложных холодных десертов. Способы сервировки и подача сложных холодных десертов.

Самостоятельная работа при изучении темы

1. Систематическая проработка учебной литературы.
 - 1.1. Богушева В.И. Технология продуктов общественного питания – Ростов н/Д: Феникс, 2013 с.280-291
 - 1.2. Ермилова С.В. Торты, пирожные, десерты – М.: Издательский центр «Академия»,2013с.74-79

- 1.3. Зайко Г.М. Джум Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания – М.: Магистр. 2008, 375-377
- 1.4. Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. – М.: Деловая литература, 2008 с.358-383.
- 1.5. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятия питания: учебное пособие-М.: Издательский центр «Академия»,2011с 110-120
- 1.6. Селезнев А. Библия кондитера- М.:Эксмо, 2012 с.409-430, 460-486
- 1.7. Кащенко В.Ф. «Оборудование предприятий общественного питания»: Учебное пособие/ В.Ф. Кащенко. Альфа – М.:ИНФАРА-М, 2009, с.82-84, 315-321, 366-381.
- 1.8. Каштопалова Е.Н. Контроль качества продукции и услуг ОП: Учебное пособие – М.: 2007с.15-31, 46-52, 61-64
2. Подготовить презентацию «Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов»
3. Выписать в тетрадь недопустимые дефекты холодных десертов
4. Изучение ассортимента изделий из разных типов сложных холодных десертов по мету работы или базы практики.
5. Составление технологических карт для приготовления десертов.
6. 5. Принять участие в разработке и отработке новых видов сложных горячих десертов продукции по месту работы.

Тема 9. Здоровое и диетическое питание

Диетическое питание: определение, назначение, сущность, принципы. Виды диет.

Классификация и ассортимент кулинарных, кондитерских изделий, напитков, используемых в диетическом, лечебно-профилактическом питании. Особенности приготовления блюд, изделий, напитков в соответствии с требованиями диет 1, 2, 5, 7, 10, 9. Принципы и рекомендации по составлению меню диетического, лечебно-профилактического питания. Рекомендуемые примерные меню для диет 1, 2, 5, 7, 10, 9, рационов лечебно-профилактического питания.

Физиологические основы здорового питания. Режим питания. Принципы и рекомендации по составлению меню. Особенности технологии приготовления кулинарной продукции. Витаминизация пищи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

Самостоятельная работа при изучении темы

1. Систематическая проработка учебной литературы.
 - 1.1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания. – Хлебпродинформ, 2002.
 - 1.2. Сборник рецептур для предприятий общественного питания, при общеобразовательных школах. – М.: Хлебпродинформ, 2004
 - 1.3. Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. – М., Деловая литература, 2008. – С. 442-465.
2. Подготовка докладов: «Витаминизация пищи»; «Здоровое питание».

Раздел 2. Калькуляция цен на напитки, блюда и изделия

Должностные обязанности калькулятора. Понятие о розничных ценах на продовольственные товары.

Понятие о продажных ценах на продукты общественного питания. Порядок определения продажных цен на готовые изделия.

Документальное оформление реализации готовой продукции, составление актов о реализации, составление отчета и движении продуктов на кухне. Назначение, порядок и сроки проведения инвентаризации; порядок и сроки рассмотрения результатов инвентаризации. Ценовая политика предприятия

Практическая работа № 1

Порядок составления цены на супы: расчет стоимости сырья на 100 порций, расчет наценки общественного питания, определение стоимости цены порции блюда.

Расчет закладки картофеля, моркови, свеклы в зависимости от сезона. Расчет выхода готовых блюд из яиц в зависимости от массы яиц.

Расчет закладки специй, соли. Порядок калькулирования стоимости набора на 100 порций и цены на одну порцию горячих и холодных блюда. Применение наценки.

Самостоятельная работа при изучении темы

1. Систематическая проработка учебной литературы.
 - 1.1. Потапов И.И. Калькуляция и учет М.: Издательский центр «Академия», 2012 с.33-66, 85-102
2. Расчет цен на блюда и изделия в предприятиях питания различных типов и классов (по месту работы)

Раздел 3. Организация работы структурного подразделения

Тема 1. Структура производства

Производство: понятие, типы. Структура производства: понятие, факторы, ее определяющие. Влияние типа и класса на структуру производства. Цеховая и безцеховая структура производства: понятие, назначение, сравнительный анализ. Цеха: условия создания, классификация, взаимосвязь. Выбор рациональной структуры производства. Основные требования к производственным помещениям. Состав и площадь в согласно СНиП. Производственный процесс: понятие, сущность, содержание, основные элементы, принципы организации. Производственный цикл. Понятие о технологических линиях и участках, рабочих местах, зонах обслуживания, организации рабочих мест. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организации питания.

Самостоятельная работа при изучении темы

1. Систематическая проработка учебной литературы.
 - 1.1. Мрыхина Е. Б. Организация производства на предприятии общественного питания. – М.: Форум – инфра, 2014. с. 109 – 111
 - 1.2. Зайко Г. М., Джум Т. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания – М.: Магистр. 2008. с. 157 – 167
2. Предложить и обосновать структуру производства для кафе- кондитерская на 100 мест. Метод обслуживания - официантами; кафе производит кремовые кондитерские изделия.

Тема 2. Оперативное планирование работы производства.

Оперативное планирование работы производства.

Оперативное планирование: понятие, сущность, назначение. Производственная программа: определение назначение. Разработка производственной программы в заготовочных цехах. Расчет количества овощных, мясных, рыбных полуфабрикатов. Особенности программы специализированных цехов. Оперативное планирование в предприятиях с полным производственным циклом. Плановое меню: определение, значение. План-меню: понятие, назначение порядок составления и оформления. Факторы, учитываемые при составлении плана-меню. Виды меню, их характеристика. Порядок расположения блюд в меню. Информационное обеспечение оперативного планирования. Технологическая и нормативная документация. Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий, их разновидности и содержание. Стандарты разных категорий их назначение и содержание: государственные, отраслевые, стандарты предприятий, технические условия, технологические инструкции. Технологические и технико-технологические карты их назначение. Расчет сырья и продуктов для приготовления блюд в соответствии с

производственной программой. Составление требования-накладной, для получения продуктов из кладовой, составление накладной, порядок их оформления по форме, по существу и арифметически. Распределение сырья между цехами. Определение заданий работникам в соответствии с производственной программой. Оперативный учет сырья и движения продукции на производстве. Оформление отпуска готовой продукции и полуфабрикатов с производства на раздачу, в буфеты и в мелкорозничную сеть. Составление ежедневного отчета о движении продуктов и тары на кухне заведующим производством.

Практическая работа № 1 «Оперативное планирование работы предприятия с полным производственным циклом»

Расчет производственной программы, составление плана – меню.

Практическая работа № 2 «Составление дневного отчета о движении продуктов на производстве»

Оформление приходных и расходных документов, дневного отчета, инвентаризации материальных ценностей.

Самостоятельная работа при изучении темы

1. Систематическая проработка учебной литературы.
 - 1.1. Мрыхина Е. Б. Организация производства на предприятии общественного питания. – М.: Форум – инфра, 2014. с. 56 – 72
 - 1.2. Зайко Г. М., Джум Т. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания – М.: Магистр. 2008. с. 173 – 186
 - 1.3. Радченко Л.А. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2013, с. 84-89.
 - 1.4. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции. – М.: Хлебпродинформ, 2006
 - 1.5. Сборник технологических нормативов. – Спб.: Профи-информ, 2005 г.
2. Проанализировать планирование работы заготовочных цехов по месту работы.
3. Изучить технологические карты и технико-технологические карты, имеющиеся на производстве по месту работы. Составить план-меню для кафе на 50 мест. Рассчитать сырьевую ведомость.
4. Проанализировать составление дневного отчета о движении продуктов на производство по месту работ.

Тема 3. Организация труда персонала на производстве.

Основные понятия: труд, персонал, организация труда. Персонал предприятия общественного питания: административно-управленческий, производственный, обслуживающий, вспомогательный. Производственный персонал. Основные категории работников производства. Характеристика отдельных категорий производственного персонала. Требования к персоналу в соответствии с ГОСТ Р 50935 – 2007.

«Требования к персоналу». Нормативные документы, регламентирующие коды и квалификационные требования к должностям специалистов и профессиям рабочих. Разряды профессий рабочих. Правила и принципы разработки должностных обязанностей. Организация труда персонала. Сущность и задачи организации труда на производстве: экономическая, психофизическая, социальная. Основные направления организации труда: разработка и внедрение рациональных форм разделения и кооперации труда создание и поддержание оптимальных условий труда; совершенствование организации и обслуживания рабочих мест, внедрение передовых приемов труда; подготовка и повышение квалификации кадров; рационализация режимов труда и отдыха; укрепление дисциплины труда; совершенствование нормирования труда.

Разработка рациональных режимов труда и отдыха производственного персонала. Виды графиков выхода на работу, требования к их составлению. Оформление табеля рабочего времени.

Самостоятельная работа при изучении темы

1. Систематическая проработка учебной литературы.
 - 1.1. Мрыхина Е. Б. Организация производства на предприятии общественного питания. – М.: Форум – инфра, 2008. с. 73– 108
 - 1.2. Зайко Г. М., Джум Т. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания – М.: Магистр. 2008. с. 226 – 260, 267-268.
2. Определение численности работников производства с учетом производственной программы, составленной на предыдущих практическом занятии (в горячем, холодном цехах).
3. Анализ графиков выхода на работу производственной бригады (по месту работы).
4. Изучить требования к заведующему производством, поварам по ГОСТ Р 50935-07 «Общественное питание. Требования к персоналу»
5. Составить схему «Порядок проведения аттестации и рационализации рабочих мест».
6. Заполнение табеля рабочего времени.

Тема 7. Управление персоналом предприятий общественного питания

Модель оперативного руководства структурным подразделением. Роль руководителя в создании и развитии коллектива. Принятие управленческих решений. Трудовые ресурсы. Повышение квалификации. Мотивация и стимулирование – инструменты эффективного управления.

Самостоятельная работа при изучении темы

1. Систематическая проработка учебной литературы.
 - 1.1. Васюкова А.Т., Пивоваров В.И. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: Учебное пособие. – М.:»Дашков и К», 2008 с. 247-262.
 - 1.2. Зайцева Т.В. Управление персоналом: учебник-М: ИД «Форум»: ИНФРА М,2009, с.18-187,222-248
2. Разработка бесконфликтной модели межличностного общения внутри вверенного производственного участка по месту работы.
3. Закрепление навыков осуществления контроля выполнения работы поварской бригады по месту работы.
4. Составить оценочный лист на провара.
5. Составление предложений о премировании персонала в предприятии по месту работы

5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Реализация программы требует наличия учебного кабинета «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства» и лабораторию Кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- доска для записей.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с доступом к сети Интернет;
- мультипроектор;
- экран.

6. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ

Основные источники:

Учебники:

1. Богушева В.И. Технология продуктов общественного питания – Ростов н/Д: Феникс, 2013
2. Ермилова С.В. Торты, пирожные, десерты – М.: Издательский центр «Академия», 2013
3. Кащенко В.Ф. «Оборудование предприятий общественного питания»: Учебное пособие/ В.Ф. Кащенко. – М.:ИНФАРА-М, 2009.
4. Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. – М.: Деловая литература, 2008.
5. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. – М.: Форум-инфа, 2014.
6. Потапов И.И. Калькуляция и учет М.: Издательский центр «Академия», 2012
7. Селезнев А. Библия кондитера- М.:Эксмо, 2012
8. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятия питания: учебное пособие-М.: Издательский центр «Академия», 2011

Нормативные документы, справочники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» Утв. 02.01.2000 ФЗ-29.
2. ФЗ «О защите прав потребителей» от 17.12.1999 ФЗ – 212.
3. ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» 30.03.1999.
4. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
5. ГОСТ 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».
6. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
7. ГОСТ Р 50762-2007 «Классификация предприятий общественного питания».
8. ГОСТ Р 50935-2007«Общественное питание. Требования к персоналу».
9. ГОСТ Р 53106-2008 Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
10. ГОСТ 53105 – 2008 «Технологические документы на продукцию общественного питания»

11. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
12. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
13. СанПиН 2.3.2.12.24-03 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов
14. Справочник технолога общественного питания. – М.: Колос, 2000.
15. Голубев В.Н. и др. Справочник работника общественного питания. – М.: ДеЛиПринт, 2003.
16. Справочник руководителя предприятия общественного питания-М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000
17. Справочник торгового инвентаря и посуды – М.: Экономика, 1988
18. Справочник. Диетическое питание – М.: Олма-пресс, 2002
19. Справочник шеф-повара – РНД.: Феникс, 2003 г
20. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции. – М.: Хлебпродинформ, 2006
21. Сборник технологических нормативов. – Спб.: Профи-информ, 2005 г.
22. Сборник рецептур для предприятий общественного питания, при общеобразовательных школах. – М.: Хлебпродинформ, 2004
23. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания. – Хлебпродинформ, 2002.
24. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. – М.: Хлебпродинформ, 2000
25. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999
26. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. – М., Хлебпродинформ, 2000.

Дополнительные источники:

1. Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания – М.: Форум, 2008
2. Денисов Д.И. Соусы -М.: ЗАО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2002
3. Зайко Г.М. Джум Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания – М.: Магистр. 2008
4. Каштопалова Е.Н. Контроль качества продукции и услуг ОП: Учебное пособие – М.: 2007
5. Колупаева Т.Л. Оборудование предприятий общественного питания. Торговое оборудование. – М.: Форум 2009.
6. Терентьева А.П. Сборник задач по курсу «Технология продукции общественного питания» – М.: ОЦПКРТ, 2002.
7. Фурс И.Н. Технология производства продукции общественного питания – Мн.: Новое знание, 2002.

Профессиональные информационные системы

1. <http://cookup.ru/> - «Общепит»
2. <http://www.foodis.ru/article/predpriyatiya-obshhepita> - «Общепит: информационный сайт»
3. <http://www.obshepit-oexpo.ru/> - «Общепит Онлайн Экспо»
4. <http://www.pitportal.ru/> - «Информационный портал. Весь общепит России»

5. <http://www.oventa.ru/> - «Оборудование для общепита»
6. <http://www.horeca.ru> – HoReCa - Главный портал индустрии гостеприимства и питания.
7. www.kulina.ru – Кулинарный портал
8. www.restoranoff.ru – Портал ресторанного бизнеса
9. www.gastronom.ru – Гастрономъ – кулинарные рецепты
10. www.povarenok.net - Поваренок
11. www.tasty-team.ru - Международный альянс профессиональных шеф-поваров
12. www.gotovim.ru – «Готовим.ру» - кулинарный журнал
13. www.pir.ru – ПИР групп – мероприятия для рынка HoReCa

7. ПРОГРАММА ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Итоговая аттестация является обязательной для слушателей, завершающих обучение по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации.

Оценка качества освоения дополнительной профессиональной программы при итоговой аттестации проводится в отношении соответствия результатов освоения программы заявленным целям и планируемым результатам обучения.

Итоговая аттестация проводится в форме выполнения итоговой работы «Приготовление сложного авторского блюда», включающая:

- приготовление блюда;
- проведение бракеража;
- оформление и презентация блюда;
- предоставление отчета о выполнении итоговой работы.

Критерии оценки.

КАРТА НАБЛЮДЕНИЯ:

Оценивается готовый продукт и осуществляемый процесс
(количество баллов – от 0 до 2)

№ п/п	Наименование операции	Количество баллов	Фактически набрано баллов
1.	Соблюдение правил организации рабочего места и требований техники безопасности, санитарии при приготовлении	0-2	
2.	Соблюдение последовательности технологических операций по приготовлению	0-2	
3.	Соответствие приготовленного блюда требованиям качества	0-2	
4.	Рациональное распределение времени на все этапы вида деятельности	0-2	
	ИТОГО:	-	

Оценка за выполнение итоговой работы складывается из количества набранных баллов:

7-8 баллов – 5 «отлично»

5-6 баллов – 4 «хорошо»

4 балла – 3 «удовлетворительно»

0-3 балла – 2 «неудовлетворительно»