**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**«ВОСКРЕСЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

**Профессия «Повар» код 16675**

код и наименование профессии

**Квалификации выпускника**

**ПОВАР**

Форма обучения: очная

**Организация разработчик:** ГБПОУ МО «Воскресенский колледж»

**Экспертная организация:** РУМО по УГС 43.00.00 «Сервис и туризм» на базе РЦК

ГБПОУ МО «Колледж Подмосковье»

**2018 год**

**Программа** профессионального обучения по профессии **Повар код 16675**

**Разработчики:** мастер производственного обучения Лещенко С.В.,

мастер производственного обучения Маслова Ю.А.

**Нормативный срок освоения программы** профессионального обучения 216 часов,

при очной форме обучения

**Программа принята** на Методическом совете ПОО

Протокол № 5 от «06» июня 2018г.

**Согласовано с работодателями:** ООО « Красный строитель»

**Содержание**

**Раздел 1. Общие положения**

**Раздел 2. Общая характеристика программы профессионального обучения**

**Раздел 3. Разработка программы профессионального обучения с учетом требований профессионального стандарта**

**Раздел 4. Планируемые результаты освоения программы профессионального обучения с учетом требований профессионального стандарта**

**Раздел 5. Структура программы профессионального обучения**

5.1. Учебный план

5.2. Календарный учебный график

5.3. Тематический план

**Раздел 6. Разработка процедур и средств оценки результатов обучения по программе профессионального обучения**

**Раздел 7. Условия реализации программы профессионального обучения**

7.1. Требования к материально-техническому оснащению программы

7.2. Требования к кадровым условиям реализации программы

7.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

**Раздел 1. Общие положения**

Нормативные основания для разработки программы профессионального обучения по профессии «Повар» код 16675 в рамках реализации приоритетного проекта «Путевка в жизнь школьникам Подмосковья – получение профессии вместе с аттестатом»:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Закон об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Министерство образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. N 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (в ред. Приказов Минобрнауки России от 16.12.2013 г. [N 1348](consultantplus://offline/ref=FB40A330A8A041B1C0229B705FD8467B39594D26CF1634EAA0E3C1E2CF650B86E356ABB1EEAE4AB5S809I), от 28.03.2014 г. [N 244](consultantplus://offline/ref=FB40A330A8A041B1C0229B705FD8467B395A452FCC1034EAA0E3C1E2CF650B86E356ABB1EEAE4AB5S809I), от 27.06.2014г. [N 695](consultantplus://offline/ref=FB40A330A8A041B1C0229B705FD8467B395A4224CA1734EAA0E3C1E2CF650B86E356ABB1EEAE4AB5S809I), от 03.02.2017г. [N 106](consultantplus://offline/ref=FB40A330A8A041B1C0229B705FD8467B3A5D4125C41234EAA0E3C1E2CF650B86E356ABB1EEAE4AB5S809I));

- 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);

- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утверждены Министром образования и науки Российской Федерации 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05вн);

- Профессиональный стандарт по профессии «Повар» код 16675 (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015г.);

- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС).

Под профессиональным обучением по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих и должностям служащих понимается профессиональное обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.

Профессиональное обучение по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих в пределах освоения образовательной программы среднего общего образования направлено на приобретение знаний, умений, навыков, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, аппаратно-программными и иными профессиональными средствами, получение указанными лицами квалификационных разрядов, классов, категорий по профессии рабочего или должности служащего без изменения уровня образования. Профессиональное обучение в рамках реализации приоритетного проекта «Путевка в жизнь школьникам Подмосковья – получение профессии вместе с аттестатом» осуществляется за счет средств бюджета Московской области.

Программа профессионального обучения реализуется в ПОО ГБПОУ МО «Воскресенский колледж». Организация профессионального обучения в ПОО регламентируется программой профессионального обучения, в том числе учебным планом, календарным учебным графиком, рабочими программами дисциплин и профессиональных модулей, локальными нормативно-правовыми актами ПОО, расписанием занятий.

Основными формами профессионального обучения являются теоретические и практические занятия, производственное обучение. Практические занятия и производственное обучение осуществляется ПОО с учетом установленных законодательством Российской Федерации ограничений по возрасту, полу, состояния здоровья обучающихся.

Особенностью реализации данного проекта является структурирование содержание обучения в автономные организационно-методические блоки — [модули](https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%9C%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BB%D1%8C_(%D0%BE%D0%B1%D1%83%D1%87%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5)&action=edit&redlink=1). Модуль — целостный набор подлежащих освоению умений, знаний, отношений и опыта (компетенций), описанных в форме требований профессионального стандарта по профессии, которым должен соответствовать обучающийся по завершении модуля, и представляющий составную часть более общей функции. Модули формируются как структурная единица учебного плана по профессии; как организационно-методическая междисциплинарная структура, в виде набора разделов из разных дисциплин, объединяемых по тематическому признаку базой; или как организационно-методическая структурная единица в рамках профессиональной программы. Каждый модуль оценивается и обычно сертифицируется.

В учебном процессе используется материально-техническая база и кадровые ресурсы ПОО.

Особые условия допуска к работе: допуск к работе в соответствии с действующим законодательством и нормативными документами организации (отрасли). Прохождение обязательных и периодических осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в порядке и в случаях, установленном законодательством Российской Федерации.

Нормативный срок освоения программы профессионального обучения и присваиваемая квалификация приведены в таблице 1:

Таблица 1

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Минимальный уровень образования, необходимый для приема на обучение | Присваиваемая  квалификация | Присваиваемый  разряд | Срок освоения программы в очной форме обучения |
|  | повар | 2 | 3 года |

**Перечень сокращений, используемых в тексте ППО:**

ПОО - профессиональная образовательная организация

ПС - профессиональный стандарт;

ПК - профессиональная компетенция;

ПМ - профессиональный модуль;

МДК- междисциплинарный курс;

ПА- промежуточная аттестация;

ИА- итоговая аттестация;

ППО - программа профессионального обучения;

ОТФ- обобщенная трудовая функция\*

ТФ - трудовая функция\*

ТД- трудовое действие\*

\*Методические рекомендации по разработке профессионального стандарта (утвержден приказом Минтруда России от 29 апреля 2013 г. №170н)

**Раздел 2. Общая характеристика программы профессионального обучения**

Объем программы профессионального обучения, реализуемой на базе ПОО, по профессии или должности служащего: «Повар»

код 16675 – 216 академических часов.

Обучение осуществляется с учетом требований профессионального стандарта "Повар" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н)

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

- Повар.

Результаты представлены в таблице 2.

Таблица 2

**Связь образовательной программы профессионального обучения с профессиональными стандартами**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование программы профессионального обучения | Наименование профессионального стандарта  (одного или нескольких) | Уровень (подуровень) квалификации |
| 1 | 2 | 3 |
| Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара | «Повар» | 3 |

**Раздел 3. Разработка программы профессионального обучения с учетом требований профессионального стандарта**

**Характеристика обобщенных трудовых функций**: **код, наименование обобщенной функции**

А- Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара.

**Соответствие описания квалификации в профессиональном стандарте с требованиями к результатам подготовки по программе профессионального обучения**

Таблица 3

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Обобщенные трудовые функции** | | | **Трудовые функции** | | |
| код | наименование | уровень квалификации | наименование | код | уровень (подуровень) квалификации |
| А | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара | 3 | Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места | A/01.3 | 3 |
| Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий | A/02.3 | 3 |

**Раздел 4. Планируемые результаты освоения программы профессионального обучения с учетом требований профессионального стандарта**

Основная цель вида профессиональной деятельности: Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания

**Определение результатов освоения программ профессионального обучения на основе профессионального стандарта**

Таблица 4

|  |  |
| --- | --- |
| Профессиональный стандарт | Программа профессионального обучения |
| Вид профессиональной деятельности (ВПД) | Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания |
| Обобщенная трудовая функция | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара |
| Трудовая функция | Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места  Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий |
| Трудовое действие | 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 в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.  Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара. Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара. Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара Приготовление блюд из яиц по заданию повара. Приготовление блюд из творога по заданию повара. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара. Приготовление горячих напитков по заданию повара. Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара |
| Умение | 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. умения  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. |
| Знание | 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. знания Правила пользования сборниками рецептур 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. |

**Виды профессиональной деятельности и компетенции**

|  |  |
| --- | --- |
| **ОК 1.** | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| **ОК 2.**  профессиональные | 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 |
| **ОК 7** | Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние |

**Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Вид**  **профессиональной деятельности** | **Код ПК** | **Наименование ПК** |
| Приготовление блюд из овощей и грибов | 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. |
| Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста | 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 изделий. |
| 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 |
| Приготовление супов и соусов | 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. |
| Приготовление блюд из рыбы | 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 |
| Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. | ПК 5.1. | Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. |
| ПК 5.2 | Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов 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 |
| Приготовление холодных блюд и закусок | 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. |
| Приготовление сладких блюд и напитков | 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. |
|  | | |

**Раздел 5. Структура программы профессионального обучения**

**5.1. Учебный план**

Таблица 5

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс | Наименование | Объем программы профессионального обучения в академических часах | | | | |
| Всего | Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем | | | Рекомендуемый год изучения |
| Занятия по МДК | | Практики |
| Всего по МДК | в том числе, лабораторные и практические занятия |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 8 |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** | **\*** |  |  |  |  |
| ***ОП.00*** | ***Общепрофессиональные дисциплины*** | **47** |  |  |  |  |
| ОП.01 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | 10 | 10 | **-** |  |  |
| ОП.02 | Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров | 10 | 8 | 2 |  |  |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места на п.о.п. | 20 | 20 | **-** |  |  |
| ОП.06 | Охрана труда | 7 | 5 | 2 |  |  |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** | **67** | **56** | **11** |  |  |
| **ПМ.01** | Приготовление блюд из овощей и грибов |  |  |  |  |  |
| МДК.01.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов | 6 | 4 | 2 |  |  |
| **ПМ.02** | Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста |  |  |  |  |  |
| МДК.02.01 | Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста | 10 | 8 | 2 |  |  |
| **ПМ.03** | Приготовление супов и соусов |  |  |  |  |  |
| МДК 03.01. | Технология приготовления супов и соусов | 10 | 9 | 1 |  |  |
| **ПМ.04** | Приготовление блюд из рыбы |  |  |  |  |  |
| МДК 04.01. | Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы | 12 | 11 | 1 |  |  |
| **ПМ.05** | Приготовление блюд из мяса и домашней птицы |  |  |  |  |  |
| МДК.05.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы | 15 | 14 | 1 |  |  |
| **ПМ.06** | Приготовление и оформление холодных блюд и закусок |  |  |  |  |  |
| МДК.06.01. | Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок | 8 | 6 | 2 |  |  |
| **ПМ.07** | Приготовление сладких блюд и напитков |  |  |  |  |  |
| МДК.07.01. | Технология приготовления сладких блюд и напитков | 6 | 4 | 2 |  |  |
| **Всего по учебным дисциплинам и профессиональным модулям** | |  |  |  |  |  |
| **УП.00** | **Учебная практика** | **96** |  |  | **96** |  |
| УП.01 | Приготовление блюд из овощей и грибов | 6 |  |  | 6 |  |
| УП.02 | Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста | 12 |  |  | 12 |  |
| УП.03 | Приготовление супов и соусов | 18 |  |  | 18 |  |
| УП.04 | Приготовление блюд из рыбы | 18 |  |  | 18 |  |
| УП.05 | Приготовление блюд из мяса и домашней птицы | 24 |  |  | 24 |  |
| УП.06 | Приготовление и оформление холодных блюд и закусок | 12 |  |  | 12 |  |
| УП.07 | Приготовление сладких блюд и напитков | 6 |  |  | **6** |  |
| **Всего:** |  | **210** | 99 | 15 | 96 |  |
| **ИА.00** | **Итоговая аттестация в виде квалификационного экзамена** | **6** |  |  |  |  |
| **Итого:** | | **216** |  |  |  |  |

**5.2. Календарный учебный график**

Таблица 6

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Индекс** | **Компоненты**  **программы** | | Сентябрь | | | | | | | | Октябрь | | | | | | | | Ноябрь | | | | | | | ПН | | | | | Декабрь | | | | | | | | | ПН | | | Январь | | | | | | | ПН | | | Февраль | | | | | | | | | ПН | | Март | | | | | | | | | ПН | | | Апрель | | | | | | | | |  | | | Май | | | | | | | | |  | | |  | | | **Всего часов** |
| Номера календарных недель | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | |  | |  | | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  |  | |  | | | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | |  |
| Порядковые номера недель учебного года | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  | 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 | | 27 | | 28 | | | 29 | | 30 | | 31 | | 32 | | 33 | | | 34 | | 35 | | | 36 | | 37 | | 38 | | | | 39 | | 40 | | 41 | | 42 | | | 43 | | |  | |
| **Первый курс обучения** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ОП.01** | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | *2* | | *2* | | *2* | | *2* | | *2* | | *2* | | *2* | | *2* | | *2* | | | *2* | | *2* | | *2* | | | *2* | | *2* | | | *2* | | *2* | | *2* | | *К* | | | *К* | | | ***2*** | | ***2*** | | ***2*** | | | ***2*** | | | ***2*** | | ***3*** | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | | |  | |  | |  | | | |  | |  | |  | |  | | |  | | | 47 | |
| ПМ.01 | Приготовление блюд из овощей и грибов |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | |  | |  | | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | | |  | |  | |  | | | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | |
| МДК.01.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | |  | |  | | |  | | |  | |  | | ***2*** | | ***2*** | | ***2*** | | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | | |  | |  | |  | | | |  | |  | |  | |  | | |  | | | ***6*** | |
| **УП.01** | **Учебная практика** |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | |  | |  | | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | | ***2*** | | ***2*** | | ***2*** | |  | |  | | |  | |  | | |  | |  | |  | | | |  | |  | |  | |  | | |  | | | ***6*** | |
| **ПМ.02** | Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | |  | |  | | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | | |  | |  | |  | | | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | |
| **МДК.02.01** | Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | |  | |  | | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | | ***2*** | | ***2*** | | | ***2*** | | ***2*** | | | ***2*** | |  | |  | | | |  | |  | |  | |  | | |  | | | ***10*** | |
| **УП.02** | **Учебная практика** |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | |  | |  | | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | | |  | | ***3*** | |  | | | |  | |  | |  | |  | | |  | | | ***3*** | |
| **Второй курс обучения** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **УП.02** | **Учебная практика** | *3* | | *2* | | *2* | | *2* | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | |  | |  | | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | | |  | |  | |  | | | |  | |  | |  | |  | | |  | | | ***9*** | |
| **ПМ 03** | **Приготовление супов и соусов** |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | |  | |  | | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | | |  | |  | |  | | | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | |
| **МДК 03.01** | Технология приготовления супов и соусов |  | |  | |  | |  | | *2* | | *2* | | *2* | | *2* | | *2* | | |  | |  | |  | | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | |  | |  | | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | | |  | |  | |  | | | |  | |  | |  | |  | | |  | | | ***10*** | |
| **УП.03** | **Учебная практика** |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | | *2* | | *2* | | *2* | | | *2* | | *2* | | | *2* | | *2* | | *2* | | *К* | | | *К* | | | ***2*** | |  | |  | | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | | |  | |  | |  | | | |  | |  | |  | |  | | |  | | | ***18*** | |
| **ПМ 04** | **Приготовление блюд из рыбы** |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | |  | |  | | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | | |  | |  | |  | | | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | |
| **МДК 04.01** | Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | | ***2*** | | ***2*** | | | ***2*** | | | ***2*** | | ***2*** | | ***2*** | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | | |  | |  | |  | | | |  | |  | |  | |  | | |  | | | ***12*** | |
| **УП 04** | **Учебная практика** |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | |  | |  | | |  | | |  | |  | |  | | ***2*** | | ***2*** | | | ***2*** | | ***2*** | | ***2*** | | ***2*** | | ***2*** | | | ***2*** | | ***2*** | | |  | |  | |  | | | |  | |  | |  | |  | | |  | | | ***18*** | |
| **ПМ.05** | Приготовление блюд из мяса и домашней птицы |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | |  | |  | | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | | |  | |  | |  | | | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | |
| МДК.05.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | |  | |  | | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | | | ***2*** | | ***3*** | |  | | | |  | |  | |  | |  | | |  | | | ***5*** | |
| **Третий курс обучения** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК.05.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы | *2* | | *2* | | *2* | | *2* | | *2* | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | |  | |  | | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | | |  | |  | |  | | | |  | |  | |  | |  | | |  | | | ***10*** | |
| **УП.05** | **Учебная практика** |  | |  | |  | |  | |  | | *2* | | *2* | | *2* | | *2* | | | *2* | | *2* | | *2* | | | *2* | | *2* | | | *2* | | *2* | | *2* | | *К* | | | *К* | | |  | |  | |  | | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | | |  | |  | |  | | | |  | |  | |  | |  | | |  | | | ***24*** | |
| **ПМ.06** | Приготовление и оформление холодных блюд и закусок |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | |  | |  | | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | | |  | |  | |  | | | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | |
| **МДК.06.01** | Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | | | ***2*** | | ***2*** | | ***2*** | | | ***2*** | | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | | |  | |  | |  | | | |  | |  | |  | |  | | |  | | | ***8*** | |
| **УП.06** | **Учебная практика** |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | |  | |  | | |  | | | ***2*** | | ***2*** | | ***2*** | | ***2*** | | ***2*** | | | ***2*** | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | | |  | |  | |  | | | |  | |  | |  | |  | | |  | | | ***12*** | |
| **ПМ.07** | Приготовление сладких блюд и напитков |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | |  | |  | | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | | |  | |  | |  | | | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | |
| МДК.07.01. | Технология приготовления сладких блюд и напитков |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | |  | |  | | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | | ***2*** | | ***2*** | | ***2*** | |  | | |  | |  | | |  | |  | |  | | | |  | |  | |  | |  | | |  | | | ***6*** | |
| **УП.07** | **Учебная практика** |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | |  | |  | | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | | ***2*** | | | ***2*** | | ***2*** | | |  | |  | |  | | | |  | |  | |  | |  | | |  | | | ***6*** | |
| ***ГИА*** | ***Итоговая***  ***аттестация*** |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | |  | |  | | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | | | ***ИГА*** | | ***ИГА*** | | ***ИГА*** | | | |  | |  | |  | |  | | |  | | | ***6*** | |
|  | ***Итого*** |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | | |  | |  | |  | | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | | |  | |  | |  | | | |  | |  | |  | |  | | |  | | | ***216*** | |

**5.3. Тематический план**

Таблица 7

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | | | **Содержание учебного материала,**  **лабораторные работы и практические занятия** | | | | | | **Объем в часах** | | | **Уровень усвоения** |
| **1** | | | **2** | | | | | | **3** | | |  |
| **Раздел ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве** | | | | | | | | | **\*** | | |  |
| **Тема 1.1** Понятие о микроорганизмах | | | **Содержание** | | | | | | 2 | | | **2** |
| **1.** Понятие о микробах. Краткие сведения о развитии науки микробиологии. Распространение микробов в природе: почве, воде, воздухе. Классификация микробов: бактерии. Дрожжи, грибы, вирусы, их величина. Форма строения, размножение, спорообразование. Питание микробов. Пищевые продукты как питательная среда | | | | | |
| **Тема 1.2** Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания | | | **Содержание** | | | | | | 2 | | | **2** |
| **1.** Понятие о пищевых инфекциях, источники и пути передачи, меры предупреждения.  Пищевые отравления. Сальмонеллёз, стафилококковые отравления, ботулизм, характер заболевания, источники отравления, меры предупреждения.  **2**. Отравления продуктами, ядовитыми по своей природе, временно ядовитыми с ядовитыми примесями.  Глистные заболевания: характеристика, гельмитозы, причины заражения, меры предупреждения | | | | | |
| **Тема 1.3** Понятие о гигиене труда повара, профессиональные вредности. Личная гигиена повара. Медицинское обследование: его цель и виды. Санитарно- пищевое законодательство. | | | **Содержание** | | | | | | 1 | | | **2** |
| **1.** Содержание труда повара, профессиональные качества, квалификационные требования. Медицинские противопоказания. Правила личной гигиены повара. Медосмотры, их цель, виды и периодичность. Изучение санитарно-пищевого законодательства | | | | | |
| **Тема 1.4** Санитарно-технологические требования на предприятиях общественного питания | | | **Содержание** | | | | | | 2 | | | **2** |
| **1.** Санитарные требования к размещению ПОП; требования к планировке, устройству и содержанию помещений. Используемые материалы, разрешенные Минздравом России, для изготовления оборудования, инвентаря и посуды, требования к ним. Маркировка столов, разделочных досок, ножей; список размещенных моющих, чистящих и дезинфицирующих средств; правила мойки кухонной посуды и мелкого деревянного инвентаря, ручной мойки столовой посуды и столовых приборов, чайной посуды. Санитарная организация рабочего места повара. Использование по назначению оборудования. Инвентаря, посуды с маркировкой. | | | | | |
| **Тема 1.5** Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд | | | **Содержание** | | | | | | 2 | | | **2** |
| **1.** Санитарные требования к автотранспорту, перевозящему продукты. Правила приемки продуктов по качеству. Классификация продуктов по условиям хранения, характеристика холодильных камер и морозильных, правила и сроки хранения скоропортящихся продуктов. Условия хранения сухих (сахара, муки макарон, продуктов.хлеба, овощей  **2.** Санитарные требования к первичной обработке мяса и рыбы, к обработке и последующему хранению овощей. Цель тепловой обработки продуктов, правила тепловой обработки овощей, позволяющиеся максимально сохранить в них ценные компоненты. Требования к качеству выпускаемых блюд, состав и назначение бракеражной комиссии, сроки хранения блюд на раздаче. Температура подачи их. Ответственные за качество готовой продукции | | | | | |
| **Тема 1.6** Дезинфекция и дезинфицирующийся средства.  Дезинсекция, дератизация | | | **Содержание** | | | | | | 1 | | | **2** |
| **1.** Понятие дезинфекция. Правила проведения дезинфекции. Характеристика дезинфицирующих средств. Виды средств. Борьба с грызунами (дератизация) и насекомыми (дезинсекция) на предприятиях общественного питания | | | | | |
| **Всего часов** | | | | | | | | | **10** | | | |
| **Раздел ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров** | | | | | | | | |  | | |  |
| **Тема 2.1** Роль пищи для организма человека | | | **Содержание** | | | | | | 1 | | | **2** |
| **1.**Предназначение пищи. Пищевые вещества: белки. Жиры, углеводы, витамины. Минеральные вещества и вода, пигменты, фитонциды, дубильные и экстрактивные вещества. Их состав, значение для организма, содержание | | | | | |
| **Тема 2.2** Общие сведения о пищевых продуктах | | | **Содержание** | | | | | | 1 | | | **2** |
| **1.** Понятие о пищевых веществах. Белки, жиры и углеводы, минеральные и экстрактивные вещества, дубильные вещества, витамины, вода, фитонциды | | | | | |
| **Тема 2.3** Пищеварение и усвояемость пищи, факторы, влияющие на усвояемость | | | **Содержание** | | | | | | 1 | | | **2** |
| **1.** Понятие о процессе пищеварения, физико–химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи, факторы влияющие на нее. | | | | | |
| **Тема 2.4** Основы товароведения | | | **Содержание** | | | | | | **1** | | | **2** |
| **1.** Понятие об ассортименте и товарном сорте. Определение качества пищевых продуктов, факторы, влияющие на него. Значение в питании веществ, входящих в состав пищевых продуктов. Энергетическая ценность пищевых продуктов. Стандарты. Хранение пищевых продуктов. Сертификаты, штриховой код. | | | | | |
| **Тема 2.5** Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки | | | **Содержание** | | | | | | 2  1 | | | **2** |
| **1.** Химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плодов. Требование к качеству, использование в кулинарии ( по видам). Условия хранения на ПОП.  Изучение ассортимента свежих плодов и овощей. Оценка качества свежих плодов и овощей по органолептическим показателям на соответствие требованиям стандарта.  Квашеная капуста, солёные огурцы и томаты, сушеные овощи и плоды, сульфитированные плоды и овощи, консервированные, замороженные .  Грибы: ассортимент, упаковка, сроки хранения. | | | | | |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | | | | | |
| 1. Оценка качества свежих плодов и овощей по органолептическим показателям на соответствие требованиям стандарта | | | | | |
| **Тема 2.6**Рыба и нерыбные продукты моря | | | **Содержание** | | | | | | 1 | | | **2** |
| **1.** Классификация рыбы по семействам, по термическому состоянию, пищевая ценность,  показатели качества, условия хранения и использование в кулинарии. Солёная рыба, вяленая, сушёная, копчёная и маринованная: условия и сроки хранения, использование в кулинарии. Рыбные консервы и пресервы, икра: ассортимент, условия хранения, транспортировка. Использование в кулинарии. Изучения ассортимента рыбных товаров, оценка качества по органолептическим показателям. Расшифровка маркировки на банках рыбных консервов. | | | | | |
| **Тема 2.7** Мясо и мясные продукты | | | **Содержание** | | | | | | 1 | | | **2** |
| 1.Классификация мяса по виду, упитанности, термическому состоянию. Показатели качества. Пищевая ценность, условия и сроки хранения, использование в кулинарии Мясные субпродукты: категории, ассортимент, показатели качества, условия и сроки хранения. Мясо домашних птиц и дичи: питательная ценность, классификация по виду, по упитанности, по способу обработки, по термическому состоянию, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Использование в кулинарии. | | | | | |
| **Тема 2.8** Зерно и продукты его переработки. Хлебопекарные дрожжи, химические разрыхлители. Пищевые красители | | | **Содержание** | | | | | | 2  1 | | | **2** |
| **1.** Питательная ценность зерна. Крупы: ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству. Мука: виды помолов, показатели качества, сорта, условия хранения. Хлеб и хлебобулочные изделия: ассортимент, питательная ценность, показатели качества. Хранение. Виды макаронных изделий, показатели качества, хранение. Использование в кулинарии. Оценка качества хлеба по органолептическим показателям на соответствие требований стандарта. Виды, характеристика, свойства, использование в производстве мучных кондитерских изделий дрожжей и химических разрыхлителей. Студнеобразующие вещества, пенообразующие продукты, пищевые красители, стабилизаторы, их характеристика, свойства, требования к качеству. Применение. | | | | | |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | | | | | |
| **1.** Оценка качества хлеба по органолептическим показателям на соответствие требований стандарта. | | | | | |
| **Всего часов** | | | | | | | | | **10** | | | |
| **Раздел ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места на п.о.п.** | | | | | | | | | | | | |
| **Тема 3.1** Состояние, задачи **и** Классификация предприятий по производственному признаку, их характеристика. | | | **Содержание** | | | | | | 2 | | | **2** |
| **1.** Назначение предприятий общественного питания: критерии в оценке работы предприятий; основные типы предприятий: заготовочные, доготовочные, с полным циклом производства. | | | | | |
| **Тема 3.2** Принципы организации кулинарного и кондитерского производства | | | **Содержание** | | | | | | 4 | | | **2** |
| Назначение, оборудование, инвентарь и посуда цехов. Техника безопасности при работе в цехах. Организация рабочих мест **и** общие требования к производственным помещениям ПОП. Организация работы цехов. | | | | | |
| **Тема 3.3** Введение . классификация оборудования. Требования к материалам. | | | **Содержание** | | | | | | 2 | | | **2** |
| Введение. Общие сведения о машинах. Классификация технологических машин, применяемых на предприятиях общетвенного питания. Основные требования. Универсальные приводы, их назначение | | | | | |
| **Тема 3.4** Механическое оборудование для обработки овощей | | | **Содержание** | | | | | |  | | | **2** |
| Классификация машин для обработки овощей, их назначение и общая характеристика, способы очистки картофеля. Машины и механизмы для нарезки овощей. | | | | | | 2 | | |
| **Тема 3.5** Машины для обработки мяса и рыбы. | | | **Содержание** | | | | | | 2 | | | **2** |
| Виды оборудования для обработки мяса и рыбы, классификация в зависимости от производительности. Мясорубки, универсальные приводы, машины для рыхления мяса, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. | | | | | |
| **Тема 3.6** Машины для приготовления теста и полуфабрикатов | | | **Содержание** | | | | | |
| Машины для приготовления теста и полуфабрикатов | | | | | |
| **Тема 3.7** Классификация теплового оборудования | | | **Содержание** | | | | | | 2 | | | **2** |
| Основные способы тепловой обработки продуктов. Характеристика источников тепла: твердого, жидкого, газообразного, электроэнергии; их достоинства и  недостатки. Преимущества электроэнергии над другими видами топлива. Классификация тепловогооборудования. Пищеварочные котлы, автоклавы, пароварочные аппараты, аппараты для жаренья и выпечки, варочно-жарочное оборудование, водонагревательное оборудование , оборудование для раздачи пищи. | | | | | |
| **Тема 3.8** Холодильные шкафы, прилавки, витрины. Льдогенераторы . | | | **Содержание** | | | | | |  | | |  |
| Значение холодильникового оборудования в общественном питании. Виды и свойства хладагентов. Классификация и общая характеристика холодильного оборудования. Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации холодильных шкафов. | | | | | | 2 | | | **2** |
| **Тема 3.9** Новое оборудование | | | **Содержание** | | | | | | 2 | | | **2** |
| Новое оборудование российского производства. Оборудование фирмы «Мулинекс», «Bosh» и др.фирм. Использование нового оборудования. | | | | | |
| **Тема 3.10** Отпуск готовой кулинарной продукции | | | **Содержание** | | | | | | 2 | | | **2** |
| Раздаточная. Отпуск готовой продукции | | | | | |
| **Всего часов** | | | | | | | | | **20** | | | |
| **Раздел ОП.06 Охрана труда** | | | | | | | | | | | | |
| **Тема 4.1** Трудовое законодательство РФ | | | **Содержание** | | | | | | 1 | | | **2** |
| Основы трудового законодательства. Охрана труда. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями, горячими жидкостями. Соблюдение санитарных норм при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества | | | | | |
| **Тема 4.2** Санитарный режим предприятий общественного питания | | | **Содержание** | | | | | | 1 | | | **2** |
| Санитарный режим предприятий общественного питания и мастерской МУК. Изучение инструкций по технике безопасности и охране труда | | | | | |
| **Тема 4.3** Организация работы по охране труда на предприятии | | | **Содержание** | | | | | | 1 | | | **2** |
| Правила организации труда на рабочем месте. Виды инструктажей по ТБ | | | | | |
| **Тема 4.4** Производственный травматизм | | | **Содержание** | | | | | | 2 | | | **2** |
| Положение о рассмотрении и учете несчастных случаев на производстве. Мероприятия по предупреждению травматизма. Виды инструктажей по ТБ. Понятие о гигиене труда. Несчастный случай. | | | | | |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | | | | | |  | | |  |
| 1.Оказание доврачебной помощи пострадавшим работникам. | | | | | |
| **Тема 4.5** Пожарная безопасность и электробезопасность | | | **Содержание** | | | | | | 2  2 | | | **2** |
| Пожарная безопасность на ПОП. Причины пожаров в цехах. Правила пользования электронагревательными приборами. Основные мероприятия по ТБ на производстве. | | | | | |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | | | | | |
| Отработка приемов оказания первой помощи при несчастных случаях : при ранениях, переломах, ушибах, при кровотечениях, при термических и электрических ожогах. | | | | | |
| **Всего часов** | | | | | | | | | **7** | | | |
| **ПМ.01** | | |  | | | | | |  | | |  |
| **Раздел 1.01 Приготовление блюд из овощей и грибов** | | | | | | | | |  | | |  |
| **МДК.01.01** Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов | | | | | | | | | **6** | | |  |
| **Тема 1.1Механическая кулинарная обработка овощей.** | | | **Содержание** | | | | | | 3 | | |  |
| **1.** Механическая кулинарная обработка клубнеплодов и корнеплодов. Механическая кулинарная обработка плодовых овощей. МКО салатных, шпинатных, пряных и десертных овощей. | | | | | | **2** |
| **2.** Правила обработки овощей, последовательность операций, сохранение витаминов, цвета и пищевых веществ. Форма нарезки овощей, подготовка овощей к фаршированию. Полуфабрикаты: ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование. | | | | | |  |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | | | | | | 1 | | |  |
| **1.** *Организация рабочих мест», «форма нарезки овощей» «Овощное рагу»* | | | | | |  | | |  |
| **Тема 1.2 Приготовление блюд из овощей и грибов.** | | | **Содержание** | | | | | | 3 | | | **2** |
| **1.** Технология приготовления блюд и гарниров из вареных и припущенных овощей. Технология приготовления блюд из жареных, тушеных , запеченных овощей. | | | | | |  |
| **2.** Технология приготовления блюд из грибов. Требования к качеству, правила подачи, условия хранения блюд из овощей | | | | | |  |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | | | | | | 1 | | |  |
| **1.** *Практическое занятие «Капуста тушеная», «Голубцы»* | | | | | |  | | |  |
| **Учебная практика раздела 1**  **Виды работ**  **1. Приготовление картофеля отварного**  **2. Приготовление картофеля жареного**  **3. Приготовление картофеля запеченного со сметанным соусом** | | | | | | | | | 6 | | |  |
| **Всего часов (ПМ.01)** | | | | | | | | | **12** | | |  |
| **ПМ.02** | |  | | | | | | | | | | |
| **Раздел 2.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста** | | | | | | | | | | | | |
| **МДК.02.01** Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста | | | | | | | | **10** | | | |  |
| **Тема 2.1 Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий** | | | | | **Содержание** | | | |  | | |  |
| **1.** Значение, классификация, рецептура блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. **.** Блюда из круп. Технология приготовления каш, блюд из каш. | | | | 7 | | | **2** |
| **2.** Блюда из бобовых изделий. Технология приготовления блюд из бобовых изделий. Блюда из макаронных изделий. Технология приготовления блюд из макаронных изделий | | | |
| **3.** Требования к качеству. Правила подачи, условия и сроки хранения. | | | |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | | | |  | | |  |
| *1.Практическое занятие «Макароны по-флотски», «Макароны, запеченные с яйцом»* | | | |
| **Тема 2.2 Технология приготовления блюд из яиц, творога и теста** | | | | | **Содержание** | | | | 3 | | | **2** |
| **1.** Значение блюд из яиц в питании, классификация. Варка яиц. Технология приготовления жареных и запеченных блюд из яиц. | | | |
| **2.** Значение блюд из творога. Холодные и горячие блюда из творога. Требования к качеству блюд з яиц и творога. Сроки хранения | | | |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | | | | 2 | | |  |
| **1.** *Практическое занятие «Омлет», «Яичница-глазунья».* | | | |
| **Учебная практика раздела 2**  **Виды работ**  **1. Приготовление макарон по-флотски, макарон, запеченных с сыром**  **2. Приготовление сырников творожных, вареников**  **3.****Приготовление блинчиков фаршированных**  **4. Приготовление плова, запеканки рисовой** | | | | | | | | | | **12** | |  |
| **Всего часов (ПМ.02)** | | | | | | | | | | **22** | |  |
| **ПМ.03** |  | | | | | | | | |  | |  |
| **Раздел 3.03 Приготовление супов и соусов** | | | | | | | | | | | | |
| **МДК.03.01 Технология приготовления супов и соусов** | | | | | | | | | | **10** | |  |
| **Тема 3.1 Технология приготовления первых блюд** | **Содержание** | | | | | | | | | 8 | | **2** |
| **1.** Значение супов в питании. Классификация. Бульоны и их технология приготовления. | | | | | | | | |
| **2.** Заправочные супы. Борщи. Щи, рассольники, солянки. Супы с макаронными изделиями, домашней лапшой, с крупой и бобовыми | | | | | | | | |
| **3.** Прозрачные супы. Овощные и картофельные супы. | | | | | | | | |
| **4.** Холодные и сладкие супы. Молочные супы. Супы-пюре. Требования к качеству и сроки хранения супов. | | | | | | | | |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | | | | | | | | | 1 | |  |
| **1.** *Практическое занятие «Окрошка»* | | | | | | | | |
| **Тема 3.2Технология приготовления соусов** | **Содержание** | | | | | | | | | 2 | | **2** |
| 1. Значение, квалификация соусов. Приготовление мучных пассеровок и бульонов для соусов, рецептуры. | | | | | | | | |
| **2.** Технология приготовления соусов. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения. | | | | | | | | |
| **Учебная практика раздела 3**  **Виды работ**  **1.** **Приготовление щей с капустой и картофелем**  **2.Приготовление рассольника ленинградского**  **3. Приготовление соуса красного основного и его производных** | | | | | | | | | | **18** | |  |
| **Всего часов (ПМ.03)** | | | | | | | | | | **28** | |  |
| **ПМ.04** | | | |  | | | | | |  | |  |
| **Раздел 4.04 Приготовление блюд из рыбы** | | | | | | | | | | | | |
| **МДК.04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы** | | | | | | | | | | **12** | |  |
| **Тема 4.1Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных продуктов моря** | | | | | **Содержание** | | | | 7 | | | **2** |
| **1**. Механическая кулинарная обработка рыбы: технологический процесс. Основные виды нарезки. | | | |
| **2.** Обработка чешуйчатой рыбы. Обработка бесчешуйчатой рыбы. Обработка осетровой рыбы. Обработка рыбы для фарширования. | | | |
| **3.** Механическая кулинарная обработка морепродуктов. Отходы рыбы и их использование. Требования к качеству. Сроки хранения. | | | |
| **4.** Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Приготовление рыбной котлетной массы. Рецептура. Приготовление рыбной кнельной массы. Рецептура. | | | |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | | | | 1 | | | **2** |
| **1.** *«Решение задач «Определение процента отходов при обработке рыбы»* | | | |
| **Тема 4.2 Технология приготовления блюд из рыбы** | | | | | **Содержание** | | | | 5 | | | **2** |
| **1**. Значение в питании, классификация рыбных блюд. Технология приготовления отварной, припущенной и жареной рыбы. | | | |
| **2.** Технология приготовления блюд из запеченной рыбы, блюд из рыбной котлетной массы. | | | |
| **3**. Блюда из нерыбных морепродуктов. Требования к качеству рыбных блюд, правила подачи, условия и сроки хранения | | | |
| **Учебная практика раздела 4**  **Виды работ 18**  **1.** **Приготовления рыбы жареной , рыбы отварной с польским соусом**  **2. Приготовление рыбы запеченной под молочным соусом**  **3.Приготовление котлет, биточков рубленых** | | | | | | | | | | | | |
| **Всего часов (ПМ.04)** | | | | | | | | | | **30** |  | |
| **ПМ.05** | | | | |  | |  | | | | |  |
| **Раздел 5.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** | | | | | | |
| **МДК.05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы** | | | | | | | **15** | | | | |  |
| **Тема 5.1Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов, и с/х птицы.** | | | | | **Содержание** | | 7 | | | | | **2** |
| **1.** Механическая кулинарная обработка мяса: технологический процесс, последовательность операций. Кулинарная разделка и обвалка говядины. Приготовление мясных полуфабрикатов. | |
| **2.** Кулинарная разделка и обвалка свиной и бараньей туши. Полуфабрикаты из баранины и свинины. | |
| **3.** Технология приготовление рубленой котлетной массы. Технология приготовление котлетной массы. Обработка костей. Субпродукты, полуфабрикаты. | |
| **4.** Механическая кулинарная обработка с/х курицы. Заправка птицы. Технология приготовления полуфабрикатов и котлетной массы из птицы. Требования к качеству и сроки хранения мяса, мясопродуктов. | |
| **Тема 5.2 Технология приготовления блюд из мяса** | | | | | **Содержание** | | 8 | | | | | **2** |
| **1**. Значение блюд из мяса в питании. Классификация мясных горячих блюд. Технология приготовления отварных блюд, жареных крупными, порционными и мелкими кусками. | |
| **2.** Технология приготовления тушеных, запеченных блюд, рубленой и котлетной массы. | |
| **3.** Блюда из субпродуктов, блюда из мяса диких животных | |
| **4.** Блюда из отварной, жареной и тушеной птицы. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения | |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | | 1 | | | | | **2** |
| 1*.Практическое занятие « Приготовление и организация хранения полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без****.»*** | |
| **Учебная практика раздела 5**  **Виды работ**  **1.** **Приготовление антрекота и ромштекса**  **2. Приготовление гуляша, бефстроганов.**  **3. Приготовление котлет, биточков рубленых**  **4. Приготовление азу по-татарски, курицы жареной,** | | | | | | | **24** | | | | |  |
| **Всего часов (ПМ.05)** | | | | | | |  | | | | |  |
| **ПМ.06** | | | | |  | | **39** | | | | |  |
| **Раздел 6.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок** | | | | | | | | | | | | |
| **МДК.06.01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок** | | | | | | | **8** | | | | |  |
| **Тема 6.1 Холодные блюда и закуски** | | | | | **Содержание** | | 8 | | | | | **2** |
| **1.** Значение в питании, классификация, санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для холодных блюд, рецептуры. Технология приготовления бутербродов | |
| **2.** Технология приготовления салатов из овощей, рыбы, мяса, винегреты. | |
| **3.** Требования к качеств, правила подачи. Условия и сроки хранения. | |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | | 2 | | | | | **2** |
| 1. Практическое занятие «*Расчет количества сырья, выхода бутербродов.»* | |
| **Учебная практика раздела 6**  **Виды работ**  **1.** **Приготовление винегрета овощного, салата-коктейля, салата мясного.**  **2. Приготовление паштета из печени** | | | | | | | **12** | | | | | **2** |
| **Всего часов (ПМ.06)** | | | | | | | **20** | | | | |  |
| **ПМ.07** | | | | | |  |  | | | | |  |
| **Раздел 7.07 Приготовление сладких блюд и напитков** | | | | | | | | | | | | |
| **МДК.07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков** | | | | | | | **6** | | | | |  |
| **Тема 7.1 Сладкие блюда и напитки** | | | | | | **Содержание** | 6 | | | | | **2** |
| **1.** Значение сладких блюд в питании, классификация, натуральные свежие фрукты и ягоды. Технология приготовления компотов, кислей, желированных блюд (муссы, желе, самбуки, крема). |
| **2.** Технология приготовления горячих сладких блюд, блюда из концентратов. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения. Технология приготовления горячих и холодных напитков, коктейлей. |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | 2 | | | | | **2** |
| *1. Практическое занятие «Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков»* |
| **Учебная практика раздела 6**  **Виды работ**  **1. Приготовление компота из свежих плодов, компота из сухофруктов, напитка клюквенного , приготовление шарлотки с яблоками** | | | | | | | **6** | | | | | **2** |
| **Всего часов (ПМ.07)** | | | | | | | **12** | | | | |  |
| **Итоговая аттестация в виде квалификационного экзамена** | | | | | | | **6** | | | | |  |
| **Всего:** | | | | | | | **216** | | | | |  |

**Раздел 6. Разработка процедур контроля и средств оценки результатов обучения по программе профессионального обучения**

При освоении программы профессионального обучения оценка квалификации проводится в рамках промежуточной и итоговой аттестации. Формы, периодичность и порядок проведения промежуточной аттестации обучающихся по профессии Повар устанавливаются организацией, осуществляющей образовательную деятельность, самостоятельно.

Формой итоговой аттестации является квалификационный экзамен, который включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой профессионального обучения. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений. Итоговая аттестация должна быть организована как демонстрация выпускником выполнения одного или нескольких основных видов деятельности по профессии. Для итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа итоговой аттестации и фонды оценочных средств. Содержание заданий квалификационного экзамена должно соответствовать результатам освоения всех профессиональных модулей, входящих в образовательную программу. Аттестационной комиссией проводится оценка освоенных обучающимися знаний, умений, навыков в соответствии с образовательной программой и согласованными с работодателем критериями.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Профессиональные и общие компетенции, которые возможно сгруппировать для проверки | Критерии оценки | Методы оценки |
| Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. | Соответствие организации рабочего места требованиям безопасности труда. Соответствие выбора производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов требованиям нормативов; Соответствие соблюдения этапов технологической последовательности обработки, нарезки, формовки овощей. | ***Текущий контроль:***  *наблюдение и оценка в процессе выполнения:*  *- практических/ лабораторных занятий;*  *- заданий по учебной и производственной практикам;*  ***Промежуточная аттестация****:*  *наблюдение и оценка выполнения:*  *- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;*  *- выполнения заданий экзамена по модулю;*  *оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам* |
| Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов. | Соответствие технологического процесса при приготовлении основных блюд и гарниров; Аргументированность органолептического метода контроля качества блюд на соответствие: цвета, вкуса, запаха, консистенции, сохранения нарезки овощей. |
| Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | Полнота понимания и четкость представлений того, что успешность и результативность выполненной работы зависит от согласованности действий всех участников команды работающих; Владение способами бесконфликтн го общения и саморегуляции в коллективе; Соблюдение принципов профессиональной этики - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения - участие в спортивно массовых мероприятиях |
| Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. | Соблюдение санитарного состояния рабочего места |
| Готовить бульоны и отвары. | Соответствие организации рабочего места требованиям безопасности труда. Соответствие выбора производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления бульонов и отваров требованиям нормативов; Соответствие соблюдения этапов технологической последовательности приготовления бульонов и отваров | ***Текущий контроль:***  *наблюдение и оценка в процессе выполнения:*  *- заданий для практических/ лабораторных занятий;*  *- заданий по учебной и производственной практике;*  *- заданий для самостоятельной работы*  ***Промежуточная аттестация****:*  *наблюдение и оценка в процессе выполнения:*  *- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;*  *- заданий экзамена по модулю;*  *- оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам* |
| Готовить простые супы | Соответствие технологического процесса при приготовлении простых супов; Аргументированность органолептического метода контроля качества блюд на соответствие: цвета, вкуса, запаха, консистенции, сохранения нарезки овощей. |
| Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты | Соответствие организации рабочего места требованиям безопасности труда. Соответствие выбора производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления соусов и соусных полуфабрикатов; Соответствие соблюдения этапов технологической последовательности приготовления соусов и соусных полуфабрикатов |
| Готовить простые холодные и горячие соусы | Соответствие организации рабочего места требованиям безопасности труда. Соответствие выбора производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления простых холодных и горячих соусов;  30  Соответствие соблюдения этапов технологической последовательности приготовления простых холодных и горячих соусов |
| Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | Полнота понимание и четкость представлений того, что успешность и результативность выполненной работы зависит от согласованности действий всех участников команды работающих; Владение способами бесконфликтного общения и саморегуляции в коллективе; Соблюдение принципов профессиональной этики - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения |
| Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. | Соблюдение санитарного состояния рабочего места |
| Производить обработку рыбы с костным скелетом | - проверять органолептическим способом качество основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд и гарниров; -ориентироваться в ассортименте основного и вспомогательного сырья ; - соблюдение последовательности приемов и технологических операций; - соответствие выбора способа обработки сырья для блюд и гарниров способу тепловой обработки; - точность расчета количества отходов при кулинарной обработке; проведение оценки качества при их первичной обработке; - правильность выполнения действий по хранению, охлаждению и замораживанию; - рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм отходов и потерь | ***Текущий контроль:***  *наблюдение и оценка в процессе выполнения:*  *- практических/ лабораторных занятий;*  *- заданий по учебной и производственной практикам;*  ***Промежуточная аттестация****:*  *наблюдение и оценка выполнения:*  *- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;*  *- выполнения заданий экзамена по модулю;*  *оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам*  ***Текущий контроль:***  *наблюдение и оценка в процессе выполнения:*  *- практических/ лабораторных занятий;*  *- заданий по учебной и производственной практикам;*  ***Промежуточная аттестация****:*  *наблюдение и оценка выполнения:*  *- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;*  *- выполнения заданий экзамена по модулю;*  *оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам* |
| Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом | выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований; - соблюдение последовательности приемов и технологических операций простой и средней сложности; - обоснованность подбора способа подготовки полуфабрикатов; - проведение бракеража полуфабрикатов из рыбы; - минимизация потерь полезных питательных веществ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы различной степени готовности; - соответствие подбора и использования инвентаря, инструментов и оборудования; -соблюдение правил выбора сырья в соответствии с видом полуфабрикатов |
| Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом, а также блюд из рыбы, требующих кулинарной обработки средней степени сложности | выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований; - соблюдение последовательности приемов и технологических операций простой и средней сложности; - обоснованность подбора соусов; - эстетичность оформления блюд;  36  - соблюдение правил подачи блюд; - проведение бракеража; - минимизация потерь полезных питательных веществ при приготовлении блюд; - соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования; -соблюдение правил тепловой обработки в соответствии видом используемых полуфабрикатов |
| Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами | взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного отношения: соблюдение норм деловой культуры; соблюдение этических норм. |
| Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние | выполнение работ по подготовке производственного помещения к работе; аккуратность в работе. |
| Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. | Приготовление основных полуфабрикатов в соответствии с технологическим процессом; - Обоснованность выбора оборудования и инструмента; - соблюдение температурного режима; - проверка качества приготовленных блюд органолептическим методом |
| Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. | Приготовление блюд из мяса в соответствии с технологическим процессом; - Обоснованность выбора оборудования и инструмента; - соблюдение температурного режима; - проверка качества приготовленных блюд органолептическим методом  органолептическим методом |
| Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы. | - Приготовление блюд из домашней птицы в соответствии с технологическим процессом; - Обоснованность выбора оборудования и инструмента; - соблюдение температурного режима; - проверка качества приготовленных блюд органолептическим методом |

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАНЯТИЯ

Оценка «отлично» выставляется, если обучающийся имеет глубокие знания учебного материала по теме практической работы, показывает усвоение взаимосвязи основных понятий используемых в работе, смог ответить на все уточняющие и дополнительные вопросы. Обучающийся демонстрирует знания теоретического и практического материала по теме практического занятия, определяет взаимосвязи, даёт правильный алгоритм выполнения задания, определяет междисциплинарные связи.

Оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся показал знание учебного материала, усвоил основную литературу, смог ответить почти полно на все заданные дополнительные и уточняющие вопросы. Обучающийся демонстрирует знания теоретического и практического материала по теме практического занятия, допуская незначительные неточности при выполнении заданий, имея неполное понимание междисциплинарных связей при правильном выборе алгоритма выполнения заданий.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся в целом освоил материал практической работы, ответил не на все уточняющие и дополнительные вопросы. Обучающийся

затрудняется с правильной оценкой поставленной задачи, даёт неполный ответ, требующий наводящих вопросов преподавателя, выбор алгоритма выполнения задания возможен при наводящих вопросах преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала практической работы, который полностью не раскрыл содержание вопросов, не смог ответить на уточняющие и дополнительные вопросы. Обучающийся даёт неверную оценку ситуации, неправильно выбирает алгоритм действий.

**Раздел 7. Условия реализации программы профессионального обучения**

**7.1. Требования к материально-техническому оснащению программы**

Помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных программой профессионального обучения, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименования кабинета (мастерской, лаборатории и т.д.) | Минимальное материально-техническое оснащение |
| **Кабинеты** | |
| Технического оснащения и организации рабочего места | Учебники, нормативная документация, наглядные пособия: посуда, сервированный стол, компьютер, мультимедиа |
| Технологии кулинарного производства | Учебники, нормативная документация, стенды «Формы нарезки овощей», «Полуфабрикаты из мяса и рыбы», «Классификация соусов», «Оформление банкетных блюд», стеллаж для выставок, компьютер, мультимедиа |
| **Лаборатории** | |
| Лаборатория поваров | Электрооборудование: электрическая плита, тестомесильная машина, фритюрница, электромясорубка, блендер, миксеры; весоизмерительное оборудование; холодильное оборудование: 2 холодильника; рабочий и производственный инвентарь; посуда для подачи |

Реализация программы профессионального обучения предполагает обязательную учебную практику (производственное обучение). Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ.

Технологическое оснащение рабочих мест учебной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть знаниями, умениями и навыками по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

**7.2. Требования к кадровым условиям реализации программы**

Реализация программы профессионального обучения обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы профессионального обучения на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы профессионального обучения, должны получать профессиональное образование по программам дополнительного профессионального образования, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра знаний, умений и навыков.

7.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
2. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.

Дополнительные источники:

Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы :учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.

Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы :учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.

Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

Н.Э. Харченко Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. – М.: Издательский центр « Академия», 2017- 512 с.