



МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ  
ПРИДНЕСТРОВСКОЙ МОЛДАВСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

**П Р И К А З**

24.04.2021

№ 058

г. Тирасполь

Об утверждении  
Примерной образовательной программы профессиональной подготовки  
по профессии 16675 «Повар»

В соответствии с Законом Приднестровской Молдавской Республики от 27 июня 2003 года № 294-3-III «Об образовании» (САЗ 03-26), Постановлением Правительства Приднестровской Молдавской Республики от 26 мая 2017 года № 113 «Об утверждении Положения, структуры и предельной штатной численности Министерства просвещения Приднестровской Молдавской Республики» (САЗ 17-23) с изменениями и дополнениями, внесенными постановлениями Правительства Приднестровской Молдавской Республики от 9 ноября 2017 года № 307 (САЗ 17-46), от 25 января 2018 года № 22 (САЗ 18-5), от 10 сентября 2018 года № 306 (САЗ 18-37), от 23 октября 2019 года № 380 (САЗ 19-41), от 6 апреля 2020 года № 102 (САЗ 20-15),

п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить Примерную образовательную программу профессиональной подготовки по профессии 16675 «Повар» согласно Приложению к настоящему Приказу.
2. Контроль за исполнением настоящего Приказа возложить на начальника Управления профессионального образования Главного управления науки и инновационной деятельности Министерства просвещения Приднестровской Молдавской Республики Л.К.Тануркову.

И.о.министра

Н.В.Солдатова

Приложение к Приказу  
Министерства просвещения  
Приднестровской Молдавской Республики  
от 27 июля 2021 года № 658

**Министерство просвещения Приднестровской Молдавской Республики**

**Примерная образовательная программа  
профессиональной подготовки**

Наименование программы: Образовательная программа профессиональной подготовки по профессии 16675 «Повар»

Направление подготовки: общественное питание

Категория слушателей: учащиеся 10-11 классов организаций общего образования

Общая трудоемкость: 320 часов

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ**

### **1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы**

Нормативную правовую основу разработки программы составляют:

1. Закон Приднестровской Молдавской Республики от 27 июня 2003 года № 294-3-III «Об образовании» в действующей редакции;

2. Приказ Министерства просвещения Приднестровской Молдавской Республики от 17 января 2018 года № 20 «Об утверждении Положения о порядке разработки и утверждения образовательных программ профессиональной подготовки, дополнительных профессиональных образовательных программ профессиональной переподготовки и повышения квалификации, а также требований к их содержанию» в действующей редакции;

3. Приказ Министерства просвещения Приднестровской Молдавской Республики от 05 июля 2018 года № 630 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих и должностям служащих» в действующей редакции;

4. Приказ Министерства просвещения Приднестровской Молдавской Республики от 21 декабря 2017 года № 1428 «Об утверждении Положения об организации и проведении итоговой аттестации по образовательным программам профессиональной подготовки, дополнительным профессиональным образовательным программам профессиональной переподготовки и повышения квалификации» в действующей редакции;

5. Приказ Министерства экономики Приднестровской Молдавской Республики от 25 июня 2007 года № 413 «Об утверждении Единого тарифно - квалификационного справочника работ и профессий рабочих», выпуск 51 «Торговля и общественное питание».

Программа разработана на основе требований Государственного образовательного стандарта начального профессионального образования по профессии 5.43.01.09 «Повар, кондитер», введенного в действие Приказом Министерства просвещения Приднестровской Молдавской Республики от 9 апреля 2013 года № 456 «О введении в действие государственных образовательных стандартов профессионального образования» в действующей редакции.

### **1.2. Цель реализации программы:**

Целью настоящей программы является профессиональная подготовка учащихся общеобразовательных школ по профессии «Повар».

*Основными задачами программы являются:*

- формирование у учащихся совокупности социальных, правовых и профессиональных компетенций, необходимых повару 2 разряда;
- формирование знаний, умений и навыков по профессии «Повар»;
- оказание практико-ориентированной помощи учащимся в профессиональном самоопределении, выборе пути продолжения профессионального образования.

### **1.3. Категория слушателей:**

Учащиеся 10 – 11 классов общеобразовательных школ.

### **1.4. Форма обучения и форма реализации программы:**

Обучение осуществляется по очно-заочной форме в течение 10 месяцев два раза в неделю.

**1.5. Трудоемкость обучения: 320 часов.**

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА**

Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд;
- технологическое оборудование пищевого производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания.

Обучающийся по профессии «Повар» готовится к следующим видам профессиональной деятельности:

- приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.



### 3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Вид профессиональной деятельности	Профессиональные компетенции	Практический опыт	Знания	Умения
<p>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p>	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования.</p>	<p>Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>
	<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос.</p>	<p>Требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методов обработки сырья; приготовление полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов.</p>	<p>Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом).</p>

<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p>	<p>Обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методов обработки сырья; приготовление полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов.</p>	<p>Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции.</p>
<p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика,</p>	<p>Требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методов обработки сырья; приготовление полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов.</p>	<p>Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида,</p>

		готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента.		кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности,
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов.	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; приготовления, хранения, отпуске бульонов, отваров.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; температурный режим и правила	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента

			приготовления бульонов, отваров.	использования.
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	Приготовление, творческого оформления и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; виды, характеристика видов сырья, продуктов; классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента; температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации.	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой; выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: пассеровать овощи, томатные продукты и муку; закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки.	
ПК 2.4. Осуществлять приготовление,	Приготовление соусных	Правила выбора основных продуктов и дополнительных	Подбирать в соответствии	

	<p>непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p>	<p>полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, хранения и подготовке реализации.</p>	<p>ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.</p>	<p>технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p>
	<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p>	<p>Приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; ассортимент блюд и гарниров из</p>	<p>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,</p>

		числе региональных.	овошей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов.	сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	Приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки.	Методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки.	Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы,	Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость	

		<p>водного сырья разнообразного ассортимента.</p>	<p>нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; ассортимент, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья.</p>	<p>продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств.</p>
	<p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, разнообразного ассортимента.</p>	<p>Приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд.</p>	<p>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</p>

				<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств.</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных</p>	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	<p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать санитарные требования.</p>



		<p>блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов.</p>		
	<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p>	<p>Приготовления, хранения холодных соусов и заправок, их порционирования на раздаче.</p>	<p>Методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок.</p>	<p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок;</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления салатов;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.</p>
	<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов;</p> <p>органолептические способы определения готовности.</p>	<p>требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления салатов;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.</p>
	<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, холодных закусок</p>	<p>Приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации</p>	<p>Методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</p>	<p>Использовать продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного</p>

	<p>разнообразного ассортимента.</p>	<p>бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p>	<p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок; органолептические способы определения готовности.</p>	<p>ассортимента; способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов; нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; охлаждать готовые блюда из различных продуктов.</p>
	<p><b>ПК 3.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>	<p>Приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>	<p>Методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p>	<p>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; использовать продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>

	<p>ПК 3.6.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>	<p>Приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>	<p>Методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.</p>	<p>Использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.</p>
--	--	--	---	--

**Выпускник должен обладать общими компетенциями:**

ОК.01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК.02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК.03.Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК.04.Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК.05.Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.06.Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК.07.Пользоваться профессиональной документацией на одном из государственных языков.

## 4. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

### 4.1. Учебный план

№ п/п	Наименование разделов, дисциплин (модулей)	Количество часов			
		Всего часов	Лекции	Практические занятия	Форма контроля
<b>1.</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>				
1.1	Основы калькуляции и учета	8	4	4	зачет
1.2	Товароведение пищевых продуктов, с основами физиологии питания, санитарии и гигиены	8	4	4	зачет
1.3	Охрана труда	4	4	-	
1.4	Безопасность жизнедеятельности	4	4	-	
1.5	Техническое оснащение и организация производства предприятий общественного питания	8	2	6	
<b>Итого</b>		<b>32</b>	<b>18</b>	<b>14</b>	
<b>2.</b>	<b>Профессиональный цикл</b>				
2.1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	20	20		дифзачет
2.2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	34	34		дифзачет
2.3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	20	20		дифзачет
<b>Итого</b>		<b>74</b>	<b>74</b>		
	<b>Практика</b>	<b>200</b>		<b>200</b>	
	Учебная практика	128		128	дифзачет
	Производственная практика	72		72	дифзачет
	<b>Консультации</b>	<b>6</b>			
	<b>Итоговая аттестация</b>	<b>8</b>			
	<b>Итого:</b>	<b>320</b>	<b>92</b>	<b>214</b>	

### 4.2. Календарный учебный график

Форма обучения	Аудиторных часов в день	Дней в неделю	Общая продолжительность программы
Очно-заочная	4	2	10 месяцев

### **4.3. Рабочие программы учебных дисциплин (модулей), практик**

**Учебная дисциплина: «Основы калькуляции и учета»**

#### **1. Паспорт рабочей программы:**

##### **а) область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы профессиональной подготовки по профессии 16675 «Повар».

##### **б) цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

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

- вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;
- составлять товарный отчет за день;
- определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;
- составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;
- рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;
- участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;
- пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- виды учета, требования, предъявляемые к учету;
- задачи бухгалтерского учета;
- предмет и метод бухгалтерского учета;
- элементы бухгалтерского учета;
- принципы и формы организации бухгалтерского учета
- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;
- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;
- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;
- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;
- понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета;
- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;
- правила документального оформления движения материальных ценностей;
- источники поступления продуктов и тары;
- правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;
- методику осуществления контроля за товарными запасами;
- понятие и виды товарных потерь, методику их списания;
- методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;

- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;
- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;
- правила торговли;
- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;

**в) количество часов, выделяемое учебным планом на освоение программы:**

Всего: 8 часов, в том числе теоретических – 4 часа, практических – 4 часа.

## 2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Вид учебного занятия	Содержание учебного материала	Объем часов
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	Урок усвоения новых знаний	Требования, предъявляемые к бухгалтерскому учету, виды учета, задачи бухгалтерского учета, предметы, методы и элементы бухгалтерского учета.	1
Тема 2. Организация бухгалтерского учета в общественном питании	Урок усвоения новых знаний	Принципы и формы учета. Понятия о документах учета и классификации документов.	1
Тема 3. Автоматизация расчетов	Практическое занятие	Устройство и характеристика калькуляторов. Выполнение арифметические операции.	1
Тема 4. Ценообразование в общественном питании	Практическое занятие	Основные понятия о цене. Виды цен. Работа со сборником рецептур, расчет необходимого количества продуктов.	1
	Практическое занятие	Расчет необходимого количества продуктов.	1
Тема 5. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых ПОП	Урок усвоения новых знаний	Материальная ответственность и ее документальное оформление.	1
	Практическое занятие	Товарные потери, порядок списания, составление отчетности материально ответственных лиц. Инвентаризация и ее документальное оформление.	1
Зачет	Урок контроля знаний		1
<b>ИТОГО:</b>			<b>8(4/4)</b>



### **3. Информационное и учебно – методическое обеспечение обучения**

#### **Основная литература:**

1. Потапова Н. И. «Калькуляция и учет» (учебник), 2006г.
2. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум. М. : Издательский центр «Академия», 2011
3. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь. М.: Издательский центр «Академия», 2009
4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. М. Издательский центр «Академия», 2011

#### **Дополнительная литература:**

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. М. : Издательский центр «Академия», 2011
2. Потапова Н. И. «Калькуляция и учет » (рабочая тетрадь), 2006
3. Сдобнов А. И. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания», 2001
4. Сборник мучных кондитерских изделий. Санкт-Петербург. Гидрометеиздат. 1998г

#### **Электронные и интернет-ресурсы**

<http://economy.gov.ru>

<http://www.consultant.ru>

### **4. Контроль и оценка результатов освоения программы**

Контроль и оценка результатов освоения обучающимися учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения устных опросов, тестирования, а также решения практических задач. Итоговой формой контроля по дисциплине является зачет.

#### **Примерный перечень вопросов к зачету:**

1. Виды учета в организации питания.
2. Понятие документооборота.
3. Требования, предъявляемые к содержанию документов.
4. Требования, предъявляемые к оформлению документов.
5. Понятие калькуляции.
6. Товароборот на предприятиях питания.
7. Организация количественного учета продуктов.
8. Документационное оформление отпуска продуктов.
9. Как организована материальная ответственность на производстве?
10. Как производят сдачу готовых кулинарных изделий?
11. Как записываются блюда в план-меню?
12. Как определяется суточная потребность сырья на производстве?
13. Какой документ служит основой для получения сырья из кладовой?
14. Кто составляет план-меню?
15. Как устанавливаются розничные цены?
16. Как исчисляется стоимость сырьевого набора кулинарного изделия в калькуляции?

17. Как исчисляется величина наценки?
18. Как устанавливается продажная цена кулинарных изделий?
19. При расчете цены на кулинарные изделия вес сырья берут по брутто или по нетто?
20. При расчете кулинарного изделия норма закладки продуктов дана в рецептуре на 1000г. выхода. На какое количество составляется калькуляция?

**Учебная дисциплина: «Товароведение пищевых продуктов, с основами физиологии питания, санитарии и гигиены»**

### **1. Паспорт рабочей программы**

#### **а) область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы профессиональной подготовки по профессии 16675 «Повар».

**б) цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

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

- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
- определять источники микробиологического загрязнения;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;

– составлять рационы питания для различных категорий потребителей.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- основные понятия и термины микробиологии;
- основные группы микроорганизмов,
- микробиология основных пищевых продуктов;
- правила личной гигиены работников организации питания;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- пищевые вещества и их значение для организма человека;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;

– состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;

– физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;

**в) количество часов, выделяемое учебным планом на освоение программы:**

Всего: 8 часов, в том числе теоретических – 4 часа, практических – 4 часа

## 2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Вид учебного занятия	Содержание учебного материала	Объем часов
Тема 1. Введение.	Урок усвоения новых знаний	Цели и содержание предмета	1
Тема 2. Основы товароведения	Урок усвоения новых знаний	Общие понятия о товароведении	1
Тема 3. Основы микробиологии	Практическое занятие	Состав микробов, их питание и дыхание. Понятие о влиянии внешней среды на микроорганизмы.	1
Тема 4. Пищевые инфекционные заболевания. Отравления.	Практическое занятие	Инфекционные заболевания, о пищевых отравлениях микробного и немикробного происхождения.	1
Тема 6. Глистные заболевания	Урок усвоения новых знаний	Глистные заболевания, меры профилактики.	1
Тема 7. Личная гигиена работников предприятий общественного питания.	Практическое занятие	Понятие о личной гигиене и санитарной одежде.	1
Тема 8. Санитарные требования к предприятиям общественного питания.	Практическое занятие	Понятие о санитарных требованиях к предприятиям общественного питания	1
Зачет	Урок контроля знаний	Проверить усвоение предмета	1
<b>ИТОГО :</b>			<b>8(4/4)</b>

### **3. Информационное обеспечение обучения**

#### **Основная литература:**

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – 8-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015.
2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. -3-е перераб. и допол. - М.: Изд.центр «Академия», 2013.
3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. образования М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2013.
4. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016.

#### **Дополнительная литература:**

1. Азаров В.Н. Основы микробиологии и санитарии. - М.: Экономика, 2008.
2. Малыгина В.Ф., Рубина В.А. Основы физиологии питания, гигиена и санитария, -М.: Экономика, 2008

#### **Электронные и интернет-ресурсы**

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс].–Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
2. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gramotey.com](http://www.gramotey.com)
3. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.lib.rus](http://www.lib.rus)
4. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.meduniver.com](http://www.meduniver.com)
5. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.standard.ru](http://www.standard.ru)
6. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.fictionbook.ru](http://www.fictionbook.ru)

### **4. Контроль и оценка результатов освоения программы**

Контроль и оценка результатов освоения обучающимися учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения устных опросов, тестирования, а также решения практических задач. Итоговой формой контроля по дисциплине является зачет.

#### **Примерный перечень вопросов к зачету:**

1. Основные группы, классификация микроорганизмов.
2. Пищевые инфекции.
3. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения.
4. Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и микроэлементы, вода.
5. Понятие о процессе пищеварения. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи.
6. Общее понятие об обмене веществ.

7. Понятие о калорийности пищи. Методика расчёта энергетической ценности блюда.

8. Рациональное питание: понятие, основные принципы. Методики составления рационов питания.

9. Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду.

10. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований.

11. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений. Требования к содержанию помещений.

12. Санитарно-гигиенические требования к содержанию оборудования, инвентаря в организациях питания.

13. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения.

14. Моющие и дезинфицирующие средства,

15. Правила применения дезинфицирующих средств, условия и сроки хранения.

16. Режим мытья посуды.

17. Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья.

18. Санитарные требования к режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов

19. Санитарно-гигиенические требования к транспорту,

### **Учебная дисциплина: «Охрана труда»**

#### **1. Паспорт рабочей программы**

##### **а) область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы профессиональной подготовки по профессии 16675 «Повар»

**б) цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

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

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски;

- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;

- проводить вводный инструктаж помощника повара, инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;

- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;

- обязанности работников в области охраны труда;

-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);

-порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности.

**в) количество часов, выделяемое учебным планом на освоение программы:**

Всего: 4 часа, том числе, теоретических – 4 часа.

## 2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Вид учебного занятия	Содержание учебного материала	Объем часов
Тема 1. Введение.	Урок усвоения новых знаний	Цели и задачи предмета. Законодательная основа организации охраны труда.	1
Тема 2. Т/Б при работе с разным видом оборудования.	Урок усвоения новых знаний	Техника безопасности при работе на тепловом оборудовании	1
Тема 3. Условия поражения электрическим током. Правила и инструкции по охране труда.	Урок усвоения новых знаний	Условия поражения электрическим током. Правила и инструкции по охране труда.	1
Тема 4. Оказание первой помощи пострадавшим	Урок усвоения новых знаний	Правила оказания первой помощи пострадавшим.	1
<b>ИТОГО:</b>			<b>4(4/0)</b>



### **3. Информационное и учебно – методическое обеспечение обучения**

#### **Основная литература:**

1. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие– 8-е изд.стер. – М. Издательский центр «Академия», 2013.

#### **Электронные и интернет-ресурсы**

1.<http://www.znakcomlect.ru.doc/> Охрана труда. Нормативные документы по охране труда.

2.<http://www.ohranatruda.ru/> Охрана труда. Информационный портал для инженеров по охране труда.

3. Гигиена и охрана труда (Электронный ресурс) / Режим доступа .  
[http://fcior.edu.ru/catalog/meta\](http://fcior.edu.ru/catalog/meta/)

### **4.Контроль и оценка результатов освоения программы**

Контроль и оценка результатов освоения обучающимися учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения устных опросов, тестирования, а также решения практических задач.

#### **Примерный перечень вопросов для контроля знаний.**

1. Организационные основы охраны труда.
2. Организация обучения и проверки знаний требований охраны труда.
3. Виды инструктажей на рабочем месте, регистрация инструктажей.
4. Медицинское и санитарно-бытовое обслуживание работающих.
5. Система управления охраной труда.
6. Аттестация рабочих мест по условиям труда.
7. Надзор и контроль за соблюдением требований охраны труда. Ответственность по охране труда на предприятии.
8. Требования безопасности производственного оборудования, аппаратуры и инструментов.
9. Меры защиты от поражения электрическим током. Защитное заземление и выравнивание потенциалов.
10. Общие сведения об опасных производственных объектах.
11. Производственный контроль на опасных производственных объектах.
12. Техника безопасности при использовании электроустановок.
13. Параметры воздуха рабочей зоны. Приборы контроля параметров.
14. Санитарно-технические требования к производственным помещениям.
15. Классификация вентиляции.
16. Классификация естественного освещения. Нормирование естественного освещения.
17. Классификация искусственного освещения, нормирование и принцип расчета.

#### **Учебная дисциплина: «Безопасность жизнедеятельности».**

##### **1.Паспорт рабочей программы**

###### **а) область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы профессиональной подготовки по профессии 16675 «Повар».

**б) цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

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

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции;
- оказывать первую медицинскую помощь.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

**в) количество часов, выделяемое учебным планом на освоение программы:**

Всего: 4 часа, в том числе теоретических – 4 часа.

## 2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Вид учебного занятия	Содержание учебного материала	Объем часов
<b>Тема 1.</b> Основные мероприятия по защите населения в чрезвычайных ситуациях.	Урок усвоения новых знаний	Единая система оповещения о чрезвычайных ситуациях оповещения. Правила поведения людей при ЧС. Санитарная обработка. Эвакуация	2
<b>Тема 2.</b> Средства защиты	Урок усвоения новых знаний	Средства индивидуальной защиты.	1
	Урок усвоения новых знаний	Средства коллективной защиты.	1
<b>ИТОГО:</b>			<b>4(4/0)</b>

### **3. Информационное и учебно – методическое обеспечение обучения**

#### **Основная литература:**

1. Кантемиров Н.П. Безопасность и защита человека в опасных и чрезвычайных ситуациях: Учебное пособие. –Тирасполь. ПГИРО. 2007. 160 с.
2. Арустамов А.Э., Прокопенко Н.А., Косолапова Н.В., Гуськова Г.В. Безопасность жизнедеятельности. – М.: ОИЦ «Академия», 2013.

#### **Дополнительная литература:**

1. Смирнов А.Т., Шахраманьян М.А. и др. Безопасность жизнедеятельности: Учебник. – М.: ООО «Дрофа», 2010.
2. Слюньков В.Я. Основы безопасности жизнедеятельности. Учебник для 10 и 11 классов. – М.: Школьная книга. 2002. – 218 с.
3. Брысин П.М. учебно-материальная база НВП. Учебное пособие. Москва. Просвещение. 1989 – 80 с.

### **4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.**

Контроль и оценка результатов освоения обучающимися учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения устных опросов, тестирования, а также решения практических задач.

#### **Примерный перечень вопросов для контроля знаний.**

1. Общие сведения о безопасности жизнедеятельности.
2. Основные сведения об опасностях.
3. Классификация чрезвычайных ситуаций.
4. Действия населения по защите в условиях ЧС.
5. Характеристика чрезвычайных ситуаций на производстве.
6. Основные принципы и средства обеспечения пожарной безопасности на производстве.
7. Природные опасности: классификация, защита, рекомендации населению при угрозе.
8. Защита человека от неблагоприятного воздействия факторов производственной среды.
9. Принципы, методы и средства обеспечения безопасности жизнедеятельности.
10. Классификация средств индивидуальной защиты.
11. Классификация средств коллективной защиты.

### **Учебная дисциплина «Техническое оснащение и организация производства предприятий общественного питания»**

#### **1. Паспорт рабочей программы**

##### **а) область применения программы:**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы профессиональной подготовки по профессии 16675 «Повар».

##### **б) Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;

- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания»;
- подбирать необходимое импортное оборудование для кулинарного и кондитерского цеха.

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

- характеристики основных типов предприятий общественного питания;
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- учет сырья и готовых изделий на производстве;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования.

Правила их безопасного использования;

- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции;
- устройство и назначение импортного оборудования правила эксплуатации;

**в) количество часов, выделяемое учебным планом на освоение программы:**

Всего: 8 часов, в том числе теоретических – 2 часа, практических – 6 часов.

## 2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Вид учебного занятия	Содержание учебного материала	Объем часов
Тема 1. Общие требования и безопасная эксплуатация оборудования.	Урок усвоения новых знаний	Общие понятия о классификации оборудования	1
Тема 2. Режущие инструменты и способы резания. Машины и механизмы для нарезания.	Практическое занятие	Понятия о режущих инструментах и способах резания продуктов. Понятия об овощерезках и их классификации. Ознакомить с устройством и принципом работы. Понятия о мясорубках. Устройство и принципом действия. Понятия о ломтерезках (слайсерах).	1
Тема 3. Классификация. Варочное оборудование. Жарочное оборудование	Урок усвоения новых знаний	Назначение и применение варочного оборудования. Понятия о пищеварочных котлах.	1
Тема 4. Плиты	Практическое занятие	Назначение, классификация, конструкции и принцип действия плит.	1
Тема 5. Классификация и общие требования к предприятиям общественного питания.	Практическое занятие	Заготовочные, доготовочные предприятия и предприятия с законченным циклом	1
Тема 6. Организация рабочих мест в овощном, мясном, рыбном цехе.	Практическое занятие	Технологический процесс. Понятия: сырьё, полуфабрикатов, готовой продукции. Понятия о работе, оборудовании, приспособлениях овощного, мясного, рыбного цеха	1
Тема 7. Организация рабочих мест в горячем, холодном цехе	Практическое занятие	Понятия о работе, оборудовании, приспособлениях горячего, холодного цеха	1
Тема 8. Организация рабочего места моечной кухонной посуды	Практическое занятие	Понятия о работе, оборудовании моечной кухонной посуды	1
<b>ИТОГО :</b>			<b>8(2/6)</b>

### **3. Информационное и учебно – методическое обеспечение обучения**

#### **Основная литература:**

1. Елхина В.Д. «Механическое оборудование предприятий общественного питания» учебное пособие для нач. проф. Образования /справочник М: издательский центр «Академия», 2012.
2. Золин П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» учебное пособие для сред. проф. образования – М; ИРПО, издательский центр «Академия», 2011.
3. Калинина В.М. «Техническое оснащение и охрана трудв в общественном питании» Учеб. пособие для нач. проф. Образования 3-е изд. «Академия», 2011.
4. Марыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания учебное пособие (профессиональное образование) М: ИД «Форум», 2012.
5. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания». Учебник изд 5-е , доп. и перер. – Ростов н/Д, 2011.

#### **Дополнительная литература:**

1. Васюкова А.Т. «Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании» Учебное пособие 2-е изд. Испрв. И допол. – М: Издательство - торговая корпорация «Дашков и К», 2011

#### **Электронные и интернет-ресурсы:**

<http://www.hrm.ru/organizacija-rabochego-mesta>

#### **Отечественные журналы**

1. «Питание и общество», 2012 – 2013 г

### **4.Контроль и оценка результатов освоения программы**

Контроль и оценка результатов освоения обучающимися учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения устных опросов, тестирования, а также решения практических задач.

#### **Примерный перечень вопросов для контроля знаний.**

1. Передаточные механизмы. Что такое передачи? В каких машинах применяются?
2. Электрический котёл КПЭ – 160 неопрокидывающийся: устройство, правила эксплуатации, техника безопасности и безопасность труда.
3. Основные части машин. Какие металлы используют в производстве машин и какие требования к ним предъявляют?
4. Фритюрница секционная модулированная ФЭСМ – 20: устройство, принцип эксплуатации, правила по технике безопасности и безопасность труда.
5. Классификация машин предприятий общественного питания.
6. Картофелечистка МОК – 250: устройство, правила эксплуатации, техника безопасности и безопасность труда.
7. Машина для нарезки вареных овощей МРОВ – 160: назначение, правила эксплуатации и техника безопасности.
8. Мясорубка МИМ – 105: устройство, правила эксплуатации и техника безопасности.

9. Овощерезательная машина МРО – 200: устройство, правила эксплуатации, техника безопасности и безопасность труда.
10. Электрическая плита ЭП – 2 М: устройство, правила эксплуатации, техника безопасности и безопасность труда.
11. Достоинства и недостатки оборудования с газовым обогревом.
12. Мясорубка МИМ – 82: устройство, правила эксплуатации и техника безопасности.
13. Скорода электрическая секционная, модулированная СЭСМ – 0,2: устройство, правила эксплуатации, техника безопасности и безопасность труда.
14. Сосисковарка СНЭ – 15: устройство, правила эксплуатации и техника безопасности.
15. Рыбоочиститель РО – 1: устройство, правила эксплуатации и техника безопасности при работе на машине.
16. Мармит для I блюд МСЭ – ЭК: устройство, правила эксплуатации и техника безопасности при работе на машине.
17. Овощерезательный механизм МС 10-160 к универсальному приводу ПУ – 0,6: устройство, правила эксплуатации и техника безопасности.
18. Машина для нарезки хлеба МРХ – 200: устройство, правила эксплуатации и техника безопасности.
19. Машина для нарезки гастрономических продуктов МРГ – 300А: устройство, правила эксплуатации и техника безопасности.
20. Классификация теплового оборудования.
20. Виды торго - холодильного оборудования.
21. Электрическая кофеварка КВЭ –7: устройство, правила эксплуатации и техника безопасности.
22. Прилавок – витрина ПВ-III: принцип эксплуатации, правила по технике безопасности и безопасность труда.
23. Бытовые холодильники. Предназначение, принцип работы, правила по технике безопасности и безопасность труда.

**Профессиональный модуль: «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»**

**1. Паспорт рабочей программы**

**а) область применения рабочей программы:**

Рабочая программа профессионального модуля является частью образовательной программы профессиональной подготовки по профессии 16675 «Повар»

**б) цели и задачи – требования к результатам освоения:**

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **уметь:**

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения приправ;



- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;

- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

**в) количество часов, выделяемое учебным планом на освоение программы:**

Всего: - 20 часов, в том числе теоретических – 20 часов.

## 2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Вид учебного занятия	Содержание учебного материала	Объем часов
<b>1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов</b>			<b>8</b>
Тема 1. Вводное занятие	Урок усвоения новых знаний	Ознакомление с профессией	1
Тема 2. Технологическое оборудование	Урок усвоения новых знаний	Ознакомление с производственной лабораторией, технологическим оборудованием	1
Тема 3. Техника безопасности.	Урок усвоения новых знаний	Пожарная безопасность. Электробезопасность	1
Тема 4. Технологический процесс приготовления	Урок усвоения новых знаний	Изучение технологического процесса приготовления	1
Тема 5. Документальное оформление поступления сырья на производство.	Урок усвоения новых знаний	Ознакомление с первичными документами	1
Тема 6. Организация поступления сырья для приготовления полуфабрикатов	Урок усвоения новых знаний	Оформление приходных накладных, расходных накладных.	1
Тема 7. Организация подготовки к реализации полуфабрикатов: нормативная документация ПОП:	Урок усвоения новых знаний	Ознакомление со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий	1
Тема 8. Организация подготовки к реализации полуфабрикатов.	Урок усвоения новых знаний	Нормативная документация ПОП: технологическая карта	1
<b>2. Процессы приготовления подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.</b>			<b>12</b>
Тема 9. Обработка овощей и грибов	Урок усвоения новых знаний	Особенности кулинарной обработки клубнеплодов и корнеплодов.	1
	Урок усвоения новых знаний	Обработка капустных, луковых, плодовых, салатных и десертных овощей.	1
	Урок усвоения новых знаний	Подготовка овощей для фарширования	1
Тема 10. Механическая	Урок усвоения	Размораживание рыбы. Обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой	1

кулинарная обработка рыбы.	новых знаний	рыбы.	
	Урок усвоения новых знаний	Отработка навыков обработки некоторых видов рыб.	1
	Урок усвоения новых знаний	Приготовление полуфабрикатов из рыбы	1
	Урок усвоения новых знаний	Приготовление котлетной массы из рыбы и изделий из нее.	1
Тема 11. Механическая кулинарная обработка мяса, птицы	Урок усвоения новых знаний	Кулинарная разделка говяжьей, свиной и бараньей туши	1
	Урок усвоения новых знаний	Приготовление полуфабрикатов из мяса крупнокусковых, порционных, мелкокусковых.	1
	Урок усвоения новых знаний	Приготовление рубленой и котлетной массы и изделий из нее.	1
	Урок усвоения новых знаний	Кулинарная механическая обработка птицы, приготовление п/ф, кнельной массы и изделий из нее.	1
Дифференцированный зачет	Урок контроля знаний		1
<b>ИТОГО:</b>			<b>20 (20/0)</b>

### **3. Информационное и учебно – методическое обеспечение обучения**

#### **Основная литература:**

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для сред.проф. образования / Н.А. Анфимова.- 4-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 400 с.
2. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учеб. Пособие для сред. проф. образования / Л.З. Шильман -3-е изд., М.: «Академия», 2014

#### **Дополнительная литература:**

1. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий»: уч. пособие / Н.Э. Харченко.- 2 изд.,- М.; Изд. центр «Академия», 2015г.
2. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий»: Л.Е. Голунова; Изд. «Профакс», Санкт-Петербург, 2015г.
3. Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания - 2-е изд., Учебник для студ. учреждений сред.проф. пбразования / Мальгина С.Ю., Плешкова Ю. Н. «Академия», 2015;
4. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Учебник М.: Изд. центр «Академия», 2014

#### **Электронные и интернет-ресурсы:**

1. <http://www.pitportal.ru/> - информационный портал “Весь общепит России” – доступ не ограничен, не требует регистрации.
2. <http://supercook.ru> - информационный портал (кулинария, кухни народов мира, рецепты, полезные сведения) – доступ не ограничен, не требует регистрации.
3. <http://supercook.ru/>- Большой Кулинарный Словарь - доступ не ограничен, не требует регистрации.
4. <http://supercook.ru/> - Большой Кулинарный Словарь - доступ не ограничен, не требует регистрации.

### **4. Контроль и оценка результатов освоения программы**

Контроль и оценка результатов освоения обучающимися профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения устных опросов, тестирования, а также решения практических задач. Итоговой формой контроля по модулю является дифференцированный зачет.

#### **Примерный перечень вопросов к дифференцированному зачёту.**

1. Значение овощей и грибов в питании.
2. Пищевая ценность овощей и грибов.
3. Классификация овощей, ассортимент овощей.
4. Классификация грибов, ассортимент грибов.
5. Требование к качеству овощей.
6. Требование к качеству грибов.
7. Условия и сроки хранения грибов и овощей.
8. Органолептическая оценка овощей.
9. Органолептическая оценка грибов.
10. Санитарно-гигиенические требования к овощному цеху.

11. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места повара для процесса обработки овощей и грибов.
12. Правила личной гигиены повара.
13. Организация рабочего места повара при обработке и нарезке овощей и грибов.
14. Техническое оснащение технологического процесса обработки овощей и грибов.
15. Безопасность при эксплуатации механического оборудования, инструментов, инвентаря в процессе обработки и нарезки овощей и грибов.
16. Технологический процесс обработки клубнеплодов.
17. Формы нарезки и правила нарезки клубнеплодов.
18. Кулинарное назначение различных форм нарезки овощей.
19. Хранение очищенного картофеля.
20. Технологический процесс приготовления корнеплодов.
21. Формы простой нарезки и правила нарезки корнеплодов.
22. Кулинарное назначение различных форм нарезки корнеплодов.
23. Требование к качеству, условия и сроки хранения очищенных корнеплодов.
24. Технологический процесс обработки капустных овощей.
25. Формы нарезки и правила нарезки капусты белокочанной.
26. Кулинарное назначение различных форм нарезки белокочанной капусты.
27. Технологический процесс обработки капусты цветной, брюссельской и кольраби.
28. Технологический процесс обработки луковых овощей.
29. Формы и правила нарезки луковых овощей.
30. Технологический процесс обработки овощей: тыквенных, томатных, бобовых и зерновых.
31. Технологический процесс обработки свежих грибов.
32. Технологический процесс обработки сушеных грибов.
33. Технологический процесс обработки соленых и маринованных грибов.
34. Нарезка плодовых овощей и их кулинарное использование.
35. Подготовка овощей для фарширования.
36. Охлажденные, замороженные овощи и грибы, их использование в кулинарии.
37. Соусное отделение горячего цеха, оснащение оборудованием, инвентарем при организации рабочего места повара.
38. Санитарно-гигиенические требования и нормы при организации рабочего места повара, процессу и реализации блюд из овощей и грибов.
39. Правила эксплуатации и техники безопасности при работе на оборудовании.
40. Характеристика и подготовка основных видов пряностей.
41. Характеристика и подготовка основных видов приправ.
42. Технология приготовления, оформление и отпуск картофеля отварного.
43. Технология приготовления, оформление и отпуск картофельного пюре.
44. Технология приготовления, оформление и отпуск капусты отварной с маслом.
45. Технология приготовления, оформление и отпуск спаржи отварной, моркови припущенной.

46. Технология приготовления, оформление и отпуск капусты белокочанной с соусом.
47. Технология приготовления, оформление и отпуск картофеля жаренного основным способом.
48. Технология приготовления, оформление и отпуск картофеля жаренного во фритюре.
49. Технология приготовления, оформление и отпуск баклажан, тыквы, помидоров жаренных.
50. Технология приготовления, оформление и отпуск лука фри, зелени петрушки фри.
51. Технология приготовления, оформление и отпуск котлет морковных или свекольных.
52. Технология приготовления, оформление и отпуск котлет картофельных.
53. Технология приготовления, оформление и отпуск зраз картофельных.
54. Технология приготовления, оформление и отпуск капусты тушеной.
55. Технология приготовления, оформление и отпуск рагу из овощей.
56. Технология приготовления, оформление и отпуск солянки овощной.
57. Технология приготовления, оформление и отпуск голубцов овощных.
58. Технология приготовления, оформление и отпуск картофельной запеканки.
59. Бракераж и его роль.
60. Организация рабочего места на раздаче по отпуску блюд и гарниров из овощей и грибов.
61. Условия и сроки хранения готовых блюд и гарниров из овощей и грибов.
62. Оборудование, посуда и инвентарь при раздаче и отпуска блюда и гарниров из овощей и грибов.
63. Формы сложной нарезки корнеплодов, использование ее.
64. Медицинский осмотр.
65. Характеристика технологических процессов обработки клубнеплодов.

**Профессиональный модуль: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**

### **1. Паспорт рабочей программы**

#### **а) область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью образовательной программы профессиональной подготовки по профессии 16675 «Повар».

#### **б) цели и задачи – требования к результатам освоения:**

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **уметь:**

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления блюд, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;

- требования к качеству, условиям и срокам хранения блюд из овощей, грибов, круп, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса крупного скота, птицы, дичи;

- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

- способы сокращения потерь при приготовлении блюд;

**в) количество часов, выделяемое учебным планом на освоение программы:**

Всего: 34 часа, в том числе теоретических – 34 часа.

## 2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Вид учебного занятия	Содержание учебного материала	Объем часов
<b>1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</b>			<b>8</b>
Тема 1. Способы нагрева, тепловой кулинарной обработки	Урок усвоения новых знаний	Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки	1
Тема 2. Характеристика способов нагрева.	Урок усвоения новых знаний	Варка, припускание. Жарка	2
Тема 3. Дополнительные способы тепловой кулинарной обработки	Урок усвоения новых знаний	Комбинированные и вспомогательные способы тепловой кулинарной обработки	1
Тема 4. Инновационные способы тепловой кулинарной обработки	Урок усвоения новых знаний	Ознакомление с инновационными способами тепловой кулинарной обработки	1
Тема 5. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	Урок усвоения новых знаний	Ознакомление с требованиями к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	1
Тема 6. Организация работы горячего цеха. Организация и техническое оснащение производства.	Урок усвоения новых знаний	Ознакомление с организацией и техническим оснащением производства.	1
Тема 7. Характеристика рабочих мест	Урок усвоения новых знаний	Ознакомление с рабочими местами	1
<b>2. Процессы приготовления подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>			<b>26</b>
Тема 9. Супы	Урок усвоения новых знаний	Классификация и ассортимент супов. Пищевая ценность и значение супов. Приготовление бульонов и отваров.	1
	Урок усвоения новых знаний	Приготовление заправочных супов: щи, борщи.	1



	Урок усвоения новых знаний	Приготовление заправочных супов: рассольники, солянки, картофельных с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями.	1
	Урок усвоения новых знаний	Молочные: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
Тема 10. Соусы	Урок усвоения новых знаний	Приготовление красного соуса и его производных.	1
	Урок усвоения новых знаний	Приготовление белого и грибного соуса и его производных.	1
	Урок усвоения новых знаний	Приготовление соуса молочного, сметанного и их производных	1
Тема 11. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий	Урок усвоения новых знаний	Подготовка круп к варке. Приготовление каш различной консистенции	1
	Урок усвоения новых знаний	Приготовление изделий из каш: запеканки, крупеник, котлеты, биточки.	1
	Урок усвоения новых знаний	Приготовление блюд из бобовых и макаронных изделий.	1
Тема 12. Блюда и гарниры из овощей и грибов	Урок усвоения новых знаний	Приготовление блюд и гарниров из вареных, припущенных и жареных овощей	1
	Урок усвоения новых знаний	Приготовление блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей. Приготовление блюд из грибов.	1
Тема 13. Блюда из рыбы.	Урок усвоения новых знаний	Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы	1
	Урок усвоения новых знаний	Приготовление жареной и запеченной рыбы. Приготовление рыбы жареной, жареной во фритюре, запеченной с картофелем по русски.	1
	Урок усвоения новых знаний	Приготовление блюд из котлетной массы: котлет, биточков, тефтель, фрикаделек.	1

Тема 14.Блюда из мяса и, мясопродуктов и с/х птицы.	Урок усвоения новых знаний	Приготовление мясных отварных, припущенных блюд и блюд из жареного мяса.	1
	Урок усвоения новых знаний	Приготовление блюд из тушеного и запеченного мяса. Приготовление жаркого по домашнему, гуляша, азу, голубцов с мясом, рисом.	1
	Урок усвоения новых знаний	Приготовление блюд из рубленого мяса и котлетной массы.	1
	Урок усвоения новых знаний	Приготовление блюд из сельскохозяйственной птицы и дичи.	1
Тема 15.Блюда из яиц	Урок усвоения новых знаний	Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц	1
	Урок усвоения новых знаний	Блюда из вареных, жареных яиц.	1
	Урок усвоения новых знаний	Запеченные яичные блюда.	1
Тема 16.Блюда из творога и сыра	Урок усвоения новых знаний	Приготовление и подготовка к реализации блюд из творога. Отварныетворожныеблюда.	1
	Урок усвоения новых знаний	Жареные, запеченные творожные блюда.	1
	Урок усвоения новых знаний	Приготовление и подготовка к реализации блюд из сыра.	1
Дифференцированный зачет			1
<b>ИТОГО:</b>			<b>34(34/0)</b>

### **3. Информационное и учебно – методическое обеспечение обучения**

#### **Основная литература:**

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для сред.проф. образования / Н.А. Анфимова.- 4-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 400 с.
2. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учеб. Пособие для сред.проф. образования / Л.З. Шильман -3-е изд., М.: «Академия», 2014

#### **Дополнительная литература:**

1. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий»: уч. пособие / Н.Э. Харченко.- 2 изд.,- М.; Изд. центр «Академия», 2015г.
2. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий»: Л.Е. Голунова Изд. «Профакс», Санкт-Петербург, 2015г.
3. Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания - 2-е изд., Учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / Мальгина С.Ю., Плешкова Ю. Н. «Академия», 2015;
4. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Учебник М.: Изд. центр «Академия», 2014

#### **Электронные и интернет-ресурсы:**

1. <http://www.pitportal.ru/> - информационный портал “Весь общепит России” – доступ не ограничен, не требует регистрации.
2. <http://supercook.ru> - информационный портал (кулинария, кухни народов мира, рецепты, полезные сведения) – доступ не ограничен, не требует регистрации.
3. <http://supercook.ru/>- Большой Кулинарный Словарь - доступ не ограничен, не требует регистрации.
4. <http://supercook.ru/> - Большой Кулинарный Словарь - доступ не ограничен, не требует регистрации.

### **4.Контроль и оценка результатов освоения программы**

Контроль и оценка результатов освоения обучающимися профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения устных опросов, тестирования, а также решения практических задач. Итоговой формой контроля по модулю является дифференцированный зачет.

#### **Примерный перечень вопросов к дифференцированному зачету**

1. Бульоны, отвары: ассортимент, подготовка продуктов, технология приготовления, правила отпуска, условия и сроки хранения, требования к качеству, варианты использования для приготовления блюд.
2. Супы: классификация, характеристика основных групп супов, подготовка продуктов, технология приготовления, правила отпуска, условия и сроки хранения, требования к качеству.
3. Соусы: классификация, характеристика групп соусов, подготовка продуктов, виды и правила приготовления мучных пассеровок, технология приготовления основных соусов и их производных, отличительные особенности, правила отпуска, условия и сроки хранения, требования к качеству.

4. Блюда из овощей: механическая кулинарная обработка, режимы и способы тепловой обработки, включая современные, ассортимент готовых блюд, технология приготовления, правила отпуска, условия и сроки хранения, требования к качеству.

5. Блюда из круп: ассортимент, расчет используемого сырья для приготовления каш различной консистенции, правила подготовки сырья, технология приготовления, правила отпуска, условия и сроки хранения, требования к качеству.

6. Блюда из макаронных изделий: ассортимент, правила и способы варки, технология приготовления, правила отпуска, условия и сроки хранения, требования к качеству.

7. Блюда из бобовых: ассортимент, правила и способы варки, технология приготовления, правила отпуска, условия и сроки хранения, требования к качеству.

8. Блюда из рыбы: ассортимент, полуфабрикаты, виды панировок, изменение свойств пищевых веществ при тепловой обработке, режимы приготовления, технология приготовления, подбор гарниров, соусов, условия и сроки хранения, правила отпуска.

9. Блюда из мяса: ассортимент, расчет технологических потерь при холодной и тепловой обработке, виды используемого сырья, в том числе субпродукты, полуфабрикаты из мяса, виды панировок, технология приготовления с применением различных технологических режимов, правила отпуска, условия и сроки хранения, требования к качеству, подбор гарниров, соусов.

10. Блюда из птицы: ассортимент, расчет технологических потерь при холодной и тепловой обработке, виды используемого сырья, полуфабрикаты, виды панировок, технология приготовления с применением различных технологических режимов, правила отпуска, условия и сроки хранения, требования к качеству, подбор гарниров, соусов.

11. Блюда из яиц: ассортимент, взаимозаменяемость яиц и яичных продуктов, правила подготовки сырья, технология приготовления, правила отпуска, условия и сроки хранения, требования к качеству.

12. Блюда из творога: ассортимент, правила подготовки сырья, технология приготовления, особенности отпуска, условия и сроки хранения, требования к качеству.

**Профессиональный модуль: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**

### **1. Паспорт рабочей программы**

#### **а) область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью образовательной программы профессиональной подготовки по профессии 16675 «Повар»

#### **б) цели и задачи – требования к результатам освоения:**

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

- обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;

- требования к качеству, условиям и срокам хранения салатов, бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;

- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

- способы сокращения потерь при приготовлении блюд;

**в) количество часов, выделяемое учебным планом на освоение программы:**

Всего: 20 часов, в том числе теоретических – 20 часов.

## 2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Вид учебного занятия	Содержание учебного материала	Объем часов	
<b>1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</b>			<b>8</b>	
<b>Тема</b> технологического холодного цеха	1.Организация процесса	Урок усвоения новых знаний	Организация технологического процесса холодного цеха	1
		Урок усвоения новых знаний	Оборудование холодного цеха (машины для нарезки гастрономических продуктов)	1
		Урок усвоения новых знаний	Шкафы холодильные.	1
		Урок усвоения новых знаний	Мероприятия по ТБ, производственной санитарии и гигиене, противопожарной технике.	1
		Урок усвоения новых знаний	Товароведно-технологическая характеристика продуктов	1
		Урок усвоения новых знаний	Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок	1
		Урок усвоения новых знаний	Условия хранения сырья и продуктов	1
		Урок усвоения новых знаний	Температурный режим порционирования и условия хранения холодных блюд и закусок	1
<b>2. Процессы приготовления подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</b>			<b>12</b>	
<b>Тема 2.Бутерброды</b>		Урок усвоения новых знаний	Бутерброды (открытые, закрытые)	1
		Урок усвоения новых знаний	Бутерброды (калорийные)	1
		Урок усвоения новых знаний	Бутерброды (горячие)	1
		Урок усвоения новых знаний	Гастрономические товары и консервы (порциями)	1
<b>Тема 3.Салаты и винегреты</b>		Урок усвоения	Салаты из сырых овощей	1

	новых знаний		
	Урок усвоения новых знаний	Салаты из вареных овощей и винегреты	1
	Урок усвоения новых знаний	Салаты из рыбы и морепродуктов	1
	Урок усвоения новых знаний	Салаты из мяса и птицы	1
Тема 4.Производствозакусок	Урок усвоения новых знаний	Гарниры и соусы для холодных блюд и закусок	1
	Урок усвоения новых знаний	Закуски из овощей и грибов	1
	Урок усвоения новых знаний	Закуски из яиц	1
Дифференцированный зачет	Урок контроля знаний		1
<b>ИТОГО:</b>			<b>20 (20/0)</b>

### **3. Информационное и учебно – методическое обеспечение обучения**

#### **Основная литература:**

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016.
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014
4. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013

#### **Дополнительная литература:**

1. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013.

#### **Электронные и интернет ресурсы**

1. Кулинарная энциклопедия и библиотека книг по кулинарии [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://knigakulinara.ru/books/item>

### **4. Контроль и оценка результатов освоения программы**

Контроль и оценка результатов освоения обучающимися профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения устных опросов, тестирования, а также решения практических задач. Итоговой формой контроля по модулю является дифференцированный зачет.

#### **Примерный перечень вопросов к дифференцированному зачёту.**

2. Классификация кулинарной продукции.
3. Технологический цикл приготовления салатов.
4. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления.
5. Ассортимент холодной кулинарной продукции.
6. Технологический цикл приготовления закусок.
7. Значение холодной кулинарной продукции в питании.
8. Технологический цикл приготовления бутербродов.
9. Оборудование, посуда и инвентарь для реализации готовых холодных блюд.
10. Классификация, ассортимент холодных соусов и заправок.
11. Требования к качеству, условия и сроки хранения заправок и соусов.
12. Назначение и правила использования смесей пряностей и приправ для холодных соусов и заправок.
13. Пищевая ценность и значение в питании холодных соусов и заправок.
14. Ассортимент и кулинарное назначение соусов и заправок.
15. Приготовление салатов из свежих овощей. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
16. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.



17. Приготовление салатов из вареных овощей. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
18. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира.
19. Актуальные направления в приготовлении салатов.
20. Приготовление салатов винегрет, их виды. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
21. Особенности приготовления фруктовых салатов.
22. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов.
23. Классификация бутербродов.
24. Применение технологии Cook&Serve.
25. Технология приготовления, оформления и отпуска холодных закусок из овощей.
26. Приготовление и оформление открытых и закрытых бутербродов.
27. Принципы совместимости и взаимозаменяемости продуктов.
28. Технология приготовления, оформление и отпуска холодных закусок из рыбы.
29. Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов, холодных закусок на вынос.
30. Технология приготовления, оформления и отпуска холодных закусок из мяса и птицы.

## **Учебная практика**

### **1. Паспорт рабочей программы**

#### **а) область применения программы:**

Рабочая программа учебной практики является частью образовательной программы профессиональной подготовки по профессии 16675 «Повар»

#### **б) Цели и задачи – требования к результатам освоения**

Овладение указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями.

Обучающийся в ходе освоения программы должен **иметь практический опыт:**

- подготовки, уборки рабочего места. Выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
- приготовления, хранения полуфабрикатов, блюд;
- подготовки полуфабрикатов промышленного производства;
- приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов, горячих блюд, закусок разнообразного ассортимента в том числе региональных;
- порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности;
- ведения расчетов с потребителями.

Обучающийся в ходе освоения программы должен **уметь:**

- вести процесс механической кулинарной обработки сырья: овощей, круп, мясных и рыбных продуктов (гидрообработку, очистку, дочистку, нарезку овощей и зелени; размораживать мясо и мясопродукты, сельскохозяйственную птицу, рыбу;

- разделять субпродукты, сельдь;
- подготавливать полуфабрикаты из овощей, рыбы, мяса для варки и жарки;
- изготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;

- варить картофель и другие овощи, в том числе крупы, бобовые и макаронные изделия, яйца;

- жарить картофель, другие овощи, в том числе изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блины, оладьи, блинчики;

- запекать овощные и крупяные изделия;

- процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формовать, фаршировать;

- готовить бутерброды, блюда из полуфабрикатов, консервов, концентратов;

- выполнять порционирования блюд, осуществлять раздачу блюд массового спроса;

- определять качество пищи, предупреждать и устранять возникшие недостатки при её приготовлении.

Обучающийся в ходе освоения программы должен **знать**:

- правила механической кулинарной обработки сырья и продуктов, требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки их хранения;

- рецептуру, технологию приготовления блюд и кулинарных изделий, требования к качеству, правила комплектации, условия и сроки хранения;

- виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности;

- правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке;

- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила ухода за ними;

- основы физиологии питания, личной гигиены и санитарии;

- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

**в) количество часов, выделяемое учебным планом на освоение программы:**  
128 часов.

## 2. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование разделов и тем	Вид учебного занятия	Содержание учебного материала	Объем часов
Тема 1. Введение	Практическое занятие	Вводное занятие. Ознакомление с производственной лабораторией, технологическим оборудованием. Техника безопасности. Пожарная безопасность. Электробезопасность. Изучение технологического процесса приготовления	4
Тема 2. Механическая кулинарная обработка сырья	Практическое занятие	Обработка овощей и грибов	4
		Механическая кулинарная обработка рыбы.	4
		Механическая кулинарная обработка мяса, птицы	4
		Приготовление рубленой и котлетной массы и изделий из мяса и птицы.	4
Тема 3. Супы	Практическое занятие	Отработка и закрепление приемов приготовления борщей	4
		Отработка и закрепление навыков и приемов приготовления рассольников.	4
		Отработка и закрепление навыков приготовления супов овощных и картофельных.	4
Тема 4. Соусы	Практическое занятие	Отработка навыков приготовления мучных пассеровок и бульонов для соусов..	4
		Отработка и закрепление навыков приготовления соусов белых, красных, молочных	4
		Отработка навыков приготовления соусов без муки, яично - масляных и масляных смесей, холодных соусов и желе.	4
Тема 5. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий	Практическое занятие	Отработка навыков приготовления круп к варке. Закрепление навыков приготовления каш различной консистенции	4
		Отработка и закрепление навыков приготовления изделий из каш: запеканки, крупеник, котлеты, биточки.	4
		Отработка и закрепление навыков приготовления блюд из бобовых	4
		Отработка и закрепление навыков приготовления блюд из макаронных изделий.	4
Тема 6. Блюда и гарниры из овощей и грибов.	Практическое занятие	Отработка и закрепление навыков приготовления блюд и гарниров из вареных, припущенных овощей.	4
		Отработка и закрепление навыков приготовления блюд и гарниров из жареных овощей.	4
		Отработка и закрепление навыков приготовления блюд и гарниров из тушеных овощей. Отработка навыков приготовления блюд из грибов.	4
		Отработка и закрепление навыков приготовления блюд и гарниров из запеченных	4

		овощей. Отработка навыков приготовления блюд из грибов.		
Тема 7. Блюда из рыбы	Практическое занятие	Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы, отработка навыков и закрепление умений.		4
Тема 8. Блюда из мяса и, мясопродуктов и с/ птицы.	Практическое занятие	Приготовление жареной и запеченной рыбы. Отработка навыков приготовления рыбы жареной, жаренной во фритюре, запеченной с картофелем по-русски. Приготовление блюд из котлетной массы: котлет, биточков, тефтель, фрикаделек. Отработка и закрепление навыков приготовления мясных отварных, припущенных блюд и блюд из жареного мяса. Приготовление блюд из тушеного и запеченного мяса. Отработка и закрепление навыков приготовления жаркого по домашнему, гуляша, азу, голубцов с мясом, рисом. Приготовление блюд из рубленого мяса и котлетной массы. Отработка навыков и умений приготовления блюд из рубленой и котлетной массы.		4 6
Тема 9. Блюда из яиц	Практическое занятие	Отработка навыков приготовления блюд из яиц. Приобретение навыков варки и жарения яиц, приготовления омлетов.		4
Тема 10. Блюда из творога	Практическое занятие	Отработка навыков и умений приготовления блюд из творога. Закрепление навыков приготовления холодных и горячих блюд из творога.		4
Тема 11. Холодные блюда и закуски	Практическое занятие	Отработка навыков и умений приготовления блюд из творога. Закрепление навыков приготовления холодных и горячих блюд из творога. Отработка навыков и закрепление умений приготовления бутербродов, салатов и винегретов.		4
Дифференцированный зачет				4
ИТОГО				128

### **3. Информационное и учебно – методическое обеспечение обучения**

#### **Основная литература:**

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник. Рекомендовано ФГУ «ФИРО» - 5 – е изд. М. « Академия», 2015.
2. Елхина В.Д. «Механическое оборудование предприятий общественного питания» учебное пособие для нач. проф. образования /справочник М: издательский центр «Академия», 2015.
3. Золин П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» учебное пособие для сред. проф. образования – М; ИРПО, издательский центр «Академия», 2016
4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник. Рекомендовано ФГУ «ФИРО» - 4 – е изд. М. « Академия», 2016.
5. Сопина Л. Н. Пособие для повара: учебное пособие – 5 – е изд.М. « Академия», 2015
6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие. Допущено Минобразованием России – 8–е изд. М. « Академия», 2015

#### **Дополнительная литература:**

1. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования / (В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.). – М.: Изд-ий центр «Академия», 2015.
2. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 3. Холодные блюда и закуски, рыбные, мясные горячие блюда: учеб пособие для нач. проф. образования/ (В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинниковаи др.). – М.: Изд-ий центр «Академия», 2016.

#### **Справочники:**

1. Голубев В.Н., Могильный М.П., Шленская Т.В. Справочник работника общественного питания/ под редакцией В.Н. Голубева – М.: ДеЛи принт, 2015.
2. Похлёбкин В.В. «Большая энциклопедия кулинарного искусства. Все рецепты В.В. Похлёбкина», М., издательство ЗАО «Центрополиграф», 2015.
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/Авт. – сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.П.Пересичный. – К.: А.С.К.2015.

#### **Электронные и интернет ресурсы**

1. <http://www.gastronom.ru/> - сайт журнала «Школа гастронома»
2. <http://www.100menu.ru/> - электронный сборник рецептов
3. <http://www.gastronom.ru/>- сайт кулинарного журнала «Гастроном»
4. <http://www.povarenok.ru/>- кулинарный сайт

### **4. Контроль и оценка результатов освоения программы**

Контроль и оценка результатов прохождения обучающимися учебной практики осуществляется преподавателем в процессе решения практических задач. Итоговой формой контроля по практике является дифференцированный зачет.

#### **Примерный перечень заданий для контроля знаний.**

1. Технология приготовления блюда «Сырники».
2. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов. Обработка клубнеплодов.
3. Форма нарезки клубнеплодов. Используемые инструменты.
4. Технология приготовления блюда «Натуральный омлет».
5. Технология приготовления блюда «Каша гречневая рассыпчатая с маслом».
6. Обработка корнеплодов. Формы нарезки корнеплодов. Используемые инструменты.
7. Технология приготовления блюда «Пельмени».
8. Технология приготовления блюда «Каша рисовая вязкая».
9. Охрана труда и техника безопасности при выполнении кулинарных работ.
10. Технология приготовления блюда «Бефстроганов».
11. Технология приготовления блюд из яиц. Способы определения свежести яиц.
12. Технология приготовления блюда «Суп-лапша домашняя».
13. Технология приготовления блюда «Голубцы с мясом».
14. Технология приготовления блюда «Картофельные котлеты».
15. Технология приготовления блюда «Суп молочный с вермишелью».
16. Технология приготовления блюда «Рыба жареная с польским соусом».
17. Технология приготовления блюда «Макароны с томатом и овощами».
18. Технология приготовления блюда «Запеканка из крупы со свежими фруктами».
19. Технология приготовления блюда «Щи из свежей капусты с картофелем».
20. Технология приготовления блюда «Овощной винегрет».
21. Технология приготовления салата «Мясной».
22. Технология приготовления блюда «Винегрет с сельдью».

## **Производственная практика**

### **1. Паспорт рабочей программы**

#### **а) область применения программы:**

Рабочая программа производственной практики является частью образовательной программы профессиональной подготовки по профессии 16675 «Повар»

#### **б) цели и задачи – требования к результатам освоения**

Овладение указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями.

Обучающийся в ходе освоения должен **уметь**:

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд, правила их безопасного использования;
- готовить простые блюда и гарниры из овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса и домашней птицы, холодные блюда и закуски, горячие и холодные напитки, сладкие блюда;
- оформлять технологическую документацию;

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов, дополнительных ингредиентов, технологических требований к ним при приготовлении простых блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса и домашней птицы, холодных блюд и закусок, горячих и холодных напитков, сладких блюд;

- использовать различные технологии приготовления блюд, способы оформления, применять варианты сервировки;

- оценивать качество готовых блюд;

- соблюдать температуру подачи готовых блюд, сроки реализации.

Обучающийся в ходе освоения программы должен **знать:**

- ассортимент, товароведческую характеристику и требования к качеству сырья;

- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок применяемых при приготовлении простых блюд и гарниров;

- температурный режим и правила проведения бракеража при приготовления простых блюд и гарниров;

- способы сервировки, варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;

- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;

**в) количество часов, выделяемое учебным планом на освоение программы:**

72 часа.

## 2. Тематический план и содержание производственной практики

Наименование разделов и тем	Вид учебного занятия	Содержание учебного материала	Объем часов
Тема 1. Супы	Практическое занятие	Приготовление борщей	4
		Приготовление рассольников, супов овощных и картофельных	4
Тема 2. Соусы	Практическое занятие	Приготовление соусов белых, красных.	4
Тема 3. Блюда и гарниры из круп	Практическое занятие	Приготовление каш различной консистенции	4
		Приготовление изделий из каш: запеканки, крупеник, котлеты, биточки.	4
Тема 4. Блюда и гарниры из бобовых и макаронных изделий	Практическое занятие	Приготовление блюд из бобовых и макаронных изделий.	4
Тема 5. Блюда и гарниры из овощей и грибов	Практическое занятие	Приготовление блюд и гарниров из вареных, припущенных и жареных овощей.	4
		Приготовление блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей.	4
Тема 6. Блюда из рыбы	Практическое занятие	Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы	4
		Приготовление жареной и запеченной рыбы, жаренной во фритюре, запеченной с картофелем по русски.	4
Тема 7. Блюда из мяса и с/х птицы	Практическое занятие	Приготовление блюд из котлетной массы: котлет, биточков, тефтель, фрикаделек.	4
		Приготовление блюд из рубленого мяса и котлетной массы.	4
		Приготовление блюд из сельскохозяйственной птицы	4
Тема 8. Блюда из яиц	Практическое занятие	Приготовление блюд из жареных яиц, омлетов	4
Тема 9. Блюда из творога	Практическое занятие	Приготовление блюд из творога	4
Тема 10. Холодные блюда и закуски	Практическое занятие	Приготовление бутербродов.	4
		Приготовление салатов и винегретов	4
Дифференцированный зачет			4
<b>ИТОГО:</b>			<b>72</b>



### **3. Информационное и учебно – методическое обеспечение обучения**

#### **Основная литература:**

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник. Рекомендовано ФГУ «ФИРО» - 5 – е изд. М. « Академия», 2015.
2. Елхина В.Д. «Механическое оборудование предприятий общественного питания» учебное пособие для нач. проф. Образования /справочник М: издательский центр «Академия», 2015.
3. Золин П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» учебное пособие для сред. проф. образования – М; ИРПО, издательский центр «Академия», 2016
4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник. Рекомендовано ФГУ «ФИРО» - 4 – е изд. М. « Академия», 2016.
5. Сопина Л. Н. Пособие для повара: учебное пособие – 5 – е изд.М. « Академия», 2015
6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие. Допущено Минобразованием России – 8–е изд. М. « Академия», 2015

#### **Дополнительная литература:**

1. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования / (В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.). – М.: Изд-ий центр «Академия», 2015.
2. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 3. Холодные блюда и закуски, рыбные, мясные горячие блюда: учеб пособие для нач. проф. образования/ (В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинниковаи др.). – М.: Изд-ий центр «Академия», 2016.

#### **Справочники:**

1. Голубев В.Н., Могильный М.П., Шленская Т.В. Справочник работника общественного питания/ под редакцией В.Н. Голубева – М.: ДеЛи принт, 2015.
2. Похлёбкин В.В. «Большая энциклопедия кулинарного искусства. Все рецепты В.В. Похлёбкина», М., издательство ЗАО «Центрополиграф», 2015.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/ Авт. – сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.П.Пересичный. – К.: А.С.К.2015.

#### **Электронные и интернет ресурсы**

1. <http://www.gastronom.ru/> - сайт журнала «Школа гастронома»
2. <http://www.100menu.ru/> - электронный сборник рецептур

### **4. Контроль и оценка результатов освоения программы**

Контроль и оценка результатов прохождения обучающимися производственной практики осуществляется преподавателем в процессе решения практических задач. Итоговой формой контроля по практике является дифференцированный зачет.

#### **Примерный перечень заданий для контроля знаний.**

1. Технология приготовления борща.
2. Технология приготовления рассольника.
3. Технология приготовления супа овощного.
4. Технология приготовления супа картофельного с крупой.

5. Технология приготовления соуса белого.
6. Технология приготовления соуса красного.
7. Технология приготовления каши рассыпчатой гречневой.
8. Технология приготовления каши рассыпчатой рисовой.
9. Технология приготовления каши вязкой пшеничной.
10. Технология приготовления запеканки.
11. Технология приготовления крупеника.
12. Технология приготовления котлет, биточков.
13. Технология приготовления бобовых с жиром.
14. Технология приготовления макарон с томатом и овощами.
15. Технология приготовления рагу из овощей.
16. Технология приготовления припущенной рыбы.
17. Технология приготовления рыбы жаренной.
18. Технология приготовления рыбы жаренной во фритюре.
19. Технология приготовления рыбы, запеченной с картофелем по русски.
20. Технология приготовления блюд из котлетной массы: котлет, биточков, тефтель, тельного, фрикаделек.
21. Технология приготовления жареных яиц.
22. Технология приготовления омлета.
23. Технология приготовления запеканки из творога.
24. Технология приготовления бутербродов открытых.
25. Технология приготовления бутербродов закрытых.
26. Технология приготовления сэндвичей.
27. Технология приготовления салатов из овощей.
28. Технология приготовления салата «Весна».
29. Технология приготовления салата «Мясной».
30. Технология приготовления винегрета.

## **5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.**

### **5.1 Материально - техническое обеспечение**

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета и мастерской, оснащенной оборудованием, техническими средствами обучения.

Технические средства обучения:

- компьютер.

Оборудование мастерской:

1. Холодильник
2. Электрические плиты
3. Жарочный шкаф
4. Микроволновая печь
5. Столы
6. Водонагреватель
7. Мясорубка
8. Ножи
9. Миксеры

10. Кастрюли
11. Ванны для мытья посуды
12. Разделочные доски
13. Сковороды
14. Весы
15. Миски из нержавеющей стали разных ёмкостей.

### **5.2. Организация образовательного процесса**

Продолжительность образовательного процесса по программе профессиональной подготовки по профессии 16675 «Повар» составляет 10 месяцев. Трудоемкость учебной нагрузки 8 часов в неделю. Занятия проводятся парами продолжительностью 80 минут.

### **5.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Образовательный процесс осуществляется педагогическими работниками, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины и мастерами производственного обучения, имеющими на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено программой для выпускников. Преподаватели и мастера производственного обучения обязаны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в три года.

## **6. ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ И ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ**

Профессиональная подготовка по профессии 16675 «Повар» завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

К итоговой аттестации допускаются слушатели, не имеющие задолженностей и в полном объеме выполнившие учебный план по образовательной программе профессиональной подготовки.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний.

Результаты итоговой аттестации оцениваются по пятибалльной системе.

#### **оценка «5» (отлично):**

аттестуемый уверенно и точно владеет приемами работ практического задания, соблюдает требования к качеству производимой работы, умело пользуется оборудованием, инструментами, рационально организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;

#### **оценка «4» (хорошо):**

аттестуемый владеет приемами работ практического задания, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым, правильно организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;

#### **оценка «3» (удовлетворительно):**

аттестуемый на недостаточном уровне владеет приемами работ при выполнении практического задания, наличии ошибок, исправляемых с помощью мастера, отдельных несущественных ошибок в организации рабочего места и соблюдении требований безопасности труда;

#### **оценка «2» (неудовлетворительно):**

аттестуемый не умеет выполнять приемы работ практического задания, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, требования безопасности труда не соблюдаются.

Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается 2 квалификационный разряд и выдается свидетельство о профессиональной подготовке.

**Примерный перечень практических (комплексных) квалификационных работ.**

**ЗАДАНИЕ № 1**

1. Приготовить и оформить для подачи салат из свежих огурцов
2. Приготовить и оформить для подачи суп картофельный

**ЗАДАНИЕ № 2**

1. Приготовить и оформить для подачи салат из свежих помидоров и огурцов
2. Приготовить и оформить для подачи рыбу жаренную с гарниром (картофель отварной)

**ЗАДАНИЕ № 3**

1. Приготовить и оформить для подачи салат из свежих помидоров.
2. Приготовить и оформить для подачи котлеты из филе птицы, панированные, жаренные с гарниром (горошек зеленый отварной)

**ЗАДАНИЕ № 4**

1. Приготовить и оформить для подачи салат из редиса
2. Приготовить и оформить для подачи компот из яблок

**ЗАДАНИЕ № 5**

1. Приготовить и оформить для подачи салат из моркови
2. Приготовить и оформить для подачи рассольник

**ЗАДАНИЕ № 6**

1. Приготовить и оформить для подачи винегрет овощной
2. Приготовить и оформить для подачи суп с макаронными изделиями и картофелем

**ЗАДАНИЕ № 7**

1. Приготовить и оформить для подачи салат из свежих помидоров со сладким перцем.
2. Приготовить и оформить для подачи суп картофельный с крупой

**ЗАДАНИЕ № 8**

1. Приготовить и оформить для подачи салат картофельный
2. Приготовить и оформить для подачи суп с крупой

### **ЗАДАНИЕ № 9**

1. Приготовить и оформить для подачи салат из свежих овощей (редис с огурцами и яйцом)
2. Приготовить и оформить для подачи котлеты натуральные из филе птицы с гарниром (картофель жаренный)

### **ЗАДАНИЕ № 10**

1. Приготовить и оформить для подачи салат «Весна»
2. Приготовить и оформить для подачи рыбу, припущенную с гарниром (картофель отварной)

### **ЗАДАНИЕ № 11**

1. Приготовить и оформить для подачи салат «Летний»
2. Приготовить и оформить для подачи эскалоп (свинина) с гарниром (картофель жареный из вареного)

### **ЗАДАНИЕ № 12**

1. Приготовить и оформить для подачи салат «Столичный»
2. Приготовить и оформить для подачи сосиски отварные (гарнир картофельное пюре)

### **ЗАДАНИЕ № 13**

1. Приготовить и оформить для подачи котлеты из свинины с макаронами отварными
2. Приготовить и оформить для подачи омлет натуральный

### **ЗАДАНИЕ № 14**

1. Приготовить и оформить для подачи сырники из творога
2. Приготовить и оформить для подачи какао с молоком

### **ЗАДАНИЕ № 15**

1. Приготовить и оформить для подачи кашу вязкую рисовую
2. Приготовить и оформить для подачи салат витаминный