

«УТВЕРЖДАЮ»:

Учебный центр ИП Анчугин А.А.

\_\_\_\_\_/Анчугин А.А./



*ПРОГРАММА*

***ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ***

ПО ПРОФЕССИИ: 16675 «ПОВАР»

г. Ирбит

2024

## Содержание

1. Пояснительная записка
2. Профессиональная характеристика
3. Учебный план
4. Тематическое планирование и содержание теоретического обучения
5. Тематическое планирование и содержание практического обучения
6. Требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
7. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
8. Информационное обеспечение обучения

### Пояснительная записка

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

Федеральный закон «Об образовании» № 273;

Квалификационные требования по профессии 16675 «Повар»,

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

Нормативно-методические документы Минобрнауки России:

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

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

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

Срок освоения основной профессиональной образовательной программы профессионального обучения по программе подготовки по профессии 16675 «Повар» составляет – 2 месяца.

## КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

### Назначение профессии:

Осуществление технологического процесса приготовления блюд, кулинарных изделий, мучных кондитерских изделий на предприятиях массового питания различных форм собственности.

### Повар 3-его разряда должен знать:

- правила тепловой обработки различных пищевых продуктов и полуфабрикатов;
- правила, приемы и последовательность выполнения операций по механической кулинарной обработке мяса, рыбы, овощей, круп и других продуктов;
- ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы и приемы их приготовления;
- виды каш и правила их варки;
- приемы варки овощей;
- кулинарное назначение отдельных пищевых продуктов;
- признаки доброкачественности продуктов и органолептические методы их определения;
- назначение оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов, посуды, тары, правила пользования и ухода за ними;
- правила приготовления блюд из концентратов;
- правила раздачи блюд массового спроса;
- способы рациональной организации труда на рабочем месте;
- правила санитарии и гигиены; требования безопасности труда и противопожарной безопасности; производственную (должностную) инструкцию и правила внутреннего распорядка.

**Повар 3-его разряда должен уметь:**

- варить картофель и другие овощи, бобовые, макаронные изделия и каши;
- жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (мясной, рыбной, овощной), блины, оладьи, блинчики;
- запекать овощные и крупяные изделия;
- формировать пирожки, пончики, булочки, жарить и выпекать их;
- формировать и панировать полуфабрикаты из котлетной массы (из мяса, рыбы, овощей, круп);
- проводить вспомогательные работы по приготовлению блюд и кулинарных изделий (процеживание, протираание);
- вести процессы механической кулинарной обработки сырья: овощей, круп, мясных и рыбных продуктов (промывать, очищать и нарезать овощи и зелень; размораживать мясо, рыбу; потрошить дичь, сельскохозяйственную птицу, рыбу; разделять сельдь, кильку, обрабатывать субпродукты и пр.);
- приготавливать блюда из концентратов;
- порционировать, раздавать блюда массового спроса;
- соблюдать требования безопасного труда.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

### профессиональной подготовки

Профессия по ОК 016-94: ПОВАР (16675).

Рабочая квалификация: *повар 3 разряда.*

1. ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА Срок обучения 2 месяца.

№ п/п	Циклы, курсы, предметы	Всего часов	В том числе		Форма контроля
			Лекции	Практические занятия	
<b>1.</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>48</b>			Зачет
1.1	Основы калькуляции и учета	8			Зачет
1.2	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	8			Зачет
1.3	Товароведение	8			Зачет
1.4	Охрана труда	8			Зачет
1.5	Организация производства предприятий общественного питания	16			Зачет
<b>2</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>16</b>			Зачет
2.1	Оборудование предприятий общественного питания	8			Зачет
2.2	Кулинария	8			Зачет
<b>3.</b>	<b>Учебная и производственная практика</b>	<b>212</b>			Зачет
3.4	Учебная практика (производственное обучение)	160			Зачет
3.5	Производственная практика	52			Зачет
	Консультации	6			Зачет
	Квалификационный экзамен	6			Зачет
	<b>ВСЕГО по плану</b>	<b>288</b>			Зачет

## ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН Основы калькуляции и учета

№ темы	Наименование тем и уроков	Кол – во часов
Т-1	Общая характеристика бухгалтерского учета	1
Т-2	Организация бухгалтерского учета в общественном питании	1
Т-3	Автоматизация расчетов	1
Т-4	Ценообразование в общественном питании	2
Т-5	Учет сырья, продуктов и тары в кладовых ПОП	2
Т-6	Зачет по предмету	1
	Итого:	8 часов

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

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

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

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

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

## Краткое содержание тем

<b>Т-1 1.1</b>	<b>Общая характеристика бухгалтерского учета</b>	<b>1</b>	Сформировать знания о требованиях, предъявляемых к бух.учету, видах учета, задачах бух. учета, предметах, методах и элементах бухгалтерского учета.
<b>Т-2 2.1</b>	<b>Организация бухгалтерского учета в общественном питании</b>	<b>1</b>	Сформировать у учащихся знание о принципах и формах учета. Понятия о документах учета и классификации документов.
<b>Т-3</b>	<b>Автоматизация расчетов</b>	<b>1</b>	Сформировать знания об истории развития средств вычисления, устройство и характеристики калькуляторов. Научить выполнять арифметические операции.
<b>Т-4</b>	<b>Ценообразование в общественном питании</b>	<b>2</b>	
4.1	Ценообразование	1	Сформировать основные понятия о цене. Виды цен. Научить работе со сборником рецептов, расчет необходимого количества продуктов.
4.2	Расчет необходимого количества продуктов	1	Проверить усвоение пройденного материала. Закрепить на практике умения пользоваться сборником рецептов для расчета необходимого количества продуктов
<b>Т-5</b>	<b>Учет сырья, продуктов и тары в кладовых ПОП</b>	<b>2</b>	
5.1	Материальная ответственность и ее документальное оформление	0,5	Сформировать основные знания о материальной ответственности и ее документальном оформлении
5.2	Количественный и суммарный учет.	0,5	Сформировать основные знания о количественном и суммарном учете на предприятиях ОП
5.3	Товарные потери их списание, отчетность МОЛ	0,5	Сформировать основные знания о товарных потерях, порядке их списания, составление отчетности материально ответственных лиц
5.4	Порядок проведения инвентаризаций	0,5	Сформировать основные понятия о проведении инвентаризации и ее документальном оформлении
<b>Т-6</b>	<b>Зачет по предмету</b>	<b>1</b>	Проверить усвоение тем предмета

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**  
**Основы микробиологии, санитарии и гигиены.**

<b>№ темы и урока</b>	<b>Наименование тем и уроков</b>	<b>Кол – во часов</b>
Т - 1	Введение. Цели и содержание предмета	1
Т-2	Основы микробиологии	2
Т-3	Пищевые инфекции, отравления и глистные заболевания.	2
Т-4	Основы гигиены	2
Т-5	Зачет по предмету	1
Итого		8

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

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

- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания;

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

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность, различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятия рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания;
- методику составления рационов питания;

## Краткое содержание тем.

№	Введение. Цели и содержание предмета	час	Сформировать у учащихся знание о предмете
<b>Т-1</b>	<b>Основы физиологии питания</b>	<b>1</b>	
1.1	Пищеварение и усвояемость пищи	0,3	Сформировать общие понятия пищеварения и усвояемости пищи.
1.2	Обмен веществ и энергии. Питание различных групп населения	0,3	Сформировать понятия об обмене веществ. Рассказать о питании различных групп населения.
1.3	Лечебное питание	0,4	Сформировать понятия лечебного питания
<b>Т - 2</b>	<b>Основы микробиологии</b>	<b>2</b>	
2.1	Морфология и физиология микробов	1	Сформировать у учащихся понятия о составе микробов, их питании и дыхании.
2.2	Влияние условий внешней среды на микробы	0,5	Сформировать у учащихся понятий о влиянии внешней среды на микроорганизмы. Проверить экспериментальным путем влияние внешней среды.
2.3	Микробиология сырья	0,5	Сформировать у учащихся понятий о микробиологии мяса, рыбы муки, дрожжей, сахара, молока, маргарина и т.д.
<b>Т - 3</b>	<b>Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания</b>	<b>2</b>	
3.1	Пищевые инфекционные заболевания	0,5	Сформировать у учащихся общих понятий об инфекционных заболеваниях
3.2	Пищевые отравления	0,5	Сформировать у учащихся общие понятия о пищевых отравлениях микробного и немикробного происхождения
3.3	Глистные заболевания	0,5	Сформировать общие понятия о глистных заболеваниях, мерах профилактики.
3.4	Пищевые отравления и меры их предупреждения	0,5	Сформировать у учащихся понятия о пищевых отравлениях и мерах их предупреждения
<b>Т - 4</b>	<b>Основы гигиены и санитарии</b>	<b>2</b>	
4.1	Гигиена труда	0,5	Сформировать у учащихся общие понятия о гигиене труда
4.2	Рациональная организация трудового процесса.	0,5	Научить учащихся умениям правильно организовать трудовой процесс при приготовлении пищи.
4.3	Личная гигиена работников предприятий общественного питания.	0,5	Сформировать у учащихся общих понятий о личной гигиене и санитарной одежде.
4.4	Санитарные требования к предприятиям общественного питания.	0,5	Сформировать у учащихся общие понятия о сан.требованиях к предприятиям общественного питания
<b>Т-5</b>	<b>Зачет по предмету</b>	<b>1</b>	Проверка знаний

## ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

### Товароведение продовольственных товаров

№ темы и урока	Наименование тем и уроков	Кол – во часов
Т-1	Общие сведения о пищевых продуктах	0,5
Т-2	Овощи, плоды, грибы и продукты их переработки	0,5
Т- 3	Рыба и рыбные продукты	1
Т-4	Мясо и мясные продукты	1
Т-5	Молоко и молочные продукты	1
Т-6	Яйца и яйцепродукты.	1
Т-7	Пищевые жиры	1
Т-8	Зерно и продукты его переработки	1
Т-9	Зачет по предмету	1
	Итого:	8

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

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания;

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

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

#### Краткое содержание тем

№ темы и урока	Наименование тем и уроков	Кол – во часов	Цель урока
<b>Т-1</b>	<b>Общие сведения о пищевых продуктах</b>	<b>0,5</b>	
1.1	Цели и задачи товароведения.	0,25	Сформировать у учащихся знание о предмете. Дать основные понятия
1.2	Химический состав пищевых продуктов.	0,25	Сформировать у учащихся знание о химическом составе пищевых продуктов
<b>Т-2</b>	<b>Овощи, плоды, грибы и продукты их переработки</b>	<b>0,5</b>	
2.1	Свежие овощи	0,1	Сформировать основные понятия о группах свежих овощей, сроках и методах хранения.
2.2	Свежие плоды	0,1	Сформировать основные понятия о группах свежих плодах, сроках и методах хранения.
2.3	Свежие грибы	0,1	Сформировать основные понятия о группах свежих

			грибах, сроках и методах хранения.
2.4	Продукты переработки овощей	0,2	Сформировать основные понятия о продуктах переработки овощей, методах переработки, использовании в кулинарии.
<b>Т-3</b>	<b>Рыба и рыбные продукты</b>	<b>1</b>	
3.1	Химический состав и пищевая ценность рыбы	0,2	Сформировать основные понятия о химическом составе и пищевой ценности рыбы
3.2	Основные семейства промысловых рыб	0,2	Сформировать основные понятия о семействах промысловых рыб.
3.3	Живая, охлажденная, мороженая рыба	0,2	Сформировать основные понятия о живой, охлажденной и мороженой рыбе.
3.4	Рыбные изделия, консервы, икра.	0,4	Сформировать основные понятия о рыбных изделиях, консервах и икре.
<b>Т-4</b>	<b>Мясо и мясные продукты</b>	<b>1</b>	
4.1	Мясо убойных животных	0,3	Сформировать основные понятия о мясе убойных животных.
4.2	Мясоптицы	0,3	Сформировать основные понятия о мясе птицы.
4.3	Колбасные изделия, мясокопчености и мясные консервы.	0,4	Сформировать основные понятия о колбасных изделиях, мясокопченостях и мясных продуктах.
<b>Т-5</b>	<b>Молоко и молочные продукты</b>	<b>1</b>	
5.1	Виды молочных продуктов	0,5	Сформировать основные знания о молоке коровьем, сливках, сухом и сгущенном молоке.
5.2	Кисломолочные продукты, сыры	0,5	Сформировать основные знания о кисломолочных продуктах и сырах.
<b>Т-6</b>	<b>Яйца и яйцепродукты.</b>	<b>1</b>	
6.1	Яйца куриные	0,5	Сформировать основные знания о яйцах куриных
6.2	Яичные продукты	0,5	Сформировать основные знания о яичных продуктах.
<b>Т-7</b>	<b>Пищевые жиры</b>	<b>1</b>	
7.1	Пищевые жиры	1	Сформировать основные знания о пищевых жирах, использовании в кулинарии.
<b>Т-8</b>	<b>Зерно и продукты его переработки</b>	<b>1</b>	
8.1	Виды зерновых культур. Крупа, мука и макаронные изделия.	1	Сформировать основные понятия о зерновых культурах
<b>Т-9</b>	<b>Зачет по предмету</b>	<b>1</b>	Проверить усвоение тем предмета

## ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН Охранатруда

№ темы и урока	Наименование тем и уроков	Кол – во часов
Т-1	Введение	1
Т-2	Законодательная основа и вредные производства	1
Т- 3	Техника безопасности	2
Т-4	Правила и инструкции	2
Т-5	Первая помощь	1
Т-6	Зачет по предмету	1
Итого		8

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

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

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

- Законодательную основу по охране труда;
- Технику безопасности на рабочих местах повара;
- Правила и инструкции по пожаробезопасности и электробезопасности;
- Правила оказания первой помощи;

## Краткое содержание тем

	Наименование тем и уроков		Содержание
<b>Т-1</b>	<b>Введение</b>	<b>1</b>	
1.1	Введение. Цели и задачи предмета	1	Сформировать основные понятия охраны труда, цели и задачи предмета
<b>Т-2</b>	<b>Законодательная основа и вредные производства</b>	<b>1</b>	
2.1	Законодательная основа организации охраны труда.	0,5	Сформировать понятия законодательной основы охраны труда
2.2	Анализ опасных и вредных производственных факторов	0,5	Сформировать основные понятия об опасных и вредных производственных факторах
<b>Т-3</b>	<b>Техника безопасности</b>	<b>2</b>	
3.1	Т/Б при работе на тепловом оборудовании	1	Сформировать основные понятия по технике безопасности при работе на тепловом оборудовании
3.2	Охрана труда при работе на механическом оборудовании	0,5	Сформировать основные понятия по технике безопасности при работе на механическом оборудовании
3.3	Условия поражения электрическим током	0,5	Сформировать основные понятия об условиях поражения электрическим током
<b>Т-4</b>	<b>Правила и инструкции</b>	<b>2</b>	
4.1	Правила и инструкции по охране труда	1	Ознакомить учащихся с основными правилами и инструкциями по охране труда
4.2	Санитарные правила и нормы	1	Ознакомить учащихся с основными санитарными правилами и нормами.
<b>Т-5</b>	<b>Первая помощь</b>	<b>1</b>	
5.1	Оказание первой помощи пострадавшим	1	Ознакомить учащихся с правилами оказания первой помощи пострадавшим
<b>Т-6</b>	<b>Зачет по предмету</b>	<b>1</b>	
6.1	Зачет по предмету	1	Проверить уровень усвоения пройденного материала

## ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

### Организация производства предприятий общественного питания.

№ темы и урока	Наименование тем и уроков	Кол – во часов
Т-1	Организация и типы предприятий общественного питания	2
Т-2	Основы организации производства	5
Т- 3	Организация торговой деятельности и обслуживания потребителей.	4
Т-4	Стандартизация и сертификация продукции и услуг предприятий общественного питания.	2
Т-5	Техника безопасности и противопожарные мероприятия	2
Т-6	Зачет по предмету	1
Итого		16

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

- Организовывать свое рабочее место;
- составлять рационы питания;

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

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

**Краткое содержание тем.**

	<i>Наименование тем</i>		<i>Содержание</i>
<b>Т-1</b>	<b>Организация и типы предприятий общественного питания.</b>	<b>2</b>	
1.1	Особенности производственной деятельности предприятий оп	1	Сформулировать основные понятия производственной деятельности предприятий общественного питания.
1.2	Классификация и общие требования к предприятиям общественного питания.	1	Сформулировать понятия заготовочных ,доготовочных предприятий, и предприятий с законченным циклом.
<b>Т-2</b>	<b>Основы организации производства.</b>	<b>5</b>	
2.1	Характеристика технологического процесса.	0,25	Сформулировать понятия технологического процесса. Дать понятия: сырья, полуфабрикатов, готовой продукции
2.2	Организация рабочих мест в овощном цехе.	0,25	Сформировать понятия о работе, оборудовании, приспособлениях овощного цеха
2.3	Организация рабочих мест в мясном цехе	0,5	Сформировать понятия о работе, оборудовании, приспособлениях мясного цеха
2.4	Организация рабочих	0,5	Сформировать понятия о работе, оборудовании,

	мест в рыбном цехе		приспособлениях рыбного цеха
2.5	Организация рабочих мест в горячем цехе	0,5	Сформировать понятия о работе, оборудовании, приспособлениях горячего цеха
2.6	Организация рабочего места холодного цеха	0,5	Сформировать понятия о работе, оборудовании, приспособлениях холодного цеха
2.7	Организация рабочего места моечной кухонной посуды	0,5	Сформировать понятия о работе, оборудовании моечной кухонной посуды
2.8	Организация складского хозяйства.	0,5	Сформировать понятия о работе, оборудовании, приспособлениях складского хозяйства
2.9	Организация самообслуживания на предприятиях оп	0,5	Сформулировать понятия самообслуживания.
2.10	Основные требования к помещениям торгового зала	0,5	Сформулировать основные понятия о требованиях к помещениям торгового зала.
2.11	ЛПЗ Организация труда повара –раздатчика.	0,5	Закрепить пройденный материал о работе повара – раздатчика, основные требования к работе, организация рабочего места. Применение на практике. Проверить усвоение знаний
<b>Т-3</b>	<b>Организация торговой деятельности и обслуживания потребителей</b>	<b>4</b>	
3.1	Торговые помещения и их характеристика	1	Сформировать основные понятия о торговых помещениях, санитарные требования, оснащение и тд.
3.2	Специальные формы обслуживания	1	Сформировать о обучающихся основные понятия о формах обслуживания посетителей, особенности , применение.
3.3	Прогрессивные формы организации питания	1	Сформировать основные понятия о прогрессивных формах обслуживания посетителей.
3.4	ЛПЗ Организация шведского стола	1	Закрепить пройденный материал. Сформировать и укрепить понятия шведского стола. Применить на практике .
<b>Т-4</b>	<b>Стандартизация и сертификация продукции и услуг предприятий ОП</b>	<b>2</b>	
4.1	Стандартизация	1	Сформировать понятия стандартизации
4.2	Сертификация	1	Сформировать понятия сертификации
<b>Т-5</b>	<b>Техника безопасности и противопожарные мероприятия</b>	<b>2</b>	
5.1	Основные мероприятия по технике безопасности	1	Ознакомить с основными мероприятиями по т/п проводимыми на ПОП
5.2	Пожарная безопасность	1	Сформулировать понятия пожарной безопасности на ПОП
<b>Т-6</b>	<b>Зачет по предмету</b>	<b>1</b>	<b>Закрепить пройденный материал. Определить степень усвоения материала</b>

## ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

### Оборудование предприятий общественного питания

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

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

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

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

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

## Краткое содержание тем

<b>Т-1</b>	<b>Введение</b>	<b>1</b>	
1.1	Введение. Цели и содержание предмета	1	Сформировать знание о предмете
<b>Т-2</b>	<b>Общие сведения о машинах</b>	<b>1</b>	
2.1	Классификация. Общие требования и безопасная эксплуатация оборудования	1	Сформировать общие понятия о классификации оборудования
<b>Т-3</b>	<b>Очистительное оборудование</b>	<b>1</b>	
3.1	Картофелеочистительные машины	0,5	Сформировать понятия о устройстве, принципе работы картофелеочистительной машины.
3.2	Приспособления для очистки рыбы от чешуи	0,5	Сформировать понятия о устройстве, принципе работы устройств для очистки рыбы от чешуи
<b>Т-4</b>	<b>Режущее оборудование</b>	<b>1</b>	
4.1	Виды режущих инструментов и способы резания	0,2	Сформировать понятия о режущих инструментах и способах резания продуктов на поп
4.2	Машины и механизмы для нарезания плодов и овощей	0,2	Сформировать понятия об овощерезках и их классификации. Ознакомить с устройством и принципом работы
4.3	Машины для разрезания мяса и рыбы	0,2	Сформировать понятия об мясорубках. Устройство и принцип действия
4.4	Машины для разрезания продуктов на ломти.	0,2	Сформировать понятия о ломтерезках (слайсерах). Устройство и принцип действия
4.5	Самостоятельная работа	0,2	
<b>Т-5</b>	<b>Универсальные кухонные машины.</b>	<b>1</b>	
5.1	Структура универсальной кухонной машины	0,5	Сформировать понятия о структуре универсальной кухонной машины
5.2	Основные типы универсальных кухонных машин.	0,5	Дать понятия об основных типах УКМ
<b>Т-6</b>	<b>Месильно-перемешивающее оборудование</b>	<b>1</b>	
6.1	Оборудование для перемешивания сыпучих продуктов	0,3	Сформировать понятия об оборудовании для перемешивания овощей
6.2	Оборудование для перемешивания пластичных продуктов	0,3	Сформировать понятия о тестомесильном оборудовании
6.3	Оборудования для перемешивания жидких вязких продуктов.	0,4	Сформировать понятия о взбивальных машинах
<b>Т-7</b>	<b>Тепловое оборудование</b>	<b>1</b>	
7.1	Классификация. Варочное оборудование.	0,2	Рассказать о назначении и применении варочного оборудования. Сформулировать понятия о пищеварочных котлах
7.2	Жарочное оборудование	0,2	Сформировать понятия об основных способах жарки, классификации, правилах безопасности жарочных аппаратов.
7.3	Плиты	0,2	Сформировать понятия о назначении, классификации, конструкции и принципе действия плит.
7.4	Водонагреватели и кипятильники	0,2	Сформировать технологические аспекты использования и классификации аппаратов. Конструкции и принцип действия.
7.5	Аппараты для сохранения пищи в горячем состоянии	0,2	Сформировать технологические аспекты использования и классификации.
<b>Т-8</b>	<b>Зачет по предмету: оборудование ПОП</b>	<b>1</b>	Проверить усвоение пройденного материала

## ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

### Производственного обучения на производственном участке

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

### Краткое содержание тем:

№ темы и урока	Наименование тем и уроков
<b>Т - 1</b>	<b>Введение</b>
1.1	Вводное занятие. Ознакомление с производственной лабораторией, технологическим оборудованием. Техника безопасности. Пожарная безопасность. Электробезопасность. Изучение технологического процесса приготовления
<b>Т-2</b>	<b>Механическая кулинарная обработка сырья</b>
<b>2.1</b>	<b>Обработка овощей и грибов</b>
2.1.1	Особенности кулинарной обработки клубнеплодов и корнеплодов. Отработка навыков нарезки.
2.1.2	Обработка капустных, луковых, плодовых, салатных и десертных овощей.
2.1.3	Подготовка овощей для фарширования
2.1.4	Самостоятельная работа: Обработка капусты белокачанной, нарезка, подготовка для фарширования.
<b>2.2</b>	<b>Механическая кулинарная обработка рыбы.</b>
2.2.1	Размораживание рыбы. Обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы.
2.2.2	Отработка навыков обработки некоторых видов рыб.
2.2.3	Приготовление полуфабрикатов из рыбы
2.2.4	Приготовление котлетной массы из рыбы и изделий из нее.
<b>2.3</b>	<b>Механическая кулинарная обработка мяса, птицы</b>

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

<b>Т -8</b>	<b>Блюда из мяса и, мясопродуктов и с/ птицы.</b>
8.1	Отработка и закрепление навыков приготовления мясных отварных, припущенных блюд и блюд из жареного мяса.
8.2	Приготовление блюд из тушеного и запеченного мяса. Отработка и закрепление навыков приготовления жаркого по домашнему, гуляша, азу, голубцов с мясом, рисом.
8.3	Приготовление блюд из рубленого мяса и котлетной массы. Отработка навыков и умений приготовления блюд из рубленой и котлетной массы.
8.4	Отработка навыков приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы и дичи.
<b>Т-9</b>	<b>Блюдаизяиц</b>
9.1	Отработка навыков приготовления блюд из яиц. Приобретение навыков варки и жарения яиц, приготовления омлетов.
<b>Т-10</b>	<b>Блюдаизтворога</b>
10.1	Отработка навыков и умений приготовления блюд из творога. Закрепление навыков приготовления холодных и горячих блюд из творога.
<b>Т-11</b>	<b>Холодныеблюда и закуски</b>
11.1	Отработка навыков и закрепление умений приготовления бутербродов, салатов и винегретов.
11.2	Отработка навыков приготовления горячих закусок, а так – же закусок из рыбы и мяса. Закрепление полученных навыков
<b>Т -12</b>	<b>Сладкиеблюда</b>
12.1	Отработка навыков приготовления сладких блюд. Закрепление умений приготовления компотов, железированных блюд и горячих сладких блюд.
<b>Т-13</b>	<b>Напитки , изделияиз теста</b>
13.1	Отработка навыков и умений приготовления горячих и холодных напитков: чая, какао, кофе, морсов, молочных коктейлей.
13.2	Отработка навыков и закрепление приемов приготовления изделий из теста. Приготовление пельменного теста и изделий из него. Блинное тесто, выпечка блинчиков, оладий.

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

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

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

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

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

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

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

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

Выпускник, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

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

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

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

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

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

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

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

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

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

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

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

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

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

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, 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.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

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

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

Учащиеся прошедшие полный курс обучения должны знать:

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

Учащиеся прошедшие полный курс обучения должны уметь:

- Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания

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

**Учащиеся должны уметь производить следующие действия:**

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

## Контрольно – оценочные средства

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

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

### Фондоценочных средств

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

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

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

простые холодные напитки.	Приготовление напитков	Оценка практических умений
---------------------------	------------------------	----------------------------