



Частное учреждение дополнительного
профессионального образования
Институт повышения квалификации
«Конверсия» – Высшая школа бизнеса

Программа
профессионального
обучения

Лицензия № 320 от
20.10.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор
ИПК «Конверсия»
Артёменкова Т.А.

Обсуждено и принято
Решением Педагогического совета
ИПК «Конверсия»
(Протокол № 3 от 25.08.2015)

ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

ПО ПРОФЕССИИ

П О В А Р

повышение квалификации

Ярославль 2015

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

«Повар»

(программа профессионального обучения)

Цель: повышение квалификации

Срок обучения: 72 ч., 1 месяц.

Режим занятий: 4 часа в день

№	Профессиональные дисциплины	Всего часов	Аудиторные занятия, час		СРС, час	Форма контроля
			Лек-ции	Практ. занятия		
1.	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	2	2	0	0	
2.	Физиология и гигиена, санитария на предприятиях общественного питания	2	2	0	0	
	Специальные дисциплины				0	
3.	Технология приготовления пищи	10	8	0	2	
4.	Организация производства	4	2	0	2	
5.	Организация обслуживания	4	2	0	2	
6.	Техническое оснащение и охрана труда	4	2	0	2	
7.	Применение технико-технологической документации на производстве	4	2	0	2	
8.	Практика по профилю специальности	38	0	38	0	
9.	Квалификационный экзамен (с присвоением разряда)	4	4	0	0	экзамен
	ИТОГО по учебному плану	72	24	38	10	

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Нормативно-правовые основы разработки программы профессионального обучения.

Нормативную правовую основу разработки программы профессионального обучения (далее – программы) составляют:

- Федеральный закон «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ.
- Профессиональный стандарт «Повар».
- Нормативно-методические документы Минобрнауки РФ.

1.2 Количество часов на освоение программы.

Всего – 72 часа, в том числе:

- общепрофессиональные дисциплины – 4 часа, в том числе аудиторные занятия – 4 часа.
- специальные дисциплины – 26 часов, в том числе аудиторные занятия – 16 часов.
- практика по профилю специальности – 38 часов.
- квалификационный экзамен – 4 часа.

Изучение специальных дисциплин, развивающих практический опыт, умения и навыки обучающихся, строится таким образом, чтобы теоретические знания, полученные на лекции, сразу закреплялись на практике.

Для внесения в учебный план изменений и дополнений, связанных со спецификой организации учебного процесса, а также для оперативного отражения изменений и нововведений в изучаемых слушателем областях, Институт оставляет за собой право:

перераспределять время между учебными дисциплинами (в пределах времени, отведенного теоретическим и практическим занятиям);

сокращать или увеличивать количество часов на изучение дисциплины, при условии выполнения требований к качеству подготовки слушателей;

вводить (исключать) в учебную дисциплину новые темы и перераспределять время по темам.

1.3 Форма обучения

Обучение по программе предполагает следующие формы:

- очное;
- очно-заочное.

1.4 Календарный учебный график

Представлен в виде расписания по мере формирования групп.

1.5 Цели и задачи программы

Под профессиональным обучением по программе повышения квалификации рабочих и служащих понимается профессиональное обучение лиц, уже имеющих профессию рабочего, профессии рабочих или должность служащего, должности служащих, в целях последовательного совершенствования профессиональных знаний, умений и навыков по имеющейся профессии рабочего или имеющейся должности служащего без повышения образовательного уровня.

Основная цель программы: прошедший подготовку и квалификационную аттестацию выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве повара в организациях (на предприятиях) сферы общественного питания независимо от их организационно-правовых форм.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями слушатель в ходе освоения программы профессиональной подготовки должен:

Знать:

- рецептуры блюд;
- технологию приготовления блюд;
- требования к качеству, сроки, условия хранения и реализации;
- классификацию сырья его свойств и кулинарное назначение;
- органолептические методы определения доброкачественности сырья;
- правила, приемы и последовательность выполнения операций;
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, весоизмерительных приборов, правила ухода за ними.

Уметь:

- приготавливать блюда и кулинарные изделия, требующих простой и сложной кулинарной обработки;
- осуществлять тепловую обработку картофеля, овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков;
- применять механические, тепловые, гидромеханические, химические и другие способы обработки овощей;
- организовывать процесс приготовления блюд из овощей, круп, макаронных и бобовых изделий, рыбы и морепродуктов, мяса и мясопродуктов, яиц и творога, сладких блюд и напитков, мучных кондитерских изделий, бутербродов и закусок, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов;
- применять навыки порционирования и раздачи блюд массового спроса.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Результатом освоения программы является овладение слушателем видом профессиональной деятельности: производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания, в том числе профессиональными компетенциями:

4 разряд - приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента:

- подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе;
- приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий.

5 разряд - организация и контроль текущей деятельности бригады поваров:

- обеспечение бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом;
- организация работы бригады поваров;
- контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров.

6 разряд - управление текущей деятельностью основного производства организации питания:

- планирование процессов основного производства организации питания;
- организация и координация процессов основного производства организации питания;
- контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение.

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов для проведения теоретических занятий. Преподаватели, реализующие программу, организуют обучение в соответствии с имеющимися условиями в учебном заведении

Реализация программы предполагает практику по профилю специальности. Практика по профилю специальности проводится в специально оборудованных помещениях.

3.2. Кадровое обеспечение.

Программу реализуют преподаватели, имеющие профильное высшее и/или среднее профессиональное образование.

4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Оценка результатов освоения программы включает текущий контроль знаний в виде проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения слушателями индивидуальных заданий, и квалификационную итоговую аттестацию слушателей.

К итоговой аттестации допускаются слушатели, выполнившие требования, предусмотренные программой. Необходимым условием допуска к итоговой аттестации является успешное прохождение слушателем практики по профилю специальности.

Итоговая аттестация осуществляется квалификационной комиссией с участием преподавателей и представителей работодателя. Комиссия создается приказом генерального директора

Итоговая аттестация включает в себя проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований и проводится в форме квалификационного экзамена.

Лицам, прошедшим обучение в полном объеме и успешно прошедшим итоговую аттестацию, присваивается разряд по результатам обучения и выдается свидетельство установленного образца о профессии рабочего, должности служащего.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

«Повар»

(программа профессионального обучения)

«Правовое обеспечение профессиональной деятельности»

наименование дисциплины

Цель: повышение квалификации

Срок обучения: 2 часа, 1 день

№	Профессиональные дисциплины	Всего часов	Виды учебных занятий		Форма контроля
			Лекции и	Практ. занятия	
1.	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	2	2	-	
	ИТОГО по учебному плану	2	2	-	

Учебная программа по дисциплине «Правовое обеспечение профессиональной деятельности»

Основной целью изучения дисциплины является освоение основных категорий, содержащихся в законе «О защите прав потребителей», а также ряда иных нормативно-правовых актов, имеющих первостепенное значение в регулировании отношений по защите прав потребителей, основных тенденций развития движения в защиту прав потребителей.

К числу основных задач курсов относятся:

- теоретико-познавательная задача изучения дисциплины, законодательства о защите прав потребителей, закрепления и систематизации знаний;
- учебно-методическая задача, которая предполагает формирование определенных знаний и навыков их использования;
- практическая задача выработки уважения к закону и умения организовать его исполнение в практической деятельности.

В результате изучения дисциплины слушатели должны:

Знать:

- Закон «О защите прав потребителей» как центральный акт регулирования отношений по защите прав потребителей: структура, предмет правового регулирования.
- основные термины, используемые в законе «О защите прав потребителей».

Уметь:

- соотносить нормативно-правовые акты, регулирующие отношения с участием граждан-потребителей, по их юридической силе.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

«Повар»

(программа профессионального обучения)

«Физиология и гигиена, санитария на предприятиях общественного питания»

наименование дисциплины

Цель: повышение квалификации

Срок обучения: 2 часа, 1 день

№	Профессиональные дисциплины	Всего часов	Виды учебных занятий		Форма контроля
			Лекции и	Практ. занятия	
1.	Федеральный закон о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения.	1	1	-	
2.	Закон о качестве и безопасности пищевых продуктов. Новые санитарные правила для предприятий общественного питания.	1	1	-	
	ИТОГО по учебному плану	2	2	-	

Учебная программа по дисциплине «Физиология и гигиена, санитария на предприятиях общественного питания»

В результате изучения дисциплины слушатели должны:

Знать:

- основные группы микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- санитарно-технические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;

- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

Уметь:

- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

«Повар»

(программа профессионального обучения)

«Технология приготовления пищи»

наименование дисциплины

Цель: повышение квалификации

Срок обучения: 8 часов, 2 дня

Режим занятий: 4 часа в день

№	Профессиональные дисциплины	Всего часов	Виды учебных занятий		Форма контроля
			Лекции	Практ. занятия	
Раздел I. «Механическая кулинарная обработка сырья»		2		-	
1.1.	Обработка овощей, плодов, грибов.	0,5		-	
1.2.	Обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Характеристика сырья, производство п/ф.	0,5		-	
1.3.	Обработка мяса. Характеристика сырья, производство п/ф.	0,5		-	
1.4.	Обработка с/х птицы, пернатой дичи, кролика. Характеристика сырья, производство п/ф.	0,5		-	
Раздел II. «Тепловая кулинарная обработка»		6		-	
2.1.	Способы тепловой обработки: варка и ее разновидности, жарка и ее разновидности, вспомогательные и комбинированные приемы. Изменения, происходящие при тепловой обработке.	1		-	
2.2.	Супы. Варка бульонов, правила приготовления супов.	1		-	
2.3.	Соусы. Сырье и п/ф для приготовления соусов. Соусы мясные, рыбные, грибные,	0,5		-	

2.4.	Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья. Рыба отварная, жареная, запеченная.	0,5			
2.5.	Блюда из мяса, с/х птицы, пернатой дичи, кролика.	0,5			
2.6.	Блюда из круп и макаронных изделий. Каши рассыпчатые, жидкие и вязкие, блюда из макаронных изделий. Блюда и гарниры из овощей и грибов. Овощи: жареные, отварные, тушеные, запеченные. Блюда из яиц: вареные, жареные, запеченные, глазуньи, омлеты. Блюда из творога.	0,5			
2.7.	Холодные блюда и закуски. Бутерброды, салаты и винегреты, закуски, блюда овощные, грибные блюда, закуски из мяса и рыбы.	0,5			
2.8.	Сладкие блюда и напитки. Плоды и ягоды свежие, компоты, кисели, желе, муссы. Горячие и холодные напитки	0,5			
Раздел III. «Лечебное питание»		1			
3.1.	Лечебное питание. Диеты № 1, 2, 5, 7, 9.	1			

Учебная программа по дисциплине «Технология приготовления пищи».

Пояснительная записка.

Целью изучения дисциплины «Технология приготовления пищи» является обновление основ теоретических знаний о технологических процессах обработки сырья, приготовления, оформления и отпуска кулинарной продукции.

В результате изучения дисциплины слушатель должен знать:

Основные понятия, термины и определения в области технологии, новые способы кулинарной обработки различных видов сырья, классификацию, ассортимент, правила оформления (декорирования), отпуска, хранения и реализации, критерии качества и безопасности; нормативную базу технологии.

Методика изучения дисциплины построена на основе сочетания теоретического и практического обучения.

Тема: Обработка овощей, плодов, грибов.

В результате изучения слушатель должен уметь:

проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;

обрабатывать различными методами овощи и грибы;
нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;

знать:

ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
технику обработки овощей, грибов, пряностей;
способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
правила проведения бракеража;
способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
правила хранения овощей и грибов;
виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования

Тема: Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

В результате изучения слушатель должен:

уметь:

проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

знать:

ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
правила проведения бракеража;
способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

Тема: Приготовление супов и соусов

В результате изучения слушатель должен:

уметь:

проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
оценивать качество готовых блюд;
охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;

знать:

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;
правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;
температурный режим и правила приготовления супов и соусов;
правила проведения бракеража;
способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

Тема: Приготовление блюд из рыбы

В результате изучения слушатели должны:

уметь:

проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы
оценивать качество готовых блюд;

знать:

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;
последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
правила проведения бракеража;
способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;
температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;
виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

Тема: Приготовление блюд из мяса и домашней птицы:

В результате изучения слушатели должны:

уметь:

проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
оценивать качество готовых блюд;

знать:

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
правила проведения бракеража;
способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

правила хранения и требования к качеству;
температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;
виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

Тема: Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

В результате изучения слушатели должны:

уметь:

проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;

использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
оценивать качество холодных блюд и закусок;

выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

знать:

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;

правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;

последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;

правила проведения бракеража;

правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
требования к качеству холодных блюд и закусок;

способы сервировки и варианты оформления;

температуру подачи холодных блюд и закусок;

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

Тема: Приготовление сладких блюд и напитков

В результате изучения слушатели должны:

уметь:

проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;

использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
оценивать качество готовых блюд;

знать:

классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;

последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;

правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления;

правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;

температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;

требования к качеству сладких блюд и напитков;

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

Тема: Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

В результате изучения слушатели должны:

Уметь

проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

оценивать качество готовых изделий;

Знать:

ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;

последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

правила поведения бракеража;

способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

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

Тема: Лечебное питание.

В результате изучения слушатели должны:

Знать:

значение диетического питания;

характеристики диет № 1, 2, 5, 7, 9;

общие требования к приготовлению блюд для диетического питания: супов, блюд из овощей, салатов и винегретов.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

«Повар»

(программа профессионального обучения)

«Организация производства»

наименование дисциплины

Цель: повышение квалификации

Срок обучения: 2 часа, 1 день

№	Профессиональные дисциплины	Всего часов	Виды учебных занятий		Форма контроля
			Лекции и	Практ. занятия	
1.	Рациональная организация работы производства.	1	1	-	
2.	Техническая подготовка производства.	0,5	0,5	-	
3.	Изучение передового отечественного и зарубежного опыта. Организация работы производства.	0,5	0,5	-	
	ИТОГО по учебному плану	2	2	-	

Учебная программа по дисциплине «Организация питания»

Тема 1. Рациональная организация работы производства.

Слушатель должен:

Знать:

Основные требования к организации производства. Структура производства: пояснение, типы, применение, основные направления совершенствования. Рациональная организация рабочих мест.

Тема 2. Техническая подготовка производства.

Слушатель должен:

Знать:

о современном оборудовании;

о современной кухонной посуде и инвентаре;

техническая подготовка производства: сущность, цели, задачи и значения. Критерии выбора торгово-технического оборудования, кухонной посуды, инвентаря. Роль технического оснащения в повышении производительности труда, улучшения условий и

организации труда, передовой отечественный и зарубежный опыт организации работы производства.

Уметь:

организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;

подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;

обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;

проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

«Повар»

(программа профессионального обучения)

«Организация обслуживания»

наименование дисциплины

Цель: повышение квалификации

Срок обучения: 2 часа, 1 день

№	Профессиональные дисциплины	Всего часов	Виды учебных занятий		Форма контроля
			Лекции и	Практ. занятия	
1.	Подготовка к обслуживанию потребителей. Сервировка стола.	0,5	0,5	-	
2.	Подготовка к обслуживанию потребителей. Подача блюд и напитков.	0,5	0,5	-	
3.	Обслуживание банкетов и приемов. Современные формы обслуживания: бизнес-ланч, бранч, шведский стол, репинский стол.	0,5	0,5	-	
4.	Организация труда обслуживающего персонала.	0,5	0,5	-	
	ИТОГО по учебному плану	2	2	-	

Учебная программа по дисциплине «Организация обслуживания»

Методика изучения дисциплины построена на основе сочетания теоретического и практического обучения.

ТЕМА 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОЦЕССА ОБСЛУЖИВАНИЯ.

Слушатель должен:

Знать:

особенности организации обслуживания и представления услуг в предприятиях общественного питания различных типов и классов;

основные понятия и определения: услуга, процесс обслуживания, методы и формы обслуживания. Особенности организации обслуживания и предоставления услуг в предприятиях питания различных типов и классов. Классификация методов и форм

обслуживания. Комбинированные методы обслуживания. Зависимость выбора формы и метода обслуживания от типа и класса предприятия.

ТЕМА 2. ПОДГОТОВКА К ОБСЛУЖИВАНИЮ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ. СЕРВИРОВКА СТОЛОВ.

Слушатель курсов должен

знать:

- подготовку торговых помещений к обслуживанию;
- ассортимент и значение столовой посуды, столовых приборов, столового белья;
- правила сервировки столов.

уметь:

- сервировать столы для завтрака, обеда, ужина; по заказному меню.

Столовая посуда и приборы, их ассортимент, назначение. Современные требования, предъявляемые к форме, рисунку и цвету посуды. Столовое белье: виды и назначение, современные требования.

Сервировка и оформление столов. Предварительная сервировка столов. Виды в зависимости от характера обслуживания. сервировка стола для завтрака, обеда, ужина. До сервировка стола в соответствии с полученным заказом. Основные приемы складывания положенных салфеток.

ТЕМА 3. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ. ПОДАЧА БЛЮД И НАПИТКОВ.

Слушатель курсов должен

знать:

- основные элементы обслуживания посетителей в ресторане;
- правила подачи блюд и напитков;
- правила этикета и нормы поведения за столом.

уметь:

- подавать безалкогольные напитки, алкогольные напитки;
- подавать блюда используя французский, английский и русский способы подачи.

Особенности организации обслуживания в п. о. п. различных типов и классов. Основные элементы обслуживания: встреча посетителей, размещение их в зале, прием заказа, уточнение заказа, до сервировка стола в соответствии с заказом, подача заказанной продукции.

Последовательность подачи блюд и напитков. Правила подачи блюд и напитков. Расчет с посетителями. Правила этикета и нормы поведения за столом.

ТЕМА 4. ОБСЛУЖИВАНИЕ БАНКЕТОВ И ПРИЕМОВ. СОВРЕМЕННЫЕ ФОРМЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ.

Слушатель курсов должен

знать:

- виды банкетов и приемов;
- общие правила подготовки и проведения банкетов;
- современные формы обслуживания.

уметь:

- осуществлять прием заказа на банкет;
- составлять меню банкетов;
- сервировать банкетные столы;
- организовать обслуживание банкетов.

Банкеты и приемы: классификация, назначение. Общие правила подготовки к проведению банкетов. Подготовка зала к обслуживанию в зависимости от вида банкета (приема).

Банкет за столом с полным обслуживанием официантов. Дипломатический прием. Банкет с частным обслуживанием официантами. Банкет-фуршет. Банкет-коктейль. Банкет-чай.

Современные формы обслуживания: шведский стол, репинский стол, бизнес-ланч, бранч.

ТЕМА 5. ОРГАНИЗАЦИЯ ТРУДА ОБСЛУЖИВАЮЩЕГО ПЕРСОНАЛА.

Слушатель курсов должен:

Знать:

общие требования, предъявляемые к обслуживающему персоналу в соответствии с ГОСТ Р 28-1-95.

обслуживающий персонал. Общие требования, предъявляемые к обслуживающему персоналу. Организация труда работников залов предприятий общественного питания. Личная подготовка персонала к обслуживанию. Основные требования к личной гигиене.

факторы, определяющие условия труда работников зала предприятий общественного питания.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

«Повар»

(программа профессионального обучения)

«Техническое оснащение и охрана труда»

наименование дисциплины

Цель: повышение квалификации

Срок обучения: 2 часа, 1 день

№	Профессиональные дисциплины	Всего часов	Виды учебных занятий		Форма контроля
			Лекции и	Практ. занятия	
1.	Техническое оснащение предприятий общественного питания.	1	1	-	
2.	Охрана труда.	1	1	-	
	ИТОГО по учебному плану	2	2	-	

УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОХРАНА ТРУДА»

Тема 1. Техническое оснащение предприятий общественного питания.
Классификация оборудования. Правила работы и эксплуатации.

Слушатель должен:

Знать:

классификацию оборудования;

технические характеристики на основные виды оборудования;

правила безопасной эксплуатации технологического оборудования.

Уметь:

Применять действующие инструкции при эксплуатации всех видов оборудования.

Тема 2. Охрана труда.

Слушатель должен:

Знать:

методы и средства защиты от опасностей технических систем и технологических процессов;

общие требования безопасности;

требования безопасности в сфере производственной деятельности.

Уметь:

применять типовую инструкцию по охране труда для повара ТИ Р М-045-2002 (утверждена постановлением Минтруда от 24 мая 20002 г. № 36);

использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;

применять первичные средства пожаротушения.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

«Повар»

(программа профессионального обучения)

«Применение технико-технологической документации на производстве»

наименование дисциплины

Цель: повышение квалификации

Срок обучения: 2 часа, 1 день

№	Профессиональные дисциплины	Всего часов	Виды учебных занятий		Форма контроля
			Лекции и	Практ. занятия	
1.	Изучение действующей нормативной и технологической документации, регламентирующей производственную деятельность предприятий общественного питания.	1	1	-	
2.	Расчет сырья и п/ф для приготовления блюд.	1	1	-	
	ИТОГО по учебному плану	2	2	-	

УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ПРИМЕНЕНИЕ ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ НА ПРОИЗВОДСТВЕ»

В результате изучения предмета слушатели должны:

Знать:

действующую нормативную и технико-технологическую документацию для предприятий общественного питания;

единые требования к технологическим процессам, готовой продукции;

нормы расчета сырья выхода п/ф, готовых изделий для предприятий общественного питания.

Уметь:

Производить расчеты расхода сырья, выхода п/ф и готовых изделий.

Тема 1. Изучение действующей нормативной и технологической документации, регламентирующей производственную деятельность предприятий общественного питания.
изучение Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий;
показатели качества безопасности, оценка сырья;
план-меню, его содержание и назначение.

Тема 2. Расчеты расхода сырья, выхода п/ф и готовых изделий.
оформление технологических карт;
расчет сырья для приготовления холодных блюд;
расчет выхода готовых изделий;
расчет размеров потерь при холодной и тепловой обработке сырья.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

«Повар»

(программа профессионального обучения)

«Практика по профилю специальности»

наименование дисциплины

Цель: повышение квалификации

Срок обучения: 38 часов

Режим занятий: 8 часов в день

№	Профессиональные дисциплины	Всего часов	Виды учебных занятий		Форма контроля
			Лекции и	Практ. занятия	
1.	Пройти инструктаж по охране труда.	2	-	2	
2.	Первичная обработка овощей.	2	-	2	
3.	Приготовление п/ф из мяса и домашней птицы.	2	-	2	
4.	Приготовление п/ф из рыбы.	2	-	2	
5.	Приготовление блюд из овощей и грибов.	2	-	2	
6.	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	4	-	4	
7.	Приготовление супов и соусов.	4	-	4	
8.	Приготовление блюд из рыбы.	4	-	4	
9.	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	4	-	4	
10.	Приготовление холодных блюд и закусок.	4	-	4	
11.	Приготовление сладких блюд и напитков.	4	-	4	
12.	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	4	-	4	
	ИТОГО по учебному плану	38	-	38	

Учебная программа по дисциплине:
«Практика по профилю специальности»

Практика является обязательным разделом профессиональной образовательной программы по профессии «Повар».

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Цель: развитие профессиональных компетенций слушателей посредством освоения технологического процесса реального производства предприятий общественного питания.

Задачи:

- адаптация слушателей в реальных производственных условиях направление деятельности, которых соответствует профилю подготовки.
- освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей учебно-производственной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ СЛУШАТЕЛИ ДОЛЖНЫ

знать:

- технологию приготовления пищи;
- назначение, устройство, принципы работы технологического оборудования на предприятиях общественного питания;
- законодательство по охране труда, меры пожарной безопасности.

должны уметь:

- выполнять профессиональные функции повара 3 разряда на рабочих местах предприятий общественного питания в соответствии с квалификационной характеристикой;
- уметь обслуживать и соблюдать технологию приготовления пищи на современном оборудовании, применяя передовую технологию и научную организацию труда;
- выполнять работы на основе технической документации, применяемой на производстве, с выходом на нормы квалификационных рабочих соответствующего разряда;
- эксплуатировать оборудование с соблюдением правил безопасности.

Характеристика профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности:

- приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Объектами профессиональной деятельности являются:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;

- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания.

1. Приготовление блюд из овощей и грибов
2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
3. Приготовление супов и соусов.
4. Приготовление блюд из рыбы.
5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
6. Приготовление холодных блюд и закусок.
7. Приготовление сладких блюд и напитков.
8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Тема: Обработка, нарезка и приготовления блюд из овощей и грибов;
по итогам практики слушатель должен уметь:

проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
обрабатывать различными методами овощи и грибы;
нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
знать:
ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
технику обработки овощей, грибов, пряностей;
способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
правила проведения бракеража;
способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
правила хранения овощей и грибов;
виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования

Тема: Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

по итогам практики слушатель должен уметь:

проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

знать:

ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; способы минимизации отходов при подготовке продуктов; температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

Тема: Приготовление супов и соусов

по итогам практики слушатель должен

уметь:

проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов; использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов; оценивать качество готовых блюд; охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;

знать:

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов; правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов; температурный режим и правила приготовления супов и соусов; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству готовых блюд; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

Тема: Приготовление блюд из рыбы

по итогам практики слушатель должен

уметь:

проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы; оценивать качество готовых блюд;

знать:

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;
температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;
виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

Тема: Приготовление блюд из мяса и домашней птицы:

по итогам практики слушатель должен

уметь:

проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
оценивать качество готовых блюд;
знать:

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
правила проведения бракеража;
способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
правила хранения и требования к качеству;
температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;
виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

Тема: Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

по итогам практики слушатель должен

уметь:

проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
оценивать качество холодных блюд и закусок;
выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
знать:
классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
правила проведения бракеража;
правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
требования к качеству холодных блюд и закусок;
способы сервировки и варианты оформления;
температуру подачи холодных блюд и закусок;

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

Тема: Приготовление сладких блюд и напитков
по итогам практики слушатель должен

уметь:

проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;

использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
оценивать качество готовых блюд;

знать:

классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;

последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;

правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления,

правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;

температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;

требования к качеству сладких блюд и напитков;

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

Тема: Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

по итогам практики слушатель должен

уметь:

проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

оценивать качество готовых изделий;

знать:

ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря,

последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

правила поведения бракеража;

способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

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

ВОПРОСЫ

для сдачи квалификационного экзамена по программе профессионального обучения «Повар»

1. Правила обработки корнеплодов. Простая нарезка овощей.
2. Правила обработки капустных, листовых и других овощей. Виды сложной нарезки.
3. Подготовка овощей для фарширования. Обработка грибов.
4. Правила обработки консервированных, сушеных и замороженных овощей. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
5. Оттаивание рыбы. Обработка бесчешуйчатой рыбы.
6. Обработка чешуйчатой рыбы.
7. Приготовление п/ф.
8. Приготовление котлетной массы из рыбы и п/ф.
9. Кулинарное использование частей говядины.
10. Приготовление мясных п/ф. Крупнокусковые п/ф.
11. Приготовление мясных п/ф. Порционные п/ф.
12. Приготовление мясных п/ф. Мелкокусковые п/ф.
13. Приготовление п/ф из баранины и свинины.
14. Приготовление мясных п/ф. Котлетная масса.
15. Обработка субпродуктов.
16. Обработка сельскохозяйственной птицы.
17. Приготовление п/ф из птицы.
18. Основные приемы тепловой обработки и ее разновидности.
19. Вспомогательные и комбинированные приемы тепловой обработки.
20. Бульоны и их приготовление.
21. Характерная особенность приготовления заправочных супов.
22. Правила приготовления и отпуска рассольников и солянок.
23. Правила приготовления и отпуска картофельных супов, с крупками, макаронными изделиями.
24. Правила приготовления и отпуска холодных супов.
25. Приготовление бульонов и пассеровок для соусов.
26. Приготовление соуса красного и его производных.
27. Приготовление соуса белого и его производных.
28. Приготовление каш, рассыпчатых, вязких и жидких.
29. Приготовление блюд из круп и макаронных изделий.
30. Приготовление блюд из запеченных овощей.
31. Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы.
32. Приготовление блюд из жареной и запеченной рыбы.
33. Правила приготовления и отпуск блюд из жареного мяса.
34. Правила приготовления и отпуск блюд из вареного мяса.
35. Правила приготовления и отпуск блюд из запеченного мяса.
36. Правила приготовления и отпуск блюд из тушеного мяса.
37. Правила приготовления и отпуск блюд из птицы и дичи.
38. Правила приготовления и отпуск блюд из яиц.
39. Правила приготовления и отпуск блюд из творога.
40. Правила приготовления и отпуск бутербродов.
41. Правила приготовления и отпуск салатов из свежих и вареных овощей, винегретов.
42. Правила приготовления холодных блюд и закусок из рыбы.
43. Правила приготовления и отпуск холодных блюд и закусок из мяса.
44. Правила приготовления и отпуск компотов и киселей.

45. Правила приготовления и отпуск желе, муссов и суфле.
46. Правила приготовления и отпуск горячих и холодных напитков.
47. Назначение диеты № 1.
48. Назначение диеты № 2.
49. Назначение диеты № 5.
50. Назначение диеты № 7.
51. Назначение диеты № 9.
52. Общие требования к приготовлению блюд диетического питания.
53. Правила приготовления и отпуск супов для диетического питания.
54. Правила приготовления и отпуск блюд из овощей для диетического питания.
55. Правила приготовления и отпуск салатов и винегретов для диетического питания.

ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ

Основные источники:

1. Л.З. Шильман «Технологические процессы предприятий питания» Учебное пособие для студентов учреждений СПО. М., Издательство . Академия 2011г.
2. В.И. Богущева «Технология приготовления пищи» Учебное пособие для студентов учреждений СПО. Ростов на Дону. Издательство «Феникс» 2013г.
3. Н.И. Ковалёв., Куткина М.М., Кравцова В.А. «Технология приготовления пищи» Учебник для студентов учреждений СПО. М.: Деловая литература, 1999
4. Г.Г. Лутошкина. Механическое оборудование предприятий общественного питания Издательство Академия 2011г.
5. Г.Г. Лутошкина Холодильное оборудование предприятий общественного питания Издательство Академия 2011г.
6. Ермилова С.В., Соколова Е.И. Торты, пирожные, десерты. Кондитер повышенный уровень. Учеб. Пособие. М. Издательство «Академия» 2011.

Нормативные источники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- М.:ТОО «Пчёлка» 1994. Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептур блюд диетического питания.- Москва, Экономика, 1971
5. ГОСТ 50647-94 «общественное питание. Термины и определения».
6. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
7. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
8. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
9. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
10. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
11. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
12. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325.

Дополнительные источники:

1. Н.И Ковалёв , Куткина М.Н., Карцева Н.Я. Русская кухня.- М.: Деловая литература, 2000
2. В.В. Похлёбкин «Национальные кухни» Москва «Пищевая промышленность» 1978 г.
3. Справочник технолога общественного питания.- М.: Колос, 2000
4. Н.А. Аникина Ярославская кухня 1991г.
5. Серия «Кулинарное путешествие» Москва АСТ-ПРЕСС
6. «Миллион меню» - Итоги Чемпионата России

Журналы:

1. Питание и общество
2. Стандарты и качество
3. Ресторанный бизнес
4. Гастроном
5. Школа гастронома
6. ШЕФАРТ
7. Коллекция рецептов – 2005 – 2013г.

Интернет-ресурсы^

1. <http://www.inforvideo.ru/>
2. <http://supercook.ru>
3. <http://www.millionmenu.ru/>
4. <http://www.gastronom.ru/>
5. <http://www.restoran.ru/>
6. <http://knigakulinara.ru/books/>