



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Коряжемский индустриальный техникум»
(ГАПОУ АО «Коряжемский индустриальный техникум»)



ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

программа профессиональной подготовки/профессиональной пере-
подготовки по профессии 16675 «ПОВАР»

Уровень квалификации	Срок обучения (час.)	Форма Обучения
3	8	очная

г. Коряжма, 2021 год

СОДЕРЖАНИЕ

1	Паспорт программы	3
2	Результаты обучения по программе	
3	Контроль и оценка результатов обучения	
4	Пояснительная записка к программе профессионального обучения	
5	Программы практик	
6	Программы дисциплин/модулей	
7	Учебный план	
8	Календарный учебный график	

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

Нормативно-правовые основы разработки программы профессиональной подготовки/профессиональной переподготовки

Нормативно-правовую основу разработки программы профессиональной подготовки составляют:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Трудовым кодексом РФ от 30.12.2001 N 197-ФЗ;
3. Приказ Минпросвещения России от 26.08.2020 N 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам» (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59784);
4. Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 г. № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
5. Профессиональный стандарт 33.011 Повар, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. № 610н;
6. Указ Президента Российской Федерации от 7 мая 2018 г. № 204 «О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года», п. 5 б);
7. Положение о формировании системы независимой оценки качества профессионального образования, утвержденное Минобрнауки России и РСПП № АФ-318/03 от 31.07.09;
8. Положение об оценке и сертификации квалификаций выпускников образовательных учреждений профессионального образования, других категорий, прошедших профессиональное обучение в различных формах, утвержденное Минобрнауки России и РСПП № АФ-317/03 от 31.07.09;
9. Методические рекомендации по формированию многофункциональных центров прикладных квалификаций письмо Минобрнауки России (Министерства образования и науки РФ) от 17.06.13 №АК-921 /6;
10. Техническое описание компетенции «Поварское дело» Ворлдскиллс Россия «Молодые профессионалы».

Требования к слушателям, поступающим на обучение:

Образование: среднее общее образование.

Опыта практической работы: не требуется.

Особые условия допуска к работе: Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядке.

Срок освоения программы

Срок освоения программы профессиональной подготовки/профессиональной переподготовки по профессии 16675 Повар - 380 часов, 3 месяца.

Организация учебного процесса и режим занятий:

Начало учебных занятий по мере комплектации групп. Продолжительность учебной недели – пятидневная. Продолжительность академического часа 45 минут.

Квалификационная характеристика слушателя

В рамках программы профессиональной подготовки/профессиональной переподготовки по профессии 16675 Повар, обучающийся должен освоить обобщенную трудовую функцию «Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара», «Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий» 3 уровня квалификации. При условии успешного освоения программы профессиональной подготовки слушателю будет присвоен третий уровень квалификации.

Результаты обучения по программе

Вид деятельности	Профессиональная компетенция	Практический опыт	Умения	Знания
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	ПК 1. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p>	<p>Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении</p>

				блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними
				Требования охраны труда, производственной санитарной и пожарной безопасности в организации питания
ПК 02. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	
	Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов	Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий		
	Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы	Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции		
	Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями	Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий		
	Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы			
	Приготовление каш и гарниров из круп			
	Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря			
		Соблюдать санитарно-гигиенические нормативы		

		Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи	<u>нические требования и требования охраны труда</u>	напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству.
		Приготовление блюд из яиц	Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его	Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
		Приготовление блюд из творога		
		Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий		
		Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы	Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты	Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.
		Приготовление горячих напитков Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов		
		Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд	Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос	Правила и технологии расчетов с потребителями.
		Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров		
		Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов		
		Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции		
		Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий		
		Помощь повару в производстве		

		сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации		
		Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий		
		Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос		

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

Основная цель вида профессиональной деятельности:

Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

Виды профессиональной деятельности и компетенции

Программа профессиональной подготовки направлена на освоение профессиональных компетенций:

Вид профессиональной деятельности	Код ПК	Наименование ПК
в соответствии с профессиональным стандартом и присваиваемым квалификационным уровнем		
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции массового спроса	ПК 1.1.	Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места
	ПК 1.2.	Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

В результате освоения программы профессиональной подготовки слушатель должен:

знать:

- нормативные правовые документацию деятельности организаций питания;
- принципы разработки сбалансированного меню различного назначения в соответствии с установленными ограничениями и бюджетом (ВСП);
- влияние культуры, религии, аллергии, непереносимости, традиций на рацион и кулинарные практики в разработке меню;
- правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;
- рецептуру и технологию приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- структуру и методы разделки и подготовки мяса к тепловой обработке туши домашней птицы, способы приготовления всех частей мяса, птицы;
- существующие виды и методы подготовки к тепловой обработке рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления;
- характеристики различных видов и стилей подачи блюд, обстоятельства их применения;
- требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, ис-

пользуемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;

- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;
- пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;
- правила и технологии расчетов с потребителями;
- требования охраны труда, производственной санитарной и пожарной безопасности в организации питания;
- важность презентации блюд как части комплексного впечатления;
- виды блюд и тарелок для сервировки, другое оборудование для презентации;
- тенденции, стили общественного питания и их влияние в презентации блюд;
- общепринятые гарниры и украшения для традиционных блюд;
- важность контроля порций в коммерческом ресторане общественного питания.

уметь:

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать принципы энергосбережения при работе с кулинарным оборудованием;
- работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР);
- соблюдать стандарты чистоты и качества на рабочем месте основного производства организации питания на всех этапах производства, даже в стрессовой ситуации;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести, такие как внешний вид, аромат, структура и т.д.;
- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготавливать, разделять различные виды мяса, птицы, делить на порции и филировать различные отрезы мяса, используемые в кулинарии
- подготавливать целую рыбу на порционные куски рыбы к дальнейшей обработке, удалять чешую и внутренности, филировать;
- изготавливать различные виды макаронных изделий;
- изготавливать широкий диапазон блюд, включая: супы и соусы; закуски горячие и холодные; салаты и закусочные блюда; блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных; блюда из мяса домашних животных, птицы; овощные и вегетарианские блюда; фирменные и интернациональные блюда; блюда из риса и макаронных изделий; хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты;
- готовить блюда региональной, национальной кухни по рецептами;

- осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи, включая завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин;
- применять современные технологии и методики приготовления пищи;
- отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;
- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- использовать для презентации пищи тарелки, миски, блюд, профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи;
- обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у клиента;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.

Программа представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей организацию, содержание и оценку результатов подготовки.

Основная цель подготовки по программе - обучающийся, прошедший подготовку и итоговую аттестацию должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве младшего повара 3 квалификационного уровня на предприятиях общественного питания.

Количество часов на освоение программы профессионального обучения

Всего - 380 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся - 136 часов;
- учебная и производственная практики - 236 часов; консультаций - 8 часов; итоговая аттестация (квалификационный экзамен) - 8 часов.

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Оценка качества освоения программы профессионального обучения (программы профессиональной подготовки) по профессии рабочего 16675 Повар включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся.

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в двух направлениях: оценка уровня освоения дисциплин, оценка компетенций обучающихся. Завершающие формы контроля установлены по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и практике. Формы и условия проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации доводятся образовательной организацией до сведения обучающихся в начале обучения.

Текущий контроль и промежуточная аттестация

Текущий контроль и оценка результатов освоения программ проводится преподавателями в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения слушателями индивидуальных заданий по следующим **учебным дисциплинам:**

ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве;

ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров;

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места;

ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности;

ОП.05 Основы калькуляции и учета в общественном питании;

ОП.06 Охрана труда;

и междисциплинарным курсам:

МДК 01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов;

МДК.01.02 Технология приготовления блюд из круп, риса, бобовых и кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

МДК.01.03 Технология приготовления супов и соусов;

МДК.01.04 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы;

МДК.01.05 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы;

МДК.01.06 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

МДК.01.07 Технология приготовления и оформления напитков.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных дисциплин, профессионального модуля, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета, дифференцированного зачета: зачет, дифференцированный зачет проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, профессионального модуля.

Аттестация по итогам практики проводится на основании результатов ее

прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Учебная практика и производственная завершаются дифференцированным зачетом.

Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся проводятся на основе оценочных средств (контрольно-измерительных материалов), позволяющих определить соответствие (или несоответствие) индивидуальных образовательных достижений обучающимися основным показателям оценки результатов подготовки.

Программа профессиональной подготовки имеет следующую структуру:

Индекс УД, ПМ, МДК	Наименование учебной дисциплины, про- фессионального модуля, МДК	Формы промежуточной аттестации
Общепрофессиональный цикл		
ОП.01.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Зачет
ОП.02.	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	Зачет
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места	Зачет
ОП.04.	Основы калькуляции и учета в общественном питании	Зачет
ОП.05.	Охрана труда	Зачет
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ		
ПМ.01	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции массового спроса	Дифференцированный зачет
МДК.01.01.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	Зачет
МДК.01.02.	Технология приготовления блюд из круп, риса, бобовых и кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога, теста	Зачет
МДК.01.03.	Технология приготовления супов и соусов	Зачет
МДК.01.04.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	Зачет
МДК.01.05.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	Зачет
МДК.01.06.	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	Зачет
МДК.01.07.	Технология приготовления и оформления напитков	Зачет
УП.01.	Учебная практика	Дифференцированный зачет
ПП.01.	Производственная практика	Дифференцированный зачет
Итоговая аттестация		Квалификационный экзамен

Формой итоговой аттестации является квалификационный экзамен, который включает в себя выполнение практической квалификационной работы и проверку теоретических знаний, пределах квалификационных требований по профессии 16675 Повар, соответствующие сложности работ третьего уровня квалификации.

Программа итоговой аттестации, содержащая формы и условия проведения итоговой аттестации доводится до сведения обучающихся в начале обучения.

К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей.

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

Материально-техническое обеспечение реализации программы профессиональной подготовки

Наименования кабинета (мастерской, лаборатории)	Материально-техническое оснащение
Кабинеты	
Безопасности жизнедеятельности и охраны труда	<ul style="list-style-type: none"> - посадочные места по количеству обучающихся; - рабочее место преподавателя; - нормативно-технологическая документация; - компьютеры с лицензионным программным обеспечением, мультимедийный комплекс.
Технологии кулинарного производства	<ul style="list-style-type: none"> - посадочные места по количеству обучающихся; - рабочее место преподавателя; - комплект учебно-наглядных пособий по модулю; - технические средства обучения: компьютеры с лицензионным программным обеспечением, мультимедийный комплекс.
Лаборатории	
Микробиологии, санитарии и гигиены	<ul style="list-style-type: none"> - посадочные места по количеству обучающихся; - рабочее место преподавателя; - комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине; - основное оборудование микробиологической лаборатории; - компьютеры с лицензионным программным обеспечением, мультимедийный комплекс.
Товароведения продовольственных товаров	<ul style="list-style-type: none"> - посадочные места по количеству обучающихся; - рабочее место преподавателя; - комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине; - муляжи пищевых продуктов; - компьютеры с лицензионным программным обеспечением, мультимедийный комплекс.

Технического оснащения и организации рабочего места	<ul style="list-style-type: none"> - посадочные места по количеству обучающихся; - рабочее место преподавателя; - комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине; - компьютеры с лицензионным программным обеспечением, мультимедийный комплекс.
Учебный кулинарный цех	
Цех оснащен всем технологическим оборудованием, инвентарем и инструментами в соответствии с ФГОСТ.	

ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

№ п/п	Вид издания	Наименование издания	Автор	Год издания, издательство
Основные источники				
1.	Учебное пособие для начального профессионального образования	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности	Мармузова Л. В.	2017 год, Издательский Центр «Академия»
2.	Учебное пособие для среднего Профессионального образования	Товароведение пищевых продуктов	Матюхина З.П.	2016 год, ПрофОбрИздат
3.	Учебное пособие для начального профессионального образования	Основы физиологии питания, гигиены и санитарии	Матюхина З.П.	2016 год, Издательский центр «Академия»
4.	Учебник для начального профессионального образования	Технологическое оборудование предприятий общественного питания	Золин В.П.	2017 год, Издательский Центр «Академия»
5.	Учебное пособие для начального профессионального образования	Основы экономики	Соколова С.В.	2017 год, Издательский центр
6.	Учебное пособие для студентов средних профессиональных учебных заведений	Основы правовых знаний	Шкатулла В.И.	2016 год, Издательский Центр «Академия»
7.	Учебно-практическое пособие для начального профессионального образования	Основы калькуляции и учета в общественном питании	Перетятко Т.И.	2017 год, Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°»
8.	Нормативно методическая документация	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий		2017 год, Экономика

9.	Учебное пособие для начального и среднего профессионального образования	Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и в быту	Фатыхов Д.Ф.	2016 года, Издательские центр «Академия»
10.	Учебник для начального профессионального образования	Кулинария	Анфимова Н.А.	2017 год, Издательский Центр «Академия»
11.	Нормативно-методическая документация	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания	Голунова Л.Е.	2017 год, «Профинформ»

Дополнительные источники

1.	Учебник для студентов средний профессиональных учебных заведений	Микробиология, физиология питания, санитария	Мартинчик А.Н.	2017 год, Издательский центр «Академия»
----	--	--	----------------	--

Кадровое обеспечение реализации программы профессиональной подготовки

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: образование высшее профессиональное.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: образование не ниже среднего профессионального.

ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

1. Учебный план
2. Рабочие программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла

№ п/п	Индекс дисци- плины	Наименование дисциплины
1.	ОП.01.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
2.	ОП.02.	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
3.	ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места
5.	ОП.04.	Основы калькуляции и учета в общественном питании
6.	ОП.05.	Охрана труда

3. Рабочая программа профессионального модуля

№ п/ п	Индекс профессионального модуля	Наименование профессионального модуля
1.	ПМ.01	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции массового спроса

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
основной программы профессионального обучения
профессиональной подготовки/профессиональной переподготовки
по профессии 16675 Повар

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей МДК, практик	Формы промежуточной	Обязательная учебная нагрузка (час.)	
			всего часов	в т.ч. лабораторных и практических
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл		56	10
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	зачет	4	1
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	зачет	16	2
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	зачет	20	2
ОП.04	Основы калькуляции и учета в общественном питании	зачет	8	3
ОП.05	Охрана труда	зачет	8	2
П.00	Профессиональный учебный цикл		316	267
ПМ.00	Профессиональные модули		316	267
ПМ.01	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции массового спроса	диф.зачет	80	31
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	зачет	16	4
МДК.01.02	Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	зачет	18	12

МДК.01.03	Технология приготовления супов и соусов	зачет	12	4
МДК.01.04	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	зачет	8	4
МДК.01.05	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	зачет	12	2
МДК.01.06	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	зачет	6	1
МДК.01.07	Технология приготовления и оформления сладких блюд и напитков	зачет	2	1
ПА.00	Промежуточная аттестация по модулю ПМ.01	диф.зачет	6	3
УП.01	Учебная практика	диф.зачет	60	60
ПП.01	Производственная практика	диф.зачет	176	176
	Итоговая аттестация	экзамен	8	4
	ВСЕГО:		380	281

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских

№ п/п	Наименование
1.	Кабинет технологии кулинарного производства
2.	Кабинет кондитерского производства
3.	Кабинет безопасности жизнедеятельности
4.	Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены
5.	Лаборатория товароведения продовольственных товаров
6.	Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места
7.	Учебный кулинарный цех
8.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины общепрофессионального цикла
ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены
в пищевом производстве

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Программа учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве является частью программы профессиональной подготовки/профессиональной переподготовки рабочих по профессии 16675 Повар.

В результате освоения программы учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения, подготовки, приготовления и подачи пищи;
- законодательство и лучшие практики по безопасной организации работ, касающиеся кухни и использования покупного оборудования для общественного питания;
- причины порчи пищи;
- показатели качества свежих и консервированных продуктов.

знать:

- основные группы микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции, пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР);
- хранить все товары с соблюдением требований безопасности и гигиены;
- обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с самыми высокими стандартами;
- полностью и детально внедрять внутренний бизнес-концепт НАССР;
- работать аккуратно и придерживаться правил техники безопасности;
- использовать все инструменты и приспособления безопасно и в соответствии с инструкциями производителя;
- поддерживать требования охраны труда и нормы охраны здоровья, а также санитарию и гигиену на рабочем месте.

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль оценки результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные критерии оценки результатов
- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи	- анализ и оценка выполнения работ на практическом занятии
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря	
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств	
- основные группы микроорганизмов	
- основные пищевые инфекции, пищевые отравления	
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве	
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде	
- правила личной гигиены работников пищевых производств	
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения	

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Раздел дисциплины	Содержание обучения (темы теоретических занятий, лабораторных работ, самостоятельной работы, а также контрольных работ, и тестирования, консультаций)		Вид учебной нагрузки	Кол-во часов
Тема 1.1. Морфология и физиология микроорганизмов	Содержание учебного материала		ТЗ	1
	1	Классификация и морфология бактерий. Строение и классификация грибов. Структура и классификация вирусов. Методы изучения морфологии микроорганизмов		

	2	Физиология бактерий. Особенности физиологии грибов и простейших. Физиология вирусов		
Тема 1.2. Санитарно-гигиенические требования организации питания	Содержание учебного материала		T3	1
	1	Стандарты чистоты и качества на рабочем месте основного производства организации питания. Требования к здоровью, личной гигиене персонала и соблюдению требований безопасности. Требования к гигиеническому обучению персонала		
	2	Санитарно-гигиенические требования к обустройству предприятий общественного питания, оборудованию, инвентарю, посуде и таре. Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения		
Тема 1.3. Пищевые инфекции и пищевые отравления. Доброта и качество пищевых продуктов	Содержание учебного материала		T3	1
	1	Классификация пищевых инфекций и пищевых отравлений. Продукта, вызывающие различные виды пищевых инфекций и пищевых отравлений, условия их		
	2	Признаки и органолептические методы определения доброта и качество пищевых продуктов. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве.		
	Практическое занятие		Зачет ПЗ	1
	Санитарно-бактериологическое исследование смывов с рук. Приготовление растворов дезинфицирующих и моющих средств			
	Всего:			4

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины имеется лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены.

Оборудование учебной лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине;
- основное оборудование микробиологической лаборатории.

Технические средства обучения:

- компьютеры с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный комплекс.

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы Основные источники:

1. Мармузова Л. В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: Учебное пособие для начального профессионального образования. - М. Издательский центр «Академия», 2017. - 136 с.

Дополнительные источники:

1. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. сред. проф. учеб. заведений / А.Н. Мартинчик, А.А. Королёв, Ю.В. Несвижский. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. - 352 с.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины общепрофессионального цикла
ОП.02 Физиология питания с основами товароведения
продовольственных товаров

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Программа учебной дисциплины ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров является частью программы профессиональной подготовки/профессиональной переподготовки рабочих по профессии 16675 Повар.

В результате освоения программы учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания;
- устанавливать стандарты качества продуктов в соответствии с меню, бюджетом и обстоятельствами;
- понимать и учитывать маркировку ингредиентов;
- применять диетологические принципы в соответствии с ожиданиями и требованиями гостей;
- определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести, такие как внешний вид, аромат, структура и т.д.;
- выявлять и браковать товары, не соответствующие стандартам;
- составлять точные меню с учетом таких обязательных требований, как диетическое питание и аллергия;
- составлять меню для различных мероприятий с учетом желаний клиента.

знать:

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального и сбалансированного питания;
- методику составления рационов питания;
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения и реализации различных видов продовольственных товаров.

- питательные свойства ингредиентов;
- физические и диетологические характеристики различных методов приготовления пищи;
- законодательные нормы и ограничения на импорт отдельных ингредиентов;
- вопросы устойчивого развития и этики в связи с приобретением ингредиентов;
- влияние культуры, религии, аллергии, непереносимости, традиций на рацион и кулинарные практики в разработке меню.

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные критерии оценки результатов
- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов	- анализ и оценка выполнения работ на практическом занятии
- рассчитывать энергетическую ценность блюд	
- составлять рационы питания	
- роль пищи для организма человека	
- основные процессы обмена веществ в организме	
- суточный расход энергии	
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания	
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания	
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения	
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы	
- понятие рациона питания	
- суточную норму потребности человека в питательных веществах	
- нормы и принципы рационального и сбалансированного питания	
- методика составления рационов питания	
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров	
- общие требования к качеству сырья и продуктов	
- условия хранения и реализации различных видов продовольственных товаров	

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Раздел дисциплины	Содержание обучения (темы теоретических занятий, лабораторных работ, самостоятельной работы, а также контрольных работ и тестирования, консультаций)		Вид учебной нагрузки	Кол-во часов
Тема 2.1. Пищевые вещества и их значение	Содержание учебного материала		ТЗ	1
	1	Химический состав пищевых веществ. Содержание белков, жиров, углеводов в пищевых продуктах		
Тема 2.2. Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание учебного материала		ТЗ	1
	1	Понятие о процессе пищеварения. Роль печени, поджелудочной железы в процессе пищеварения		
	2	Усвояемость пищи		
Тема 2.3. Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала		ТЗ	1
	1	Основной обмен, суточных расход энергии человека		
	2	Нормы и принципы питания		
Тема 2.4. Питание различных групп взрослого населения и детей	Содержание учебного материала		ТЗ	1
	1	Понятие об энергетической ценности пищи, рациональном, сбалансированном питании		
	2	Требования к режиму питания, питание различных групп населения		
Тема 2.5. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала		ТЗ	1
	1	Химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плодов. Свежие овощи		
	2	Свежие плоды. Продукты переработки овощей, плодов, грибов		
Тема 2.6. Товароведная характеристика рыбы и рыбных	Содержание учебного материала		ТЗ	1
	1	Химический состав и пищевая ценность рыбы. Основные семейства промысловых рыб. Живая, охлажденная и мороженая рыба		

продуктов	2	Соленая, вяленая, сушеная рыба, рыбные консервы и презервы. Нерыбные пищевые продукты моря		
Тема 2.7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов		Содержание учебного материала		
	1	Химический состав и пищевая ценность мяса. Классификация мяса, мясные полуфабрикаты. Субпродукты	TЗ	1
	2	Мясо птицы, колбасные изделия, мясокопчености, мясные консервы		
Тема 2.8. Товароведная характеристика молока и молочных продуктов		Содержание учебного материала		
	1	Химический состав и пищевая ценность молока коровьего. Молоко коровье, сливки, сухое молоко, сгущенное молоко и сливки	TЗ	1
	2	Кисломолочные продукты, сыры		
Тема 2.9. Товароведная характеристика яиц и яйцепродуктов		Содержание учебного материала		
	1	Химический состав и пищевая ценность яиц. Яйца куриные	TЗ	1
	2	Яйцепродукты		
		Практическое занятие		
		Составление суточного рациона питания для различных групп населения	ПЗ	0,5
		Практическое занятие		
		Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	ПЗ	0,5
Тема 2.10. Товароведная характеристика пищевых жиров		Содержание учебного материала		
	1	Химический состав и пищевая ценность пищевых жиров. Растительные масла	TЗ	1
	2	Масло коровье, животные топленые жиры, маргарин, кулинарные жиры		
Тема 2.11. Товароведная характеристика зерна и продуктов его переработки		Содержание учебного материала		
	1	Химический состав и пищевая ценность зерна. Крупа, мука, макаронные изделия	TЗ	1
	2	Хлеб и хлебобулочные изделия		
		Практическое занятие		
		Органолептическая оценка качества мяса и мясных продуктов	ПЗ	0,5

	Практическое занятие		ПЗ	0,5
	Органолептическая оценка качества зерно-мучных товаров			
Тема 2.12. Товароведная характеристика крахмала, сахара и кондитерских изделий	Содержание учебного материала		ТЗ	1
	1	Химический состав и пищевая ценность крахмала и сахара.		
Тема 2.13. Товароведная характеристика вкусовых продуктов	2	Химический состав и пищевая ценность кондитерских изделий	ТЗ	1
	Содержание учебного материала			
	1	Химический состав и пищевая ценность вкусовых продуктов. Чай, кофе и кофейные напитки. Пряности, приправы, поваренная соль, пищевые кислоты	Дз	1
Дифференцированный зачет				16
Всего:				

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины имеется лаборатория товароведения продовольственных товаров.

Оборудование учебной лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине;
- макеты пищевых продуктов.

Технические средства обучения:

- компьютеры с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный комплекс.

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы Основные источники:

1. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебное пособие для среднего профессионального образования. - М.: ПрофОбрИздат, 2016. - 272 с.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины общепрофессионального цикла
ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Программа учебной дисциплины ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места является частью программы профессиональной подготовки/профессиональной переподготовки рабочих по профессии 16675 Повар.

В результате освоения программы учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

- организовывать рабочее место в соответствии с видами производственной деятельности и изготавливаемых блюд, напитков;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного производства;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания»;
- соблюдать принципы энергосбережения при работе с кулинарным оборудованием;
- знать и правильно использовать все виды кухонного оборудования инвентаря с соблюдением техники безопасности.

знать:

- значение рационального использования технологического оборудования кулинарного производства;
- назначение, устройство, техническую характеристику и принцип работы основных видов технологического оборудования кулинарного производства: механического, теплового и холодильного;
- безопасные приемы труда при эксплуатации технологического оборудования, возможные неисправности в работе, причины их возникновения и способы устранения;
- принципы использования специализированного кулинарного инвентаря, оборудования и ухода за ними.

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Контроль оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные критерии оценки результатов
---	---

<ul style="list-style-type: none"> - организовывать рабочее место в соответствии с видами производственной деятельности и изготавливаемых блюд, напитков - подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь - обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь - кулинарного производства - проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания» - значение рационального использования технологического оборудования кулинарного производства - назначение, устройство, техническую характеристику и принцип работы основных видов технологического оборудования кулинарного производства: механического, теплового и холодильного - безопасные приемы труда при эксплуатации технологического оборудования, возможные неисправности в работе, причины их возникновения и способы устранения 	<ul style="list-style-type: none"> - анализ и оценка выполнения работ на практическом занятии
---	--

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Раздел дисциплины	Содержание обучения (темы теоретических занятий, лабораторных работ, самостоятельной работы, а также контрольных работ, и тестирования, консультаций)		Вид учебной нагрузки	Кол-во часов
Тема 3.1. Универсальные кухонные машины	Содержание учебного материала		ТЗ	1
	1	Организация работы овощного цеха. Подбор инвентаря, инструментов, технологического оборудования.		
Тема 3.2.	Содержание учебного материала		ТЗ	1

Картофеле-чистки	1	Назначение, устройство, принцип работы машин и механизмов для очистки картофеля.		
	2	Правила безопасной эксплуатации машин и механизмов для очистки картофеля.		
Тема 3.3. Овощерезки	Содержание учебного материала		ТЗ	1
	1	Назначение, устройство, принцип работы машин и механизмов для нарезки сырых, свежих и вареных овощей.		
Тема 3.4. Протирочные машины	2	Правила безопасной эксплуатации машин и механизмов для нарезки сырых, свежих и вареных овощей.	ТЗ	1
	Содержание учебного материала			
Тема 3.5. Котлы пищеварочные электрические	1	Назначение, устройство, принцип работы машин для протирания.	ПЗ	0,5
	2	Правила безопасной эксплуатации машин для протирания.		
Практическое занятие №1 Эксплуатация машин и механизмов для обработки овощей				
Тема 3.5. Котлы пищеварочные электрические	Содержание учебного материала		ТЗ	1
	1	Организация работы соусного отделения горячего цеха. Подбор инвентаря, инструментов, технологического оборудования.		
Тема 3.6. Плиты электрические секционно-модулированные	2	Назначение, устройство, принцип работы и правила безопасной эксплуатации котлов пищеварочных электрических.	ТЗ	1
	Содержание учебного материала			
Тема 3.7. Сковороды электрические секци-	1	Назначение, устройство, принцип работы плит электрический секционно-модулированных.	ТЗ	1
	2	Правила безопасной эксплуатации плит электрических секционно - модулированных.		
Тема 3.7. Сковороды электрические секци-	Содержание учебного материала		ТЗ	1
	1	Назначение, устройство, принцип работы сковород электрических секционно-модулированных.		

онно- моду- лированные	2	Правила безопасной эксплуатации сково- род электрических секционно- модулиро- ванных.		
		Практическое занятие №2 Эксплуатация плит электрических секционно- модулированных	ПЗ	0,5
Тема 3.8.		Содержание учебного материала		
Фритюрницы электрические	1	Организация работы супового отделения горячего цеха. Подбор инвентаря, инструментов, технологического оборудования.	ТЗ	1
	2	Назначение, устройство, принцип работы и правила безопасной эксплуатации фри- тюрниц электрических.		
Тема 3.9. Жарочные и пекарные шкафы		Содержание учебного материала	ТЗ	1
	1	Назначение, устройство, принцип работы жарочных и пекарных шкафов.		
	2	Правила безопасной эксплуатации жароч- ных и пекарных шкафов.		
Тема 3.10. Мелкие варочные аппараты		Содержание учебного материала	ТЗ	1
	1	Назначение, устройство, принцип работы мелких варочных аппаратов.		
	2	Правила безопасной эксплуатации мелких варочных аппаратов.		
Тема 3.11. Пароварочные аппараты		Содержание учебного материала	ТЗ	1
	1	Назначение, устройство, принцип работы пароварочных аппаратов. Правила без- опасной эксплуатации пароварочных аппа- ратов.		
		Практическое занятие №3 Эксплуатация жарочного оборудования: ско- вород, фритюрниц, жарочных шкафов	ПЗ	0,5
		Практическое занятие №4 Эксплуатация пароварочных и мелких вароч- ных аппаратов	ПЗ	0,5
Тема 3.12. СВЧ- оборудование		Содержание учебного материала	ТЗ	1
	1	Назначение, устройство, принцип работы СВЧ-оборудования.		
	2	Правила безопасной эксплуатации СВЧ- оборудования.		
Тема 3.13. Грили		Содержание учебного материала	ТЗ	1
	1	Назначение, устройство, принцип работы грилей.		
	2	Правила безопасной эксплуатации грилей.		

Тема 3.14. Мясорубки	Содержание учебного материала		ТЗ	1
	1	Организация работы мясо-рыбного цеха. Подбор инвентаря, инструментов, технологического оборудования.		
Тема 3.15. Кипятильники электрические	2	Назначение, устройство, принцип работы и правила безопасной эксплуатации мясорубок электрических.	ТЗ	1
	1	Назначение, устройство, принцип работы кипятильников электрических.		
Тема 3.16. Мармиты электрические	2	Правила безопасной эксплуатации кипятильников электрических.	ТЗ	1
	1	Назначение, устройство, принцип работы мармитов электрических.		
Тема 3.17. Холодильное оборудование	2	Правила безопасной эксплуатации мармитов электрических.	ТЗ	1
	1	Назначение, устройство, принцип работы холодильного оборудования.		
Дифференцированный зачет			Дз	1
Всего:				20

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Минимальное материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины имеется лаборатория технического оснащения и организации рабочего места.

Оборудование учебной лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине.

Технические средства обучения:

- компьютеры с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный комплекс.

Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Учебник для начального профессионального образования. М. - Издательский Центр «Академия», 2017 г. - 286 с.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины общепрофессионального цикла
ОП.04. Основы калькуляции и учета в общественном питании

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Программа учебной дисциплины ОП.05. Основы калькуляции и учета в общественном питании является частью программы профессиональной подготовки/профессиональной переподготовки рабочих по профессии 16675 Повар.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен
уметь:

- производить расчёты расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции;
- составлять точные меню с учетом таких обязательных требований, как диетическое питание и аллергия;
- составлять меню для различных мероприятий с учетом желаний клиента.
- отчитываться за потери при хранении;
- рассчитывать затраты на хранение.

знать:

- рыночные цены на ингредиенты, связь между ценой и качеством;
- сезонность продуктов и ее влияние на их стоимость;
- баланс при составлении меню;
- порядок составления плана-меню;
- порядок составления калькуляции и расчёт количества сырья по нормативам;
- учёт сырья и готовых изделий на производстве;
- учёт реализации и отпуска готовой продукции;
- правила проведения инвентаризации.

**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные критерии оценки результатов
<ul style="list-style-type: none">- производить расчёты расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции- порядок составления плана-меню- порядок составления калькуляции и расчёт количества сырья по нормативам- учёт сырья и готовых изделий на производстве- учёт реализации и отпуска готовой продукции- правила проведения инвентаризации	<ul style="list-style-type: none">- анализ и оценка выполнения работ на практическом занятии

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Раздел дисциплины	Содержание обучения (темы теоретических занятий, лабораторных работ, самостоятельной работы, а также контрольных работ, и тестирования, консультаций)		Вид учебной нагрузки	Кол-во часов
Тема 4.1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий	Содержание учебного материала		ТЗ	0,5
	1	Принципы построения сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Порядок и правила пользования.		
Тема 4.2. План-меню предприятия. Калькуляция кулинарной продукции	Содержание учебного материала		ТЗ	2
	1	Понятие о цене и ценообразовании. Порядок составления плана-меню.		
	2	Составление калькуляции на блюда, изделия, напитки. Расчёт сырья по нормативам. Правила оформления калькуляционных карточек по наименованиям блюд.		
Тема 4.3. Учёт поступления и выбытия сырья. Учет реализации и отпуска готовой кулинарной продукции	Содержание учебного материала		ТЗ	2
	1	Документальное оформление и учёт поступления продуктов, товаров и тары, их отпуск и реализация. Товарные потери. Особенности учёта готовой кулинарной продукции.		
	2	Инвентаризация продуктов, товаров и тары. Выявление и учёт результатов инвентаризации.		
	Практическое занятие № 1		ПЗ	1
	Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий			
	Практическое занятие № 2		ПЗ	1
	Составление калькуляционных карточек на блюда, изделия, напитки, реализуемые на предприятиях общественного питания			
	Практическое занятие № 3		ПЗ	1
	Оформление акта реализации и отпуска изделий кухни, дневного заборного листа на отпуск готовых изделий кухни с производства в обеденный зал			
	Дифференцированный зачет		Дз	0,5
Всего:				8

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Минимальное материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины имеется кабинет экономических и правовых дисциплин.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- нормативно-технологическая документация: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, бланки учетно-отчетной документации.

Технические средства обучения:

- компьютеры с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный комплекс.

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы Основные источники:

1. Перетяtkо Т.И. Основы калькуляции и учёта в общественном питании. Учебно-практическое пособие для нач. проф. образования. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016 г.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий - М.: Экономика, 2015 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины общепрофессионального цикла
ОП.05. Охрана труда

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Программа учебной дисциплины ОП.05. Охрана труда является частью программы профессиональной подготовки/профессиональной переподготовки рабочих по профессии 16675 Повар.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- поддерживать технику безопасности и нормы охраны здоровья, а также санитарию и гигиену на рабочем месте;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного производства;
- оказывать доврачебную помощь пострадавшим в результате возникновения несчастного случая на производстве;
- гасить незначительные очаги возгорания;
- пользоваться первичными средствами пожаротушения;

знать:

- основные положения законодательства по охране труда;
- виды производственных травм и профессиональных заболеваний работников пищевого производства, причины их возникновения и мероприятия по предупреждению;
- виды инструктажей и особенности их проведения;
- безопасные приемы труда при эксплуатации технологического оборудования предприятий пищевого производства;
- основные положения организации пожарной охраны.

**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Контроль оценка результатов освоения программы учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные критерии оценки результатов
<ul style="list-style-type: none">- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного производства- оказывать доврачебную помощь пострадавшим в результате возникновения несчастного случая на производстве- гасить незначительные очаги возгорания- пользоваться первичными средствами пожаротушения	<ul style="list-style-type: none">- анализ и оценка выполнения работ на практическом занятии

ния	
- основные положения законодательства по охране труда	
- виды производственных травм и профессиональных заболеваний работников пищевого производства, причины их возникновения и мероприятия по предупреждению	
- виды инструктажей и особенности их проведения	
- безопасные приемы труда при эксплуатации технологического оборудования предприятий пищевого производства	
- основные положения организации пожарной охраны	

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Раздел дисциплины	Содержание обучения (темы теоретических занятий, лабораторных работ, самостоятельной работы, а также контрольных работ, и тестирования, консультаций)		Вид учебной нагрузки	Кол-во часов
Тема 5.1. Основные законодательные положения и организация охраны труда. Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Содержание учебного материала		ТЗ	2
	1.	Основные документы, регламентирующие охрану труда. Организация работы по охране труда. Ответственность за нарушение законодательных и иных нормативных актов по охране труда. Надзор и контроль по охране труда. Основные законодательные положения производственной экологии.		
Содержание учебного материала		2.	Причины профессиональных заболеваний и травматизма. Расследование и учет несчастных случаев на производстве. Организация обучения работников безопасности труда.	
Тема 5.2. Электробезопасность	Содержание учебного материала		ТЗ	1
	1.	Требования техники безопасности, производственной экологии, санитарной и пожарной безопасности к устройству и содержанию предприятий.		

	2.	Опасность поражения и действие электрического тока на человека. Организационные и технические мероприятия по обеспечению электробезопасности. Технические способы и средства защиты от поражения электрическим током. Первая помощь при поражении электрическим током.		
Тема 5.3. Требования техники безопасности при эксплуатации оборудования кулинарного производства	Содержание учебного материала			
	1.	Охрана труда при эксплуатации механического, теплового и холодильного оборудования.	TЗ	1
	2.	Особенности проведения вводного, первичного инструктажей, инструктажа на рабочем месте, текущего и внепланового инструктажей.		
	Практическое занятие № 1 Оказание доврачебной помощи пострадавшим в результате возникновения несчастного случая на производстве.		ПЗ	2
Тема 5.4. Противопожарная профилактика, средства пожаротушения	Содержание учебного материала			
	1.	Противопожарная профилактика. Пожарная безопасность на территории предприятия и в цехе. Пожарная безопасность при выполнении работ. Средства тушения пожаров и правила пользования ими. Пожарная сигнализация. Действия в случае пожара.	TЗ	1
	Зачет		3	1
Всего:				8

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Минимальное материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины имеется кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- нормативно-технологическая документация.

Технические средства обучения:

- компьютеры с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный комплекс.

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы. Основные источники:

Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и в быту: Учебное пособие для нач. и сред. проф. образования. - 8-е изд., стер. - М.: Издательские центры «Академия», 2017. - 224 с.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
и другой продукции массового спроса

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Программа профессионального модуля ПМ.01 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции массового спроса является частью программы профессионального обучения и определяет результаты, содержание и усвоения обучения, обеспечивающие в освоение вида деятельности (ВД): приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции массового спроса.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции массового спроса, в том числе профессиональными компетенциями (ПК):

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места
ПК 1.2.	Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

Требования к практическому опыту работы: не требуется.

В результате освоения программы профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт: выполнять задания повара

- подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
- уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания;
- проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания;
- упаковки и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;
- подготовки пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- обработки, нарезки и формовке овощей и грибов;
- подготовки рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы;
- приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями;

- приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы;
- приготовления каш и гарниров из круп;
- приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря;
- приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи;
- приготовления блюд из яиц;
- приготовления блюд из творога;
- приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий;
- приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы;
- приготовления горячих напитков;
- приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов;
- приготовления и оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд;
- приготовления и оформления супов, бульонов и отваров;
- приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;
- процеживания, протирания, замешивания, измельчения, фарширования, начинки продукции;
- порционирования (комплектации), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий;
- помочь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации;
- прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий;
- упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос;

знать:

- нормативные правовые документацию деятельности организаций питания;
- правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;
- рецептуру и технологию приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- структуру и методы разделки и подготовки мяса к тепловой обработке туши домашней птицы, способы приготовления всех частей мяса, птицы;
- существующие виды и методы подготовки к тепловой обработке рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления;
- характеристики различных видов и стилей подачи блюд, обстоятельства их применения;
- требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;
- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;
- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий по-

потребителям;

- требования охраны труда, производственной санитарной и пожарной безопасности в организации питания;
- виды блюд и тарелок для сервировки, другое оборудование для презентации;
- общепринятые гарниры и украшения для традиционных блюд **уметь**:
- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать стандарты чистоты и качества на рабочем месте основного производства организации питания на всех этапах производства, даже в стрессовой ситуации;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести, такие как внешний вид, аромат, структура и т.д.;
- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготавливать, разделять различные виды мяса, птицы, делить на порции и филировать различные отрезы мяса, используемые в кулинарии
- подготавливать целую рыбу на порционные куски рыбы к дальнейшей обработке, удалять чешую и внутренности, филировать;
- изготавливать различные виды макаронных изделий;
- изготавливать широкий диапазон блюд, включая: супы и соусы; закуски горячие и холодные; салаты и закусочные блюда; блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных; блюда из мяса домашних животных, птицы; овощные и вегетарианские блюда; фирменные и интернациональные блюда; блюда из риса и макаронных изделий; хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты;
- готовить блюда региональной, национальной кухни по рецептам;
- осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи, включая завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин;
- применять современные технологии и методики приготовления;
- отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;
- использовать для презентации пищи тарелки, миски, блюд, профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи.

КОНТРОЛЬ ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные критерии оценки результатов
ПК 1.1. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места	<ul style="list-style-type: none"> - производить подготовку рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - обосновывать подбор инвентаря и оборудования для ручной и механической обработки сырья; - соблюдать санитарно - гигиенические требования и требования охраны труда; - производить упаковку и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требования к безопасности и условиям хранения;
ПК 1.2. Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	<ul style="list-style-type: none"> - применять методы органолептического определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - обосновывать подбор инвентаря и оборудования приготовления блюд; - демонстрировать умение нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов, сырья; - демонстрировать умения разделки и подготовки мяса к тепловой обработке тушки домашней птицы, способы приготовления всех частей мяса, птицы; - демонстрировать умения подготовки к тепловой обработке рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления; - применять современные технологии и методики приготовления пищи; - осуществлять приготовление блюд в соответствии с технологическим процессом; - демонстрировать способы сервировки и варианты оформления простых блюд и гарниров;

	<ul style="list-style-type: none">- проводить бракераж блюд;- демонстрировать умения работы со сборниками рецептур;- проводить отпуск готовых блюд и напитков и кулинарных изделий с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции
--	---

УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код	Элементы ПМ	ТЗ	ПЗ и ЛБ	Фор- мы кон-	Всего часов
РАЗДЕЛ 1 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции массового спроса	МДК.01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	12	4	3	16
	МДК.01.02 Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	6	12	3	18
	МДК.01.03 Технология приготовления супов и соусов	8	4	3	12
	МДК.01.04 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	4	4	3	8
	МДК.01.05 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	10	2	3	12
	МДК.01.06 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	5	1	3	6
	МДК.01.07 Технология приготовления и оформления сладких блюд и напитков	1	1	3	2
УП.01			60	ДЗ	60
ПП.01			176	ДЗ	176
Итоговая аттестация по модулю		3	3		6
Всего часов по модулю		49	267	0	316

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код	Элементы ПМ	Учебные недели и нагрузка в часах											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	ОП.01	4											
	ОП.02	16											
	ОП.03	10	10										
	ОП.04		8										
	ОП.05		8										

Код	Элементы ПМ	Учебные недели и нагрузка в часах											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПМ.01 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции массового спроса	МДК. 01.01		4	12									
	МДК. 01.02			18									
	МДК. 01.03				12								
	МДК. 01.04				8								
	МДК. 01.05				12								
	МДК. 01.06				6								
	МДК. 01.07				2								
	ПА.00				6								
	УП.01					30	30						
	ПП.01							40	40	40	40	40	
	ИА												8

СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Код и элемент ПМ	Содержание обучения (темы теоретических, практических занятий, лабораторных работ, самостоятельной работы, консультаций, наименования видов работ практики)	Вид учебной нагрузки	Кол-во часов
РАЗДЕЛ 1 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции			
МДК.01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей			16
Тема 1.1.1. Механическая кулинарная обработка клубнеплодов	Содержание учебного материала	Т3	1
	1. Пищевая ценность клубнеплодов. Механический способ обработки клубнеплодов.		
	2. Формы нарезки клубнеплодов: простые, сложные, европейские. Кулинарное использование различных форм нарезки клубнеплодов. Требования к качеству и сроки хранения клубнеплодов. Отходы овощей и их использование.		
Тема 1.1.2. Механическая кулинарная обработка корнеплодов	Содержание учебного материала	Т3	1
	1. Пищевая ценность корнеплодов. Механический способ обработки корнеплодов.		
	2. Формы нарезки корнеплодов: простые, сложные. Кулинарное использование различных форм нарезки корнеплодов. Требования к качеству и сроки хранения корнеплодов. Отходы овощей и их использование.		

Тема 1.1.3. Кулинарная обработка капустных и луковых овощей	Содержание учебного материала		Т3	1
	1.	Пищевая ценность капустных и луковых овощей. Кулинарная обработка капустных и луковых овощей.		
Тема 1.1.4. Кулинарная обработка плодовых, салатных, пряных и десертных овощей	Содержание учебного материала		Т3	1
	1.	Пищевая ценность плодовых, салатных, пряных и десертных овощей. Кулинарная обработка плодовых, салатных, пряных и десертных овощей.		
Тема 1.1.5. Обработка консервированных овощей и грибов	Содержание учебного материала		Т3	1
	1.	Обработка консервированных, быстрозамороженных и сушеных овощей; свежих, сушеных, соленых и маринованных грибов. Кулинарное использование, требования к качеству и сроки хранения.		
Тема 1.1.6. Подготовка овощей и грибов для фарширования	Содержание учебного материала		Т3	1
	1.	Подготовка кабачков, перца, помидоров, баклажанов для фарширования. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов.		
	2.	Подготовка грибов для фарширования. Требования к качеству и сроки хранения.		

Тема 1.1.7. Приготовление блюд и гарниров из вареных и припущененных овощей	Содержание учебного материала	
	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Характеристика технологического процесса варки. Технология приготовления блюд и гарниров из вареных овощей. Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных овощей и соответствия блюд из вареных овощей стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Сервировка, варианты оформления, правила подачи. Требования к безопасности хранения приготовленных блюд из вареных овощей, предназначенных для последующего использования.
Тема 1.1.8. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей	Содержание учебного материала	
	2.	Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Характеристика технологического процесса припускания. Технология приготовления блюд и гарниров из припущененных овощей. Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных овощей и соответствия блюд из припущененных овощей стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Сервировка, варианты оформления, правила подачи. Требования к безопасности хранения приготовленных блюд из припущененных овощей, предназначенных для последующего использования.
		Т3 1

	2.	Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей на гриле и плоской поверхности. Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных блюд. Сервировка, варианты оформления, правила подачи. Требования к безопасности хранения приготовленных блюд из жареных овощей, предназначенных для последующего использования. Упаковка готовых блюд на вынос.		
Тема 1.1.9. Приготовление блюд из овощных масс		Содержание учебного материала	T3	1
	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Технология приготовления блюд из овощных масс: морковной, свекольной. Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных овощей и соответствие блюд из овощных масс стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Сервировка, варианты оформления, правила подачи. Требования к безопасности хранения приготовленных блюд из овощных масс, предназначенных для последующего использования.		
	2.	Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Технология приготовления блюд из картофельной массы. Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных блюд из овощной массы стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Сервировка, варианты оформления, правила подачи. Требования к безопасности хранения приготовленных блюд из картофельной массы, предназначенных для последующего использования. Упаковка готовых блюд на вынос.		
Тема 1.1.10. Приготовление блюд и гарни-		Содержание учебного материала	T3	1
	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Характеристика технологического процесса тушения.		

ров из тушеных овощей	2.	Технология приготовления блюд и гарниров из тушеных овощей. Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных овощей и соответствия блюд из тушеных овощей стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Сервировка, варианты оформления, правила подачи. Требования к безопасности хранения приготовленных блюд из тушеных овощей, предназначенных для последующего использования. Упаковка готовых блюд на вынос.		
Тема 1.1.11. Приготовление блюд из запеченных овощей		Содержание учебного материала	T3	1
	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Характеристика технологического процесса запекания.		
	2.	Технология приготовления блюд и гарниров из запеченных овощей. Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных овощей и соответствия блюд из запеченных овощей стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Сервировка, варианты оформления, правила подачи. Требования к безопасности хранения приготовленных блюд из запеченных овощей, предназначенных для последующего использования. Упаковка готовых блюд на вынос.		
Тема 1.1.12. Приготовление блюд из грибов		Содержание учебного материала	T3	1
	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Технология приготовления блюд из отварных, жареных грибов натуральных и в панировке, основным способом и во фритюре, на решетке гриля и плоской поверхности. Сервировка, варианты оформления. Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных блюд из грибов стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Правила подачи. Требования к безопасности хранения приготовленных блюд из грибов, предназначенных для последующего использования.		

	2.	Tехнология приготовления блюд из тушеных, запеченных грибов. Сервировка, варианты оформления. Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных блюд из грибов стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Правила подачи. Требования к безопасности хранения приготовленных блюд из грибов, предназначенных для последующего использования. Упаковка готовых блюд на вынос.		
		Практическое занятие		
		Составление технологической документации по приготовлению простых блюд из овощей и грибов (сборник рецептур).	PЗ	1
		Лабораторная работа	ЛБ	2
		Приготовление простых блюд из овощей и грибов	Зачет	3 1
МДК.01.02. Технология приготовления блюд из круп, риса, бобовых и кукурузы, макаронных изделий, яиц,				18
Тема 1.2.1 Приготовление блюд и гарниров из круп		Содержание учебного материала	T3	1
	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Технология приготовления блюд и гарниров из круп.		
	2.	Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных блюд стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Сервировка, варианты оформления, правила и способы подачи. Требования к безопасности хранения приготовленных блюд и гарниров из круп, предназначенных для последующего использования.		
Тема 1.2.2.		Содержание учебного материала	T3	1

Приготовление блюд из риса	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Технология приготовления блюд и гарниров из риса.		
	2.	Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных блюд стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Сервировка, варианты оформления, правила и способы подачи. Требования к безопасности хранения приготовленных блюд и гарниров из риса, предназначенных для последующего использования.		
Тема 1.2.3. Приготовление блюд из каш	Содержание учебного материала		Т3	1
	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Технология приготовления блюд из каш.		
Тема 1.2.4. Приготовление блюд из бобовых и кукурузы	Содержание учебного материала		Т3	1
	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Технология приготовления блюд и гарниров из бобовых и кукурузы. Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных блюд стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Сервировка, варианты оформления, правила и способы подачи. Требования к безопасности хранения приготовленных блюд и гарниров из бобовых и кукурузы, предназначенных для последующего использования.		
Тема 1.2.5. Приготовление блюд из яиц	Содержание учебного материала		Т3	1
	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Технология приготовления блюд из яиц.		

	2.	Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных блюд стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Сервировка, варианты оформления, правила и способы подачи. Требования к безопасности хранения приготовленных блюд из яиц, предназначенных для последующего использования.		
Тема 1.2.6. Приготовление холодных блюд из творога	Содержание учебного материала			T3 1
	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Технология приготовления холодных блюд из творога.		
	2.	Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных блюд стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Сервировка, варианты оформления, правила и способы подачи. Требования к безопасности хранения приготовленных холодных блюд из творога, предназначенных для последующего использования.		
Тема 1.2.7. Приготовление горячих блюд из творога	Содержание учебного материала			T3 1
	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Технология приготовления горячих блюд из творога.		
	2.	Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных блюд стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Сервировка, варианты оформления, правила и способы подачи. Требования к безопасности хранения приготовленных горячих блюд из творога, предназначенных для последующего использования.		
Тема 1.2.8. Приготовление блюд из макаронных изделий	Содержание учебного материала			T3 1
	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Технология приготовления блюд из макаронных изделий.		
	2.	Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных блюд стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Сервировка, варианты оформления, правила и способы подачи. Требования к безопасности хранения приготовленных блюд из макаронных изделий, предназначенных для последующего использования.		

Тема 1.2.9. Приготовление мучных блюд	Содержание учебного материала		ТЗ	1		
	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Технология приготовления мучных блюд.				
Тема 1.2.10. Приготовление изделий из теста с фаршами	Содержание учебного материала		ТЗ	1		
	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Технология приготовления изделий из теста с фаршами.				
	2.	Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных блюд стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Сервировка, варианты оформления, правила и способы подачи. Требования к безопасности хранения приготовленных мучных блюд, предназначенных для последующего использования.				
	Практическое занятие		ПЗ	2		
	Составление технологической документации по приготовлению из круп, макаронных изделий, яиц, творога, теста (сборник рецептур)					
	Лабораторная работа		ЛБ	5		
	Приготовление блюд из круп, макаронных изделий					
	Приготовление блюд из яиц, творога, теста					
МДК.01.03. Технология приготовления супов и соусов	Зачет		3	1		
				12		

Тема 1.3.1. Приготовление бульонов, отваров	Содержание учебного материала		Т3	1
	1. Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Технология приготовления бульонов и отваров. Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных бульонов, отваров стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Сервировка, варианты оформления, правила подачи. Требования к безопасности хранения приготовленных бульонов и отваров, предназначенных для последующего использования.			
Тема 1.3.2. Приготовление щей	Содержание учебного материала		Т3	1
	1. Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Технология приготовления щей. 2. Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных щей стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Сервировка, варианты оформления и правила отпуска блюда. Требования к безопасности хранения щей.			
Тема 1.3.3. Приготовление супов картофельных с овощами, крупами, бобовыми, макаронными изделиями	Содержание учебного материала		Т3	1
	1. Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Технология приготовления супов картофельных с овощами, крупами, бобовыми, макаронными изделиями. 2. Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных супов картофельных с овощами, крупами, бобовыми, макаронными изделиями стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Сервировка, варианты оформления и правила отпуска блюда. Требования к безопасности хранения супов.			
Тема 1.3.4. Приготовление супов с крупами, макаронными из-	Содержание учебного материала		Т3	1
	1. Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Технология приготовления супов с крупами, макаронными изделиями, бобовыми.			

делиями, бобовыми	2.	Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных супов с крупами, макаронными изделиями, бобовыми стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Сервировка, варианты оформления и правила отпуска блюда. Требования к безопасности хранения супов.		
Тема 1.3.5. Приготовление супов молочных		Содержание учебного материала	T3	1
	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Технология приготовления супов молочных.		
	2.	Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных супов молочных стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Сервировка, варианты оформления и правила отпуска блюда. Требования к безопасности хранения молочных супов.		
Тема 1.3.6. Приготовление соусов мясных красных		Содержание учебного материала	T3	1
	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Технология приготовления соусов мясных красных. Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных соусов мясных красных стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Сервировка, варианты оформления и правила отпуска блюда. Требования к безопасности хранения соусов.		
Тема 1.3.7. Приготовление соусов белых, молочных, сметанных		Содержание учебного материала	T3	2
	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Технология приготовления соусов белых. Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных соусов стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Сервировка, варианты оформления и правила отпуска блюда. Требования к безопасности хранения соусов.		
	2.	Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Технология приготовления соусов молочных. Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных соусов стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Сервировка, варианты оформления и правила отпуска блюда. Требования к безопасности хранения соусов.		

3.	Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Технология приготовления соусов сметанных. Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных соусов стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Сервировка, варианты оформления и правила отпуска блюда. Требования к безопасности хранения соусов.			
	Практическое занятие		ПЗ	1
	Составление технологической документации по приготовлению супов и соусов (сборник рецептур)			
	Лабораторная работа		ЛБ	2
	Приготовление супов и соусов			
	Зачет		3	1
МДК.01.04. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы				8
Тема 1.4.1. Обработка рыбы с костным скелетом. Пластование рыбы	Содержание учебного материала			
	1. Проверка органолептическим способом качества сырья. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом. Требования к качеству, условия и сроки хранения, способы минимизации пищевых отходов.		T3	1
	2. Разделка рыбы на чистое филе, филе с кожей и реберными костями, филе с кожей, реберными костями и позвоночнойостью. Требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное использование.			
Тема 1.4.2. Виды и методы подготовки к теп-	Содержание учебного материала		T3	1

ловой обработке морепродуктов и способы их приготовления	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Технология приготовления блюд и гарниров из морепродуктов.		
	2.	Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд и гарниров, с учетом соблюдения требований к качеству. Технология приготовления морепродуктов. Требования к безопасности хранения, упаковка на вынос.		
Тема 1.4.3. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее	Содержание учебного материала			T3 1
	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из него. Требования к безопасности хранения полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Упаковка полуфабрикатов на вынос.		
Тема 1.4.4. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	Содержание учебного материала			T3 1
	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы.		
	2.	Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных блюд стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Сервировка, варианты оформления и правила отпуска блюда. Требования к безопасности хранения приготовленных блюд из рыбной котлетной массы. Упаковка готовых блюд на вынос.		
	Практическое занятие			
	Составление технологической документации для блюд из рыбной котлетной массы (сборник рецептур)			PЗ 1
	Лабораторная работа			
	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы			ЛБ 2
	Зачет			3 1

МДК.01.05. Технология обра- ботки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы				12
Тема 1.5.1. Меха- ническая кули- нарная обработка	Содержание учебного материала	T3	1	
	1. Размораживание мяса, обмывание и обсушивание. Требования к качеству, условия и сроки хранения, минимизация отходов.			
Тема 1.5.2. Кулинарная об- валка говяжьей четвертины	Содержание учебного материала	T3	1	
	1. Проверка органолептическим способом качества сырья. Разделка четвертины говядины на части с учетом анатомического расположения мышц и костей и последующего использования мяса. Европейская разделка говядины.			
	2. Обвалка говяжьих отрубов (отделение мякоти от костей). Жиловка, зачистка и выравнивание кусков говядины для придания им определенной формы.			
Тема 1.5.3. Кулинарная об- валка телячьей полутуши	Содержание учебного материала	T3	1	
	1. Проверка органолептическим способом качества сырья. Разделка полутуши телятины на части с учетом анатомического расположения мышц и костей и последующего использования мяса. Европейская разделка телятины.			
	2. Обвалка телячьих отрубов (отделение мякоти от костей). Жиловка, зачистка и выравнивание кусков телятины для придания им определенной формы.			
Тема 1.5.4. Кулинарная об- валка свиной по- лутуши	Содержание учебного материала	T3	1	
	1. Проверка органолептическим способом качества сырья. Разделка полутуши свинины на части с учетом анатомического расположения мышц и костей и последующего использования мяса. Европейская разделка свинины.			
	2. Обвалка свиных отрубов (отделение мякоти от костей). Жиловка, зачистка и выравнивание кусков свинины для придания им определенной формы.			

Тема 1.5.5. Приготовление котлетной и рубленой массы и полуфабрикатов из нее	Содержание учебного материала		ТЗ	1
	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Технология приготовления котлетной и рубленой массы и полуфабрикатов из нее.		
Тема 1.5.6. Кулинарная обработка домашней птицы	Содержание учебного материала		ТЗ	1
	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья. Обработка домашней птицы.		
Тема 1.5.7. Приготовление блюд из котлетной массы	Содержание учебного материала		ТЗ	1
	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Технология приготовления блюд из котлетной массы.		
Тема 1.5.8. Приготовление блюд из рубленой массы	Содержание учебного материала		ТЗ	1
	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Технология приготовления блюд из рубленой массы.		
	2.	Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных блюд стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Сервировка, варианты оформления и правила отпуска блюда. Требования к безопасности хранения приготовленных блюд из рубленой массы. Упаковка готовых блюд на вынос.		
Практическое занятие			ПЗ	1

	Составление технологической документации для блюд из котлетной массы (сборник рецептур)		
	Лабораторная работа	ЛБ	2
	Приготовление блюд из котлетной массы		
	Зачет	3	1
МДК.01.06. Технология приготовления и оформления хо- лодных блюд и закусок			6
Тема 1.6.1. Приготовление бутербродов	<p style="text-align: center;">Содержание учебного материала</p> <p>1. Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Технология приготовления бутербродов.</p> <p>2. Сервировка, варианты оформления. Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных бутербродов стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Правила подачи. Требования к безопасности хранения приготовленных бутербродов.</p>	T3	1
Тема 1.6.2. Приготовление салатов из сырых овощей	<p style="text-align: center;">Содержание учебного материала</p> <p>1. Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Технология приготовления салатов из сырых овощей.</p> <p>2. Сервировка, варианты оформления. Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных салатов стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Правила подачи. Требования к безопасности хранения приготовленных салатов из сырых овощей.</p>	T3	1

Тема 1.6.3. Приготовление винегретов	Содержание учебного материала		ТЗ	1
	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Технология приготовления винегретов.		
Тема 1.6.4. Приготовление блюд и закусок из овощей и грибов	Содержание учебного материала		ТЗ	1
	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Технология приготовления холодных блюд и закусок из овощей и грибов.		
Практическое занятие				
Приготовление и оформление холодных блюд и закусок			ПЗ	1
Зачет			3	1
МДК.01.07. Технология приготовления и оформления напитков				
Тема 1.7.1. Приготовление холодных и горяч-	Содержание учебного материала		ТЗ	1
	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Технология приготовления холодных и горячих напит-		

чих напитков	2.	Сервировка, варианты оформления. Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных холодных и горячих напитков стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Правила подачи. Требования к безопасности хранения готовых холодных и горячих напитков.		
	Практическое занятие		ПЗ	0,5
	Приготовление холодных и горячих напитков			
	Зачет		3	0,5
ИТОГО			80	
Учебная практика	Виды работ:			60
	<ul style="list-style-type: none"> - приготовление блюд и гарниров из вареных и припущеных овощей; - приготовление блюд и гарниров из жареных овощей; - приготовление блюд из овощных масс; - приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей - приготовление блюд из запеченных овощей; - приготовление блюд из грибов; - приготовление блюд из круп, риса и макаронных изделий; - приготовление блюд из бобовых и кукурузы; - приготовление блюд из яиц и творога; - приготовление блюд из мучных изделий, выпечных изделий из теста с фаршем; - приготовление бульонов, отваров; - приготовление супов; - приготовление красного и белого соусов; - приготовление молочного и сметанного соусов; - обработка и разделка рыбы с костным скелетом; 			

- приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее;
- приготовление блюд из рыбной котлетной массы;
- кулинарная обвалка говяжьей четвертины, телячьей полутуши;
- кулинарная обвалка свиной полутуши;
- приготовление котлетной и рубленой массы и полуфабрикатов из нее;
- кулинарная обработка домашней птицы;
- приготовление блюд из котлетной и рубленой массы;
- приготовление бутербродов; салатов из сырых овощей; винегретов; блюд и закусок из овощей и грибов;
- приготовление холодных и горячих напитков.

Производствен- ная практика	Виды работ:	60
	<ul style="list-style-type: none"> - приготовление блюд и гарниров из вареных овощей; - приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей; - приготовление блюд и гарниров из жареных овощей различными методами; - приготовление блюд и овощных масс; - приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей - приготовление блюд из запеченных овощей; - приготовление блюд из отварных и жареных различными методами грибов; - приготовление блюд из тушеных и запечённых грибов; - приготовление овощей, овощных изделий и грибов методом паровой конвекции; - приготовление блюд из круп, риса и макаронных изделий; - приготовление блюд из каш; - приготовление блюд из бобовых и кукурузы; 	

- приготовление гарниров из круп, макаронных изделий и кукурузы;
- приготовление блюд из яиц;
- приготовление холодных и горячих блюд из творога;
- приготовление блюд из мучных изделий;
- приготовление блюд выпечных изделий из теста с фаршем;
- приготовление бульонов, отваров;
- приготовление супов, щей, борщей;
- приготовление красного и белого соусов и их производных;
- приготовление молочного и сметанного соусов и их производных;
- обработка рыбы с костным скелетом и полуфабрикатов из нее;
- разделка рыбы с костным скелетом и полуфабрикатов из нее;
- приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее;
- приготовление блюд из рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее;
- кулинарная обвалка говяжьей четвертины, телячьей полуутуши и полуфабрикатов из них;
- кулинарная обвалка свиной полуутуши и полуфабрикатов из нее;
- приготовление котлетной и рубленой массы и полуфабрикатов из нее;
- кулинарная обработка домашней птицы и полуфабрикатов из нее;
- приготовление блюд из котлетной массы и полуфабрикатов из нее;
- приготовление блюд из рубленой массы и полуфабрикатов из нее;
- приготовление бутербродов; салатов из сырых овощей; винегретов; блюд и закусок из овощей и грибов;

Промежуточная аттестация

6

ВСЕГО

316

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Программа учебной практики направлена на освоение профессиональных компетенций: выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места; выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

В ходе освоения программы практики обучающийся должен уметь:

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;
- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.
-

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Виды работ	Объем часов
Приготовление блюд и гарниров из вареных и припущенных овощей	4
Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей	2
Приготовление блюд из овощных масс	2
Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей	2
Приготовление блюд из запеченных овощей	2
Приготовление блюд из грибов	2
Приготовление блюд из круп	2
Приготовление блюд из риса	2
Приготовление блюд из бобовых и кукурузы	2
Приготовление блюд из яиц	2
Приготовление блюд из творога	2
Приготовление блюд из макаронных изделий	2

Приготовление блюд из мучных изделий, выпечных изделий из теста с фаршем	2
Приготовление бульонов, отваров	2
Приготовление супов	4
Приготовление красного и белого соусов	2
Приготовление молочного и сметанного соусов	2
Обработка и разделка рыбы с костным скелетом	2
Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее	2
Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	2
Кулинарная обвалка говяжьей четвертины; телячьей полуутуши	2
Кулинарная обвалка свиной полуутуши	2
Приготовление котлетной и рубленой массы и полуфабрикатов из нее	2
Кулинарная обработка домашней птицы	1
Приготовление блюд из котлетной и рубленой массы	3
Приготовление бутербродов; салатов из сырых овощей; винегретов; блюд и закусок из овощей и грибов	3
Приготовление холодных и горячих напитков	2
Дз	1
ВСЕГО (недель/часов)	2/60

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты	Основные показатели оценки результата
ПК 1.1. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места	<ul style="list-style-type: none"> - анализ и оценка выполнения работ на практическом занятии; - оценка выполнения работ учебной и производственной практики; - тестирование
ПК 1.2. Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Программа производственной практики направлена на совершенствование профессиональных компетенций: выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места; выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

В ходе освоения программы практики обучающийся должен **получить практический опыт:**

- подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
- уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания;
- проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов основного производства организации питания;
- упаковки и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;
- подготовки пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- обработке, нарезке и формовке овощей и грибов;
- подготовке рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы;
- приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями;
- приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы;
- приготовление каш и гарниров из круп;
- приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря;
- приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи;
- приготовление блюд из яиц и творога;
- приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий;
- приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы;
- приготовление горячих напитков;
- приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов;
- приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд;
- приготовление и оформление супов, бульонов и отваров;
- приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;
- упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос.

СОДЕРЖЕНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Виды работ	Объем часов
Приготовление блюд и гарниров из вареных овощей	4
Приготовление блюд и гарниров из припущеных овощей	4
Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей различными методами	4
Приготовление блюд из овощных масс	4
Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей	4
Приготовление блюд из запеченных овощей	4
Приготовление блюд из отварных и жареных различными методами грибов	4
Приготовление блюд из тушеных и запеченных грибов	4
Приготовление овощей и овощных изделий методом паровой конвекции	4
Приготовление грибов методом паровой конвекции	4
Приготовление блюд из круп	4
Приготовление блюд из риса	4
Приготовление блюд из каш	4
Приготовление блюд из бобовых и кукурузы;	4
Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий	4
Приготовление гарниров из круп	4
Приготовление гарниров из бобовых	4
Приготовление блюд из яиц	4
Приготовление холодных блюд из творога	4
Приготовление горячих блюд из творога	4
Приготовление блюд из мучных изделий	4
Приготовление различных разновидностей фаршей	4
Приготовление выпечных изделий из теста с фаршем	4
Приготовление бульонов, отваров	4
Приготовление супов	4
Приготовление щей, борщей	4
Приготовление красного соуса и его производных	4
Приготовление белого соуса и его производных	4
Приготовление молочного соуса и его производных	4
Приготовление сметанного соуса и его производных	4
Обработка рыбы с костным скелетом и полуфабрикатов из нее	4
Разделка рыбы с костным скелетом и полуфабрикатов из нее	4
Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее	4
Приготовление блюд из рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из	4
Кулинарная обвалка говяжьей четвертины и полуфабрикатов из нее	4
Кулинарная обвалка телячьей полутуши и полуфабрикатов из нее	4
Кулинарная обвалка свиной полутуши и полуфабрикатов из нее	4

Приготовление котлетной и рубленой массы и полуфабрикатов из нее	4
Кулинарная обработка домашней птицы и полуфабрикатов из нее	4
Приготовление блюд из котлетной и рубленой массы и полуфабрикатов из нее	4
Приготовление бутербродов;	4
Приготовление салатов из сырых овощей, винегретов	4
Приготовление холодных блюд и закусок из овощей и грибов	4
Дз	4
ВСЕГО (недель/часов)	4/176

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты	Основные показатели оценки результата
ПК 1.1. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места	<ul style="list-style-type: none"> - анализ и оценка выполнения работ на практическом занятии;
ПК 1.2. Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	<ul style="list-style-type: none"> - оценка выполнения работ учебной и производственной практики; - тестирование