|  |
| --- |
| **Краткосрочные курсы по профессии «Повар»** |
|  **№** | **Разделы и темы курса** | **Количество часов** |
| **Всего часов** | **В том числе** |
| **лекций** | **Прак/сем** |
| **136** | **76** | **60** |
|  | **Раздел 1. Экономика отрасли и предприятия** | **14** | **14** |  |
|  |  Тема 1.1. ПРОИЗВОДСТВО — ОСНОВА ЭКОНОМИКИ | 2 | 2 |  |
|  |  Тема 1.2 Безработица, ее причины и последствия. | 2 | 2 |  |
|  | Тема 1.3 «Предпринимательство – составная часть рыночной экономики». | 2 | 2 |  |
|   | Тема 1.4 Маркетинг менеджмент сущность (презентация к уроку) | 2 | 2 |  |
|  |  Тема 1.5 ИНФЛЯЦИЯ СУЩНОСТЬ, ПРИЧИНЫ, ИЗМЕРЕНИЕ. | 2 | 2 |  |
|  | ТЕМА 1.6 «НАЛОГОВАЯ СИСТЕМА. ВИДЫ НАЛОГОВ» | 2 | 2 |  |
|  | ТЕМА 1.7 Социальная политика государства в сфере занятости | 2 | 2 |  |
|  | **Раздел 2. Товароведение пищевых продуктов**  | **11** | **9** |  |
|   |  ТЕМА 2.1 Товароведение пищевых продуктов. Введение | 1 | 1 |  |
|  | Тема 2.2 Обработка овощей, плодов, грибов. | 1 | 1 |  |
|  | Тема 2.3 Зерно и продукты его переработки | 1 | 1 |  |
|  | Тема 2.4 Мясо и мясные продукты  | 1 | 1 |  |
|  | Тема 2.5 Рыба и рыбные продукты  | 2 | 2 |  |
|  | Тема 2.6 Молоко, молочные продукты. Приготовление блюд из молока и молочных продуктов. | 2 | 2 |  |
|  | Тема 2.7 Яичные продукты | 1 | 1 |  |
|  | Тема 2.8 Крахмал. Сахар, мед и кондитерские товары (презентация) | 1 | 1 |  |
|  | Тема 2.9 Вкусовые товары (презентация) | 1 | 1 |  |
|  | **Раздел 3. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены**  | **11** | **7** | **4** |
|  | Тема 3.1 Физиология питания (презентация к уроку) | 1 | 1 |  |
|  | Тема 3.2 Гигиена питания и здоровье | 1 | 1 |  |
|  | Тема 3.3 Пищевые отравления, пищевые инфекции и гельминтозы. Меры их профилактики | 2 | 1 | 1 |
|  | Тема 3.4 ТРЕБОВАНИЕ К СОДЕРЖАНИЮ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ | 2 | 1 | 1 |
|  | Тема 3.5 Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и при приготовлении кулинарных блюд | 2 | 1 | 1 |
|  | Тема 3.6 Основы гигиены труда, личная гигиена работников | 3 | 2 | 1 |
|  | **Разде 4. Основы калькуляции и учета** | **5** | **5** |  |
|  | ТЕМА 4.1 Понятие о цене и ценообразовании | 1 | 1 |  |
|  | Тема 4.2 Учет сырья, товаров и тары в кладовых | 1 | 1 |  |
|  | Тема 4.3 Ценообразование в организациях общественного питания. | 1 | 1 |  |
|  | ТЕМА 4.4 Учет сырья и готовой продукции на производстве | 1 | 1 |  |
|  | Тема 4.5 Инвентаризация, понятие ,задачи, сроки и техника проведения | 1 | 1 |  |
|  | **Раздел 5. Организация производства предприятий общественного питания**  | **4** | **4** |  |
|  | Тема 5.1 Организация производства предприятий общественного питания (презентация) | 2 | 2 |  |
|  | Тема 5.2 Организация обслуживания посетителей в ресторане | 2 | 2 |  |
|  | **Раздел 6. Кулинария** | **2** | **2** |  |
|  | Тема 6.1 Развитие общественного питания в современных условиях  | 2 | 2 |  |
|  | **Раздел 7. Механическая, кулинарная обработка сырья** | **10** | **10** |  |
|  | Тема 7.1 Характеристика традиционных видов овощей и грибов в питании | 5 | 5 |  |
|  | Тема 7.2 Приготовление рыбных полуфабрикатов | 5 | 5 |  |
|  | **Раздел 8. Тепловая кулинарная обработка продуктов**  | **2** | **2** |  |
|  | Тема 8.1 Тепловая обработка продуктов. | 1 | 1 |  |
|  | Тема 8.2 Мясные блюда(презентация к уроку) | 1 | 1 |  |
|  | **Раздел 9. Кулинарная характеристика блюд.** | **72** | **18** | **56** |
|  | ТЕМА 9.1 ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА, НАРЕЗКА И ФОРМОВКА ТРАДИЦИОННЫХ ВИДОВ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ | 9 | 2 | 7 |
|  |  ТЕМА 9.2 ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА, ПОДГОТОВКА ПРЯНОСТЕЙ И ПРИПРАВ. | 9 | 2 | 7 |
|  | ТЕМА 9.3 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ОСНОВНЫХ И ПРОСТЫХ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ ТРАДИЦИОННЫХ ВИДОВ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ. | 9 | 2 | 7 |
|  | ТЕМА 9.4 Приготовления блюд из жареной и запеченной рыбы | 9 | 2 | 7 |
|  |  ТЕМА 9.5 Приготовление запеченных блюд из мяса и домашней птицы. | 9 | 2 | 7 |
|  | ТЕМА 9.6 Технологические особенности приготовления блюд из теста | 9 | 2 | 7 |
|  | ТЕМА 9.7 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД | 9 | 2 | 7 |
|  | ТЕМА 9.8 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ НАПИТКОВ. | 9 | 2 | 7 |
|  | **Раздел 10. Оборудование предприятий общественного питания**  | **5** | **5** |  |
| 1. | Тема 10.1 Электрические плиты | 3 | 3 |  |
| 2. | Тема 10.2 Холодильное оборудование | 2 | 2 |  |
|  | **Итоговый (экзамен, зачёт)** |  |  |  |