

**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»

2021

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 жаренной, жаренной 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. Оценка 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>