

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области
«Новосибирский лицей питания»

СОГЛАСОВАНО

Протокол Педагогического совета

№ 2 от «21» сентября 2024 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор

И.В.Киселева

«21» сентября 2024 г.

ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
по программе профессиональной подготовки политехнической
направленности
по профессии 16675 Повар

Квалификация : повар 3 разряда

Форма обучения: очная

Срок обучения: 6 мес

г. Новосибирск - 2024

Основная программа профессионального обучения (профессиональной подготовки) по профессии рабочего **16675 «Повар»** разработана на основании профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015г. N 610Н(зарег. в Минюсте России 29 сентября N 39023) Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по профессии 43.0109 Повар, кондитер; Федерального закона от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в РФ»; Приказа Минобрнауки России от 18.04.2013 г.№ 292 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения», и предназначена для обучения школьников по программе профессиональной подготовки политехнической направленности по профессии 16675 Повар

Организация разработчик: ГБПОУ НСО «Новосибирский лицей питания»»

СОДЕРЖАНИЕ

	Пояснительная записка	4
1.	Общие положения	5
2.	Характеристика подготовки	7
3.	Требования к организации учебного процесса	7
4.	Контроль и оценка результатов освоения программы	9
5.	Структура и содержание общепрофессионального и профессионального циклов	11
6.	Учебно-методическое обеспечение программы	25

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА:

Нормативно-правовые основы разработки программы.

Программа профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар разработана на основе:

- Федерального закона РФ «Об Образовании» от 29.12.2012 №273-ФЗ;
- Профессионального стандарта “ Повар”
- Федеральный государственного образовательного стандарта (ФГОС) по профессии 43.0109 Повар, кондитер (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016г №1569);
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения;
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 5 июня 2014 г. N 632 "Об установлении соответствия профессий и специальностей СПО, перечни, которых утверждены приказом Министерства образования и науки РФ от 29.10.2013 № 1199»;
- Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС). Выпуск №2. Часть №2, утвержденного Постановлением Минтруда РФ от 15.11.1999 N 45 (в редакции Приказа Минздравсоцразвития РФ от 13.11.2008 N 645)

Требования к поступающим:

Система профессиональной подготовки персонала по рабочим профессиям должностям служащих предусматривает подготовку новых рабочих из лиц, не имеющих профессии.

Принимаются лица не моложе 16 лет, имеющие основное общее образование или продолжающие подготовку к сдаче ЕГЭ по индивидуальному учебному плану в общеобразовательной школе.

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

Минимальный уровень образования, необходимый для приема на обучение	Наименование квалификации подготовки	Присваиваемый разряд	Срок освоения программы в очной форме обучения
Основное общее образование	Повар	3	6 мес

1. Основные положения

1.1 Основные положения

Программа профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар, разработана для обучения школьников в рамках Федерального проекта «Успех каждого ребенка», регионального проекта «Политехническая и агротехническая школа».

Требования к образованию – наличие основного общего образования.

Назначение профессии. Осуществление технологических режимов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара.

Уровень квалификации, получаемый по завершении обучения: согласно осваиваемой программе (повар 3 разряда).

Соотношение теоретического и практического обучения определяется учебно-программное документацией.

1.2. Цель программы, требования к результатам освоения

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

Основная цель подготовки по программе – обучающийся, прошедший подготовку и итоговую аттестацию должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве повара 4 квалификационного уровня (3 разряда) на предприятиях общественного питания.

1.3 Требования к результатам обучения, освоение учебных элементов, а также уровень освоения содержательных параметров деятельности, указанных в производственной характеристике, являются основными параметрами при оценке качества подготовки.

Трудовые функции:

Выполнение инструкций и повара по организации рабочего места

Трудовые действия:

Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.

Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания

Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их

приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения

Трудовые функции:

Выполнение работ по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

Трудовые действия:

Подготовка 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.

Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями.

Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы.

Приготовление каш и гарниров из круп.

Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи.

Приготовление блюд из яиц.

Приготовление блюд из творога.

Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы.

Приготовление горячих напитков.

Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов.

Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд.

Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров.

Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий.

2. Характеристика подготовки

2.1 Область профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускника:

Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания

2.2. Виды деятельности и компетенции выпускника

ВПД 1. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, и другой продукции

ПК 1.1 Выполнять инструкции и задания по организации рабочего места.

ПК.1.2 Выполнять задания по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

2.3. Количество часов на освоение программы профессионального обучения

Всего – 288 час, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 138 часов (из них дисциплин и МДК – 222 часа (в т.ч. лабораторных работ- 68 часов), учебной практики – 60 часов); квалификационный экзамен - 6 часов.

3. Требования к организации учебного процесса

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие:

- учебного кабинета для общепрофессионального цикла;
- учебного кабинета для профессионального цикла
- учебной лаборатории по поварскому делу.

Оборудование учебных кабинетов:

- стол для преподавателя;
- столы и стулья для обучающихся;
- комплект нормативной документации;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект наглядных пособий;
- комплект технологической документации;
- муляжи

Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор;
- экран;
- компьютер;

– программное обеспечение.

Оборудование учебной лаборатории по поварскому делу:

Основное и вспомогательное технологическое оборудование: весы настольные, ванна для мытья посуды, пароконвектомат, шкаф холодильный; плита электрическая, раковина для мытья рук; миксер стационарный настольный со сменными насадками; блендер ручной.

Инструмент, приспособление, инвентарь: кастрюли, сковороды, гастроемкости, миски, набор ножей поварских; ножницы; доска разделочная; венчики, лопатки силиконовые; посуда для подачи и сервировки.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест должны отвечать требованиям к рабочему месту преподавателя и соответствовать количеству посадочных мест для обучающихся, с соответствующим необходимым обеспечением (инструменты, приспособления, учебные таблицы и плакаты по темам).

Профессиональная образовательная программа должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Реализация профессиональной программы предполагает проведение учебной практики образовательным учреждением при освоении обучающимися предметов чередуясь с теоретическими знаниями в рамках изучаемой учебной дисциплины и профессионального модуля.

Информационное обеспечение обучения:

Перечень рекомендуемых изданий, интернет ресурсов дополнительной литературы (см. приложение).

Теоретические занятия общепрофессионального цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебном кабинете теоретической подготовки и с использованием дистанционных технологий

Учебная практика проводится в учебной лаборатории по поварскому делу, рассредоточено чередуясь с теоретическими занятиями в рамках изучаемого модуля. Учебную практику рекомендуется проводить при делении групп на подгруппы, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения.

Кадровое обеспечение образовательного процесса:

Требования к квалификации педагогических кадров: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю профессии «Повар», дополнительного профессионального образования по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года, опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

Требование к мастерам производственного обучения: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, 5-6 квалификационный разряд, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года, опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

4. Контроль и оценка результатов освоения программы

4.1. Оценка качества подготовки

Оценка качества освоения программы профессионального обучения (программы профессиональной подготовки) по профессии рабочего 16675 Повар включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую аттестацию обучающегося.

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

4.2. Текущий контроль и промежуточная аттестация

Текущий контроль и оценка результатов освоения программ учебных дисциплин проводятся преподавателями в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

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

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

Учебная практика проводится в учебном кулинарном цехе⁰ и завершается зачетом.

Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся проводятся на основе оценочных средств, включающих в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям оценки результатов подготовки.

Итоговый контроль проводится экзаменационной комиссией после обучения по общепрофессиональному и профессиональному циклам.

Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональной подготовке самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин.

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и итоговую аттестацию, образовательным учреждением выдаются документы установленного образца – свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

5. Структура и содержание общепрофессионального и профессионального циклов

5.1 Объем учебных дисциплин, МДК, практик и виды учебной работы

	Наименование учебной дисциплины, профессионального модуля	Объем часов
Общепрофессиональный цикл		
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	46 часов
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	18
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места.	14
Профессиональный цикл		
		242 часа
ПМ.01	Приготовление полуфабрикатов для х блюд и кулинарных изделий	40
	МДК.01 Технология приготовления кулинарных полуфабрикатов	28
	УП.01 Учебная практика	12
ПМ.02	Приготовлении горячих блюд и кулинарных изделий	96
	МДК.02 Технология приготовления горячих блюд и кулинарных изделий	72
	УП.02 Учебная практика	24
ПМ.03	Приготовление холодных блюд и кулинарных изделий	52
	МДК.03 Технология приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	40
	УП.03 Учебная практика	12
ПМ.04	Приготовлении холодных и горячих сладких блюд и напитков	48
	МДК.04 Технология приготовления холодных и горячих сладких блюд и напитков	36

	УП.04 Учебная практика	12
ИА	Квалификационный экзамен	6 часов
	ИТОГО:	288 час

5.2. Тематические планы и содержание учебных дисциплин, профессиональных модулей Общепрофессиональный цикл

ОП.01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»-18 часов

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов
Тема 1 Основные группы микроорганизмов. Пищевые инфекции и отравления.	2	3
	Содержание учебного материала 1. Основные группы микроорганизмов. Пищевые инфекции и пищевые отравления. 2. Зоонозы. Гельминтозные заболевания Меры профилактики заболеваний на П.О.П. 3. ПЗ: решение ситуационных задач.	3
Тема 2 Личная гигиена работников предприятий питания	1	1
	Содержание учебного материала 1. Личная гигиена работников предприятий питания.	
Тема 3 Санитарно-гигиенические требования к помещениям, посуде, инвентарю; к кулинарной обработке пищевых продуктов и реализации готовых блюд.	14	14
	Содержание учебного материала 1. Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, посуде, инвентарю. 2. Дезинфекция, дезинсекция и дератизация помещений. 3. Санитарные требования к хранению пищевых продуктов. 4. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов. 5. Санитарно-гигиенические требования к процессу реализации блюд и изделий. 6. Контроль качества готовой продукции (бракераж). 7. Зачет	

ОП.02 «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»-14часов

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов
1	2	3
Тема 1 Основные пищевые вещества. Пищеварение и усвояемость пищи.	Содержание учебного материала 1. Основные пищевые вещества и их значение в питании человека. 2. Пищеварение и усвояемость пищи. Обмен веществ и энергии. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания. 3. Расчет энергетической ценности блюд. 4. Питание детей и подростков. Лечебное питание.	2
Тема 2 Методы оценки качества товаров. Основные группы продовольственных товаров.	Содержание учебного материала 1. Методы оценки качества товаров. Стандартизация и сертификация товаров. 2. Ассортимент и характеристика плодовоовощных, зерномучных и молочных товаров. 3. Ассортимент и характеристика мясных, рыбных, яичных товаров, пищевых жиров. 4. Ассортимент и характеристика вкусовых товаров, кондитерских товаров. 5. Зачет.	4

ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»-14 часов

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов
1	2	3
Тема 1 Организация кулинарного и кондитерского производства на предприятии общественного питания	Содержание учебного материала 1.Классификация характеристика основных типов предприятий общественного питания. Функции предприятий общественного питания. Основные типы, классы предприятий общественного питания, классы 2. Принципы организации предприятия общественного питания. Структура предприятий общественного питания. 3. Организация рабочих мест производственных и догоотовочных цехов.	6
Тема 2	Содержание учебного материала	

Техническое оснащение предприятия общественного питания	8 1. Механическое оборудование. Классификация. Общие сведения о машинах. Универсальная кухонная машина. Машины для обработки овощей. Машины для обработки мяса и рыбы. Машины кондитерского и мучного цехов. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров. 2. Тепловое оборудование. Классификация. Общие сведения о тепловом оборудовании. Варочное оборудование. Жарочно-печное оборудование. Варочно-жарочное оборудование. Водогрейное оборудование. Оборудование для раздачи готовой продукции. 3. Холодильное оборудование. Основы холодильной техники. Классификация холодильного оборудования. 4. Зачет
---	---

Профессиональный цикл

ПМ 01. «Приготовление кулинарных полуфабрикатов»-40 часов

Наименование разделов и тем профессионального модуля	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем в часах
I	2	3
МДК.01 Технология приготовления кулинарных полуфабрикатов		28
Тема 1. Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	<i>Содержание</i> 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность овощей, плодов и грибов. Требования к качеству. 2. Механическая обработка овощей, плодов и грибов. Формы нарезки овощей. Виды полуфабрикатов из овощей. Требования к качеству полуфабрикатов, условия хранения, сроки реализации. <i>Лабораторные работы:</i> Лабораторная работа №1. Механическая обработка овощей: картофель, морковь, капуста белокочанная, лук репчатый. Формы нарезки овощей.	4
Тема 2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	<i>Содержание</i> 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность рыбного и нерыбного водного сырья. Требования к качеству. 2. Механическая обработка рыбного и нерыбного водного сырья. Приготовление порционных,	5

	мелкокусковых полуфабрикатов из рыбы. Технология приготовления котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из нее.	
	<i>Лабораторные работы:</i>	
	Лабораторная работа №2 Механическая обработка рыбы. Пластование рыбы на филе. Приготовление массы из рыбы и полуфабрикатов из нее.	4
	<i>Содержание</i>	
Тема 3. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность мяса говядины, свинины, баранины. Требования к качеству. 2. Механическая обработка говядины, свинины, баранины. Приготовление порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. Технология приготовления рубленой и котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из нее. 3. Классификация, ассортимент, пищевая ценность птицы, дичи. Механическая обработка, способы заправки птицы. Приготовление полуфабрикатов из птицы. Требования к качеству полуфабрикатов. Условия и сроки хранения полуфабрикатов	6
	<i>Лабораторные работы:</i>	
	Лабораторная работа №3 Механическая обработка мяса. Приготовление полуфабрикатов из мяса.	4
	<i>Дифференцированный зачет</i>	1
	Учебная практика Виды работ 1. Первичная обработка и нарезка овощей (картофель, морковь, лук репчатый, капуста б/к) 2. Разделка рыбы, приготовление полуфабрикатов из рыбы 3. Разделка птицы, приготовление полуфабрикатов из мяса птицы Зачет	12

ПМ 02. «Приготовление горячих блюд и кулинарных изделий»-96 часов

Наименование разделов и тем профессионального модуля	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем в часах
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
	МДК.02 Технология приготовления горячих блюд и кулинарных изделий	72
Тема 1. Приготовление супов и соусов	1.Классификация и ассортимент супов. Приготовление шей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству. 2.Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи. Условия и сроки хранения. 3.Классификация и ассортимент соусов Приготовление основных соусов красных, белых и их производных. Приготовление молочных, сметанных, грибных соусов. Приготовление соусов без муки. <i>Лабораторная работа № 1.</i> Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов. <i>Лабораторная работа № 2.</i> Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре. <i>Лабораторная работа № 3.</i> Приготовление, оформление и использование соусов.	8 4 4 4
Тема 2. Приготовление блюд и гарниров из овощей.	1.Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом, жарка на гриле и во фритюре, тушение, запекание, формовка. Методы приготовления грибов, требования к качеству, условия и сроки хранения. 2. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. <i>Лабораторная работа №4.</i> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из овощей.	4 4
Тема 3. Приготовление блюд из круп,	1.Ассортимент, значение в питании блюд из круп, макаронных изделий. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Блюда из каш. Требования к качеству, условия	7

бобовых, макаронных изделий и из теста	и сроки хранения. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов 2.Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи. 3.Ассортимент, значение в питании блюд из теста, приготовление пресного теста, приготовление фаршей. Приготовление вареников с различными фаршами, пельменей. Приготовление пасты с соусами. Лабораторная работа №5. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров их теста.	4
Тема 4. Приготовление. из яиц и творога	Ассортимент, значение в питании блюд из яиц и творога. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра.	7
Тема 5. Приготовление. блюд из рыбы	1.Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, запекание (с гарниром, соусом и без) Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. 2.Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из рыбы. Лабораторная работа №6. Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбы с гарнирами и соусами.	8
		4

Тема 6. <i>Приготовление</i> блюдов из мяса и домашней птицы	1.Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из мяса. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном, тушеном и запечённом виде. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Требования к качеству. 2.Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи. Хранение готовых блюд из мяса: условия и сроки. 3.Приготовление блюд из домашней птицы: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Требования к качеству. 4.Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи. Хранение готовых блюд из домашней птицы: условия и сроки	8
	Лабораторная работа №7. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса с гарнирами и соусами.	4
	<i>Дифференцированный зачет</i>	2
	Учебная практика Виды работ 1. Технология приготовления блюд из яиц, приготовление «Омлета с мясопродуктами» 2. Технология приготовления блюд из творога, приготовление «Запеканки из творога» 3. Технология приготовления супов, приготовление блюда «Суп картофельный с фрикадельками» 4. Технология приготовления вторых блюд и гарниров , приготовление блюда «Картофель жареный из сырого» и «Котлеты куриные» 5. Зачет	24

ПМ 03. «Приготовление холодных блюд и кулинарных изделий, закусок»-52 часа

Наименование разделов и тем профессионального модуля <i>1</i>	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем в часах <i>3</i>
МДК.03 Технология приготовления простых холодных блюд и кулинарных изделий	2	40
<i>Тема 1. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов</i>	<i>Содержание</i> 1. Организация холодного цеха. Классификация, ассортимент холодных блюд и закусок. Значение в питании холодных блюд и закусок. 2. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании 3. Открытые бутерброды правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости. 4. Закрытые бутерброды правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости 5. Канapé. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.	5
	<i>Лабораторные работы:</i>	
	<i>Лабораторная работа №1 Приготовление, оформление и отпуск открытых бутербродов и канapé: бутерброды с сыром, канapé с сыром, канapé с килькой и яйцом.</i>	4

Тема 2. Приготовление, подготовка к реализации салатов	6. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов. 7. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. 8. Салаты из свежих овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов. 9. Салаты из вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов. 10. Ассортимент винегретов. Требования к качеству, условия и сроки хранения 11. Условия и сроки хранения с учетом требования HACCP 6
Тема 3 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд и закусок из овощей, яиц, сыра.	Лабораторная работа № 2. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых и вареных овощей: салат весна, винегрет овощной. 12. Классификация, ассортимент, значение в питании закусок разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении закусок. 13. Закуски из овощей ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения. 14. Закуски из грибов ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения. 15. Закуски из яиц ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения. 16. Закуски из сыра ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения. 5 Лабораторные работы: Лабораторная работа № 3. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из овощей и яиц: Помидоры, фаршированные яблоком и сыром; Яйца, фаршированные сельдью и луком. 4

Тема 4 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы.	17. Холодные блюда из рыбы, рыбная гастрономия порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. 18. Холодные блюда из рыбы, сложного ассортимента. Отварные и фаршированные и заливные блюда из рыбы. Требования к качеству, условия и сроки хранения. 19. Холодные блюда мяса сложного ассортимента. Холодные блюда из мяса сложного приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. 20. Холодные блюда мяса сложного ассортимента. Холодные блюда из субпродуктов сложного приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. 21. Холодные блюда из птицы сложного ассортимента. Холодные блюда из птицы (дичи) и субпродуктов сложного приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. 22. Холодные блюда из печени сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6
	Лабораторные работы:	
	Лабораторная работа № 4. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса «Закуска Уральский рулет»	4
	Дифференцированный зачет	2
	Учебная практика Виды работ 1. Технология приготовления бутербродов, приготовление «Бутерброд горячий с сыром», «Канapé с сыром и окороком» 2. Технология приготовления салатов, приготовление «Салат витаминный», «Салат-коктейль с ветчиной и сыром» 3. Технология приготовления салатов, приготовление «Салат картофельный с кукурузой и морковью», «Салат овощной с яблоками» Зачет	12

ПМ 04. «Приготовление холодных и горячих сладких блюд и напитков»- 48 часов

Наименование разделов и тем профессионального модуля	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем в часах
1	2	3
МДК.04 Технология приготовления холодных и горячих сладких блюд и напитков		36
Тема 1. Приготовление холодных и горячих сладких блюд широкого ассортимента.	<i>Содержание</i> 1. Ассортимент, товароведная характеристика сырья и продуктов, используемых для приготовления сладких блюд и напитков. 2. Классификация, ассортимент холодных и горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов. Подготовка сырья и продуктов 3. Холодные сладкие блюда. Ассортимент, технология приготовления, рецептуры. Оформление и подача. Требования к качеству, условия и сроки хранения. 4. Горячие сладкие блюда. Ассортимент, технология приготовления, рецептуры. Оформление и подача. Требования к качеству, условия и сроки хранения. <i>Лабораторные работы:</i> Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск сладких блинчиков с начинкой, яблок в тесте Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск киселя ягодного, фруктового желе, ягодного мусса.	16
		8
Тема 2. Приготовление холодных и горячих напитков широкого ассортимента.	<i>Содержание</i> 1. Классификация, ассортимент холодных и горячих напитков. 2. Приготовление холодных напитков. Ассортимент, рецептуры 3. Приготовление горячих напитков. Ассортимент, рецептуры 4. Правила оформления и отпуска холодных и горячих напитков в зависимости от типа организации. <i>Лабораторные работы:</i> Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление и отпуск горячих напитков: фруктового чая, кофе-по-восточному	6
		4
	<i>Дифференцированный зачет</i>	2

	Учебная практика Виды работ 1. Технология приготовления холодных и горячих напитков, приготовление «Кисель клюквенный», «Горячий шоколад» 2. Технология приготовления холодных и горячих напитков, приготовление «Чай с лимоном», «Какао с молоком» 3. Технология приготовления сладких блюд , приготовление «Гренки с плодами и ягодами», «Компот из свежих плодов» Зачет	12
--	--	----

Квалификационный экзамен – 6 часов.

6.УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ

Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
13. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
14. 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..
15. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
16. 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.

17. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
18. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
19. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
20. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
21. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
22. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
23. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
24. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.
25. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.
26. 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.
27. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.
28. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа
8. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
9. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
10. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
11. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
12. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
13. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
14. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
15. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
16. <http://www.pitportal.ru/>