

УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПРОГРАММЫ «ПОВАР 4 РАЗРЯДА»

№п/п	Модуль, тема	Количество часов	
		Аудиторных (лекционных, лабораторных)	Самостоятельная работа
Модуль 1. Нормативно-техническая документация, регламентирующая деятельность предприятий общественного питания.		22	14
Тема.1.1	Действующая нормативная документация и технические документы в отрасли общественного питания (ГОСТы, ОСТы, ТУ, ТИ, СТН, технические регламенты, ТК, ТТК) их содержание.	1	1
Тема.1.2	Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания на предприятиях общественного питания. Требования к организации рабочих мест при производстве кулинарной продукции.	3	1
Тема.1.3	Техника безопасности и охрана труда на производстве. (организация охраны труда, пожарная безопасность на предприятиях общественного питания)	2	
Тема.1.4	Принципы построения рецептур на кулинарную продукцию. (Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и кулинарной продукции. Взаимозаменяемость продуктов. Методика разработки ТК и ТТК)	8	8
Тема.1.5	Контроль качества кулинарной продукции и блюд. (Органолептические, физико-химические методы оценки качества кулинарной продукции, признаки недоброкачества. Ведение документации на производстве. Влияние физико-химических процессов на свойства кулинарной продукции).	8	4
Модуль 2. Особенности приготовления, оформления и подачи блюд.		26	10
Тема.2.1	Приготовление, оформление и подача блюд (Супы, соусы, блюда из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, творога, рыбы, мяса, птицы. Закуски и сладкие блюда, напитки и мучные изделия).	19	10
Тема.2.2	Мастер-класс «Современные технологии в приготовлении, оформлении и подачи блюд»	4	
	Комплексный экзамен	3	
ИТОГО		48	24