

Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
Профессиональное училище № 48 п.Подгорный

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБНОУ ПУ

№48 п.Подгорный

Зайцева С.В.

2021 год



ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

ПО ПРОФЕССИИ: 16675 «ПОВАР»

Содержание

1. Пояснительная записка
2. Профессиональная характеристика
3. Учебный план (календарный учебный график, сводный бюджет времен, план учебного процесса)
4. Тематическое планирование и содержание теоретического обучения
5. Тематическое планирование и содержание практического обучения
6. Требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
7. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
8. Информационное обеспечение обучения

Пояснительная записка

Нормативную правовую основу разработки программы профессиональной подготовки по рабочей профессии 16675 «Повар» (далее – программа) составляют:

Федеральный закон «Об образовании» № 273;

Квалификационные требования по профессии 16675 «Повар»,

- Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов, ОК 016-94, 01.11.2005 г.;

Нормативно-методические документы Минобрнауки России:

Приказ Минобрнауки России от 21.10.1994 № 407 «О введении модели учебного плана для профессиональной подготовки персонала по рабочим профессиям»

Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 № 513 «Перечень профессий и рабочих должностей, служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»

Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 № 292 «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»

Срок освоения основной профессиональной образовательной программы профессионального обучения по программе подготовки по профессии 16675 «Повар» составляет – 4 месяца.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
Основы калькуляции и учета

| № темы | Наименование тем и уроков | Кол – во часов |
|--------|---|----------------|
| Т-1 | Общая характеристика бухгалтерского учета | 1 |
| Т-2 | Организация бухгалтерского учета в общественном питании | 1 |
| Т-3 | Автоматизация расчетов | 1 |
| Т-4 | Ценообразование в общественном питании | 2 |
| Т-5 | Учет сырья, продуктов и тары в кладовых ПОП | 4 |
| Т-6 | Зачет по предмету | 1 |
| | Итого: | 10 часов |

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

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

- свободно пользоваться микрокалькуляторами, компьютерной техникой;
- работать со «Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий»;
- решать задачи по таблицам Сборника рецептур блюд;
- заполнять первичные учетные документы;
- составлять заявки на продукты;
- основы калькуляции и учета;

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

- цели, задачи бухгалтерского учета, виды хозяйственного учета;
- компьютерную технику;
- документы учета, их классификацию, реквизиты и требования к содержанию и оформлению документов;
- расчет норм выхода готовых изделий, отходов и потерь;
- порядок составления меню;
- составление калькуляции для приготовления блюд;
- оформление документов: плана-меню, меню-требование, заборного листа, накладных, актов списания товаров;
- правила проведения инвентаризации;
- оформление документа при инвентаризации.

Краткое содержание тем

| | | | |
|--------------------|--|----------|--|
| Т-1 1.1 | Общая характеристика бухгалтерского учета | 1 | Сформировать знания о требованиях, предъявляемых к бух.учету, видах учета, задачах бух. учета, предметах, методах и элементах бухгалтерского учета. |
| Т-2 2.1 | Организация бухгалтерского учета в общественном питании | 1 | Сформировать у учащихся знание о принципах и формах учета. Понятия о документах учета и классификации документов. |
| Т-3 | Автоматизация расчетов | 1 | Сформировать знания об истории развития средств вычисления, устройство и характеристики калькуляторов. Научить выполнять арифметические операции. |
| Т-4 | Ценообразование в общественном питании | 2 | |
| 4.1 | Ценообразование | 1 | Сформировать основные понятия о цене. Виды цен. Научить работе со сборником рецептов, расчет необходимого количества продуктов. |
| 4.2 | Расчет необходимого количества продуктов | 1 | Проверить усвоение пройденного материала. Закрепить на практике умения пользоваться сборником рецептов для расчета необходимого количества продуктов |
| Т-5 | Учет сырья, продуктов и тары в кладовых ПОП | 4 | |
| 5.1 | Материальная ответственность и ее документальное оформление | 1 | Сформировать основные знания о материальной ответственности и ее документальном оформлении |
| 5.2 | Количественный и суммарный учет. | 1 | Сформировать основные знания о количественном и суммарном учете на предприятиях ОП |
| 5.3 | Товарные потери их списание, отчетность МОЛ | 1 | Сформировать основные знания о товарных потерях, порядке их списания, составление отчетности материально ответственных лиц |

| | | | |
|------------|-----------------------------------|----------|--|
| 5.4 | Порядок проведения инвентаризаций | 1 | Сформировать основные понятия о проведении инвентаризации и ее документальном оформлении |
| Т-6 | Зачет по предмету | 1 | Проверить усвоение тем предмета |

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
Основы микробиологии, санитарии и гигиены.

| № темы и урока | Наименование тем и уроков | Кол – во часов |
|-----------------------|--|-----------------------|
| Т - 1 | Введение. Цели и содержание предмета | 1 |
| Т - 2 | Основы микробиологии | 3 |
| Т-3 | Основы микробиологии | 3 |
| Т-4 | Пищевые инфекции, отравления и глистные заболевания. | 4 |
| Т-5 | Основы гигиены | 4 |
| Т-6 | Зачет по предмету | 1 |
| Итого | | 16 |

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины.

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

- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания;

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;
- понятия рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания;
- методику составления рационов питания;

Краткое содержание тем.

| | | | |
|-------|--------------------------------------|---|---|
| Т - 1 | Введение. Цели и содержание предмета | 1 | Сформировать у учащихся знание о предмете |
| Т-2 | Основы физиологии | 3 | |

| | | | |
|--------------|--|----------|---|
| | питания | | |
| 2.1 | Пищеварение и усвояемость пищи | 1 | Сформировать общие понятия пищеварения и усвояемости пищи. |
| 2.2 | Обмен веществ и энергии. Питание различных групп населения | 1 | Сформировать понятия об обмене веществ. Рассказать о питании различных групп населения. |
| 2.3 | Лечебное питание | 1 | Сформировать понятия лечебного питания |
| Т - 3 | Основы микробиологии | 3 | |
| 3.1 | Морфология и физиология микробов | 1 | Сформировать у учащихся понятия о составе микробов, их питании и дыхании. |
| 3.2 | Влияние условий внешней среды на микробы | 1 | Сформировать у учащихся понятий о влиянии внешней среды на микроорганизмы. Проверить экспериментальным путем влияние внешней среды. |
| 3.3 | Микробиология сырья | 1 | Сформировать у учащихся понятий о микробиологии мяса, рыбы муки, дрожжей, сахара, молока, маргарина и т.д. |
| Т - 4 | Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания | 4 | |
| 4.1 | Пищевые инфекционные заболевания | 1 | Сформировать у учащихся общих понятий об инфекционных заболеваниях |
| 4.2 | Пищевые отравления | 1 | Сформировать у учащихся общие понятия о пищевых отравлениях микробного и немикробного происхождения |
| 4.3 | Глистные заболевания | 1 | Сформировать общие понятия о глистных заболеваниях, мерах профилактики. |
| 4.4 | Пищевые отравления и меры их предупреждения | 1 | Сформировать у учащихся понятия о пищевых отравлениях и мерах их предупреждения |
| Т - 5 | Основы гигиены и санитарии | 4 | |
| 5.1 | Гигиенатруда | 1 | Сформировать у учащихся общие понятия о гигиене труда |
| 5.2 | Рациональная организация трудового процесса. | 1 | Научить учащихся умениям правильно организовать трудовой процесс при приготовлении пищи. |
| 5.3 | Личная гигиена работников предприятий общественного питания. | 1 | Сформировать у учащихся общих понятий о личной гигиене и санитарной одежде. |
| 5.4 | Санитарные требования к предприятиям общественного питания. | 1 | Сформировать у учащихся общие понятия о сан.требованиях к предприятиям общественного питания |

| | | | |
|------------|--------------------------|----------|------------------------|
| Т-6 | Зачет по предмету | 1 | Проверка знаний |
|------------|--------------------------|----------|------------------------|

Оборудование предприятий общественного питания

| <i>№ темы и урока</i> | <i>Наименование тем и уроков</i> | <i>Кол – во часов</i> |
|-----------------------|---|-----------------------|
| Т - 1 | Введение | 1 |
| Т-2 | Общие сведения о машинах | 1 |
| Т -3 | Очистительное оборудование | 2 |
| Т- 4 | Режущее оборудование | 5 |
| Т -5 | Универсальные приводы | 2 |
| Т-6 | Месильное и перемешивающее оборудование | 3 |
| Т-7 | Тепловое оборудование | 5 |
| Т-8 | Зачет по предмету: оборудование ПОП | 1 |
| | Итого: | 20 |

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- характеристики основных типов предприятий общественного питания;
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- учет сырья и готовых изделий на производстве;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового, и холодильного оборудования;
- правила их безопасного использования;
- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции;
- устройство и назначение импортного оборудования правила эксплуатации.

Краткое содержание тем

| | | | |
|--------------|-----------------|----------|--|
| Т - 1 | Введение | 1 | |
|--------------|-----------------|----------|--|

| | | | |
|------------|--|----------|---|
| 1.1 | Введение. Цели и содержание предмета | 1 | Сформировать знание о предмете |
| Т-2 | Общие сведения о машинах | 1 | |
| 2.1 | Классификация. Общие требования и безопасная эксплуатация оборудования | 1 | Сформировать общие понятия о классификации оборудования |
| Т-3 | Очистительное оборудование | 2 | |
| 3.1 | Картофелеочистительные машины | 1 | Сформировать понятия о устройстве, принципе работы картофелеочистительной машины. |
| 3.2 | Приспособления для очистки рыбы от чешуи | 1 | Сформировать понятия о устройстве, принципе работы устройств для очистки рыбы от чешуи |
| Т-4 | Режущее оборудование | 5 | |
| 4.1 | Виды режущих инструментов и способы резания | 1 | Сформировать понятия о режущих инструментах и способах резания продуктов на поп |
| 4.2 | Машины и механизмы для нарезания плодов и овощей | 1 | Сформировать понятия об овощерезках и их классификации. Ознакомить с устройством и принципом работы |
| 4.3 | Машины для разрезания мяса и рыбы | 1 | Сформировать понятия об мясорубках. Устройство и принципом действия |
| 4.4 | Машины для разрезания продуктов на ломти. | 1 | Сформировать понятия о ломтерезках (слайсерах). Устройство и принципом действия |
| 4.5 | Самостоятельная работа | 1 | |
| Т-5 | Универсальные кухонные машины. | 2 | |
| 5.1 | Структура универсальной кухонной машины | 1 | Сформировать понятия о структуре универсальной кухонной машины |
| 5.2 | Основные типы универсальных кухонных машин. | 1 | Дать понятия об основных типах УКМ |
| Т-6 | Месильно-перемешивающее оборудование | 3 | |
| 6.1 | Оборудование для перемешивания сыпучих продуктов | 1 | Сформировать понятия об оборудовании для перемешивания овощей |
| 6.2 | Оборудование для перемешивания пластичных продуктов | 1 | Сформировать понятия о тестомесильном оборудовании |
| 6.3 | Оборудования для | 1 | Сформировать понятия о взбивальных |

| | | | |
|------------|--|----------|---|
| | перемешивания жидких вязких продуктов. | | машинах |
| Т-7 | Тепловое оборудование | 5 | |
| 7.1 | Классификация. Варочное оборудование. | 1 | Рассказать о назначении и применении варочного оборудования. Сформулировать понятия о пищеварочных котлах |
| 7.2 | Жарочное оборудование | 1 | Сформировать понятия об основных способах жарки, классификации, правилах безопасности жарочных аппаратов. |
| 7.3 | Плиты | 1 | Сформировать понятия о назначении, классификации, конструкции и принципе действия плит. |
| 7.4 | Водонагреватели и кипятильники | 1 | Сформировать технологические аспекты использования и классификации аппаратов. Конструкции и принцип действия. |
| 7.5 | Аппараты для сохранения пищи в горячем состоянии | 1 | Сформировать технологические аспекты использования и классификации. Дать понятия конструкции и области применения , тепловых стоек, термостатов, мармитов |
| Т-8 | Зачет по предмету: оборудование ПОП | 1 | Проверить усвоение пройденного материала |

Товароведение продовольственных товаров

| № темы и урока | Наименование тем и уроков | Кол – во часов |
|-----------------------|---|-----------------------|
| Т-1 | Общие сведения о пищевых продуктах | 2 |
| Т-2 | Овощи, плоды, грибы и продукты их переработки | 4 |
| Т- 3 | Рыба и рыбные продукты | 4 |
| Т-4 | Мясо и мясные продукты | 3 |
| Т-5 | Молоко и молочные продукты | 2 |
| Т-6 | Яйца и яйцепродукты. | 2 |
| Т-7 | Пищевые жиры | 1 |
| Т-8 | Зерно и продукты его переработки | 1 |
| Т-9 | Зачет по предмету | 1 |
| | Итого: | 20 |

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

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;

- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания;

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

- роль пищи для организма человека;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность, различных продуктов питания;
- ассортимент и характеристику основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

Краткое содержание тем

| № темы и урока | Наименование тем и уроков | Кол – во часов | Цель урока |
|----------------|--|----------------|---|
| Т-1 | Общие сведения о пищевых продуктах | 2 | |
| 1.1 | Цели и задачи товароведения. | 1 | Сформировать у учащихся знание о предмете. Дать основные понятия |
| 1.2 | Химический состав пищевых продуктов. | 1 | Сформировать у учащихся знание о химическом составе пищевых продуктов |
| Т-2 | Овощи, плоды, грибы и продукты их переработки | 4 | |
| 2.1 | Свежие овощи | 1 | Сформировать основные понятия о группах свежих овощей, сроках и методах хранения. |
| 2.2 | Свежие плоды | 1 | Сформировать основные понятия о группах свежих плодах, сроках и методах хранения. |
| 2.3 | Свежие грибы | 1 | Сформировать основные понятия о группах свежих грибах, сроках и методах хранения. |
| 2.4 | Продукты переработки овощей | 1 | Сформировать основные понятия о продуктах переработки овощей, методах переработки, использовании в кулинарии. |
| Т- 3 | Рыба и рыбные продукты | 4 | |
| 3.1 | Химический состав и пищевая ценность рыбы | 1 | Сформировать основные понятия о химическом составе и пищевой ценности рыбы |
| 3.2 | Основные семейства промысловых рыб | 1 | Сформировать основные понятия о семействах промысловых рыб. |
| 3.3 | Живая, охлажденная, мороженая рыба | 1 | Сформировать основные понятия о живой, охлажденной и мороженой рыбе. |

| | | | |
|------------|--|----------|--|
| 3.4 | Рыбные изделия, консервы, икра. | 1 | Сформировать основные понятия о рыбных изделиях, консервах и икре. |
| Т-4 | Мясо и мясные продукты | 3 | |
| 4.1 | Мясо убойных животных | 1 | Сформировать основные понятия о мясе убойных животных. |
| 4.2 | Мясо птицы | 1 | Сформировать основные понятия о мясе птицы. |
| 4.3 | Колбасные изделия, мяскопчености и мясные консервы. | 1 | Сформировать основные понятия о колбасных изделиях, мяскопченостях и мясных продуктах. |
| Т-5 | Молоко и молочные продукты | 2 | |
| 5.1 | Виды молочных продуктов | 1 | Сформировать основные знания о молоке коровьем, сливках, сухом и сгущенном молоке. |
| 5.2 | Кисломолочные продукты, сыры | 1 | Сформировать основные знания о кисломолочных продуктах и сырах. |
| Т-6 | Яйца и яйцепродукты. | 2 | |
| 6.1 | Яйца куриные | 1 | Сформировать основные знания о яйцах куриных |
| 6.2 | Яичные продукты | 1 | Сформировать основные знания о яичных продуктах. |
| Т-7 | Пищевые жиры | 1 | |
| 7.1 | Пищевые жиры | 1 | Сформировать основные знания о пищевых жирах, использовании в кулинарии. |
| Т-8 | Зерно и продукты его переработки | 1 | |
| 8.1 | Виды зерновых культур. Крупа, мука и макаронные изделия. | 1 | Сформировать основные понятия о зерновых культур вхз |
| Т-9 | Зачет по предмету | 1 | Проверить усвоение тем предмета |

Организация производства предприятий общественного питания.

| № темы и урока | Наименование тем и уроков | Кол – во часов |
|----------------|--|----------------|
| Т-1 | Организация и типы предприятий общественного питания | 2 |
| Т-2 | Основы организации производства | 11 |
| Т- 3 | Организация торговой деятельности и обслуживания потребителей. | 4 |

| | | |
|-------|--|----|
| Т-4 | Стандартизация и сертификация продукции и услуг предприятий общественного питания. | 2 |
| Т-5 | Техника безопасности и противопожарные мероприятия | 2 |
| Т-6 | Зачет по предмету | 1 |
| Итого | | 22 |

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

- Организовывать свое рабочее место;
- составлять рационы питания;

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

- Типы предприятий общественного питания;
- Основы организации производства;
- Организацию обслуживания потребителей;
- Прогрессивные формы обслуживания потребителей;
- Технику безопасности и противопожарные меры.

Краткое содержание тем.

| | <i>Наименование тем</i> | | <i>Содержание</i> |
|------------|--|-----------|--|
| Т-1 | Организация и типы предприятий общественного питания. | 2 | |
| 1.1 | Особенности производственной деятельности предприятий оп | 1 | Сформулировать основные понятия производственной деятельности предприятий общественного питания. |
| 1.2 | Классификация и общие требования к предприятиям общественного питания. | 1 | Сформулировать понятия заготовочных, доготовочных предприятий, и предприятий с законченным циклом. |
| Т-2 | Основы организации производства. | 11 | |
| 2.1 | Характеристика технологического процесса. | 1 | Сформулировать понятия технологического процесса. Дать понятия: сырья, полуфабрикатов, готовой продукции |
| 2.2 | Организация рабочих мест в овощном цехе. | 1 | Сформировать понятия о работе, оборудовании, приспособлениях овощного цеха |
| 2.3 | Организация рабочих мест в мясном цехе | 1 | Сформировать понятия о работе, оборудовании, приспособлениях мясного цеха |

| | | | |
|------------|--|----------|--|
| 2.4 | Организация рабочих мест в рыбном цехе | 1 | Сформировать понятия о работе, оборудовании, приспособлениях рыбного цеха |
| 2.5 | Организация рабочих мест в горячем цехе | 1 | Сформировать понятия о работе, оборудовании, приспособлениях горячего цеха |
| 2.6 | Организация рабочего места холодного цеха | 1 | Сформировать понятия о работе, оборудовании, приспособлениях холодного цеха |
| 2.7 | Организация рабочего места моечной кухонной посуды | 1 | Сформировать понятия о работе, оборудовании моечной кухонной посуды |
| 2.8 | Организация складского хозяйства. | 1 | Сформировать понятия о работе, оборудовании, приспособлениях складского хозяйства |
| 2.9 | Организация самообслуживания на предприятиях оп | 1 | Сформулировать понятия самообслуживания. |
| 2.1 0 | Основные требования к помещениям торгового зала | 1 | Сформулировать основные понятия о требованиях к помещению торгового зала. |
| 2.1 1 | ЛПЗ Организация труда повара – раздатчика. | 1 | Закрепить пройденный материал о работе повара –раздатчика, основные требования к работе, организация рабочего места. Применение на практике. Проверить усвоение знаний |
| Т-3 | Организация торговой деятельности и обслуживания потребителей | 4 | |
| 3.1 | Торговые помещения и их характеристика | 1 | Сформировать основные понятия о торговых помещениях, санитарные требования, оснащение и тд. |
| 3.2 | Специальные формы обслуживания | 1 | Сформировать о обучающихся основные понятия о формах обслуживания посетителей, особенности , применение. |
| 3.3 | Прогрессивные формы организации питания | 1 | Сформировать основные понятия о прогрессивных формах обслуживания посетителей. |

| | | | |
|------------|---|----------|---|
| 3.4 | ЛПЗ Организация шведского стола | 1 | Закрепить пройденный материал. Сформировать и укрепить понятия шведского стола. Применить на практике . |
| Т-4 | Стандартизация и сертификация продукции и услуг предприятий ОП | 2 | |
| 4.1 | Стандартизация | 1 | Сформировать понятия стандартизации |
| 4.2 | Сертификация | 1 | Сформировать понятия сертификации |
| Т-5 | Техника безопасности и противопожарные мероприятия | 2 | |
| 5.1 | Основные мероприятия по технике безопасности | 1 | Ознакомить с основными мероприятиями по т/п проводимыми на ПОП |
| 5.2 | Пожарная безопасность | 1 | Сформулировать понятия пожарной безопасности на ПОП |
| Т-6 | Зачет по предмету | 1 | Закрепить пройденный материал. Определить степень усвоения материала |

Охрана труда

| № темы и урока | Наименование тем и уроков | Кол – во часов |
|----------------|---|----------------|
| Т-1 | Введение | 1 |
| Т-2 | Законодательная основа и вредные производства | 2 |
| Т- 3 | Техника безопасности | 3 |
| Т-4 | Правила и инструкции | 2 |
| Т-5 | Первая помощь | 1 |
| Т-6 | Зачет по предмету | 1 |
| Итого | | 10 |

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

- Выполнять работы повара третьего разряда с соблюдением техники безопасности;
- Организовывать свое рабочее место с соблюдением требований охраны труда
- Пользоваться правилами и инструкциями.
- Оказывать первую помощь пострадавшим;

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

- Законодательную основу по охране труда;
- Технику безопасности на рабочих местах повара;

- Правила и инструкции по пожаробезопасности и электробезопасности;
- Правила оказания первой помощи;

Краткое содержание тем

| | Наименование тем и уроков | | Содержание |
|------------|--|----------|---|
| T-1 | Введение | 1 | |
| 1.1 | Введение. Цели и задачи предмета | 1 | Сформировать основные понятия охраны труда, цели и задачи предмета |
| T-2 | Законодательная основа и вредные производства | 2 | |
| 2.1 | Законодательная основа организации охраны труда. | 1 | Сформировать понятия законодательной основы охраны труда |
| 2.2 | Анализ опасных и вредных производственных факторов | 1 | Сформировать основные понятия об опасных и вредных производственных факторах |
| T-3 | Техника безопасности | 3 | |
| 3.1 | Т/Б при работе на тепловом оборудовании | 1 | Сформировать основные понятия по технике безопасности при работе на тепловом оборудовании |
| 3.2 | Охрана труда при работе на механическом оборудовании | 1 | Сформировать основные понятия по технике безопасности при работе на механическом оборудовании |
| 3.3 | Условия поражения электрическим током | 1 | Сформировать основные понятия об условиях поражения электрическим током |
| T-4 | Правила и инструкции | 2 | |
| 4.1 | Правила и инструкции по охране труда | 1 | Ознакомить учащихся с основными правилами и инструкциями по охране труда |
| 4.2 | Санитарные правила и нормы | 1 | Ознакомить учащихся с основными санитарными правилами и нормами. |
| T-5 | Первая помощь | 1 | |
| 5.1 | Оказание первой помощи пострадавшим | 1 | Ознакомить учащихся с правилами оказания первой помощи пострадавшим |

| | | | |
|------------|--------------------------|----------|--|
| Т-6 | Зачет по предмету | 1 | |
| 6.1 | Зачет по предмету | 1 | Проверить уровень усвоения пройденного материала |

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Производственного обучения на производственном участке

| № темы и урока | Наименование тем и уроков | Кол – во часов |
|----------------|---|----------------|
| Т-1 | Введение | 6 |
| Т-2 | Механическая кулинарная обработка продуктов | 78 |
| Т- 3 | Супы | 36 |
| Т-4 | Соусы | 18 |
| Т-5 | Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий | 24 |
| Т-6 | Блюда и гарниры из овощей и грибов | 12 |
| Т-7 | Блюда из рыбы | 18 |
| Т-8 | Блюда из мяса и с/х птицы | 24 |
| Т-9 | Блюда из яиц | 6 |
| Т-10 | Блюда из творога | 6 |
| Т-11 | Холодные блюда и закуски | 12 |
| Т-12 | Сладкие блюда | 6 |
| Т-13 | Напитки, изделия из теста | 6 |
| Итого: | | 252 |

Краткое содержание тем:

| № темы и урока | Наименование тем и уроков |
|----------------|--|
| Т - 1 | <i>Введение</i> |
| 1.1 | Вводное занятие. Ознакомление с производственной лабораторией, технологическим оборудованием. Техника безопасности. Пожарная безопасность. Электробезопасность. Изучение технологического процесса приготовления |
| Т-2 | Механическая кулинарная обработка сырья |
| 2.1 | Обработка овощей и грибов |
| 2.1.1 | Особенности кулинарной обработки клубнеплодов и корнеплодов. Отработка навыков нарезки. |
| 2.1.2 | Обработка капустных, луковых, плодовых, салатных и десертных овощей. |
| 2.1.3 | Подготовка овощей для фарширования |
| 2.1.4 | Самостоятельная работа: Обработка капусты белокочанной, нарезка, подготовка для фарширования. |
| 2.2 | Механическая кулинарная обработка рыбы. |
| 2.2.1 | Размораживание рыбы. Обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы. |

| | |
|-------------|---|
| 2.2.2 | Отработка навыков обработки некоторых видов рыб. |
| 2.2.3 | Приготовление полуфабрикатов из рыбы |
| 2.2.4 | Приготовление котлетной массы из рыбы и изделий из нее. |
| 2.3 | Механическая кулинарная обработка мяса, птицы |
| 2.3.1 | Виды и характеристика мясного сырья Качественная оценка и первичная обработка мяса, субпродуктов и костей |
| 2.3.2 | Кулинарная разделка говяжьей, свиной и бараньей туши |
| 2.3.3 | Приготовление полуфабрикатов из мяса крупнокусковых, порционных, мелкокусковых. |
| 2.3.4 | Приготовление рубленой и котлетной массы и изделий из нее. |
| 2.3.5 | Кулинарная механическая обработка птицы, приготовление п/ф, кнельной массы и изделий из нее. |
| Т-3 | Супы |
| 3.1 | Отработка способов тепловой кулинарной обработки продуктов |
| 3.2 | Приготовление бульонов. Отработка общих правил приготовления заправочных супов. Отработка и закрепление навыков приготовлениящей. |
| 3.3 | Отработка и закрепление приемов приготовления борщей |
| 3.4 | Отработка и закрепление навыков и приемов приготовления рассольников. |
| 3.5 | Отработка и закрепление навыков приготовления супов овощных и картофельных. |
| 3.6 | Отработка и закрепление навыков приготовления супов молочных, супов – пюре, сладких и холодных супов. |
| Т-4 | Соусы |
| 4.1 | Отработка навыков приготовления мучных пассировок и бульонов для соусов. Отработка и закрепление навыков приготовления соусов белых, красных, молочных. |
| 4.2 | Отработка навыков приготовления соусов без муки, яично - масляных и масляных смесей, холодных соусов и желе. |
| Т-5 | Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий |
| 5.1 | Отработка навыков приготовления круп к варке. Закрепление навыков приготовления каш различной консистенции |
| 5.2 | Отработка и закрепление навыков приготовления изделий из каш: запеканки, крупеник, котлеты, биточки. |
| 5.3 | Отработка и закрепление навыков приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий. |
| Т -6 | Блюда и гарниры из овощей и грибов. |
| 6.1 | Отработка и закрепление навыков приготовления блюд и гарниров из вареных, припущенных и жареных овощей. |
| 6.2 | Отработка и закрепление навыков приготовления блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей. Отработка навыков приготовления блюд из грибов. |
| Т-7 | Блюда из рыбы |
| 7.1 | Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы, отработка навыков и закрепление умений. |

| | |
|--------------|--|
| 7.2 | Приготовление жареной и запеченной рыбы. Отработка навыков приготовления рыбы жареной, жареной во фритюре, запеченной с картофелем по русски. |
| 7.3 | Приготовление блюд из котлетной массы: котлет, биточков, тефтель, тельного, фрикаделек. |
| Т-8 | Блюда из мяса и, мясопродуктов и с/ птицы. |
| 8.1 | Отработка и закрепление навыков приготовления мясных отварных, припущенных блюд и блюд из жареного мяса. |
| 8.2 | Приготовление блюд из тушеного и запеченного мяса. Отработка и закрепление навыков приготовления жаркого по домашнему, гуляша, азу, голубцов с мясом, рисом. |
| 8.3 | Приготовление блюд из рубленого мяса и котлетной массы. Отработка навыков и умений приготовления блюд из рубленой и котлетной массы. |
| 8.4 | Отработка навыков приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы и дичи. |
| Т-9 | Блюда из яиц |
| 9.1 | Отработка навыков приготовления блюд из яиц. Приобретение навыков варки и жарения яиц, приготовления омлетов. |
| Т-10 | Блюда из творога |
| 10.1 | Отработка навыков и умений приготовления блюд из творога. Закрепление навыков приготовления холодных и горячих блюд из творога. |
| Т-11 | Холодные блюда и закуски |
| 11.1 | Отработка навыков и закрепление умений приготовления бутербродов, салатов и винегретов. |
| 11.2 | Отработка навыков приготовления горячих закусок, а так – же закусок из рыбы и мяса. Закрепление полученных навыков |
| Т -12 | Сладкие блюда |
| 12.1 | Отработка навыков приготовления сладких блюд. Закрепление умений приготовления компотов, железированных блюд и горячих сладких блюд. |
| Т-13 | Напитки , изделия из теста |
| 13.1 | Отработка навыков и умений приготовления горячих и холодных напитков: чая, какао, кофе, морсов, молочных коктейлей. |
| 13.2 | Отработка навыков и закрепление приемов приготовления изделий из теста. Приготовление пельменного теста и изделий из него. Блинное тесто, выпечка блинчиков, оладий. |

**Требования к результатам освоения программы подготовки
квалифицированных рабочих, служащих**

Выпускник, прошедший полный курс обучения, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Выпускник, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

Учащиеся прошедшие полный курс обучения должны знать:

- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
- Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- Назначение, правила использования технологического оборудования производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними
- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
- Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
- Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
- Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
- Пищевая 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 санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
- Другие характеристики

Учащиеся прошедшие полный курс обучения должны уметь:

- Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

- Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания
- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
- Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам
- Под руководством повара
- Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка
- и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции
- Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда
- Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его
- Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
- Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос

Учащиеся должны уметь производить следующие действия:

- Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
- Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара
- Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара
- Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.
- Другие трудовые действия:

Контрольно – оценочные средства

Оценка качества освоения основной образовательной программы профессионального обучения включает текущий контроль знаний, в процессе проведения лабораторно – практических занятий, тестирования, а так же выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований, проектов. По завершению теоретического обучения проводится промежуточная аттестация, которую проводит преподаватель. Формы и методы промежуточной аттестации разрабатывает сам преподаватель и доводит до сведения обучающихся не позднее двух месяцев с начала обучения.

Итоговая аттестация проводится в присутствии комиссии. Состав комиссии утверждается совместным приказом образовательного учреждения и воспитательной колонии. Оценку освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций экзаменационная комиссия определяет по содержанию письменной экзаменационной работы.

Фонд оценочных средств

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели результатов подготовки | Формы и методы контроля |
|---|--|---|
| Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. | Первичная обработка овощей, нарезка овощей для различных блюд. Подготовка пряностей и приправ по заданию повара | Оценка на практических занятиях Тестирование Лабораторно-практические занятия |
| Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов. | Приготовление простые блюда из овощей. Уметь оформлять простые блюда и гарниры из овощей | Оценка на практических занятиях Тестирование Лабораторно-практические занятия |
| Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, | Подготовка продуктов для приготовления блюд и гарниров. | Оценка на практических занятиях Тестирование |

| | | |
|---|--|---|
| молока для приготовления блюд и гарниров. | | Лабораторно-практические занятия |
| Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы | Приготовление и оформление простых блюд из круп и бобовых и макаронных изделий | Оценка на практических занятиях Лабораторно-практические занятия |
| Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога. | Приготовление простых блюд из яиц и творога | Оценка на практических занятиях Лабораторно-практические занятия |
| Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем | Приготовление простых мучных блюд | Оценка на практических занятиях Лабораторно-практические занятия |
| Готовить бульоны и отвары. Готовить простые супы. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.. Готовить простые холодные и горячие соусы. | Приготовление бульонов Приготовление простых супов. Приготовление простых соусов | Оценка на практических занятиях Лабораторно-практические занятия |
| Производить обработку рыбы с костным скелетом. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом. | Производить первичную обработку и нарезку полуфабрикатов из рыбы Приготавливать и оформлять несложные блюда из рыбы | Оценка на практических занятиях Лабораторно-практические занятия |
| Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и | Производить первичную обработку мяса и мяса птицы. | Оценка на практических занятиях |

| | | |
|---|---|--|
| <p>домашней птицы. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.</p> | <p>Демонстрировать умения приготовления полуфабрикатов из мяса и птицы. Приготавливать простые блюда. Демонстрировать виды простых оформлений блюд из мяса и птицы.</p> | <p>Лабораторно-практические занятия Оценка на практических занятиях Лабораторно-практические занятия</p> |
| <p>Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. Готовить и оформлять салаты. Готовить и оформлять простые холодные закуски.</p> | <p>Демонстрация знаний видов бутербродов и гастрономических изделий Приготовление бутербродов и холодных закусок</p> | <p>Тестирование Оценка на практических занятиях</p> |
| <p>Готовить и оформлять простые холодные блюда. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда. Готовить простые горячие напитки. Готовить и оформлять простые холодные напитки.</p> | <p>Приготовление простых холодных блюд. Демонстрировать умения приготовления простых холодных и горячих блюд Приготовление напитков</p> | <p>Лабораторно-практические занятия Тестирование Оценка практических умений</p> |