

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ  
областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Железнодорожный политехнический колледж»

Утверждаю  
Директор ОБПОУ «Железнодорожный ПК»  
\_\_\_\_\_ И.В. Хатюхин  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019 г.

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ  
профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар**

**Наименование** повар

**Уровень квалификации** четвертый уровень

**Срок обучения** 6 месяцев

**Форма обучения** очная

**Железнодорожный, 2019**

Основная программа профессионального обучения (профессиональной подготовки) по профессии рабочего 16675 «Повар» разработана на основании:

- Приказ Министерство образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г. N 292 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (в ред. Приказов Минобрнауки России от 21.08.2013 N 977, от 20.01.2015 N 17, от 26.05.2015 N 524, от 27.10.2015 N 1224);

- Профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015г. N 610Н (зарегистрирован в Минюсте России 29 сентября N 39023);

- С учетом Технического описания компетенции Поварское дело «Молодые профессионалы (WSR)»

**Организация-разработчик:** ОБПОУ «:Железногорский ПК»

**Разработчики:** Белоус Е.И.- мастер п/о, Котлярова Н.В. – преподаватель общепрофессиональных и спец.дисциплин, Дудкина Е.И. – мастер п/о.

## СОДЕРЖАНИЕ

	<b>стр</b>
1. Паспорт программы профессиональной подготовки	4
2. Результаты обучения по программе	6
3. Результаты освоения программы профессиональной подготовки	9
4. Контроль и оценка результатов освоения программы	14
5. Условия реализации программы профессиональной подготовки	18
6. Документы определяющие содержание и организацию образовательного процесса	21
7. Учебный план	22
8. Рабочие программы дисциплин/ модулей	27

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

## Нормативно-правовые основы разработки программы профессиональной подготовки

Нормативно-правовую основу разработки программы профессиональной подготовки составляют:

1. Трудовой кодекс Российской Федерации (с изменениями на 2 апреля 2014 года) (редакция, действующая с 13 апреля 2014 года));
2. Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
3. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» ст. 12.5, п. 4 приказа Минобрнауки России (в настоящее время Минпросвещения России) от 18 апреля 2013 года N 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
4. Профессиональный стандарт 33.011 Повар, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. № 610н;
5. Указ Президента Российской Федерации от 7 мая 2018 г. № 204 «О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года», п. 5 б);
6. Приказ Министерства образования и науки РФ от 2 июля 2013 г. № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (с изменениями на 12 ноября 2018 года);
7. Положение о формировании системы независимой оценки качества профессионального образования, утвержденное Минобрнауки России и РСПП № АФ-318/03 от 31.07.09;
8. Положение об оценке и сертификации квалификаций выпускников образовательных учреждений профессионального образования, других категорий, прошедших профессиональное обучение в различных формах, утвержденное Минобрнауки России и РСПП № АФ-317/03 от 31.07.09;
9. Методические рекомендации по формированию многофункциональных центров прикладных квалификаций письмо Минобрнауки России (Министерства образования и науки РФ) от 17.06.13 №АК-921 /6;
10. Техническое описание компетенции «Поварское дело» Ворлдскиллс Россия «Молодые профессионалы».

### **Требования к слушателям, поступающим на обучение.**

**Образование:** среднее профессиональное образование – программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих); профессиональное обучение – программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы; переподготовки рабочих, служащих.

**Опыта практической работы:** не менее года на третьем квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для сотрудников, имеющих профессиональное обучение (программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих); не менее шести месяцев на третьем квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для сотрудников, имеющих среднепрофессиональное образование.

**Особые условия допуска к работе:** наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядке. При производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя возраст от 18 лет.

#### **Срок освоения программы**

Срок освоения программы профессиональной подготовки по профессии **16675 Повар – 6 месяцев** или **26 недель**.

На освоение программы профессиональной подготовки предусмотрено **1040 часов**.

#### **Квалификационная характеристика слушателя**

В рамках программы профессиональной подготовки по профессии Повар, обучающийся должен освоить обобщенную трудовую функцию «Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента» 4 уровня квалификации. При условии успешного освоения программы профессиональной подготовки слушателю будет присвоен четвертый квалификационный уровень: повар.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОГРАММЕ

Вид деятельности	Профессиональная компетенция	Практический опыт	Умения	Знания
<b>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента</b>	<b>Подготовка инвентаря, оборудования рабочего места повара к работе</b>	Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
		Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале	Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
		Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
		Подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий	Организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
		Контроль выполнения помощником повара заданий	Осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента	Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке
		Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий		Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и

				режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий
				Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий
				Технологии наставничества и обучения на рабочих местах
<b>Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий</b>	Разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий	Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания	
	Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий	Способы организации питания, в том числе диетического	
	Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения	Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента	
	Нарезка и формовка овощей и фруктов	Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу	Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов	
	Приготовление и оформление канапе и легких закусок разнообразного ассортимента	Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления	Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации	
	Приготовление и оформление холодных и горячих закусок		Принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных	
	Приготовление и оформление холодных рыбных и мясных блюд			
	Приготовление и оформление супов, отваров и бульонов			
	Приготовление и оформление			

		горячих и холодных соусов	Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий	изделий потребителям
		Приготовление и оформление блюд из овощей и грибов		Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
		Приготовление и оформление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных	Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия	
		Приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи	Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий	
		Приготовление и оформление блюд из творога, сыра, макаронных изделий	Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия	
		Приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента		
		Приготовление и оформление холодных и горячих десертов		
		Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд		
		Контроль хранения и расхода продуктов на производстве		
		Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий		
		Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий		
		Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям		





### 3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

**Основная цель вида профессиональной деятельности:** Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

#### Виды профессиональной деятельности и компетенции

Программа профессиональной подготовки направлена на освоение профессиональных компетенций:

Вид профессиональной деятельности	Код ПК	Наименование ПК
в соответствии с профессиональным стандартом и присваиваемым квалификационным уровнем		
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента	ПК1.1.	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
	ПК 1.2.	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

В результате освоения программы профессиональной подготовки слушатель должен

**знать:**

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- принципы разработки сбалансированного меню различного назначения в соответствии с установленными ограничениями и бюджетом (ВСП);
- влияние культуры, религии, аллергии, непереносимости, традиций на рацион и кулинарные практики в разработке меню;
- правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;
- рецептуру и технологию приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- структуру и методы разделки и подготовки мяса к тепловой обработке тушки домашней птицы, способы приготовления всех частей мяса, птицы;
- существующие виды и методы подготовки к тепловой обработке рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления
- характеристики различных видов и стилей подачи блюд, обстоятельства их применения;
- способы приготовления основных бульонов и их применение;
- существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке;
- требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и

органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;

- технологию приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;

- физические и диетологические характеристики различных методов приготовления пищи;

- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке;

- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;

- пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;

- правила и технологии расчетов с потребителями;

- требования охраны труда, производственной санитарной и пожарной безопасности в организации питания;

- специфику производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий;

- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий;

- технологию наставничества и обучения на рабочих местах;

- рецептуру и современных технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов;

- виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации;

- принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям;

- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной

безопасности в организациях питания

- важность презентации блюд как части комплексного впечатления;
- виды блюд и тарелок для сервировки, другое оборудование для презентации;
- тенденции, стили общественного питания и их влияние в презентации блюд;
- общепринятые гарниры и украшения для традиционных блюд;
- важность контроля порций в коммерческом ресторане общественного питания.

**уметь:**

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать принципы энергосбережения при работе с кулинарным оборудованием;
- работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР);
- соблюдать стандарты чистоты и качества на рабочем месте основного производства организации питания на всех этапах производства, даже в стрессовой ситуации;
- демонстрировать отличное владение ножом и распространенными методами нарезки;
- готовить основные бульоны, соусы, маринады, украшения, заправки;
- изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса;
- производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале;
- оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения;
- организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента;
- изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий;

- творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;
- готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу;
- соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления;
- оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия;
- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий;
- составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести, такие как внешний вид, аромат, структура и т.д.;
- составлять точные меню с учетом таких обязательных требований, как диетическое питание и аллергия;
- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготавливать, разделять различные виды мяса, птицы, делить на порции и филировать различные отрезки мяса, используемые в кулинарии;
- подготавливать целую рыбу на порционные куски рыбы к дальнейшей обработке, удалять чешую и внутренности, филировать;
- утилизировать неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов для других целей;
- осуществлять подготовку к изготовлению хлебобулочных изделий и десертов;
- изготовление различных видов макаронных изделий;
- изготавливать широкий диапазон блюд, включая: супы и соусы; закуски горячие и холодные; салаты и закусочные блюда; блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных; блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи; овощные и вегетарианские блюда; фирменные и интернациональные блюда; блюда из риса и макаронных изделий; хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты;
- готовить блюда региональной, национальной кухни по рецептурами;
- осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи, включая завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин;
- применять современные технологии и методики приготовления пищи;
- отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;
- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- использовать для презентации пищи тарелки, миски, блюда, профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи;
- обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у клиента;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.

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

Основная цель подготовки по программе – обучающийся, прошедший подготовку и итоговую аттестацию должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве повара 4 квалификационного уровня на предприятиях общественного питания.

#### **Количество часов на освоение программы профессионального обучения**

Всего – 1040 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки слушателей – 325 часов;

экзамен - 6 часов;

учебная и производственная практики – 688 часов;

консультаций – 13 часов;

квалификационный экзамен – 8 часов.

#### **4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ**

Оценка качества освоения программы профессионального обучения (программы профессиональной подготовки) по профессии рабочего 16675

Повар включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую аттестацию слушателей.

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

### **Текущий контроль и промежуточная аттестация**

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

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

ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров;

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места;

ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности;

ОП.05 Основы калькуляции и учета в общественном питании;

ОП.06 Основы дизайна и эстетики в профессиональной деятельности;

ОП.07 Основы диетологии;

ОП.08 Охрана труда;

### **и междисциплинарным курсам:**

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

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

МДК.01.03 Технология приготовления супов и соусов;

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

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

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

МДК.01.07 Технология приготовления и оформления холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков;

МДК.01.08 Технология приготовления и оформления блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд.

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

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета, дифференцированного зачета и экзамена: зачет, дифференцированный зачет проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, профессионального модуля, экзамен – за счет времени, отведенного на промежуточную аттестацию.

Аттестация по итогам практики проводится на основании результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Учебная практика и производственная завершаются дифференцированным зачетом.

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

Программа профессиональной подготовки имеет следующую структуру:

<b>Индекс УД, ПМ, МДК</b>	<b>Наименование учебной дисциплины, профессионального модуля, МДК</b>	<b>Формы промежуточной аттестации</b>
<b>Общепрофессиональный цикл</b>		
ОП.01.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Дифференцированный зачет
ОП.02.	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	Дифференцированный зачет
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места	Дифференцированный зачет
ОП.04.	Экономические и правовые основы производственной деятельности	Дифференцированный зачет
ОП.05.	Основы калькуляции и учета в общественном питании	Дифференцированный зачет
ОП.06.	Основы дизайна и эстетики в профессиональной деятельности	Дифференцированный зачет
ОП.07.	Основы диетологии	Дифференцированный зачет
ОП.08.	Охрана труда	Дифференцированный зачет
<b>Профессиональный цикл</b>		



<b>ПМ.01</b>	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента	экзамен
МДК.01.01.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	зачет
МДК.01.02.	Технология приготовления блюд из круп, риса, бобовых и кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога, теста	зачет
МДК.01.03.	Технология приготовления супов и соусов	зачет
МДК.01.04.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	зачет
МДК.01.05.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	зачет
МДК.01.06.	Технология приготовления и оформления холодных и горячих блюд и закусок	зачет
МДК.01.07.	Технология приготовления и оформления холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков	зачет
МДК.01.08.	Технология приготовления и оформления блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд	зачет
УП.01.	Учебная практика	Дифференцированный зачет
ПП.01.	Производственная практика	Дифференцированный зачет
<b>Итоговая аттестация</b>		<b>Квалификационный экзамен</b>

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

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

В программе итоговой аттестации приводятся сведения об оценочных средствах, включающих тесты, практические задания, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций. Аттестационной комиссией проводится оценка освоенных слушателями профессиональных компетенций в соответствии с согласованными с работодателем критериями, утвержденными образовательной организацией.

К проведению квалификационного экзамена привлекаются

представители работодателей.

## 5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

### Материально-техническое обеспечение реализации программы профессиональной подготовки

Наименования кабинета (мастерской, лаборатории и т.д.)	Материально-техническое оснащение
<b>Кабинеты</b>	
Экономики и менеджмента	<ul style="list-style-type: none"> <li>– посадочные места по количеству слушателей;</li> <li>– рабочее место преподавателя;</li> <li>– комплект нормативно-законодательной документации;</li> <li>– компьютеры с лицензионным программным обеспечением, мультимедийный комплекс.</li> </ul>
Безопасности жизнедеятельности и охраны труда	<ul style="list-style-type: none"> <li>– посадочные места по количеству слушателей;</li> <li>– рабочее место преподавателя;</li> <li>– нормативно-технологическая документация;</li> <li>– компьютеры с лицензионным программным обеспечением, мультимедийный комплекс.</li> </ul>
Кабинет технологии кулинарного производства, организации обслуживания организаций общественного питания, барах	<ul style="list-style-type: none"> <li>– посадочные места по количеству слушателей;</li> <li>– рабочее место преподавателя;</li> <li>– комплект учебно-наглядных пособий по модулю;</li> <li>– технические средства обучения: компьютеры с лицензионным программным обеспечением, мультимедийный комплекс.</li> </ul>
Кабинет товароведения товаров, продуктов, продукции, организации коммерческой деятельности и логистики	<ul style="list-style-type: none"> <li>– посадочные места по количеству слушателей;</li> <li>– рабочее место преподавателя;</li> <li>– нормативно-технологическая документация;</li> <li>– компьютеры с лицензионным программным обеспечением, мультимедийный комплекс.</li> </ul>
<b>Учебный кулинарный цех, лаборатория технологии приготовления пищи</b>	
Цех рассчитан на пять рабочих модулей, оснащенных всем технологическим оборудованием, инвентарем и инструментами в соответствии инфраструктурным листом компетенции Поварское дело «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)	

**Информационное обеспечение реализации программы профессиональной подготовки**

№ п/п	Вид издания	Наименование издания	Автор	Год издания, издательство
<b>Основные источники</b>				
1.	Учебное пособие для начального профессионального образования	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности	Лаушкина Т.А.	2018 год, Издательский центр «Академия»
2.	Учебное пособие для среднего профессионального образования	Товароведение продовольственных товаров	Епифанова М.В..	2018 год, Издательский центр «Академия»
3.	Учебное пособие для начального профессионального образования	Основы физиологии питания, микробиологии гигиены и санитарии	Матюхина З.П.	2017 год, Издательский центр «Академия»
4.	Учебник для начального профессионального образования	Техническое оснащение и организация рабочего места	Лутошкина Г.Г., Анохина Ж.С.	2018 год, Издательский Центр «Академия»
5.	Учебное пособие для начального профессионального образования	Основы экономики	Соколова С.В.	2017 год, Издательский центр «Академия»
6.	Учебное пособие для студентов средних профессиональных учебных заведений	Основы правовых знаний	Шкатулла В.И.	2016 год, Издательский центр «Академия»
7.	Учебно-практическое пособие для начального профессионального образования	Основы калькуляции и учета	Потапова И.И.	2018 год, Издательский центр «Академия»
8.	Нормативно-методическая документация	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий		2017 год, Экономика
9.	Учебное пособие для начального и среднего профессионального образования	Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле	Бурашников Ю.М., Максимов А.С.	2017 года, Издательские центр «Академия»
10.	Учебник для начального профессионального образования	Кулинария	Анфимова Н.А.	2016 год, Издательский центр «Академия»
11.	Нормативно-методическая документация	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для	Голунова Л.Е.	2017 год, «Профинформ»

		предприятий общественного питания		
12.	Учебник для студентов средний профессиональных учебных заведений	Диетология	Барановский А.Ю.	2011 год, СПб: Питер
13.	Учебник для начального профессионального образования	Организация производства на предприятиях общественного питания	Радченко Л.А.	2016 год, Издательский центр «Академия»

### **Кадровое обеспечение реализации программы профессиональной подготовки**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: образование высшее профессиональное; требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: образование не ниже среднего профессионального.

## **6. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

1. Учебный план

2. Рабочие программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла

<b>№ п/п</b>	<b>Индекс дисциплины</b>	<b>Наименование дисциплины</b>
1.	ОП.01.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
2.	ОП.02.	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
3.	ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места
4.	ОП.04.	Экономические и правовые основы производственной деятельности
5.	ОП.05.	Основы калькуляции и учета в общественном питании
6.	ОП.06.	Основы дизайна и эстетики в профессиональной деятельности
7.	ОП.07.	Основы диетологии
7.	ОП.08	Охрана труда

3. Рабочая программа профессионального модуля

<b>№ п/п</b>	<b>Индекс профессионального модуля</b>	<b>Наименование профессионального модуля</b>
1.	ПМ.01	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ОБПОУ «Железнодорожный ПК»  
\_\_\_\_\_ /И.В.Хатюхин/  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ года

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
**программы профессиональной подготовки**  
**областного бюджетного профессионального образовательного учреждения**  
**«Железнодорожный политехнический колледж»**  
**по профессии 16675 Повар**

**Квалификация:** повар, четвертый уровень

**Форма обучения:** очная

**Нормативный срок обучения:** 6 месяцев

## **1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

### **1.1. Нормативная база реализации**

Настоящий учебный план по программе профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар в областном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Железнодорожный политехнический колледж» разработан на основе профессионального стандарта 33.011 Повар (утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610н), приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 N 292 (ред. от 26.05.2015) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения», Устава колледжа.

### **1.2. Организация учебного процесса и режим занятий**

Начало учебных занятий – по мере комплектования групп. Продолжительность учебной недели – пятидневная. Продолжительность академического часа – 45 мин. Нагрузка слушателей обязательными учебными занятиями составляет 40 академических часов в неделю. По завершению освоения учебных дисциплин и профессиональных модулей проводятся зачеты, дифференцированные зачеты и экзамены. Проведение зачетов (в т.ч. дифференцированных) предусматривается за счет времени, отведенного на изучение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля.

Объем обязательной части учебных циклов программы профессиональной подготовки составляет 1040 часов, из них: 147 часов – общепрофессиональный учебный цикл, 866 часов – профессиональный модуль. Промежуточная аттестация – 6 часов (экзамен комплексный), квалификационный экзамен – 8 часов. Консультации – 13 часов. Учебная и производственная практика реализуются рассредоточено в рамках ПМ.01 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента - 688 часов.

### **1.3. Порядок аттестации**

Все учебные дисциплины учебного плана имеют завершающую форму контроля (дифференцированный зачет, зачет). При освоении программ междисциплинарных курсов формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет/экзамен. По завершению освоения профессиональных модулей проводится квалификационный экзамен, направленный на проверку сформированности компетенций и готовности слушателя к выполнению определенных видов деятельности. Итогом проверки является однозначное решение: «вид деятельности освоен/не освоен».



Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Обязательная учебная нагрузка (час.)		Распределение обязательной нагрузки по месяцам					
			всего часов	в т.ч. лабораторных, практических	1 мес	2 мес	3 мес	4 мес	5 мес	6 мес
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный учебный цикл</b>		<b>147</b>	<b>28</b>	<b>68</b>	<b>79</b>				
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Дз, -, -, -, -, -	12	4	12					
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	-, Дз, -, -, -, -	32	8	19	13				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-, Дз, -, -, -, -	42	8	25	17				
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-, Дз, -, -, -, -, -	12	2		12				
ОП.05	Основы калькуляции и учета в общественном питании	-, Дз, -, -, -, -, -	14	6		14				
ОП.06	Основы дизайна и эстетики в профессиональной деятельности	Дз, -, -, -, -, -, -	12		12					
ОП.07	Основы диетологии	-, Дз, -, -, -, -, -	12	2		12				
ОП.08	Охрана труда	-, Дз, -, -, -, -, -	11	2		11				
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>		<b>866</b>	<b>760</b>	<b>106</b>	<b>88</b>	<b>168</b>	<b>168</b>	<b>168</b>	<b>168</b>
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>									
ПМ.01	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента	-, -, -, -, -, Кэ	<b>866</b>	<b>760</b>						
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	З, -, -, -, -, -	32	8	32					
МДК.01.02	Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	З, -, -, -, -, -	36	16	36					
МДК.01.03	Технология приготовления супов и соусов	З, -, -, -, -, -	22	8	22					
МДК.01.04	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	З, -, -, -, -, -	16	8	16					
МДК.01.05	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	-, З, -, -, -, -	24	8		24				
МДК.01.06	Технология приготовления и оформления холодных и горячих блюд и закусок	-, З, -, -, -, -	16	8		16				
МДК.01.07	Технология приготовления и оформления холодных и	-, З, -, -, -, -	18	8		18				

	горячих сладких блюд, десертов и напитков									
МДК.01.08.	Технология приготовления и оформления блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд	-, З, -, -, -, -	14	8		14				
УП.01	Учебная практика	-, -, -, Дз, -, -	280	280		16	168	96		
ПП.01	Производственная практика	-, -, -, -, -, Дз	408	408				72	168	168
	<b>ВСЕГО:</b>		<b>1040</b>	<b>788</b>		<b>174</b>	<b>153</b>	<b>168</b>	<b>168</b>	<b>168</b>
<b>ПА.00</b>	<b>Промежуточная аттестация (комплексный экзамен)</b>	(МДК 01.01-01.08)	<b>6</b>			<b>6</b>				
<b>ИА</b>	<b>Квалификационный экзамен</b>		<b>8</b>							<b>8</b>
	<b>Консультации</b>		<b>13</b>			<b>13</b>				
	<b>ИТОГО:</b>		<b>840</b>	<b>788</b>		<b>174</b>	<b>172</b>	<b>168</b>	<b>168</b>	<b>168</b>
			<b>Всего</b>	дисциплин и МДК	<b>174</b>	<b>121</b>				
		учебной практики			<b>16</b>	<b>168</b>	<b>96</b>			
		производственной практики					<b>72</b>	<b>168</b>	<b>168</b>	
		экзаменов			<b>1</b>					<b>1</b>
		дифференцированных зачетов		<b>2</b>	<b>6</b>			<b>1</b>		<b>1</b>
		зачетов		<b>4</b>	<b>4</b>					

**Примечание:** З – зачет; Дз – дифференцированный зачет; Эк – экзамен комплексный; Кэ – квалификационный экзамен.

**ПЕРЕЧЕНЬ  
кабинетов, лабораторий, мастерских  
по профессии 16675 Повар**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование</b>
1.	Кабинет технологии кулинарного производства, организации обслуживания в организациях общественного питания, барах
2.	Кабинет технологии кондитерского производства, физиологии питания, санитарии и гигиены
3.	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
4.	Кабинет товароведения товаров, продуктов, продукции, организации коммерческой деятельности и логистики
5.	Кабинет технологии кондитерского производства, физиологии питания, санитарии и гигиены

6.	Лаборатория товароведения
7.	Учебный кулинарный цех, лаборатория технологии приготовления пищи
8.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ  
областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Железногорский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ

Директор

ОБПОУ «Железногорский ПК»

\_\_\_\_\_ И.В.Хатюхин

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_ года

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

общепрофессионального цикла

**ОП.01 Основы микробиологии, санитарии**

**и гигиены в пищевом производстве**

для курсовой профессиональной подготовки

по профессии 16675 Повар

Программа учебной дисциплины разработана на основании профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015г. N 610Н (зарегистрирован в Минюсте России 29 сентября N 39023); с учетом Технического описания компетенции Поварское дело «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)».

Организация-разработчик: ОБПОУ «Железногорский ПК»

Разработчики: Белоус Е.И.- мастер п/о, Котлярова Н.В. – преподаватель общепрофессиональных и спец.дисциплин, Дудкина Е.И. – мастер п/о.

## ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы основной программы профессионального обучения профессиональной подготовки рабочих по профессии 16675 Повар.

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

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

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

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

## КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные критерии оценки результатов
- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи	- оценка результатов расчетов при выполнении практических занятий и решения ситуационных задач; - оценка результатов устных и письменных опросов; - тестирование; - оценка результатов решения ситуационных задач на зачете.
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря	
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств	
- основные группы микроорганизмов	
- основные пищевые инфекции, пищевые отравления	
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве	
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде	
- правила личной гигиены работников пищевых производств	
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения	

## ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

Раздел дисциплины	Содержание обучения (темы теоретических занятий, лабораторных работ, самостоятельной работы, а также контрольных работ, и тестирования, консультаций)	Вид учебной нагрузки	Кол-во часов	
<b>Тема 1.1.</b> Морфология и физиология микроорганизмов	<b>Содержание учебного материала</b>	ТЗ	2	
	1			Классификация и морфология бактерий. Строение и классификация грибов. Структура и классификация вирусов. Методы изучения морфологии микроорганизмов
	2			Физиология бактерий. Особенности физиологии грибов и

		простейших. Физиология вирусов		
<b>Тема 1.2.</b> Санитарно-гигиенические требования организации питания	<b>Содержание учебного материала</b>		ТЗ	2
	1.	Стандарты чистоты и качества на рабочем месте основного производства организации питания.		
	2.	Санитарно-гигиенические требования к обустройству предприятий общественного питания, оборудованию, инвентарю, посуде и таре. Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения (НАССР)		
<b>Тема 1.3.</b> Санитарно-гигиенические требования персоналу	<b>Содержание учебного материала</b>		ТЗ	1
	1.	Санитарно-гигиенические требования персоналу, к здоровью, личной гигиене персонала и соблюдению требований безопасности. Требования к гигиеническому обучению персонала		
<b>Тема 1.4.</b> Пищевые инфекции и пищевые отравления. Доброкачественность пищевых продуктов	<b>Содержание учебного материала</b>		ТЗ	2
	1.	Классификация пищевых инфекций и пищевых отравлений. Продукта, вызывающие различные виды пищевых инфекций и пищевых отравлений, условия их хранения.		
	2.	Признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве.		
	<b>Практическое занятие</b>		ПЗ	2
	Работа с оборудованием и приспособлениями микробиологической лаборатории. Исследование морфологии бактерий, дрожжей и микроскопических грибов			
<b>Практическое занятие</b>		ПЗ	2	



	Санитарно-бактериологическое исследование смывов с рук. Приготовление растворов дезинфицирующих и моющих средств		
	<b>Дифференцированный зачет</b>	Дз	1
<b>Всего:</b>			<b>12</b>

## **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Материально-техническое обеспечение**

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

### **Оборудование учебной лаборатории и рабочих мест лаборатории:**

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

### **Технические средства обучения:**

- компьютеры с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный комплекс.

### **Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### **Основные источники:**

1. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для студ.учереждений сред.про.образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018 – 240 с.

#### **Дополнительные источники:**

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

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ  
областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Железногорский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ

Директор

ОБПОУ «Железногорский ПК»

\_\_\_\_\_ И.В.Хатюхин

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ года

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

общепрофессионального цикла

**ОП.02 Физиология питания с основами товароведения**

**продовольственных товаров**

для курсовой профессиональной подготовки

по профессии 16675 Повар

Программа учебной дисциплины разработана на основании профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015г. N 610Н (зарегистрирован в Минюсте России 29 сентября N 39023); с учетом Технического описания компетенции Поварское дело «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия).

Организация-разработчик: ОБПОУ «Железногорский ПК»

Разработчики: Белоус Е.И.- мастер п/о, Котлярова Н.В. – преподаватель общепрофессиональных и спец.дисциплин, Дудкина Е.И. – мастер п/о.

## **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы основной программы профессионального обучения профессиональной подготовки рабочих по профессии 16675 Повар.

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

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

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

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

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

## **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

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

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных  
товаров**

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

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

2.12. Товароведная характеристика крахмала, сахара и кондитерских изделий	1	Химический состав и пищевая ценность крахмала и сахара.		
	2	Химический состав и пищевая ценность кондитерских изделий		
<b>Тема 2.13.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ТЗ	1
Товароведная характеристика вкусовых продуктов	1	Химический состав и пищевая ценность вкусовых продуктов. Чай, кофе и кофейные напитки. Пряности, приправы, поваренная соль, пищевые кислоты		
	<b>Дифференцированный зачет</b>		Дз	1
<b>Всего:</b>				<b>34</b>

## **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Материально-техническое обеспечение**

Для реализации учебной дисциплины имеется лаборатория товароведения продовольственных товаров.

### **Оборудование учебной лаборатории и рабочих мест лаборатории:**

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

### **Технические средства обучения:**

- компьютеры с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный комплекс.

### **Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### **Основные источники:**

2. Епифанова М.В. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/М.В. Епифанова.– М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 208с.



КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ  
областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Железнодорожный политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ

Директор

ОБПОУ «Железнодорожный ПК»

\_\_\_\_\_ И.В.Хатюхин

«\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_ года

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

общепрофессионального цикла

**ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места**

для курсовой профессиональной подготовки рабочих

по профессии 16675 Повар

Программа учебной дисциплины разработана на основании профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015г. N 610Н (зарегистрирован в Минюсте России 29 сентября N 39023); с учетом Технического описания компетенции Поварское дело «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)».

Организация-разработчик: ОБПОУ «Железногорский ПК»

Разработчики: Белоус Е.И.- мастер п/о, Котлярова Н.В. – преподаватель общепрофессиональных и спец.дисциплин, Дудкина Е.И. – мастер п/о.

## **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ** **ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы основной программы профессионального обучения профессиональной подготовки рабочих по профессии 16675 Повар.

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

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

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

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

### **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Основные критерии оценки результатов</b>
- организовывать рабочее место в соответствии с видами производственной деятельности и изготавливаемыми блюдами, напитками	- анализ и оценка выполнения работ на практических занятиях

- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь	
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного производства	
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания»	
- значение рационального использования технологического оборудования кулинарного производства	
- назначение, устройство, техническую характеристику и принцип работы основных видов технологического оборудования кулинарного производства: механического, теплового и холодильного	
- безопасные приемы труда при эксплуатации технологического оборудования, возможные неисправности в работе, причины их возникновения и способы устранения	

## ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места

Раздел дисциплины	Содержание обучения (темы теоретических занятий, лабораторных работ, самостоятельной работы, а также контрольных работ, и тестирования, консультаций)	Вид учебной нагрузки	Кол-во часов	
<b>Тема 3.1.</b> Универсальные кухонные машины	<b>Содержание учебного материала</b>		ТЗ	2
	1	Организация работы овощного цеха. Подбор инвентаря, инструментов, технологического оборудования.		
	2	Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации универсальных кухонных машин.		
<b>Тема 3.2.</b> Картофеле-чистки	<b>Содержание учебного материала</b>		ТЗ	2
	1	Назначение, устройство, принцип работы машин и механизмов для очистки картофеля.		
	2	Правила безопасной эксплуатации машин и механизмов для очистки картофеля.		

<b>Тема 3.3.</b> Овощерезки	<b>Содержание учебного материала</b>		ТЗ	2
	1	Назначение, устройство, принцип работы машин и механизмов для нарезки сырых, свежих и вареных овощей.		
	2	Правила безопасной эксплуатации машин и механизмов для нарезки сырых, свежих и вареных овощей.		
<b>Тема 3.4.</b> Протирочные машины	<b>Содержание учебного материала</b>		ТЗ	2
	1	Назначение, устройство, принцип работы машин для протирания.		
	2	Правила безопасной эксплуатации машин для протирания.		
<b>Практическое занятие №1 «Эксплуатация машин и механизмов для обработки овощей»</b>			ПЗ	2
<b>Тема 3.5.</b> Котлы пищевароч-ные электрические	<b>Содержание учебного материала</b>		ТЗ	2
	1	Организация работы соусного отделения горячего цеха. Подбор инвентаря, инструментов, технологического оборудования.		
	2	Назначение, устройство, принцип работы и правила безопасной эксплуатации котлов пищеварочных электрических.		
<b>Тема 3.6.</b> Плиты электрические секцион- но- модулирован- ные	<b>Содержание учебного материала</b>		ТЗ	2
	1	Назначение, устройство, принцип работы плит электрический секцион- но-модулированных.		
	2	Правила безопасной эксплуатации плит электрических секцион- но-модулированных.		
<b>Тема 3.7.</b> Сковороды электрические секцион- но- модулированн ые	<b>Содержание учебного материала</b>		ТЗ	2
	1	Назначение, устройство, принцип работы сковород электрических секцион- но-модулированных.		
	2	Правила безопасной эксплуатации сковород электрических секцион- но-модулированных.		
<b>Практическое занятие №2 «Эксплуатация плит электрических секцион- но-модулированных»</b>			ПЗ	2
<b>Тема 3.8.</b> Фритюрницы электрические	<b>Содержание учебного материала</b>		ТЗ	2
	1	Организация работы супового отделения горячего цеха. Подбор инвентаря, инструментов, технологического оборудования.		

	2	Назначение, устройство, принцип работы и правила безопасной эксплуатации фритюрниц электрических.		
<b>Тема 3.9.</b> Жарочные и пекарные шкафы	<b>Содержание учебного материала</b>		ТЗ	2
	1	Назначение, устройство, принцип работы жарочных и пекарных шкафов.		
	2	Правила безопасной эксплуатации жарочных и пекарных шкафов.		
<b>Тема 3.10.</b> Мелкие варочные аппараты	<b>Содержание учебного материала</b>		ТЗ	2
	1	Назначение, устройство, принцип работы мелких варочных аппаратов.		
	2	Правила безопасной эксплуатации мелких варочных аппаратов.		
<b>Тема 3.11.</b> Пароварочные аппараты	<b>Содержание учебного материала</b>		ТЗ	1
	1	Назначение, устройство, принцип работы пароварочных аппаратов. Правила безопасной эксплуатации пароварочных аппаратов.		
	<b>Практическое занятие №3</b> «Эксплуатация жарочного оборудования: сковород, фритюрниц, жарочных шкафов»			
<b>Практическое занятие №4</b> «Эксплуатация пароварочных и мелких варочных аппаратов»		ПЗ	2	
<b>Тема 3.12.</b> СВЧ-оборудование	<b>Содержание учебного материала</b>		ТЗ	2
	1	Назначение, устройство, принцип работы СВЧ-оборудования.		
	2	Правила безопасной эксплуатации СВЧ-оборудования.		
<b>Тема 3.13.</b> Грили	<b>Содержание учебного материала</b>		ТЗ	2
	1	Назначение, устройство, принцип работы грилей.		
	2	Правила безопасной эксплуатации грилей.		
<b>Тема 3.14.</b> Мясорубки электрические	<b>Содержание учебного материала</b>		ТЗ	2
	1	Организация работы мясо-рыбного цеха. Подбор инвентаря, инструментов, технологического оборудования.		
	2	Назначение, устройство, принцип работы и правила безопасной эксплуатации мясорубок электрических.		
<b>Тема 3.15.</b> Кипятильники электрические	<b>Содержание учебного материала</b>		ТЗ	2
	1	Назначение, устройство, принцип работы кипятильников электрических.		
	2	Правила безопасной эксплуатации		

		кипятильников электрических.		
<b>Тема 3.16.</b> Мармиты электрические	<b>Содержание учебного материала</b>		ТЗ	2
	1	Назначение, устройство, принцип работы мармитов электрических.		
	2	Правила безопасной эксплуатации мармитов электрических.		
<b>Тема 3.17.</b> Холодильное оборудование	<b>Содержание учебного материала</b>		ТЗ	2
	1	Назначение, устройство, принцип работы холодильного оборудования.		
	2	Правила безопасной эксплуатации холодильного оборудования.		
<b>Дифференцированный зачет</b>			Дз	1
<b>Всего:</b>				<b>42</b>

## УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

### Минимальное материально-техническое обеспечение

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

Оборудование учебной лаборатории и рабочих мест лаборатории:

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

Технические средства обучения:

- компьютеры с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный комплекс.

### Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### Основные источники:

1. Лутошкина Г.Г., Анохина Ж.С. Техническое оснащение и организация рабочего места. учебник для студ. учреждений проф. образования. / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина – 4-е изд. стер., М. - Издательский Центр «Академия», 2018 г. - 240 с.

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ  
областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Железнодорожный политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор  
ОБПОУ «Железнодорожный ПК»  
\_\_\_\_\_ И.В.Хатюхин  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ года

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
общепрофессионального цикла  
**ОП.04. Экономические и правовые основы**  
**производственной деятельности**  
для курсовой профессиональной подготовки  
по профессии 16675 Повар



Программа учебной дисциплины разработана на основании профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015г. N 610Н (зарегистрирован в Минюсте России 29 сентября N 39023); с учетом Технического описания компетенции Поварское дело «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)».

Организация-разработчик: ОБПОУ «Железногорский ПК»

Разработчики: Белоус Е.И.- мастер п/о, Котлярова Н.В. – преподаватель общепрофессиональных и спец.дисциплин, Дудкина Е.И. – мастер п/о.

**ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.04. Экономические и правовые основы производственной**  
**деятельности**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы основной программы профессионального обучения профессиональной подготовки рабочих по профессии 16675 Повар.

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

- ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой промышленности;
- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;
- вычислять материальные затраты и цены реализации для достижения требуемой прибыли по кухне, а также корректировать текущую практику изготовления пищевых продуктов и контроля порций в соответствии с нормой прибыли.

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

- принципы рыночной экономики;
- организационно-правовые формы предприятий;
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- сезонность и колебание цен на ингредиенты;
- рыночные принципы торговли;
- важность экономии и эффективности при приготовлении пищи.

**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Основные критерии оценки результатов</b>
- ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой промышленности	- анализ и оценка выполнения работ на практическом занятии; - тестирование
- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях	

- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства	
- принципы рыночной экономики	
- организационно-правовые формы предприятий	
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения	

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.04. Экономические и правовые основы производственной  
деятельности**

<b>Раздел дисциплины</b>	<b>Содержание обучения</b> (темы теоретических занятий, лабораторных работ, самостоятельной работы, а также контрольных работ, и тестирования, консультаций)	<b>Вид учебной нагрузки</b>	<b>Кол-во часов</b>
<b>Тема 4.1.</b> Экономические отношения в обществе	<b>Содержание учебного материала</b>		ТЗ 2
	1.	Роль и сущность экономики. Общественное производство и его основные стадии. Главные вопросы экономики. Ключевые элементы производства. Собственность и организационно-правовые формы предприятий. Основные направления предпринимательства.	
	2.	Денежные обращения в условиях рыночной экономики.	
<b>Тема 4.2.</b> Основные понятия конституционного, гражданского, трудового, финансового и налогового права	<b>Содержание учебного материала</b>		ТЗ 3
	1.	Понятие права. Система права, задачи, функции, структура права. Основы теории государства.	
	2.	Основы конституционного строя России. Права и свободы человека и гражданина. Гражданское право, трудовое право.	
	3.	Финансовое право: деятельность, система, контроль. Налоговое право: налоговая система, ответственность за нарушение налогового законодательства.	
<b>Тема 4.3.</b> Учет денежных	<b>Содержание учебного материала</b>		ТЗ 2
	1.	Нормативное регулирование	

средств операций	и		денежного обращения. Учет кассовых операций и денежных средств в кассе.		
		2.	Учет движения денежных средств на производстве. Учет денежных документов. Инвентаризация денежных средств в кассе.		
			<b>Практическое занятие</b>	ПЗ	2
			Решение профессиональных задач по правовому законодательству		
<b>Тема 4.4.</b> Механизмы формирования заработной платы	<b>Содержание учебного материала</b>			ТЗ	2
	1	Действующие формы оплаты труда.			
	2	Механизмы формирования заработной платы.			
			<b>Дифференцированный зачет</b>	Дз	1
<b>Всего:</b>					<b>12</b>

## УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

### Минимальное материально-техническое обеспечение

Для реализации учебной дисциплины имеется кабинет экономических и правовых дисциплин.

#### Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству слушателей;
- рабочее место преподавателя;
- комплект нормативно-законодательной документации.

#### Технические средства обучения:

- компьютеры с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный комплекс.

#### Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### Основные источники:

1. Соколова С.В. Основы экономики. Учебное пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2016 г.

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ  
областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Железнодорожный политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор  
ОБПОУ «Железнодорожный ПК»  
\_\_\_\_\_ И.В.Хатюхин  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ года

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
обще профессионального цикла  
**ОП.05. Основы калькуляции и учета в общественном питании**  
для курсовой профессиональной подготовки рабочих  
по профессии 16675 Повар

Программа учебной дисциплины разработана на основании профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015г. N 610Н (зарегистрирован в Минюсте России 29 сентября N 39023); с учетом Технического описания компетенции Поварское дело «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)».

Организация-разработчик: ОБПОУ «Железногорский ПК»

Разработчики: Белоус Е.И.- мастер п/о, Котлярова Н.В. – преподаватель общепрофессиональных и спец.дисциплин, Дудкина Е.И. – мастер п/о.

## ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП.05. Основы калькуляции и учета в общественном питании

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы основной программы профессионального обучения профессиональной подготовки рабочих по профессии 16675 Повар.

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

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

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

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

### КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные критерии оценки результатов
- производить расчёты расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции	- анализ и оценка выполнения работ на практическом занятии
- порядок составления плана–меню	
порядок составления калькуляции и расчёт количества сырья по нормативам	
- учёт сырья и готовых изделий на производстве	
- учёт реализации и отпуска готовой продукции	

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.05. Основы калькуляции и учета в общественном питании**

<b>Раздел дисциплины</b>	<b>Содержание обучения</b> (темы теоретических занятий, лабораторных работ, самостоятельной работы, а также контрольных работ, и тестирования, консультаций)		<b>Вид учебной нагрузки</b>	<b>Кол-во часов</b>
<b>Тема 5.1.</b> Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий	<b>Содержание учебного материала</b>		ТЗ	1
	1	Принципы построения сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Порядок и правила пользования.		
<b>Тема 2.1.</b> План-меню предприятия. Калькуляция кулинарной продукции	<b>Содержание учебного материала</b>		ТЗ	2
	1	Понятие о цене и ценообразовании. Порядок составления плана-меню.		
	2	Составление калькуляции на блюда, изделия, напитки. Расчёт сырья по нормативам. Правила оформления калькуляционных карточек по наименованиям блюд.		
<b>Тема 3.1.</b> Учёт поступления и выбытия сырья. Учет реализации и отпуска готовой кулинарной продукции	<b>Содержание учебного материала</b>		ТЗ	2
	1	Документальное оформление и учёт поступления продуктов, товаров и тары, их отпуск и реализация. Товарные потери. Особенности учёта готовой кулинарной продукции.		
	2	Инвентаризация продуктов, товаров и тары. Выявление и учёт результатов инвентаризации.		
	<b>Практическое занятие</b>		ПЗ	2
	Работа сборником рецептур блюд и кулинарных изделий			
	<b>Практическое занятие</b>		ПЗ	2
	Составление калькуляционных карточек на блюда, изделия, напитки, реализуемые на предприятиях общественного питания			
<b>Практическое занятие</b>		ПЗ	2	
Оформление акта реализации и отпуска изделий кухни, дневного				



	заборного листа на отпуск готовых изделий кухни с производства в обеденный зал		
	<b>Дифференцированный зачет</b>	ДЗ	1
<b>Всего:</b>			<b>12</b>

## **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Минимальное материально-техническое обеспечение**

Для реализации учебной дисциплины имеется кабинет экономических и правовых дисциплин.

### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

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

### **Технические средства обучения:**

- компьютеры с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный комплекс.

### **Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### **Основные источники:**

1. Потапова И.И. Основы калькуляции и учёта: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования./ И.И.Потапова – М.: Издательский центр «Академия», 2018. -192 с..
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий – М.: Экономика, 2017 г.

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ  
областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Железнодорожный политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ

Директор

ОБПОУ «Железнодорожный ПК»

\_\_\_\_\_ И.В.Хатюхин

«\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_ года

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

общепрофессионального цикла

**ОП.06 Основы дизайна и эстетики в профессиональной деятельности**

для курсовой профессиональной подготовки

по профессии 16675 Повар

Программа учебной дисциплины разработана на основании профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015г. N 610Н (зарегистрирован в Минюсте России 29 сентября N 39023); с учетом Технического описания компетенции Поварское дело «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)».

Организация-разработчик: ОБПОУ «Железногорский ПК»

Разработчики: Белоус Е.И.- мастер п/о, Котлярова Н.В. – преподаватель общепрофессиональных и спец.дисциплин, Дудкина Е.И. – мастер п/о.

## ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП.06 Основы дизайна и эстетики в профессиональной деятельности

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы основной программы профессионального обучения профессиональной подготовки рабочих по профессии 16675 Повар.

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

- изготавливать элементы художественного декора;
- подбирать цветовую гамму при оформлении кулинарных и кондитерских изделий;
- разрабатывать дизайн и композиции;
- соблюдать технологическую последовательность выполнения работ;
- оформлять готовые изделия с учетом эстетических требований.

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

- историю развития дизайна, эстетики, и организации бытовой и производственной среды;
- основные методы художественного проектирования;
- основные факторы украшения блюд;
- использовать ритм, линию, силуэт, цвет, пропорции, форму, композицию как средства художественной выразительности и проектирования объекта дизайна;
- выполнять эскизы, модели и проекты плоских, рельефных и объёмно-пластических композициях кулинарных блюд с учетом их назначения, эстетических качеств материала, традиционных технологий производства.

### КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные критерии оценки результатов
- выбирать основные продукты для приготовления украшений;	- оценка результатов расчетов при выполнении практических занятий и решения ситуационных задач; - оценка результатов устных и письменных опросов; - тестирование; - оценка результатов решения ситуационных задач на зачете.
- выбирать основные продукты и дополнительные ингредиенты для создания гармоничных блюд и кондитерских изделий;	
- использовать основные приемы изготовления украшений;	
- соблюдать температурный режим и правила приготовления для разных типов	

отделочных полуфабрикатов;	
- технику и варианты оформления блюд и кондитерских изделий;	
- применять актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий;	
- органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений	
- пользоваться нормативной и специальной литературой;	
- разрабатывать новые виды оформления;	
- применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус;	
- пользоваться инструментами для карвинга;	
- создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд.	

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.06** Основы дизайна и эстетики в профессиональной деятельности

<b>Раздел дисциплины</b>	<b>Содержание обучения</b> (темы теоретических занятий, лабораторных работ, самостоятельной работы, а также контрольных работ, и тестирования, консультаций)	<b>Вид учебной нагрузки</b>	<b>Кол-во часов</b>
<b>Раздел I. Основы эстетики</b>			<b>4</b>
<b>Тема 1.1.</b> Предмет, задачи эстетики и дизайна	<b>Содержание учебного материала</b>	ТЗ	2
	1. Предмет, задачи эстетики и дизайна Профессиональная значимость дисциплины.		
	2. Ключевые понятия дисциплины эстетика и дизайн. Краткая история возникновения эстетики.		
<b>Тема 1.2.</b> Основные направления развития эстетики. Цвет в кулинарии.	<b>Содержание учебного материала</b>	ТЗ	2
	1. Цвет в кулинарных и кондитерских изделиях. Влияние цвета на аппетит. Правильное сочетание цвета в современном искусстве украшения блюд и кондитерских изделий		
	2. Расположение изделия на блюде (тарелке). Цветовая гамма изделий.		
<b>Раздел II. Дизайн</b>			<b>8</b>

<b>в оформлении кулинарной и кондитерской продукции</b>				
<b>Тема 2.1.</b> Основные понятия и виды дизайна.	<b>Содержание учебного материала</b>		ТЗ	2
	1.	Виды дизайна: проектирование, конструирование, пропорциональность, контрастность, фактура, цвет, размер, форма.		
	2.	Значение композиции отделки кондитерских изделий.		
<b>Тема 2.2.</b> Технология приготовления и использование в оформлении отделочных полуфабрикатов	<b>Содержание учебного материала</b>		ТЗ	3
	1.	Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для создания отделочных полуфабрикатов.		
	2.	Инструменты и инвентарь, используемые для украшения кондитерских изделий		
	3.	Техника и варианты оформления и декорирования кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами.		
	<b>Практическое занятие</b>		ПЗ	2
	Подбор необходимого оборудования и инвентаря для приготовления и украшения готовых блюд и изделий.			
	<b>Дифференцированный зачет</b>		ДЗ	1
<b>ВСЕГО:</b>				<b>12</b>

## **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кулинарный и кондитерский цеха.

#### **Оборудование лаборатории:**

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

#### **Оборудование учебного кулинарного цеха:**

- производственные модули;
- универсальная кухонная машина с комплектом сменных исполнительных механизмов;
- мясорубка МИМ-600;
- тестораскаточная машина;
- тестомесильная машина ТММ-140;
- взбивальная машина;
- шкаф жарочный;
- пароконвектомат;
- СВЧ-печь;
- холодильный шкаф
- шкаф шоковой заморозки.

#### **Технические средства обучения:**

- компьютеры с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор.

#### **Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### **Основные источники**

1. Тошев А.Д., Пономарёва Т.А., Искусство оформления блюд и кулинарных изделий, Челябинск, Издательский центр ЮУрГУ, 2010.

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ  
областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Железнодорожный политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ

Директор

ОБПОУ «Железнодорожный ПК»

\_\_\_\_\_ И.В.Хатюхин

«\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_ года

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

общеобразовательного цикла

**ОП.07 Основы диетологии**

для курсовой профессиональной подготовки

по профессии 16675 Повар



Программа учебной дисциплины разработана на основании профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015г. N 610Н (зарегистрирован в Минюсте России 29 сентября N 39023); с учетом Технического описания компетенции Поварское дело «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)».

Организация-разработчик: ОБПОУ «Железногорский ПК»

Разработчики: Белоус Е.И.- мастер п/о, Котлярова Н.В. – преподаватель общепрофессиональных и спец.дисциплин, Дудкина Е.И. – мастер п/о.

## ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07 Основы диетологии

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы основной программы профессионального обучения профессиональной подготовки рабочих по профессии 16675 Повар.

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

- составлять примерное меню для детей различных возрастных групп;
- составлять примерное меню основных лечебных диет.

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

- принципы рационального сбалансированного питания;
- физиологические нормы потребления пищевых веществ детей различных возрастных групп;
- особенности организации лечебного питания;
- характеристику основных лечебных диет;
- основы диетотерапии при заболеваниях различных органов и систем;
- общие принципы лечебно-профилактического питания;
- принципы составления меню диет;
- требования к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности;
- требования к организации питьевого режима;
- особенности применения биологически активных добавок;
- особенности лечебной кулинарии.

### КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Основные критерии оценки результатов</b>
- составлять примерное меню для детей различных возрастных групп	- анализ и оценка выполнения работ на практическом занятии
- составлять примерное меню основных лечебных диет	
- принципы рационального сбалансированного питания	
- физиологические нормы потребления пищевых веществ детей различных возрастных групп	
- особенности организации лечебного питания	
- характеристику основных лечебных диет	
- основы диетотерапии при заболеваниях различных органов и систем	

- общие принципы лечебно-профилактического питания	
- принципы составления меню диет	
- требования к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности	
- требования к организации питьевого режима	
- особенности применения биологически активных добавок	
- особенности лечебной кулинарии	

## ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07 Основы диетологии

Раздел дисциплины	Содержание обучения (темы теоретических занятий, лабораторных работ, самостоятельной работы, а также контрольных работ, и тестирования, консультаций)	Вид учебной нагрузки	Кол-во часов
<b>Тема 1.1.</b> Принципы рационального сбалансированного питания. Особенности формирования примерного меню	<b>Содержание учебного материала</b>	ТЗ	1
	1. Физиологические нормы потребления пищевых веществ детей дошкольного и школьного возраста. Энергетическая ценность потребляемой кулинарной продукции. Режим питания детей различных возрастных групп. Требования к формированию примерного меню для детей различных возрастных групп.		
<b>Тема 1.2.</b> Организация лечебного питания. Характеристика основных лечебных диет	<b>Содержание учебного материала</b>	ТЗ	2
	1. Значение и принципы лечебного питания. Пищевые продукты в лечебном питании и показатели их качества. 2. Показания к применению. Общая характеристика. Энергоценность рациона. Кулинарная обработка пищи. Режим питания. Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда		
<b>Тема 1.3.</b> Диетотерапия при заболеваниях кишечника, печени, желчевыводящих путей, желудка, болезнях	<b>Содержание учебного материала</b>	ТЗ	2
	1. Общая характеристика. Энергоценность рациона. Кулинарная обработка пищи. Режим питания. 2. Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда. Технологические особенности приготовления блюд с учетом диетической группы		

поджелудочной железы и почек						
<b>Тема 1.4.</b> Диетотерапия при заболеваниях эндокринной системы, ожирении	<b>Содержание учебного материала</b>		ТЗ	2		
	1.	Общая характеристика. Энергоценность рациона. Кулинарная обработка пищи. Режим питания.				
	2.	Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда. Технологические особенности приготовления блюд с учетом диетической группы				
<b>Тема 1.5.</b> Диетотерапия при острых инфекционных и аллергических заболеваниях.	<b>Содержание учебного материала</b>		ТЗ	1		
	1.	Общая характеристика. Энергоценность рациона. Кулинарная обработка пищи. Режим питания. Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда. Технологические особенности приготовления блюд с учетом диетической группы				
<b>Тема 1.6.</b> Лечебно-профилактическое питание	<b>Содержание учебного материала</b>		ТЗ	1		
	1.	Общие принципы лечебно-профилактического питания. Показания к назначению лечебно-профилактического питания. Продуктовые нормы и взаимозаменяемость продуктов. Принципы составления меню диет. Контроль за качеством готовой кулинарной продукции. Требования к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности. Требования к организации питьевого режима. Применение биологически активных добавок. Особенности лечебной кулинарии.				
	<b>Практическое занятие</b>				ПЗ	2
	Составление меню для различных видов диет в соответствии с особенностями питания и технологических процессов					
Расчет энергетической ценности потребительских продуктов для сбалансированного рациона питания в соответствии с возрастной группой						
<b>Дифференцированный зачет</b>		Дз	1			
<b>ВСЕГО</b>				<b>12</b>		

## **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

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

#### **Оборудование учебной лаборатории и рабочих мест лаборатории:**

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

#### **Технические средства обучения:**

- компьютеры с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор.

#### **Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

1. Барановский А.Ю. Диетология. – СПб: Питер, 2015.

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ  
областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Железнодорожный политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ОБПОУ  
«Железнодорожный ПК»

\_\_\_\_\_ И.В.Хатюхин

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ года

**ОП.08. Охрана труда**  
для курсовой профессиональной подготовки  
по профессии 16675 Повар

Программа учебной дисциплины разработана на основании профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015г. N 610Н (зарегистрирован в Минюсте России 29 сентября N 39023); с учетом Технического описания компетенции Поварское дело «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)».

Организация-разработчик: ОБПОУ «Железногорский ПК»

Разработчики: Белоус Е.И.- мастер п/о, Котлярова Н.В. – преподаватель общепрофессиональных и спец.дисциплин, Дудкина Е.И. – мастер п/о.

## ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.08. Охрана труда

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы основной программы профессионального обучения профессиональной подготовки рабочих по профессии 16675 Повар.

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

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

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

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

### КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного производства	- анализ и оценка выполнения работ на практическом занятии
- оказывать доврачебную помощь пострадавшим в результате возникновения несчастного случая на производстве	
- гасить незначительные очаги возгорания	
- пользоваться первичными средствами	



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

## ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.08. Охрана труда

Раздел дисциплины	Содержание обучения (темы теоретических занятий, лабораторных работ, самостоятельной работы, а также контрольных работ, и тестирования, консультаций)	Вид учебной нагрузки	Кол-во часов
<b>Тема 6.1.</b> Основные законодательные положения и организация охраны труда.	<b>Содержание учебного материала</b>	ТЗ	1
	1. Основные документы, регламентирующие охрану труда. Организация работы по охране труда. Ответственность за нарушение законодательных и иных нормативных актов по охране труда. Надзор и контроль по охране труда. Основные законодательные положения производственной экологии.		
<b>Тема 6.2.</b> Производственный травматизм и профессиональные заболевания	<b>Содержание учебного материала</b>	ТЗ	2
	1. Причины профессиональных заболеваний и травматизма. Расследование и учет несчастных случаев на производстве. 2. Организация обучения работающих безопасности труда.		
<b>Тема 6.3.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	ТЗ	2

Электробезопасность	1.	Требования техники безопасности, производственной экологии, санитарной и пожарной безопасности к устройству и содержанию предприятий.		
	2.	Опасность поражения и действие электрического тока на человека. Организационные и технические мероприятия по обеспечению электробезопасности. Технические способы и средства защиты от поражения электрическим током. Первая помощь при поражении электрическим током.		
<b>Тема 6.4.</b> Требования техники безопасности при эксплуатации оборудования кулинарного производства	<b>Содержание учебного материала</b>		ТЗ	2
	1.	Техника безопасности при эксплуатации механического, теплового и холодильного оборудования.		
	2.	Особенности проведения вводного, первичного инструктажей, инструктажа на рабочем месте, текущего и внепланового инструктажей.		
<b>Тема 6.5.</b> Противопожарная профилактика, средства пожаротушения	<b>Содержание учебного материала</b>		ТЗ	1
	1.	Противопожарная профилактика. Пожарная безопасность на территории предприятия и в цехе. Пожарная безопасность при выполнении работ. Средства тушения пожаров и правила пользования ими. Пожарная сигнализация. Действия в случае пожара.		
	<b>Практическое занятие</b>		ПЗ	2
	Оказание доврачебной помощи пострадавшим в результате возникновения несчастного случая на производстве			
<b>Дифференцированный зачет</b>		Дз	1	
<b>Всего:</b>				<b>11</b>

## **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Минимальное материально-техническое обеспечение**

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

### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

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

### **Технические средства обучения:**

- компьютеры с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный комплекс.

### **Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

### **Основные источники:**

3. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. / Бурашников Ю.М., Максимов А.С. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 224 с.

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ  
областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Железнодорожный политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор  
ОБПОУ «Железнодорожный ПК»  
\_\_\_\_\_ И.В.Хатюхин  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_ года

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ.01 Приготовление блюд, напитков и кулинарных**  
**изделий и другой продукции разнообразного ассортимента**  
для курсовой профессиональной подготовки  
по профессии 16675 Повар

Программа профессионального модуля разработана на основе профессионального стандарта 33.011 Повар (утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610н), приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 N 292 (ред. от 26.05.2015) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения», с учетом Технического описания компетенции Поварское дело «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)»

Организация-разработчик: ОБПОУ «Железногорский ПК»

Разработчики: Белоус Е.И.- мастер п/о, Котлярова Н.В. – преподаватель общепрофессиональных и спец.дисциплин, Дудкина Е.И. – мастер п/о.

## **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной программы профессионального обучения квалификации **Повар (4 уровня)** и определяет результаты, содержание и усвоения обучения, обеспечивающие в освоение вида деятельности (ВД): **приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента.**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимся видом деятельности **приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента**, в том числе профессиональными компетенциями (ПК):

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 1.1.	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
ПК 1.2.	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

Требования к практическому опыту работы: не менее года на третьем квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для сотрудников, имеющих профессиональное обучение (программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих); не менее шести месяцев на третьем квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для сотрудников, имеющих среднее профессиональное образование.

В результате освоения программы профессионального модуля обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

- оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- оценки наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготовки товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий;
- контроля выполнения помощником повара заданий;
- контроля хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;

- разработки меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготовки сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготовки экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- нарезки и формовка овощей и фруктов;
- приготовления и оформления канапе и легких закусок разнообразного ассортимента;
- приготовления и оформления холодных и горячих закусок;
- приготовления и оформления холодных рыбных и мясных блюд;
- приготовления и оформления супов, отваров и бульонов;
- приготовления и оформления горячих и холодных соусов;
- приготовления и оформления блюд из овощей и грибов;
- приготовления и оформления блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;
- приготовления и оформления блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи;
- приготовления и оформления блюд из творога, сыра, макаронных изделий
- приготовления и оформления мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента;
- приготовления и оформления холодных и горячих десертов;
- приготовления и оформления блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;
- контроля хранения и расхода продуктов на производстве;
- контроля качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- контроля безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- презентации готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;

**знать:**

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке;

- специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий;
- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий;
- технологии наставничества и обучения на рабочих местах;
- способы организации питания, в том числе диетического;
- технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- структуру и методы разделки и подготовки мяса к тепловой обработке тушки домашней птицы, способы приготовления всех частей мяса, птицы;
- существующие виды и методы подготовки к тепловой обработке рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления
- характеристики различных видов и стилей подачи блюд, обстоятельства их применения;
- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов;
- виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации;
- требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;
- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;
- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;
- требования охраны труда, производственной санитарной и пожарной безопасности в организации питания;
- виды блюд и тарелок для сервировки, другое оборудование для презентации;
- общепринятые гарниры и украшения для традиционных блюд;



**уметь:**

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать стандарты чистоты и качества на рабочем месте основного производства организации питания на всех этапах производства, даже в стрессовой ситуации;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести, такие как внешний вид, аромат, структура и т.д.;
- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса;
- производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале;
- оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения;
- готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу;
- соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления;
- оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия;
- подготавливать, разделывать различные виды мяса, птицы, делить на порции и филировать различные отрезки мяса, используемые в кулинарии
- подготавливать целую рыбу на порционные куски рыбы к дальнейшей обработке, удалять чешую и внутренности, филировать
- изготовление различных видов макаронных изделий
- изготавливать широкий диапазон блюд, включая: супы и соусы; закуски горячие и холодные; салаты и закусочные блюда; блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных; блюда из мяса домашних животных, птицы; овощные и вегетарианские блюда; фирменные и интернациональные блюда; блюда из риса и макаронных изделий; хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты.
- готовить блюда региональной, национальной по рецептурами;

- организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента;
- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий;
- творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;
- осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи, включая завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин;
- применять современные технологии и методики приготовления пищи;
- отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий;
- составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;
- использовать для презентации пищи тарелки, миски, блюда, профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи.

## **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные критерии оценки результата</b>
ПК 1.1. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	- оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	- оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и

	кулинарных изделий
	- составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	- подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий
	- контроль выполнения помощником повара заданий
	- контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК 1.2. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	- разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий
	- подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	- подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	- нарезка и формовка овощей и фруктов
	- приготовление и оформление канапе и легких закусок разнообразного ассортимента
	- приготовление и оформление холодных и горячих закусок
	- приготовление и оформление холодных рыбных и мясных блюда
	- приготовление и оформление супов, отваров и бульонов
	- приготовление и оформление горячих и холодных соусов
	- приготовление и оформление блюд из овощей и грибов
	- приготовление и оформление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных
	- приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи
	- приготовление и оформление блюд из

	творога, сыра, макаронных изделий
	- приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента
	- приготовление и оформление холодных и горячих десертов
	- приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд
	- контроль хранения и расхода продуктов на производстве
	- контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	- контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий
	- презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код	Элементы ПМ	Виды учебной нагрузки, в часах				Всего часов
		ТЗ	ПЗ/ЛБ	Консультации	Формы контроля /часы	
ПМ.01 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента	МДК.01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	23	2/6	2	3 / 1	<b>34</b>
	МДК.01.02 Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	19	4/12	2	3 / 1	<b>38</b>
	МДК.01.03 Технология приготовления супов и соусов	13	2/6	2	3 / 1	<b>24</b>
	МДК.01.04 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	7	2/6	1	3 / 1	<b>17</b>
	МДК.01.05 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	15	2/6	2	3 / 1	<b>26</b>
	МДК.01.06 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	7	2/6	1	3 / 1	<b>17</b>
	МДК.01.07 Технология приготовления и оформления сладких блюд и напитков	9	2/6	2	3/1	<b>20</b>
	МДК.01.08. Технология приготовления блюд лечебного питания	5	2/6	1	3/1	<b>15</b>
УП.01			272		Дз/8	<b>280</b>
ПП.01			400		Дз/8	<b>408</b>
Промежуточная аттестация						<b>6</b>
Итоговая аттестация по модулю						<b>8</b>
Объем нагрузки по ее видам		98	18/54/672	13	24	
Всего часов по модулю						<b>893</b>

## КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код	Элементы ПМ	Учебные недели и нагрузки в часах																									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
	ОП01	6ТЗ	4ЛБ	2ТЗ																							
	ОП02		9ТЗ	10ТЗ, 4ЛБ	2ТЗ, 2ЛБ	2ТЗ	2ЛБ, 1ТЗ																				
	ОП03	4ТЗ	6ТЗ	7ТЗ	4ЛБ, 6ТЗ	7ТЗ	4ЛБ, 4ТЗ																				
	ОП04		5ТЗ	2ЛБ	4ТЗ	1ТЗ																					
	ОП05					7ТЗ	2ЛБ, 3ТЗ																				
	ОП06							7ТЗ, 6ЛБ	1ТЗ																		
	ОП07							2ТЗ	8ТЗ, 2ЛБ																		
	ОП08								7ТЗ	2ТЗ, 2ЛБ																	
ПМ.01 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента	МДК01.01	23ТЗ 2ЛБ	6ЛБ 1З																								
	МДК01.02	5ТЗ	9ТЗ	5ТЗ 4ЛБ 6ЛБ	6ЛБ 1З																						
	МДК01.03				13ТЗ 2ЛБ	6ЛБ 1З																					
	МДК01.04					7ТЗ 2ЛБ 6ЛБ 1З																					
	МДК01.05					15ТЗ 2ЛБ 6ЛБ 1З																					
	МДК01.06						7ТЗ 2ЛБ 6ЛБ 1З																				
	МДК01.07						9ТЗ	2ЛБ 6ЛБ 1З																			
	МДК01.08							5ТЗ 2ЛБ 6ЛБ	1З																		
	УП01										16УП	40УП	40УП	40УП	40УП	40УП	40УП	16УП; 8Дз									
	ПП01																	16ПП	40ПП	40ПП	40ПП	40ПП	40ПП	40ПП	40ПП	40ПП	40ПП
	ПА									13К																	
	ИА									6Э																	
																										8КЭ	

ТЗ – теоретическое занятие, ПЗ - практическое занятие, ЛБ – лабораторная работа, З – зачет, УП – учебная практика, ПП – производственная практика, К – консультация, Дз – дифференцированный зачет, Э – экзамен, КЭ – квалификационный экзамен

## СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Код и элемент ПМ	Содержание обучения (темы теоретических, практических занятий, лабораторных работ, самостоятельной работы, консультаций, наименования видов работ практики)	Вид учебной нагрузки	Кол-во часов
1	2	3	4
<b>ПМ 01.</b> <b>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента</b>			
<b>МДК.01.01.</b> Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов			<b>32</b>
<b>Тема 1.1.1.</b> Механическая кулинарная обработка клубнеплодов	<b>Содержание учебного материала</b>		ТЗ
	1.	Пищевая ценность клубнеплодов. Механический способ обработки клубнеплодов.	
2.	Формы нарезки клубнеплодов: простые, сложные, европейские. Кулинарное использование различных форм нарезки клубнеплодов. Требования к качеству и сроки хранения клубнеплодов. Отходы овощей и их использование.		
<b>Тема 1.1.2.</b> Механическая кулинарная обработка корнеплодов	<b>Содержание учебного материала</b>		ТЗ
	1.	Пищевая ценность корнеплодов. Механический способ обработки корнеплодов.	
2.	Формы нарезки корнеплодов: простые, сложные. Кулинарное использование различных форм нарезки корнеплодов. Требования к качеству и сроки хранения корнеплодов. Отходы овощей и их использование.		
<b>Тема 1.1.3.</b> Кулинарная обработка капустных и	<b>Содержание учебного материала</b>		ТЗ
	1.	Пищевая ценность капустных и луковых овощей. Кулинарная обработка капустных и луковых	
и			

луковых овощей		овощей.			
	2.	Формы нарезки капустных и луковых овощей. Кулинарное использование различных форм нарезки капустных и луковых овощей. Требования к качеству и сроки хранения капустных и луковых овощей. Отходы овощей и их использование.			
<b>Тема 1.1.4.</b> Кулинарная обработка плодовых, салатных, пряных и десертных овощей	<b>Содержание учебного материала</b>		ТЗ	2	
	1.	Пищевая ценность плодовых, салатных, пряных и десертных овощей. Кулинарная обработка плодовых, салатных, пряных и десертных овощей.			
	2.	Полуфабрикаты из плодовых, салатных, пряных и десертных овощей и их кулинарное использование. Требования к качеству и сроки хранения плодовых, салатных, пряных и десертных овощей.			
<b>Тема 1.1.5.</b> Обработка консервированных овощей и грибов	<b>Содержание учебного материала</b>		ТЗ	1	
	1.	Обработка консервированных, быстрозамороженных и сушеных овощей; свежих, сушеных, соленых и маринованных грибов. Кулинарное использование, требования к качеству и сроки хранения.			
<b>Тема 1.1.6.</b> Подготовка овощей и грибов для фарширования	<b>Содержание учебного материала</b>		ТЗ	2	
	1.	Подготовка кабачков, перца, помидоров, баклажанов для фарширования. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов.			
	2.	Подготовка грибов для фарширования. Требования к качеству и сроки хранения.			
<b>Тема 1.1.7.</b> Приготовление блюд и гарниров из вареных и припущенных овощей	<b>Содержание учебного материала</b>		ТЗ	2	
	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Характеристика технологического процесса варки. Технология приготовления блюд и гарниров из вареных овощей. Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных овощей и			



		соответствия блюд из вареных овощей стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Сервировка, варианты оформления, правила подачи. Требования к безопасности хранения приготовленных блюд из вареных овощей, предназначенных для последующего использования.		
	2.	Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Характеристика технологического процесса припускания. Технология приготовления блюд и гарниров из припущенных овощей. Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных овощей и соответствия блюд из припущенных овощей стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Сервировка, варианты оформления, правила подачи. Требования к безопасности хранения приготовленных блюд из припущенных овощей, предназначенных для последующего использования. Упаковка готовых блюд на вынос.		
<b>Тема 1.1.8.</b> Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей	<b>Содержание учебного материала</b>		ТЗ	2
	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Характеристика технологического процесса различных методов жарки. Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей основным способом (глубокая и поверхностная жарка). Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных овощей и соответствия блюд из жареных овощей стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Сервировка, варианты оформления, правила подачи. Требования к безопасности хранения		

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

		Требования к безопасности хранения приготовленных блюд из картофельной массы, предназначенных для последующего использования. Упаковка готовых блюд на вынос.		
<b>Тема 1.1.10.</b> Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей	<b>Содержание учебного материала</b>		ТЗ	2
	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Характеристика технологического процесса тушения.		
	2.	Технология приготовления блюд и гарниров из тушеных овощей. Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных овощей и соответствия блюд из тушеных овощей стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Сервировка, варианты оформления, правила подачи. Требования к безопасности хранения приготовленных блюд из тушеных овощей, предназначенных для последующего использования. Упаковка готовых блюд на вынос.		
<b>Тема 1.1.11.</b> Приготовление блюд из запеченных овощей	<b>Содержание учебного материала</b>		ТЗ	2
	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Характеристика технологического процесса запекания.		
	2.	Технология приготовления блюд и гарниров из запеченных овощей. Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных овощей и соответствия блюд из запеченных овощей стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Сервировка, варианты оформления, правила подачи. Требования к безопасности хранения приготовленных блюд из запеченных овощей, предназначенных для		

		последующего использования. Упаковка готовых блюд на вынос.		
<b>Тема 1.1.12.</b> Приготовление блюд из грибов	<b>Содержание учебного материала</b>		ТЗ	2
	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Технология приготовления блюд из отварных, жареных грибов натуральных и в панировке, основным способом и во фритюре, на решетке гриля и плоской поверхности. Сервировка, варианты оформления. Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных блюд из грибов стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Правила подачи. Требования к безопасности хранения приготовленных блюд из грибов, предназначенных для последующего использования.		
	2.	Технология приготовления блюд из тушеных, запеченных грибов. Сервировка, варианты оформления. Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных блюд из грибов стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Правила подачи. Требования к безопасности хранения приготовленных блюд из грибов, предназначенных для последующего использования. Упаковка готовых блюд на вынос.		
	<b>Практическое занятие</b>		ПЗ	2
	Составление технологической документации по приготовлению простых блюд из овощей и грибов (сборник рецептур)			
<b>Лабораторная работа</b>		ЛБ	6	
Приготовление простых блюд из овощей и грибов				
<b>Зачет</b>		<b>З</b>	<b>1</b>	
<b>МДК.01.02.</b>			<b>36</b>	

Технология приготовления блюд из круп, риса, бобовых и кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога, теста				
<b>Тема 1.2.1</b> Приготовление блюд и гарниров из круп	<b>Содержание учебного материала</b>		ТЗ	2
	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Технология приготовления блюд и гарниров из круп		
	2.	Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных блюд стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Сервировка, варианты оформления, правила и способы подачи. Требования к безопасности хранения приготовленных блюд и гарниров из круп, предназначенных для последующего использования		
<b>Тема 1.2.2.</b> Приготовление блюд из риса	<b>Содержание учебного материала</b>		ТЗ	2
	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Технология приготовления блюд и гарниров из риса		
	2.	Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных блюд стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Сервировка, варианты оформления, правила и способы подачи. Требования к безопасности хранения приготовленных блюд и гарниров из риса, предназначенных для последующего использования		
<b>Тема 1.2.3.</b> Приготовление блюд из каш	<b>Содержание учебного материала</b>		ТЗ	2
	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор основных продуктов и		

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

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

		определения степени готовности и качества приготовленных блюд стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Сервировка, варианты оформления, правила и способы подачи. Требования к безопасности хранения приготовленных блюд из макаронных изделий, предназначенных для последующего использования		
<b>Тема 1.2.9.</b> Приготовление мучных блюд	<b>Содержание учебного материала</b>		ТЗ	2
	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Технология приготовления мучных блюд		
	2.	Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных блюд стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Сервировка, варианты оформления, правила и способы подачи. Требования к безопасности хранения приготовленных мучных блюд, предназначенных для последующего использования		
<b>Тема 1.2.10.</b> Приготовление изделий из теста с фаршами	<b>Содержание учебного материала</b>		ТЗ	2
	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Технология приготовления изделий из теста с фаршами		
	2.	Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных блюд стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Сервировка, варианты оформления, правила и способы подачи. Требования к безопасности хранения приготовленных изделий из теста с фаршами		
	<b>Практическое занятие</b>		ПЗ	2
	Составление технологической документации по приготовлению из круп,			



	макаронных изделий, яиц, творога, теста (сборник рецептур)		
	<b>Лабораторная работа</b>	ЛБ	12
	Приготовление блюд из круп, макаронных изделий		
	Приготовление блюд из яиц, творога, теста		
	<b>Зачет</b>	3	1
<b>МДК.01.03.</b> Технология приготовления супов и соусов			<b>22</b>
<b>Тема 1.3.1.</b> Приготовление бульонов, отваров	<b>Содержание учебного материала</b>	ТЗ	1
	1. Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Технология приготовления бульонов и отваров. Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных бульонов, отваров стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Сервировка, варианты оформления, правила подачи. Требования к безопасности хранения приготовленных бульонов и отваров, предназначенных для последующего использования		
<b>Тема 1.3.2.</b> Приготовление щей	<b>Содержание учебного материала</b>	ТЗ	2
	1. Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Технология приготовления щей		
	2. Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных щей стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Сервировка, варианты оформления и правила отпуска блюда. Требования к безопасности хранения щей		
<b>Тема 1.3.3.</b> Приготовление супов картофельных с овощами,	<b>Содержание учебного материала</b>	ТЗ	2
	1. Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор основных продуктов и		

крупями, бобовыми, макаронными изделиями		дополнительных ингредиентов к ним. Технология приготовления супов картофельных с овощами, крупями, бобовыми, макаронными изделиями		
	2.	Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных супов картофельных с овощами, крупями, бобовыми, макаронными изделиями стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Сервировка, варианты оформления и правила отпуска блюда. Требования к безопасности хранения супов		
<b>Тема 1.3.4.</b> Приготовление супов с крупями, макаронными изделиями, бобовыми	<b>Содержание учебного материала</b>		ТЗ	2
	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Технология приготовления супов с крупями, макаронными изделиями, бобовыми		
	2.	Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных супов с крупями, макаронными изделиями, бобовыми стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Сервировка, варианты оформления и правила отпуска блюда. Требования к безопасности хранения супов		
<b>Тема 1.3.5.</b> Приготовление супов молочных	<b>Содержание учебного материала</b>		ТЗ	2
	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Технология приготовления супов молочных		
	2.	Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных супов молочных стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Сервировка, варианты оформления и правила отпуска блюда. Требования к безопасности хранения молочных супов		
<b>Тема 1.3.6.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ТЗ	1

<p>Приготовление соусов мясных красных</p>	<p>1. Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Технология приготовления соусов мясных красных. Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных соусов мясных красных стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Сервировка, варианты оформления и правила отпуска блюда. Требования к безопасности хранения соусов.</p>		
<p><b>Тема 1.3.7.</b> Приготовление соусов белых, молочных, сметанных</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Технология приготовления соусов белых. Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных соусов стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Сервировка, варианты оформления и правила отпуска блюда. Требования к безопасности хранения соусов</p> <p>2. Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Технология приготовления соусов молочных. Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных соусов стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Сервировка, варианты оформления и правила отпуска блюда. Требования к безопасности хранения соусов.</p> <p>3. Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Технология приготовления соусов сметанных. Органолептические</p>	<p>ТЗ</p>	<p>3</p>

		способы определения степени готовности и качества приготовленных соусов стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Сервировка, варианты оформления и правила отпуска блюда. Требования к безопасности хранения соусов		
	<b>Практическое занятие</b>		ПЗ	2
	Составление технологической документации по приготовлению супов и соусов (сборник рецептов)			
	<b>Лабораторная работа</b>		ЛБ	6
	Приготовление супов и соусов			
	<b>Зачет</b>		3	1
<b>МДК.01.04.</b> Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы				<b>16</b>
<b>Тема 1.4.1.</b> Обработка рыбы с костным скелетом. Пластование рыбы	<b>Содержание учебного материала</b>		ТЗ	2
	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом. Требования к качеству, условия и сроки хранения, способы минимизации пищевых отходов		
	2.	Разделка рыбы на чистое филе, филе с кожей и реберными костями, филе с кожей, реберными костями и позвоночной костью. Требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное использование		
<b>Тема 1.4.2.</b> Виды и методы подготовки к тепловой обработке морепродуктов и способы их приготовления	<b>Содержание учебного материала</b>		ТЗ	2
	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Технология приготовления блюд и гарниров из морепродуктов		

	2.	Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд и гарниров, с учетом соблюдения требований к качеству. Технология приготовления морепродуктов. Требования к безопасности хранения, упаковка на вынос		
<b>Тема 1.4.3.</b> Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее	<b>Содержание учебного материала</b>		ТЗ	1
	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из него. Требования к безопасности хранения полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Упаковка полуфабрикатов на вынос		
<b>Тема 1.4.4.</b> Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	<b>Содержание учебного материала</b>		ТЗ	2
	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы		
	2.	Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных блюд стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Сервировка, варианты оформления и правила отпуска блюда. Требования к безопасности хранения приготовленных блюд из рыбной котлетной массы. Упаковка готовых блюд на вынос		
	<b>Практическое занятие</b>		ПЗ	2
	Составление технологической документации для блюд из рыбной котлетной массы (сборник рецептур)			
<b>Лабораторная работа</b>		ЛБ	6	
Приготовление блюд из рыбной котлетной массы				
Зачет		3	1	
<b>МДК.01.05.</b>				<b>24</b>

Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы			
<b>Тема 1.5.1.</b> Механическая кулинарная обработка мяса	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Размораживание мяса, обмывание и обсушивание. Требования к качеству, условия и сроки хранения, минимизация отходов	ТЗ	1
<b>Тема 1.5.2.</b> Кулинарная обвалка говяжьей четвертины	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Проверка органолептическим способом качества сырья. Разделка четвертины говядины на части с учетом анатомического расположения мышц и костей и последующего использования мяса. Европейская разделка говядины 2. Обвалка говяжьих отрубов (отделение мякоти от костей). Жиловка, зачистка и выравнивание кусков говядины для придания им определенной формы	ТЗ	2
<b>Тема 1.5.3.</b> Кулинарная обвалка телячьей полутуши	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Проверка органолептическим способом качества сырья. Разделка полутуши телятины на части с учетом анатомического расположения мышц и костей и последующего использования мяса. Европейская разделка телятины 2. Обвалка телячьих отрубов (отделение мякоти от костей). Жиловка, зачистка и выравнивание кусков телятины для придания им определенной формы	ТЗ	2
<b>Тема 1.5.4.</b> Кулинарная обвалка свиной полутуши	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Проверка органолептическим способом качества сырья. Разделка полутуши свинины на части с учетом анатомического расположения мышц и костей и последующего использования мяса. Европейская разделка свинины 2. Обвалка свиных отрубов (отделение мякоти от костей). Жиловка, зачистка и выравнивание кусков свинины для придания им определенной формы	ТЗ	2
<b>Тема 1.5.5.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	ТЗ	2

Приготовление котлетной и рубленой массы и полуфабрикатов из нее	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Технология приготовления котлетной и рубленой массы и полуфабрикатов из нее		
	2.	Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных полуфабрикатов стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Правила подачи. Требования к безопасности хранения приготовленных полуфабрикатов, предназначенных для последующего использования		
<b>Тема 1.5.6.</b> Кулинарная обработка домашней птицы	<b>Содержание учебного материала</b>		ТЗ	2
	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья. Обработка домашней птицы		
	2.	Заправка различными способами. Требования к качеству, условия и сроки хранения		
<b>Тема 1.5.7.</b> Приготовление блюд из котлетной массы	<b>Содержание учебного материала</b>		ТЗ	2
	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Технология приготовления блюд из котлетной массы		
	2.	Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных блюд стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Сервировка, варианты оформления и правила отпуска блюда. Требования к безопасности хранения приготовленных блюд из котлетной массы. Упаковка готовых блюд на вынос		
<b>Тема 1.5.8.</b> Приготовление блюд из рубленой массы	<b>Содержание учебного материала</b>		ТЗ	2
	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.		

		Технология приготовления блюд из рубленой массы		
	2.	Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных блюд стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Сервировка, варианты оформления и правила отпуска блюда. Требования к безопасности хранения приготовленных блюд из рубленой массы. Упаковка готовых блюд на вынос		
	<b>Практическое занятие</b>		ПЗ	2
	Составление технологической документации для блюд из котлетной массы (сборник рецептур)			
	<b>Лабораторная работа</b>		ЛБ	6
	Приготовление блюд из котлетной массы			
	<b>Зачет</b>		3	1
<b>МДК.01.06.</b> Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок				<b>16</b>
<b>Тема 1.6.1.</b> Приготовление бутербродов	<b>Содержание учебного материала</b>		ТЗ	2
	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Технология приготовления бутербродов		
	2.	Сервировка, варианты оформления. Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных бутербродов стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Правила подачи. Требования к безопасности хранения приготовленных бутербродов		
<b>Тема 1.6.2.</b> Приготовление салатов из сырых овощей	<b>Содержание учебного материала</b>		ТЗ	2
	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.		



		Технология приготовления салатов из сырых овощей		
	2.	Сервировка, варианты оформления. Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных салатов стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Правила подачи. Требования к безопасности хранения приготовленных салатов из сырых овощей		
<b>Тема 1.6.3.</b> Приготовление винегретов	<b>Содержание учебного материала</b>		ТЗ	1
	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Технология приготовления винегретов		
	2.	Сервировка, варианты оформления. Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных винегретов стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Правила подачи. Требования к безопасности хранения приготовленных винегретов		
<b>Тема 1.6.4.</b> Приготовление блюд и закусок из овощей и грибов	<b>Содержание учебного материала</b>		ТЗ	2
	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Технология приготовления холодных блюд и закусок из овощей и грибов		
	2.	Сервировка, варианты оформления. Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных блюд и закусок стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Правила подачи. Требования к безопасности хранения приготовленных холодных блюд и закусок из овощей и грибов		
	<b>Практическое занятие</b>		ПЗ	2
	Расчет и составление нормативной документации для холодных блюд и закусок			
	<b>Лабораторная работа</b>		ЛБ	6

	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок		
	<b>Зачет</b>	3	1
<b>МДК.01.07.</b> Технология приготовления и оформления напитков			<b>18</b>
<b>Тема 1.7.1.</b> Приготовление холодных сладких блюд	<b>Содержание учебного материала</b>	ТЗ	2
	1. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд		
	2. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска холодных сладких блюд, способов подачи холодных сладких блюд. Требования к безопасности хранения приготовленных холодных сладких блюд		
<b>Тема 1.7.2.</b> Приготовление горячих сладких блюд	<b>Содержание учебного материала</b>	ТЗ	2
	1. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд. Правила проведения бракеража готовых горячих сладких блюд		
	2. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска холодных сладких блюд, способов подачи горячих сладких блюд. Требования к безопасности хранения приготовленных горячих сладких блюд		
<b>Тема 1.7.3.</b> Приготовление холодных напитков	<b>Содержание учебного материала</b>	ТЗ	2
	1. Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Технология приготовления холодных напитков		
	2. Сервировка, варианты оформления. Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных холодных напитков стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции.		

		Правила подачи. Требования к безопасности хранения готовых холодных напитков		
<b>Тема 1.7.4.</b> Приготовление горячих напитков	<b>Содержание учебного материала</b>		ТЗ	2
	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Технология приготовления горячих напитков		
	2.	Сервировка, варианты оформления. Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных горячих напитков стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Правила подачи. Требования к безопасности хранения готовых горячих напитков		
<b>Тема 1.7.5.</b> Современные способы подачи холодных и горячих напитков	<b>Содержание учебного материала</b>		ТЗ	1
	1.	Технология приготовления фирменных холодных и горячих напитков. Современные способы подачи.		
	<b>Практическое занятие</b>		ПЗ	2
	Составить расчет и технологическую документацию по приготовлению холодных и горячих блюд и напитков			
	<b>Лабораторная работа</b>		ЛБ	6
	Приготовление холодных и горячих блюд и напитков			
<b>Зачет</b>		3	1	
<b>МДК.01.08.</b> Технология приготовления блюд лечебного питания				<b>14</b>
<b>Тема 1.8.1.</b> Кулинарная характеристика блюд лечебного питания	<b>Содержание учебного материала</b>		ТЗ	2
	1.	Характеристика основных лечебных диет		
	2.	Технологические особенности приготовления блюд с учетом диетической группы		
<b>Тема 1.8.2.</b> Приготовление и оформление блюд здорового питания	<b>Содержание учебного материала</b>		ТЗ	1
	1.	Технология приготовления блюд здорового питания		

<b>Тема 1.8.3.</b> Приготовление и оформление блюд диетических (лечебных) блюд	<b>Содержание учебного материала</b>		ТЗ	2
	1.	Технология приготовления блюд здорового питания		
	2.	Технология приготовления блюд при заболеваниях эндокринной системы, ожирении, острых инфекционных и аллергических заболеваниях		
	<b>Практическое занятие</b>		ПЗ	2
Расчет и составление нормативной документации для блюд диетического (лечебного) питания				
<b>Лабораторная работа</b>		ЛБ	6	
Приготовление блюд диетических (лечебных) блюд				
<b>Зачет</b>		3	1	
<b>ИТОГО</b>				<b>178</b>
<b>Учебная практика</b>	<b>Виды работ:</b>			<b>280</b>
	- приготовление блюд и гарниров из вареных, припущенных овощей			
	- приготовление блюд и гарниров из жареных, тушеных и запеченных овощей			
	- приготовление блюд и гарниров из овощных масс и грибов			
	- приготовление блюд и гарниров из круп, риса из макаронных изделий			
	- приготовление блюд и гарниров из бобовых и кукурузы			
	- приготовление блюд из яиц и творога			
	- приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента			
	- приготовление бульонов, отваров			
	- приготовление супов, щей, борщей			
	- приготовление и оформление горячих соусов и его производных			
	- приготовление и оформление холодных соусов и его производных			
	- обработка и разделка рыбы с костным скелетом			
	- приготовление и оформление блюд из жареной и запеченной рыбы			
	- приготовление и оформление блюд из отварной и припущенной рыбы			
	- приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы			
- приготовление блюд из рыбной котлетной массы				

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление и оформление блюд из моллюсков и ракообразных</li> <li>- кулинарная обвалка говяжьей четвертины; телячьей полутуши</li> <li>- кулинарная обвалка свиной полутуши</li> <li>- приготовление и оформление из отварных, припущенных мясных блюд</li> <li>- приготовление и оформление из жареных, запеченных мясных блюд</li> <li>- приготовление котлетной и рубленой массы и полуфабрикатов из нее</li> <li>- кулинарная обработка домашней птицы</li> <li>- приготовление и оформление блюд из отварной, припущенной домашней птицы</li> <li>- приготовление и оформление блюд из жареной, запеченной домашней птицы</li> <li>- приготовление блюд из котлетной и рубленой массы</li> <li>- приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи</li> <li>- приготовление и оформление бутербродов, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента</li> <li>- приготовление и оформление холодных и горячих закусок разнообразного ассортимента</li> <li>- приготовление и оформление холодных напитков</li> <li>- приготовление и оформление горячих напитков</li> <li>- приготовление и оформление горячих сладких блюд и десертов</li> <li>- приготовление и оформление холодных сладких блюд и десертов</li> <li>- приготовление блюд диетических (лечебных) блюд</li> </ul>		
<b>Производственная практика</b>	<p><b>Виды работ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление блюд и гарниров из вареных овощей</li> <li>- приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей</li> <li>- приготовление блюд и гарниров из жареных овощей различными методами</li> <li>- приготовление блюд из овощных масс</li> <li>- приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей</li> </ul>		<b>408</b>

- приготовление блюд из запеченных овощей		
- приготовление блюд из отварных и жареных различными методами грибов		
- приготовление блюд из тушеных и запеченных грибов		
- приготовление овощей и овощных изделий методом паровой конвекции		
- приготовление грибов методом паровой конвекции		
- приготовление блюд из круп		
- приготовление блюд из риса		
- приготовление блюд из каш		
- приготовление блюд из бобовых и кукурузы		
- приготовление блюд из макаронных изделий		
- приготовление гарниров из круп, макаронных изделий и бобовых		
- приготовление блюд из яиц		
- приготовление холодных блюд из творога		
- приготовление горячих блюд из творога		
- приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента		
- приготовление различных разновидностей фаршей		
- приготовление выпечных изделий из теста с фаршем		
- приготовление бульонов, отваров		
- приготовление супов		
- приготовление щей		
- приготовление борщей		
- приготовление и оформление горячих соусов и его производных		
- приготовление и оформление холодных соусов и его производных		
- приготовление и оформление блюд из жареной и запеченной рыбы		
- приготовление и оформление блюд из отварной и припущенной рыбы		
- приготовление блюд из рыбной котлетной массы		
- приготовление и оформление блюд из моллюсков и ракообразных		
- приготовление и оформление из		

	отварных, припущенных мясных блюд		
	- приготовление и оформление блюд из отварных, припущенных мясных полуфабрикатов		
	- приготовление и оформление из жареных, запеченных мясных блюд		
	- приготовление и оформление блюд из жареных, запеченных мясных полуфабрикатов		
	- приготовление и оформление блюд из отварной, припущенной домашней птицы		
	- приготовление и оформление блюд из жареной, запеченной домашней птицы		
	- приготовление и оформление блюд из дичи		
	- приготовление блюд из рубленой массы		
	- приготовление блюд из котлетной массы		
	- приготовление и оформление бутербродов, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента		
	- приготовление и оформление холодных закусок разнообразного ассортимента		
	- приготовление и оформление горячих закусок разнообразного ассортимента		
	- приготовление салатов из овощей и грибов, винегретов		
	- приготовление холодных напитков		
	- приготовление горячих напитков		
	- приготовление и оформление горячих сладких блюд и десертов		
	- приготовление и оформление холодных сладких блюд и десертов		
	- приготовление блюд диетических (лечебных) блюд		
<b>ВСЕГО</b>			<b>688</b>
<b>Консультации</b>	<b>Темы консультаций</b>		<b>13</b>
	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	2	
	Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	2	
	Технология приготовления супов и соусов	2	
	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	1	
	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	2	

	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	1	
	Технология приготовления холодных и горячих сладких блюд и напитков	2	
	Технология приготовления диетических (лечебных) блюд	1	



КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ  
областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Железногорский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ

Директор

ОБПОУ «Железногорский ПК»

\_\_\_\_\_ И.В.Хатюхин

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ года

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**  
**ПО ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**  
для курсовой профессиональной подготовки  
по профессии 16675 Повар

Программа практики по основной программе профессионального обучения разработана на основе профессионального стандарта 33.011 Повар (утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610н), приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 N 292 (ред. от 26.05.2015) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».

**Организация-разработчик:** ОБПОУ «Железногорский ПК»

**Разработчики:** Белоус Е.И.- мастер п/о, Котлярова Н.В. – преподаватель общепрофессиональных и спец.дисциплин, Дудкина Е.И. – мастер п/о.

## ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Программа практики направлена на освоение профессиональных компетенций: подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе; приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий.

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

- оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- оценки наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготовки товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий;
- контроля выполнения помощником повара заданий;
- контроля хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- разработки меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготовки сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготовки экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- нарезки и формовка овощей и фруктов;
- приготовления и оформления канапе и легких закусок разнообразного ассортимента;
- приготовления и оформления холодных и горячих закусок;
- приготовления и оформления холодных рыбных и мясных блюда;
- приготовления и оформления супов, отваров и бульонов;
- приготовления и оформления горячих и холодных соусов;
- приготовления и оформления блюд из овощей и грибов;
- приготовления и оформления блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;
- приготовления и оформления блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи;
- приготовления и оформления блюд из творога, сыра, макаронных изделий
- приготовления и оформления мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента;
- приготовления и оформления холодных и горячих десертов;
- приготовления и оформления блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;
- контроля хранения и расхода продуктов на производстве;

- контроля качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- контроля безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- презентации готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;

**уметь:**

- оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- оценки наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготовки товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий;
- контроля выполнения помощником повара заданий;
- контроля хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- разработки меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготовки сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготовки экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- нарезки и формовка овощей и фруктов;
- приготовления и оформления канапе и легких закусок разнообразного ассортимента;
- приготовления и оформления холодных и горячих закусок;
- приготовления и оформления холодных рыбных и мясных блюд;
- приготовления и оформления супов, отваров и бульонов;
- приготовления и оформления горячих и холодных соусов;
- приготовления и оформления блюд из овощей и грибов;
- приготовления и оформления блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;
- приготовления и оформления блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи;
- приготовления и оформления блюд из творога, сыра, макаронных изделий
- приготовления и оформления мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента;
- приготовления и оформления холодных и горячих десертов;
- приготовления и оформления блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;
- контроля хранения и расхода продуктов на производстве;

- контроля качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- контроля безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- презентации готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;

**Место прохождения практики** \_\_\_\_\_

*(Указываются место проведения практики, предприятие, организация и т.д.)*

## СОДЕРЖЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Виды работ	Объем часов
1	2
Приготовление блюд и гарниров из вареных, припущенных овощей	8
Приготовление блюд и гарниров из жареных, тушеных и запеченных овощей	8
Приготовление блюд и гарниров из овощных масс и грибов	8
Приготовление блюд и гарниров из круп, риса из макаронных изделий	8
Приготовление блюд и гарниров из бобовых и кукурузы	8
Приготовление блюд из яиц и творога	8
Приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента	8
Приготовление бульонов, отваров	8
Приготовление супов, щей, борщей	8
Приготовление и оформление горячих соусов и его производных	8
Приготовление и оформление холодных соусов и его производных	8
Обработка и разделка рыбы с костным скелетом	8
Приготовление и оформление блюд из жареной и запеченной рыбы	8
Приготовление и оформление блюд из отварной и припущенной рыбы	8
Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	8
Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	8
Приготовление и оформление блюд из моллюсков и ракообразных	8
Кулинарная обвалка говяжьей четвертины;телячьей полутуши	8
Кулинарная обвалка свиной полутуши	8
Приготовление и оформление из отварных, припущенных мясных блюд	8
Приготовление и оформление из жареных, запеченных мясных блюд	8
Приготовление котлетной и рубленой массы и полуфабрикатов из нее	8

Кулинарная обработка домашней птицы	<b>8</b>
Приготовление и оформление блюд из отварной, припущенной домашней птицы	<b>8</b>
Приготовление и оформление блюд из жареной, запеченной домашней птицы	<b>8</b>
Приготовление блюд из котлетной и рубленой массы	<b>8</b>
Приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи	<b>8</b>
Приготовление и оформление бутербродов, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента	<b>8</b>
Приготовление и оформление холодных и горячих закусок разнообразного ассортимента	<b>8</b>
Приготовление и оформление холодных напитков	<b>8</b>
Приготовление и оформление горячих напитков	<b>8</b>
Приготовление и оформление горячих сладких блюд и десертов	<b>8</b>
Приготовление и оформление холодных сладких блюд и десертов	<b>8</b>
Приготовление блюд диетических (лечебных) блюд	<b>8</b>
Дз	<b>8</b>
<b>ВСЕГО (недель/часов)</b>	<b>7/280</b>

### **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

<b>Результаты</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>
ПК 1.1. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	- анализ и оценка выполнения работ на практическом занятии;
ПК 1.2. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	- оценка выполнения работ учебной и практики; - тестирование

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ  
областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Железногорский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ

Директор

ОБПОУ «Железногорский ПК»

\_\_\_\_\_ И.В.Хатюхин

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ года

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПО ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**  
для курсовой профессиональной подготовки  
по профессии 16675 Повар

Программа практики по основной программе профессионального обучения разработана на основе профессионального стандарта 33.011 Повар (утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610н), приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 N 292 (ред. от 26.05.2015) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».

**Организация-разработчик:** ОБПОУ «Железногорский ПК»

**Разработчики:** Белоус Е.И.- мастер п/о, Котлярова Н.В. – преподаватель общепрофессиональных и спец.дисциплин, Дудкина Е.И. – мастер п/о.



## ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Программа практики направлена на совершенствование профессиональных компетенций: подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе; приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий.

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

- оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- оценки наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготовки товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий;
- контроля выполнения помощником повара заданий;
- контроля хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- разработки меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготовки сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготовки экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- нарезки и формовка овощей и фруктов;
- приготовления и оформления канапе и легких закусок разнообразного ассортимента;
- приготовления и оформления холодных и горячих закусок;
- приготовления и оформления холодных рыбных и мясных блюд;
- приготовления и оформления супов, отваров и бульонов;
- приготовления и оформления горячих и холодных соусов;
- приготовления и оформления блюд из овощей и грибов;
- приготовления и оформления блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;
- приготовления и оформления блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи;
- приготовления и оформления блюд из творога, сыра, макаронных изделий
- приготовления и оформления мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента;
- приготовления и оформления холодных и горячих десертов;
- приготовления и оформления блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;

- контроля хранения и расхода продуктов на производстве;
- контроля качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- контроля безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- презентации готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;

**уметь:**

- оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- оценки наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготовки товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий;
- контроля выполнения помощником повара заданий;
- контроля хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- разработки меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготовки сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготовки экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- нарезки и формовка овощей и фруктов;
- приготовления и оформления канапе и легких закусок разнообразного ассортимента;
- приготовления и оформления холодных и горячих закусок;
- приготовления и оформления холодных рыбных и мясных блюд;
- приготовления и оформления супов, отваров и бульонов;
- приготовления и оформления горячих и холодных соусов;
- приготовления и оформления блюд из овощей и грибов;
- приготовления и оформления блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;
- приготовления и оформления блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи;
- приготовления и оформления блюд из творога, сыра, макаронных изделий;
- приготовления и оформления мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента;
- приготовления и оформления холодных и горячих десертов;
- приготовления и оформления блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;

- контроля хранения и расхода продуктов на производстве;
- контроля качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- контроля безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- презентации готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;

**Место прохождения практики \_\_\_\_\_**

*(Указываются место проведения практики, предприятие, организация и т.д.)*

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

<b>Виды работ</b>	<b>Объем часов</b>
Приготовление блюд и гарниров из вареных овощей	<b>8</b>
Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей	<b>8</b>
Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей различными методами	<b>8</b>
Приготовление блюд из овощных масс	<b>8</b>
Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей	<b>8</b>
Приготовление блюд из запеченных овощей	<b>8</b>
Приготовление блюд из отварных и жареных различными методами грибов	<b>8</b>
Приготовление блюд из тушеных и запеченных грибов	<b>8</b>
Приготовление овощей и овощных изделий методом паровой конвекции	<b>8</b>
Приготовление грибов методом паровой конвекции	<b>8</b>
Приготовление блюд из круп	<b>8</b>
Приготовление блюд из риса	<b>8</b>
Приготовление блюд из каш	<b>8</b>
Приготовление блюд из бобовых и кукурузы;	<b>8</b>
Приготовление блюд из макаронных изделий	<b>8</b>
Приготовление гарниров из круп, макаронных изделий и бобовых	<b>8</b>
Приготовление блюд из яиц	<b>8</b>
Приготовление холодных блюд из творога	<b>8</b>
Приготовление горячих блюд из творога	<b>8</b>
Приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента	<b>8</b>
Приготовление различных разновидностей фаршей	<b>8</b>
Приготовление выпечных изделий из теста с фаршем	<b>8</b>
Приготовление бульонов, отваров	<b>8</b>
Приготовление супов	<b>8</b>
Приготовление щей	<b>8</b>

Приготовление борщей	8
Приготовление и оформление горячих соусов и его производных	8
Приготовление и оформление холодных соусов и его производных	8
Приготовление и оформление блюд из жареной и запеченной рыбы	8
Приготовление и оформление блюд из отварной и припущенной рыбы	8
Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	8
Приготовление и оформление блюд из моллюсков и ракообразных	8
Приготовление и оформление из отварных, припущенных мясных блюд	8
Приготовление и оформление блюд из отварных, припущенных мясных полуфабрикатов	8
Приготовление и оформление из жареных, запеченных мясных блюд	8
Приготовление и оформление блюд из жареных, запеченных мясных полуфабрикатов	8
Приготовление и оформление блюд из отварной, припущенной домашней птицы	8
Приготовление и оформление блюд из жареной, запеченной домашней птицы	8
Приготовление и оформление блюд из дичи	8
Приготовление блюд из рубленой массы	8
Приготовление блюд из котлетной массы	8
Приготовление и оформление бутербродов, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента	8
Приготовление и оформление холодных закусок разнообразного ассортимента	8
Приготовление и оформление горячих закусок разнообразного ассортимента	8
Приготовление салатов из овощей и грибов, винегретов	8
Приготовление холодных напитков	8
Приготовление горячих напитков	8
Приготовление и оформление горячих сладких блюд и десертов	8
Приготовление и оформление холодных сладких блюд и десертов	8
Приготовление блюд диетических (лечебных) блюд	8
Дз	8
<b>ВСЕГО (недель/часов)</b>	<b>10/408</b>

## КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты	Основные показатели оценки результата
ПК 1.1. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	- анализ и оценка выполнения работ на практическом занятии;
ПК 1.2. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	- оценка выполнения работ производственной практики; - тестирование