

**Принято на заседании
педагогического совета
протокол № 2 от 29.03.2019г.**

Утверждаю:

Начальник ПОУ Усть-Донецкий

УЦ РО ДОСААФ России РО

_____ А.В.Кудин

Приказ от «01» апреля 2019г №14



**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
УСТЬ-ДОНЕЦКИЙ УЧЕБНЫЙ ЦЕНТР РЕГИОНАЛЬНОГО ОТДЕЛЕНИЯ
ДОСААФ РОССИИ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

ПОДГОТОВКИ ПОВАРОВ

Квалификация -3-й разряд

Код профессии - 16675

**р.п.Усть-Донецкий
2019год**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Образовательная программа профессиональной подготовки по профессии «Повар», реализуемая в ПОУ Усть-Донецкий УЦ РО ДОСААФ России РО (далее Учреждение) представляет собой комплекс нормативно-правовой и методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся, разработанную и утвержденную Учреждением исходя из требований к профессиональной подготовке повара.

Образовательная программа профессиональной подготовки определяет цели, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, ожидаемые результаты, а также оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя:

- учебный план;
- программы учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- программа производственной практики;
- комплект оценочных средств
- методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.
- другие материалы, обеспечивающие качество подготовки специалистов в области общественного питания.

Организация образовательного процесса осуществляется на основе — Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,

- Федеральный государственный образовательный стандарт по профессиям утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 516 от 17 мая 2010г.

— Федеральный закон от 21.07.2007 № 194-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в связи с установлением обязательности общего образования»;

- приказ МИНОБР РФ № 292 от 18 апреля 2013 г. «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»

- перечень профессий рабочих, должностей служащих по которым осуществляется профессиональное обучение утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 513 от 02. 07. 2013 г. № 513

- "Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих" (утв. Постановлением Минтруда России от 21.08.1998 N 37)

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН.4.3.1186-032.4.3. Учреждения начального профессионального образования Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 26 января 2003 г.) (с изменениями от 28 апреля 2007 г., 23 июля 2008 г., 30 сентября 2009 г.);

- Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные директором департамента государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 августа 2009 г.

- Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные директором департамента государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 августа 2009 г.

- Положение об оценке и сертификации квалификаций выпускников образовательных учреждений профессионального образования, других категорий граждан, прошедших профессиональное обучение в различных формах (утв. Минобрнауки № АФ-317\03 от 31 июля 2009 г.)

Требования к поступающим

Лица, поступающие на обучение, должны иметь документ о получении не полного среднего образования или среднего (полного) общего образования.

Целью разработки программы по данной профессии является методическое обеспечение реализации и развития у обучающихся личностных и профессиональных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с видами профессиональной деятельности в области технологии приготовления пищи.

Срок получения профессионального образования по профессии «Повар» в очной форме обучения -1,5 месяца.

Объем обязательной (аудиторной) учебной нагрузки в период теоретического обучения не превышает 36 академических часов в неделю. Максимальная учебная нагрузка обучающегося в период теоретического обучения не превышает 36 академических часов в неделю. Она включает в себя все виды учебной работы в образовательном учреждении и вне его: обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам в виде уроков, лекций, консультаций, выполнение домашних заданий, самостоятельную работу и т.п. Теоретическое обучение и производственная практика по программе составляет 216 часов.

2. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ

И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОПОП регламентируется **следующими документами:**

- учебный план ;
- рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- рабочая программа производственной практики;
- методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующих образовательных технологий, а также качество подготовки и воспитания обучающихся.
- комплект оценочных средств.

3. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»

Ресурсное обеспечение профессиональной программы формируется на основе требований ФГОС НПО по профессии «Повар».

Реализация профессиональной программы по профессии «Повар» обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой учебной дисциплины или профессионального модуля, занимающиеся учебно-методической деятельностью. Преподаватели, ведущие общепрофессиональные дисциплины и профессиональные модули, имеют высшую квалификационную категорию.

Педагогические кадры в своей деятельности опираются на принципы профессионализма, преемственности, научно-педагогического опыта, используя при этом имеющиеся прочные связи с организациями – базами практики в области технологии продукции общественного питания.

4. МИНИМАЛЬНОЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Наименования кабинета (мастерской, лаборатории и т.д.)	Минимальное материально-техническое оснащение
Кабинеты	
Учебный кабинет (для теоретической части)	Учебники, нормативная документация, наглядные пособия, видеопроектор, экран для показа учебных фильмов, мультимедийный компьютер

Учебная практика и производственная практика проводятся в организации, имеющей условия для проведения соответствующих занятий.

5. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

Программа по рабочей профессии 16675 «Повар» представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки слушателей.

Основная цель обучения по программе – прошедший подготовку и итоговую аттестацию выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве Повара в организациях (на предприятиях) сферы общественного питания независимо от их организационно-правовых форм.

6. КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ВЫПУСКНИКА

Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности по выполнению приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки. Варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц. Жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков. Запекание овощных и крупяных изделий. Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий. Приготовление бутербродов, блюд и полуфабрикатов, консервов и концентратов. Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.

Должен знать: рецептуры, технологию приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд; виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности; правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке; назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. В соответствии с квалификационными требованиями к повару 3-го разряда. Квалификационный уровень по национальной рамке квалификаций - 3.

7. ТРЕБОВАНИЯ К ОЦЕНИВАНИЮ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся предусматриваются: текущий контроль; промежуточная аттестация по программе (итоговый контроль по элементам программы); итоговая аттестация.

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка сформированности компетенций обучающихся.

Необходимым условием допуска к итоговой аттестации (квалификационный экзамен) является предоставление документов, подтверждающих освоение обучающимся профессиональных компетенций по каждому из основных видов профессиональной деятельности и общих компетенций.

Итоговая аттестация (квалификационный экзамен) включает проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих.

К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

Решение аттестационной комиссии оформляется протоколом. В протоколе записываются: итоговая оценка, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии.

Результаты квалификационного экзамена определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания комиссии.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН профессионального обучения по программе профессиональной подготовки 16675 Повар 3-й разряд

Цель: профессиональная подготовка для поваров 3 разряда

Присваиваемый квалификационный разряд: Повар, 3 разряд

Форма обучения: очная

Категория слушателей и их минимальный уровень образования

- граждане РФ не полное среднее, среднее, общее

Срок обучения: 1,5 месяца / 6 недель

Количество часов по учебному плану: 216 часов

Режим занятий: 6 часов в день / 36 часов в неделю

№ п\п	Название разделов и дисциплин	Всего часов	в том числе:		Форма контроля	Распределение по месяцам					
			лекции	практические занятия		1	2	3	4	5	и т.д.
1	Цикл профессиональных дисциплин										
1.1	Охрана труда	8	8	-	зачет	8	-				
1.2	Кулинария	34	30	4	зачет	34	-				
1.3	Оборудование предприятий общественного питания	10	6	4	зачет	10	-				
1.4	Организация производства общественного питания	10	10	-	зачет	10	-				
1.5	Товароведение пищевых продуктов	8	8	-	зачет	8	-				

1.6	Физиология питания	8	8	-	зачет	8	-				
1.7	Калькуляция и учет	6	4	2	зачет	6	-				
2	Практическое обучение										
2.1	Производственное обучение (учебная практика)	60	-	60	зачет	60	-				
2.2	Производственная практика	60	-	60	зачет	-	60				
3	Консультации	6	6	-		-	6				
4	Итоговая аттестация	6	-	6	экзамен	-	6				
	Итого:	216	80	136		144	72				

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Календарный учебный график разрабатывается на каждую учебную группу и является приложением к образовательной программе (Приложение 1)

8. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «Охрана труда»

8.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью профессиональной образовательной программы профессиональной подготовки по рабочей профессии 16675, повар.

8.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла

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

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

- соблюдать общие требования безопасности труда и производственной санитарии.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:** законодательство в области охраны труда;

- общие вопросы охраны труда, противопожарные мероприятия, электробезопасность;

- общие требования безопасности на территории предприятия и в производственных помещениях.

8.4. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 8 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 8 часов.

8.5. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Охрана труда»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся,	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Охрана труда и		4

техника безопасности в кулинарии		
Тема 1.1. Трудовое законодательство РФ	Цель и задачи предмета «Охрана труда». Основные законы по трудовому праву в РФ. Основные положения правительства РФ по охране труда в РФ. Государственные гарантии и социальная поддержка граждан РФ. Защита прав и свобод граждан РФ. Санитарный режим предприятий общественного питания. Изучение инструкций по охране труда, технике безопасности. Охрана труда трудящихся, безопасные условия труда. Правила личной гигиены. Медицинские осмотры, их цель и значение. Ознакомление с квалификационной характеристикой повара, порядком проведения практического обучения.	2
Тема 1.2. Организация работы по охране труда на предприятии	Обязанности работодателей по обеспечению охраны труда на предприятиях. Основные принципы организации охраны труда на предприятии. Служба охраны труда на предприятии. Комитеты по охране труда. Виды и характеристики инструктажей. Инструктаж по технике безопасности охране труда Инструктаж по охране труда и безопасности при работе с технологическим оборудованием. Инструктаж по санитарии, гигиене. Проведение анкетирования учащихся по выбору профессии.	2
Раздел 2 Техника безопасности		4
Тема 2.1. Производственная санитария и производственный травматизм	Вредные производственные факторы и меры защиты. Шум и вибрация, электромагнитные излучения. Санитарно – гигиенические условия и физиологические особенности труда. Производственное освещение. Причины травматизма и профзаболеваний. Характеристика профзаболеваний. Несчастные случаи на производстве. Расследование и учет несчастных случаев на производстве. Оформление журнала инструктажей на производстве.	2
Тема 2.2. Пожарная безопасность и электробезопасность	Организация пожарной охраны на предприятиях общественного питания. Пожароопасные свойства веществ и материалов. Противопожарная профилактика. Пожарная безопасность на предприятии и в производственных цехах. Пожарная сигнализация, огнетушители – характеристика, правила пользования.. Действия в случае пожара.	2

	Действие электрического тока на организм. Электролитическое, биологическое, механическое воздействие тока. Классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током. Средства защиты от поражения током. Защитное заземление. Защита от статистического электричества	
Всего:		8

8.6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебный Кабинет

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения:

- компьютер, проектор, экран

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований.

Раздел (тема) учебной дисциплины	Результаты (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
«Цели и задачи предмета «Охрана труда»» «Травматизм и профессиональные заболевания» «Производственная безопасность» «Электробезопасность» «Производственная санитария» «Пожарная безопасность»	Знание общих вопросов охраны труда. Умение соблюдать общие требования безопасности труда и производственной санитарии Умение соблюдать требования безопасности труда. Умение оказывать первую помощь пострадавшим Знание требований безопасности на территории предприятия и в производственных помещениях Знание требований электробезопасности. Умение оказывать первую помощь	Формулирование четкого понимания целей и задач предмета и значения системы охраны труда на предприятиях Определение опасных и вредных производственных факторов, причин возникновения несчастных случаев и профессиональных заболеваний и их расследование Изложение требований безопасности на рабочих местах и предприятиях Обоснование электротравматики и мер по защите от	Индивидуальный опрос Тестовый контроль

	пострадавшим Умение соблюдать правила производственной санитарии Знание общих требований безопасности на территории предприятия и в производственных помещениях. Знание противопожарных требований. Умение обращаться с первичными средствами пожаротушения	поражения электрическим током Определение значения и соблюдения производственной санитарии и гигиены и санитарных требований на предприятии Формулирование причин пожаров, организации пожарной безопасности, демонстрация умения пользоваться первичными средствами пожаротушения	
--	---	--	--

9. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ КУЛИНАРИЯ

9.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии 16675 «Повар», разработана и утверждена Учебным центром с учетом требований рынка труда, на основе установленных квалификационных требований. Изучение учебной дисциплины «Кулинария» должно проводиться в тесной взаимосвязи с учебными дисциплинами социально-экономического, общепрофессионального и профессионального циклов. Использование межпредметных связей позволяет более рационально распределить время, отводимое на изучение отдельных вопросов, предусмотренных рабочей программой.

Место дисциплины в структуре программы подготовки по профессии 16675 «Повар»

Дисциплина «Кулинария» относится к циклу профессиональных (специальных) дисциплин.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Основной целью является формирование знаний умений и навыков по технологии производства полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий, навыков работы с технологической и справочной документацией. Овладения указанными видами

профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями.

В результате освоения учебной дисциплины слушатель должен уметь:

- организовать рабочее место в соответствии с видами изготовления блюд;
- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд, правила их безопасного использования;
- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- проводить отпуск готовой продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;
- правильно использовать применяемое технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, посуду;
- пользоваться сборниками рецептур, стандартными и технологическими картами при изготовлении блюд;
- приготавливать блюда и гарниры из овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса и домашней птицы, холодные блюда и закуски, напитки, сладкие блюда;

В результате освоения учебной дисциплины слушатель должен знать:

- технологию первичной обработки, нарезки и формовки овощей, грибов;
- технологию приготовления и оформления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
- технологию приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога;
- технологию приготовления и подачи супов и соусов;
- технологию приготовления и подачи блюд из рыбы;
- технологию приготовления и подачи блюд из мяса и домашней птицы;
- технологию приготовления холодных блюд и закусок;
- технологию приготовления сладких блюд и напитков;
- технологию приготовления мучных изделий;

- признаки и органолептические методы определения их доброкачественности, правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке;
- сроки хранения и реализации продуктов питания.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы 34 часа (в том числе 4 часа практических занятий).

Тематический план и содержание учебной дисциплины «Кулинария»

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего	Теория	Практика
1	Блюда из овощей и грибов.	4,5	4	0,5
2	Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	5,5	5	0,5
3	Супы и соусы.	4,5	4	0,5
4	Блюда из рыб.	4,5	4	0,5
5	Блюда из мяса и домашней птицы.	6	5	1
6	Холодные блюда и закуски.	4,5	4	0,5
7	Сладкие блюда и напитки.	4,5	4	0,5
	Всего	34	30	4

9.2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебный Кабинет

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения:

- компьютер, проектор, экран

Учебная практика и производственная практика проводятся в организации, имеющей условия для проведения соответствующих занятий.

9.3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

9.4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований.

Раздел (тема) междисциплинарного курса	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
№ 1 «Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработке сырья»	Определение вида качества сырья. Выполнять последовательность операций при механической кулинарной обработке сырья	Опрос. Тематическая аттестация
№2 «Приготовление первых блюд и соусов»	Определять форму нарезки овощей для первых блюд и соусов планировать технологический процесс приготовления первых блюд и соусов. Определять готовность блюд	Опрос. Тематическая аттестация
№ 3 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий и овощей»	Определение вида качества сырья. Подготавливать сырье к производству. Планировать технологический процесс, создавать художественное оформление готовых блюд. Решать технологические задачи по определению количества сырья для приготовления того или иного блюда, пользуясь сборником рецептур.	Опрос. Тематическая аттестация
№ 4 «Приготовление рыбных и мясных горячих блюд»	Определять качество рыбы и мяса. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса и рыбы, соблюдая последовательность операций. Планировать технологический процесс (варка, жарка, припускание, запекание, тушение). Создавать художественное оформление блюд	Опрос. Тематическая аттестация

№ 5 «Приготовление блюд из яиц и творога, сладких блюд и напитков, холодных блюд и закусок»	Определять качество яиц, творога, продуктов, необходимых для приготовления холодных закусок. Выполнять технологические процессы приготовления блюд из яиц, творога, сладких блюд и напитков, холодных блюд и закусок. Создавать художественное оформление блюд.	Опрос. Текущая аттестация
---	---	---------------------------

10. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

10.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии 16675 «Повар», разработана и утверждена Учебным центром с учетом требований рынка труда, на основе установленных квалификационных требований. Изучение учебной дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания» должно проводиться в тесной взаимосвязи с учебными дисциплинами социально-экономического, общепрофессионального и профессионального циклов. Использование межпредметных связей позволяет более рационально распределить время, отводимое на изучение отдельных вопросов, предусмотренных рабочей программой.

Место дисциплины в структуре программы подготовки по профессии 16675 «Повар»

Дисциплина «Оборудование предприятий общественного питания» относится к циклу профессиональных (специальных) дисциплин.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

- Основной целью является организация рабочего места, подбор и обслуживание необходимого технологического оборудования.

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.

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего	Теория	Практика
1	Введение	0,5	0,5	-
2	Общие сведения о машинах	0,5	0,5	-
3	Очистительное оборудование	0,5	0,5	-
4	Режущее оборудование	2	1	1
5	Универсальные приводы	2	1	1
6	Месильное и перемешивающее оборудование	2	1	1
7	Тепловое оборудование	2	1	1
8	Зачет по предмету	0,5	0,5	-
	Всего	10	6	4

10.2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебный Кабинет

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения:

- компьютер, проектор, экран

Учебная практика и производственная практика проводятся в организации, имеющей условия для проведения соответствующих занятий.

10.3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований.

Раздел (тема) междисциплинарного курса	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
№ 1 Введение. Цели и содержание предмета	Знание о предмете	Опрос.
№2 Классификация. Общие требования и безопасная эксплуатация оборудования	Общие понятия о классификации оборудования	Опрос. Тематическая аттестация
№ 3 Картофелеочистительные машины. Приспособления для очистки рыбы от чешуи	Понятия о устройстве, принципе работы картофелеочистительной машины. Понятия о устройстве, принципе работы устройств для очистки рыбы от чешуи	Опрос. Тематическая аттестация
№ 4 Виды режущих инструментов и способы резания. Машины и механизмы для нарезания плодов и овощей. Машины для разрезания мяса и рыбы Машины для разрезания продуктов на ломти.	Понятия о режущих инструментах и способах резания продуктов. Понятия об овощерезках и их классификации. Понятия об мясорубках. Устройством и принципом действия. Понятия о ломтерезках (слайсерах). Устройством и принципом действия	Опрос. Тематическая аттестация
№ 5 Структура универсальной кухонной машины. Основные типы универсальных кухонных машин. Оборудование для перемешивания сыпучих продуктов Оборудование для перемешивания пластичных продуктов Оборудования для	Понятия о структуре универсальной кухонной машины Понятия об основных типах УКМ Сформировать понятия об оборудовании для перемешивании овощей Понятия о тестомесильном оборудовании	Опрос. Текущая аттестация

перемешивания жидких вязких продуктов.	Понятия о взбивальных машинах	
№ 6 Классификация. Варочное оборудование. Жарочное оборудование Плиты Водонагреватели и кипятильники Аппараты для сохранения пищи в горячем состоянии	О назначении и применении варочного оборудования. Понятия о пищеварочных котлах Понятия об основных способах жарки, классификации, правилах безопасности жарочных аппаратов. Понятия о назначении, классификации, конструкции и принципе действия плит. Технологические аспекты использования и классификации аппаратов. Конструкции и принцип действия. Технологические аспекты использования и классификации. Понятия конструкции и области применения , тепловых стоек, термостатов, мармитов	Опрос. Текущая аттестация

11. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

11.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии 16675 «Повар», разработана и утверждена Учебным центром с учетом требований рынка труда, на основе установленных квалификационных требований. Изучение учебной дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания» должно проводиться в тесной взаимосвязи с учебными дисциплинами социально-экономического, общепрофессионального и профессионального циклов. Использование межпредметных связей позволяет более рационально распределить время, отводимое на изучение отдельных вопросов, предусмотренных рабочей программой.

Место дисциплины в структуре программы подготовки по профессии 16675 «Повар»

Дисциплина «Организация производства общественного питания» относится к циклу профессиональных (специальных) дисциплин.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

- Основной целью является организации производства, организация обслуживания потребителей, прогрессивные формы обслуживания потребителей, техника безопасности и противопожарные меры.

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего	Теория	Практика
1	Организация и типы предприятий общественного питания	1	1	-
2	Основы организации производства	2	2	-
3	Организация торговой деятельности и обслуживания потребителей.	2	2	-
4	Стандартизация и сертификация продукции и услуг предприятий общественного питания.	2	2	-
5	Техника безопасности и противопожарные мероприятия	2	2	-
6	Зачет по предмету	1	1	-
	Всего	10	10	-

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.

11.2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
Учебный Кабинет

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения:

- компьютер, проектор, экран

Учебная практика и производственная практика проводятся в организации, имеющей условия для проведения соответствующих занятий.

11.3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований.

Раздел (тема) междисциплинарного курса	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
№ 1 Особенности производственной деятельности предприятий. Классификация и общие требования к предприятиям общественного питания.	Основные понятия производственной деятельности предприятий общественного питания. Понятия заготовочных , доготовочных предприятий, и предприятий с законченным циклом.	Опрос.
№2 Характеристика технологического процесса. Организация рабочих мест в овощном цехе. Организация рабочих мест в мясном цехе Организация рабочих мест в рыбном цехе Организация рабочих мест в горячем цехе Организация рабочего места холодного цеха Организация рабочего места моечной кухонной посуды Организация складского хозяйства. Организация самообслуживания на предприятиях Основные требования к помещениям торгового зала .	Понятия технологического процесса. Понятия: сырья, полуфабрикатов, готовой продукции Понятия о работе, оборудовании, приспособлениях овощного цеха Понятия о работе, оборудовании, приспособлениях мясного цеха Понятия о работе, оборудовании, приспособлениях рыбного цеха Понятия о работе, оборудовании, приспособлениях горячего цеха Понятия о работе, оборудовании, приспособлениях холодного цеха Понятия о работе, оборудовании моечной кухонной посуды Понятия о работе, оборудовании, приспособлениях складского хозяйства Понятия самообслуживания. Основные понятия о требованиях к помещения торгового зала.	Опрос. Тематическая аттестация

№ 3 Торговые помещения и их характеристика Специальные формы обслуживания Прогрессивные формы организации питания \\	Основные понятия о торговых помещениях, санитарные требования, оснащение и тд. Основные понятия о формах обслуживания посетителей, особенности , применение. Основные понятия о прогрессивных формах обслуживания посетителей. Понятия шведского стола.	Опрос. Тематическая аттестация
№ 4 Стандартизация Сертификация	Понятия стандартизации Понятия сертификации	Опрос. Тематическая аттестация
№ 5 Основные мероприятия по технике безопасности Пожарная безопасность	Основные мероприятия по т/п Понятия пожарной безопасности	Опрос. Текущая аттестация

12. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Область применения программы

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 16675 Повар.

Место дисциплины в структуре: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

Цель:

- изучения курса является приобретение теоретических знаний, практических навыков проведения оценки качества пищевых продуктов с точки зрения возможности и целесообразности использования их в общественном питании.

Программой предмета является изучение классификации, ассортимента, показателей качества, условий хранения пищевых продуктов, их кулинарного назначения.

Материал курса следует увязывать с дисциплинами: «химия», «микробиология, физиология питания и санитария», «технология приготовления пищи» и др.

Методика изучения предмета строится на основе сочетания теоретического обучения с проведением практических занятий. Поэтому в содержательной части программы представлены теоретические вопросы, а также дан перечень практических занятий, позволяющих студентам приобрести

умения оценки качества, изучения и анализа ассортимента товаров, диагностики дефектов. На практических занятиях студенты решают ситуационные задачи, участвуют в деловых играх, работают с натуральными образцами, со стандартами и другими раздаточным материалом.

Содержание практических занятий по темам предмета направлено на приобретение студентами навыков определения по внешним отличительным признакам вида и качества пищевых продуктов, используемых для приготовления различных блюд, кулинарных и кондитерских изделий.

В результате изучения предметослушатель **должен знать** :

- проблемы рынка каждой группы пищевых продуктов и источники поступления товаров на рынок;
- нормативную документацию;
- классификацию и ассортимент пищевых продуктов;
- химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов;
- требования к качеству продуктов;
- условия и сроки хранения;
- кулинарные свойства пищевых продуктов;
- использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании, потреблении.

В результате изучения предмета слушатель **должен уметь** :

- определять качество сырья и готовой продукции;
- использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;
- осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;
- пользоваться нормативными документами.

В результате изучения дисциплины слушатель должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

Код	Профессиональные компетенции
1	осознавать социальную значимость своей будущей профессии, стремиться к саморазвитию и повышению квалификации
2	осуществлять организацию работы торгового предприятия, проводить его позиционирование
3	работать с нормативными и правовыми документами в соответствии с направлением и профилем подготовки
4	составлять и анализировать договора купли-продажи (контракты) потребительских товаров, осуществлять закупки и реализацию сырья и потребительских товаров

4	применять стандарты организации в практике на предприятиях ОП
5	определять показатели ассортимента и качества товаров
6	использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции
7	выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь
8	оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации
9	осуществлять приемку товаров по количеству и качеству
10	оценивать качество упаковки и маркировки товаров, контролировать условия транспортирования и реализации товаров
11	хранение и транспортирование

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенций:

Код	Общие компетенции
01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Учебный план дисциплины

№	Наименование тем	Всего	Теория	Практика
1	Введение.	0,5	0,5	-
2	Общие сведения о продуктах.	0,5	0,5	-
3	Плоды, овощи, грибы и продукты их переработки.	0,5	0,5	-
4	Зерно и продукты его переработки.	0,5	0,5	-
5	Рыба и рыбные продукты.	1	1	-
6	Мясо и мясные продукты.	1	1	-
7	Яйца и яичные продукты. Пищевые жиры.	1	1	-
8	Молоко и молочные продукты.	1	1	-
9	Соевые продукты. Новейшие технологии по переработке продуктов.	1	1	-
10	Вкусовые продукты.	0,5	0,5	-
11	Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия.	0,5	0,5	-
	Итого	8	8	-

12.2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебный Кабинет

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения:

- компьютер, проектор, экран

Учебная практика и производственная практика проводятся в организации, имеющей условия для проведения соответствующих занятий.

13. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Область применения программы

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 16675 Повар.

Место дисциплины в структуре: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

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

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

В результате освоения учебной дисциплины слушатель 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;
- ассортимент и характеристику основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

Учебный план дисциплины

№	Наименование тем	Всего	Теория	Практика
1	Основы физиологии питания.	1	1	-
2	Основы эпидемиологии.	1	1	-
3	Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика.	1	1	-
4	Санитарные требования к устройству, оборудованию и содержанию предприятий общественного питания.	1	1	-
5	Личная и профессиональная гигиена работников общественного питания.	1	1	-
6	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, хранению	2	2	-

	реализации готовой пищи.			
7	Охрана окружающей среды.	1	1	-
	Итого	8	8	-

13.2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебный Кабинет

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения:

- компьютер, проектор, экран

Учебная практика и производственная практика проводятся в организации, имеющей условия для проведения соответствующих занятий.

14. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ КАЛЬКУЛЯЦИЯ И УЧЕТ

14.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью профессиональной образовательной программы профессиональной подготовки учащихся по рабочей профессии 16675, повар.

14.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла

14.3. 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.

14.4. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины:

всего – 6 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 4 часа,

практическая работа обучающегося – 2 часа.

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего	Теория	Практика
1	Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания	1	1	-
2	Ценообразование и калькуляция в предприятиях общественного питания	2	1	1
3	Учет сырья и готовой продукции	2	1	1
6	Зачет по предмету	1	1	-
	Всего	6	4	2

14.5. Тематический план и содержание учебной дисциплины **ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы обучающихся.	Количество часов
1	2	3
Тема 1. Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала: Организация и характеристика системы общественного питания в РФ. Понятие о хозяйственном учете. Виды хозяйственного учета, их характеристика. Бухгалтерский учет. Понятие, задачи, метод. Механизация хозяйственных операций. Микрокалькуляторы, их виды и использование. Организация снабжения предприятий общественного питания. Источники снабжения. Правила приемки продуктов. Нормы запаса сырья. Хранение и отпуск продуктов. Материальная ответственность, ее формы. Документальное оформление материальной ответственности. Отчетность материально ответственных лиц. Понятие о документах учета, их роль в осуществлении контроля за хозяйственной и финансовой деятельностью. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, их назначение и использование. Организация тарного хозяйства. Тарооборот. Мероприятия по сокращению расходов по таре.	1

Тема 2. Ценообразование и калькуляция в предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала: Понятие о цене и ценообразовании. Особенности ценообразования в предприятиях общественного питания. Виды цен, применяемых в предприятиях общественного питания. Основные принципы организации производства. Понятие о калькуляции. Расчет количества сырья по нормативам (рецептурам). Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий и правила работы с ними калькуляционные карточки, сущность, оформление, регистрация и хранение. Понятие о меню. Составление и утверждение планового меню (недельного, декадного, цикличного).	1
	Практическое занятие: Составление калькуляции на блюда, мучные изделия. Составление меню.	1
Тема 3. Учет сырья и готовой продукции	Содержание учебного материала: Задачи учета сырья и готовой продукции. Документы, оформляемые при приемке продуктов по количеству и качеству в кладовую и отпуске их из кладовой на производство и буфет. Расчет потребного количества продуктов на день. Порядок оформления актов на товарные потери и завес тары. Документы, оформляемые при отпуске готовых изделий с производства. Отчетность материально-ответственных лиц и ее оформление.	1
	Контрольная работа	1
Примерная тематика самостоятельной работы -самостоятельная работа по составлению тестовых заданий, оформлению калькуляционных карточек; -работа с источниками информации; -выполнение индивидуальных заданий.		1

14.6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебный Кабинет

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения:

- компьютер, проектор, экран

Учебная практика и производственная практика проводятся в организации, имеющей условия для проведения соответствующих занятий.

14.7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований.

Раздел (тема) учебной дисциплины	Результаты (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
№ 1 «Общие принципы организации учета»	Знание документов учета, значения материальной ответственности Знание разделов сборника рецептур. Умение находить в нем информацию	Изложение реквизитов и требований к содержанию документов, значение договора о материальной ответственности Нахождение сведений, необходимых при расчетах для приготовления кулинарной продукции	Фронтальный опрос Практическая работа
№ 2 «Ценообразование и калькуляция»	Умение составлять калькуляцию, устанавливать цену	Выполнение расчетов на установление цены на продукцию кондитерского производства, количества сырья	Практическая работа
№ 3 «Учет сырья и готовой продукции»	Знание основ учета, сырья и готовой продукции	Планирование приемки товаров, списание их учета и инвентаризации	Зачет

Практика является обязательным разделом программы и представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации программы предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика

1.1. Область применения программы

Программа учебной практики является частью образовательной программы подготовки по профессии «Повар», которая разработана и утверждена Учреждением с учетом требований рынка труда, на основе установленных квалификационных требований.

Образовательная программа производственной практики разрабатывалась в соответствии с:

- ☐ установленными квалификационными требованиями указанных в квалификационных справочниках по профессии Повар;
- ☐ учебным планом;

- рабочими программами дисциплин профессионального цикла

1.2. Цели и задачи – требования к результатам освоения:

Основной целью является формирование знаний технологии производства полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий, навыков работы с технологической и справочной документацией.

В результате освоения программы обучающийся должен уметь:

- организовать рабочее место в соответствии с видами изготовления блюд;
- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи
- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов
- проводить отпуск готовой продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;
- правильно использовать применяемое технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, посуду
- пользоваться сборниками рецептур, стандартными и технологическими картами при изготовлении блюд.

В результате освоения программы обучающийся должен знать:

- технологию первичной обработки, нарезки и формовки овощей, грибов
- технологию приготовления и оформления простых блюд и гарниров из овощей и грибов
- технологию приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога
- технологию приготовления и подачи супов и соусов
- технологию приготовления и подачи блюд из рыбы
- технологию приготовления и подачи блюд из мяса и домашней птицы
- технологию приготовления холодных блюд и закусок
- технологию приготовления сладких блюд и напитков
- технологию приготовления мучных изделий
- признаки и органолептические методы определения их доброкачественности, правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке;
- сроки хранения и реализации продуктов питания

1.3 Тематический план и содержание профессиональных модулей

Наименование разделов и тем	Объем аудиторных часов
Приготовление блюд из овощей и грибов	8
Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста	10
Приготовление супов и соусов	8
Приготовление блюд из рыбы	8
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	10

Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	8
Технология приготовления сладких блюд и напитков	8
ИТОГО:	60

Производственная практика

1.1 Программа производственной практики является частью образовательной программы профессиональной подготовки по профессии «Повар», которая разработана и утверждена Учреждением с учетом требований рынка труда, на основе установленных квалификационных требований.

Рабочая программа производственной практики разрабатывалась в соответствии с:

- ☐ установленными квалификационными требованиями указанных в квалификационных справочниках по профессии Повар;
- ☐ рабочим учебным планом;
- ☐ рабочими программами дисциплин профессионального цикла

1.2 Цели и задачи – требования к результатам освоения.

Основной целью производственной практики является овладение навыками профессиональной деятельности профессии Повар, приобретение необходимых умений практической работы, закрепление и углубление знаний, полученных обучающимися в процессе теоретического обучения.

В результате освоения слушатель должен иметь практический опыт:

- Обработки нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- Подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- Приготовления основных супов и соусов;
- Обработки рыбного сырья и приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- Обработки мяса и домашней птицы - сырья;
- Приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- Подготовки гастрономических продуктов;
- Приготовления и оформление холодных блюд и закусок;
- Приготовления сладких блюд и напитков;

В результате освоения слушатель должен уметь:

- организовать рабочее место в соответствии с видами изготовления блюд;
- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- проводить отпуск готовой продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;
- использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы, посуду и правильно ухаживать за ними.

В результате освоения слушатель должен знать:

- технологию первичной обработки, нарезки и формовки овощей и плодов, технологию приготовления и оформления простых блюд и гарниров из овощей и грибов

- технологию приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога
- технологию приготовления и подачи супов и соусов
- технологию приготовления и подачи блюд из рыбы
- технологию приготовления и подачи блюд из мяса и домашней птицы
- технологию приготовления холодных блюд и закусок
- технологию приготовления сладких блюд и напитков
- технологию приготовления мучных изделий
- признаки и органолептические методы определения их доброкачественности, правила, и последовательность выполнения операций по подготовке их к тепловой обработке;

1.3 Тематический план производственной практики

№ темы	Наименование темы	кол-во часов
1	Приготовление блюд из овощей и грибов	8
2	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	10
3	Приготовление супов и соусов	8
4	Приготовление блюд из рыбы	8
5	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	10
6	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	8
7	Приготовление сладких блюд и напитков	8
	ИТОГО	60

Основные источники:

1. Золин В.П. «Технологическое оборудование ПОП» М; «Академия» 2006г.
2. Барановский В. А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания; Феникс - Москва, 2012. - 352 с.
3. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.М. Калинина. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 320 с.
4. Корж В.А. Охрана труда: учебное пособие / В.А. Корж, А.В. Фролов, А.С. Шевченко; под ред. А.В. Фролова. – М.: КНОРУС, 2016. – 424 с.

Дополнительная литература:

Конституция Российской Федерации. Принята на референдуме 12 декабря 1993 г.(действующая редакция)

Кодекс РФ об административных правонарушениях от 30 декабря 2001 № 195 (в ред. от 24.07.2007 № 218-ФЗ) // СЗ РФ. – 2002. – № 1. – Ст. 1. .(с последними изменениями)

Трудовой кодекс Российской Федерации от 30 декабря 2001. № 197-ФЗ // СЗ РФ. – 2002. – № 1. – Ч. 1. – Ст. 3. .(с последними изменениями)

Календарный учебный график по программе
подготовки поваров 3-й разряд

Разряд повара	Календарный месяц, в котором проводится обучение по программе	Срок проведения обучения по программе
3 разряд	Январь-декабрь (по мере комплектования групп)	Срок освоения программы-216 академических часов