

**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 №15



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

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ ПОВАРОВ

Квалификация -4-й разряд

Код профессии - 16675

**р.п.Усть-Донецкий
2019год**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Образовательная программа повышения квалификации 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 не только в области организации процесса и приготовления простой кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управления производством продукции питания, но и для расширения кругозора – в других направлениях общественного питания.

Образовательная программа повышения квалификации 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»,

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012г. № 413 (в ред. приказа Минобрнауки РФ от 29.12.2014г. № 1645), зарегистрированного в Минюсте России 07.06.2012г. № 24480,

- 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 среднего общего образования или среднего (полного) общего образования и свидетельство о предыдущем уровне квалификации по данной профессии.

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 -0,5 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 72 часа.

2.ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Область профессиональной деятельности выпускников:

— организация процесса и приготовление простой кулинарной продукции для различных категорий потребителей.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки;
- технологические процессы приготовления простой кулинарной продукции из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

Повар готовится к следующим видам деятельности:

- приготовление полуфабрикатов для простой кулинарной продукции;
- приготовление простой холодной кулинарной продукции;
- приготовление простой горячей кулинарной продукции;
- приготовление простых холодных и горячих десертов.

Результаты освоения профессиональной программы определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

Повар должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Повар должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими видам деятельности:

1. Приготовление полуфабрикатов для простой кулинарной продукции.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для простой кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для простой кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления простой кулинарной продукции.

2. Организация процесса приготовления и приготовление простой холодной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление холодных соусов.

3. Организация процесса приготовления и приготовление простой горячей кулинарной продукции.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление простых супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление простых блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

4. Организация процесса приготовления и приготовление холодных и горячих десертов.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление холодных десертов.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление горячих десертов.

Квалификационная характеристика профессии повара, 4-й разряд:

Характеристика работ. Приготовление 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, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий. Приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов. Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.

Должен знать: рецептуры, основы технологии 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 применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

3. 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.

4. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4.1 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.

4.2 МИНИМАЛЬНОЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Наименования кабинета (мастерской, лаборатории и т.д.)	Минимальное материально-техническое оснащение
Кабинеты	
Технического оснащения и организации рабочего места	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.

4.3 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 повышения квалификации
по профессии 16675 Повар

Цель: профессиональная переподготовка квалифицированных рабочих

Присваиваемый квалификационный разряд: 4 разряд

Форма обучения: очная

Категория слушателей и их минимальный уровень образования: граждане РФ, имеющие специальность повар- 3 разряда

Срок обучения: 0,5 месяца / 2 недели

Количество часов по учебному плану: 72 часа

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
1	Общепрофессиональный цикл	2	1	1		
1.1	Охрана труда и техника безопасности	2	1	1	зачет	2
2	Профессиональный цикл	62	18	44		
2.1	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	6	2	4	зачет	6
2.2	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	6	2	4	зачет	6
2.3	Технология приготовления супов и соусов	6	2	4	зачет	6
2.4	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	10	4	6	зачет	10
2.5	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	12	4	8	зачет	12
2.6	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	6	2	4	зачет	6
2.7	Технология приготовления сладких блюд и напитков	4	2	2	зачет	4
2.8	Производственная практика	12		12	зачет	12
	Всего	64	19	45		64
3	Консультации	2	2			2
4	Итоговая аттестация	6	6			6
	Итого:	72	27	45		72

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «Охрана труда и техника безопасности»

Программа по предмету «Охрана труда и техника безопасности» направлена на обеспечение здоровых и безопасных условий труда обучающихся. В программе изложены основные законодательные и нормативные документы по охране труда, вопросы электро- и пожарной безопасности, дается анализ несчастных случаев на производстве, способы и средства защиты от вредных производственных факторов.

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины может быть использована при всех формах профессиональной подготовки квалифицированных рабочих по профессии «Повар» образовательными учреждениями профессионального образования на территории Российской Федерации, имеющими право на реализацию основной профессиональной образовательной программы по данной профессии.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина «Охрана труда» входит в состав общепрофессионального цикла учебного плана.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

приобретение обучающимися знаний в области охраны труда и производственной безопасности жизнедеятельности на предприятиях общественного питания, освоение безопасных методов организации труда и технологии производства.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать в своей работе основные законодательные положения по охране труда и производственной экологии;
- организовывать технологический процесс и рабочее место с учетом правил техники безопасности, санитарии, пожарной безопасности;
- правильно пользоваться оборудованием и инвентарем;

- применять безопасные приемы работы и в случае необходимости правильно ориентироваться в экстренной ситуации;
- оказывать первую медицинскую помощь при поражении электрическим током, ожогах, механических травмах.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные законодательные положения по охране труда и производственной экологии;
- правила производственной санитарии;
- требования техники безопасности, производственной экологии, санитарии и пожарной безопасности к устройству и содержанию предприятий;
- организацию технологических процессов и рабочих мест;
- правила электробезопасности;
- технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования;
- правила пожарной безопасности.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 2 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 1 час; самостоятельной работы обучающегося 1 час.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

«ОХРАНА ТРУДА И ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
Тема 1. Основные законодательные положения и организация охраны труда (теория+ ЛПЗ)	Содержание учебного материала	0,5
	Основные документы, регламентирующие охрану труда	
Тема 2 Вредные производственные факторы и меры защиты (теория+ ЛПЗ)	Содержание учебного материала	0,5
	Виды и характеристика вредных производственных факторов. Гигиенические критерии оценки условий труда	
Тема 3 Электробезопасность (теория+ ЛПЗ)	Содержание учебного материала	0,5
	Опасность поражения и действие электрического тока на человека. Условия поражения электротоком	
Тема 4 Техника безопасности при эксплуатации технологического оборудования (теория+ ЛПЗ)	Содержание учебного материала	0,5
	Общие требования безопасности при эксплуатации технологического оборудования, механического и теплового	

2. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов»

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС, входящим в состав укрупненной группы профессий 206000 «Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров» по направлению:

- 260807 .01 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) в части профессии «Повар»: и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

обработки, нарезки, приготовления блюд из грибов и овощей.

уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы.

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- технику обработки овощей, грибов, пряностей;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработки овощей и грибов ;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
- правила проведения бракеража;

- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения овощей и грибов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей, правила их безопасного использования.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:

всего –6 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –6 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –2 часа;

учебной практики –4 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Приготовление блюд из овощей и грибов», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей 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.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.

3.1 Тематический план профессионального модуля ПМ.01. Приготовление блюд из овощей и грибов

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
Раздел ПМ 1. Приготовления блюд из овощей и грибов		2
МДК. 01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов		1
Тема 1.1. Требования к качеству различных видов овощей и грибов	Содержание учебного материала Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов овощей и грибов. Характеристика основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов. Современные способы обработки овощей и методы защиты потребителей от вредного влияния химических веществ, используемых при обработке овощей (солонин, нитраты и др.). Органолептическая оценка качества овощей и грибов, пряностей.	
Тема 1.2. Механическое оборудование для обработки овощей и грибов. Весоизмерительное и холодильное оборудование	Содержание учебного материала Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей. Правила безопасного использования механического оборудования. Механическое оборудование для первичной обработки овощей. Механическое оборудование для нарезки овощей. Весоизмерительное и холодильное оборудование. Общие требования, предъявляемые к весам. Виды весов, их характеристика. Весы электронные ACS-15A. Весы электронные универсальные ВУ 3/150. Требования безопасности при эксплуатации весов. Взвешивание овощей, грибов, пряностей. Среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы.	

	Сборные среднетемпературные и низкотемпературные холодильные камеры. Правила эксплуатации холодильного оборудования: установка технических параметров для охлаждения овощей и заморозки полуфабрикатов.	
Тема 1.3 Основные приёмы обработки овощей и грибов, пряностей	Содержание учебного материала Основные приемы механической кулинарной обработки овощей и грибов. Последовательность операций обработки овощей. Виды обработки: сортировка, очистка, измельчение, просеивание. Промывка овощей, особенности промывки различных овощей. Приемка и взвешивание. Сортировка овощей, ее назначение, виды. Подготовка основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов. Виды обработки: сортировка, очистка, измельчение, просеивание.	
Тема 1.4. Обработка клубнеплодов, корнеплодов	Содержание учебного материала Особенности обработки клубнеплодов и корнеплодов. Виды обработки: сортировка, калибровка, мытье, очистка, доочистка. Способы очистки и нарезки: ручной, механизированный. Формы нарезки, их назначение. Условия минимизации отходов. Использование отходов в приготовлении блюд. Охлаждение и заморозка нарезанных овощей. Условия и сроки хранения.	
Тема 1.5. Обработка салатно-шпинатных, капустных, луковых и десертных овощей	Содержание учебного материала Особенности обработки салатно-шпинатных, капустных, луковых, десертных овощей. Виды обработки: сортировка, очистка, мытье. Способы и формы нарезки, их назначение. Условия минимизации отходов. Использование отходов в приготовлении блюд. Полуфабрикаты из овощей. Охлаждение и заморозка нарезанных овощей. Условия и сроки хранения. Условия минимизации отходов. Использование отходов в приготовлении блюд.	

Тема 1.6. Обработка плодовых овощей и грибов	Содержание учебного материала Особенности обработки плодовых овощей и грибов. Требования к качеству овощей и грибов. Приемка: органолептическая оценка качества, взвешивание. Виды обработки: сортировка, калибровка, мытье, очистка. Способы и формы нарезки, их назначение. Условия и сроки хранения. Фарширование овощей.	
Тема 2.1. Блюда и гарниры из жареных овощей	Содержание учебного материала Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из жареных овощей. Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров из жареных овощей, температура подачи. <i>Блюда и гарниры из жареных овощей:</i> - картофель жареный основным способом, во фритюре, в жарочном шкафу; - лук фри; - кабачки, тыква, баклажаны, помидоры жареные; - котлеты морковные, свекольные, картофельные; - шницель из капусты; - зразы и крокеты картофельные и др.	1
Тема 2.2. Блюда и гарниры из тушеных и запеченных овощей	Содержание учебного материала Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей. Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей, температура подачи. <i>Блюда и гарниры из тушеных и запеченных овощей:</i> - капуста тушеная;	

	- рагу из овощей; - свекла тушеная в соусе; - морковь тушеная с рисом и черносливом; - картофельная запеканка; - рулет картофельный; - котлеты морковные, капустные, картофельные, свекольные; - шницель из капусты; - капуста, запеченная под соусом; - солянка овощная; - голубцы овощные; - помидоры, перец, кабачки, баклажаны фаршированные и др.	
Тема 2.3. Блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей	Содержание учебного материала Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей. Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей, температура подачи. <i>Блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей:</i> - отварные картофель, капуста, зеленый горошек, спаржа; - картофельное, морковное, свекольное пюре; - картофель в молоке; - капуста отварная с маслом или соусом; - припущенные морковь, капуста, тыква, кабачки, шпинат, щавель, зеленый горошек; - овощи, припущенные в молочном соусе и др.	
Тема 2.4. Блюда и гарниры из грибов	Содержание Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из грибов.	

	Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд из грибов, температура подачи. <i>Блюда и гарниры из грибов:</i> - грибы отварные со сметаной; - грибы в сметанном соусе; - грибы, тушённые с картофелем; - грибы в сметанном соусе запеченные и др.	
Практические занятия: Виды работ: 1. Изучение охраны труда и техники безопасности на предприятиях общественного питания. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. 2. Первичная обработка корнеплодов и клубнеплодов. 3. Нарезка корнеплодов и клубнеплодов. 4. Участие в работе по первичной обработке капустных и луковых овощей. 5. Нарезка капустных и луковых овощей. 6. Участие в работе по первичной обработке плодовых, салатных и десертных овощей. 7. Нарезка плодовых, салатных и десертных овощей. 8. Первичная обработка и нарезка грибов. 9. Подготовка пряностей и приправ для приготовления блюд и гарниров из овощей. 10. Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей, отработка умений по сервировке, оформлению и подаче блюд. 11. Приготовление блюд и гарниров из жареных, тушеных, запеченных овощей и грибов, отработка умений по сервировке, оформлению и подаче блюд. 12. Формирование компетенций по безопасному использованию механического технологического оборудования и производственного инвентаря при первичной обработке и нарезке овощей, подготовке пряностей. 13. Формирование компетенций по безопасному использованию теплового технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов.	4	
Всего		6

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью рабочей программы в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) по профессии 16675« Повар» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 2.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 2.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

уметь:

проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;

готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

знать:

ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;

способы минимизации отходов при подготовке продуктов;

температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;

правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:

всего –6 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –6 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –2 часа;

учебной практики –4 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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 гарниры из макаронных изделий
ПК 2.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога
ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей 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.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.02. «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
Раздел 1. Подготовка продуктов и	приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	2
МДК. 01.01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста		
Тема 1. Приготовление блюд и гарниров из круп и бобовых		0,5
Тема 1.1. Приготовление каш	Содержание учебного материала 1. Подготовка сырья, проверка органолептическим способом качества зерновых товаров, молочных продуктов, пищевых жиров, сахара. Отличительные особенности различных видов круп (шлифованные, полированные, дроблёные, быстрого приготовления и т.д.) Производственный инвентарь, виды технологического оборудования, правила их безопасного использования при приготовления каш; посуда. Технология приготовления и оформления жидких, вязких, рассыпчатых каш из цельных дробленых круп и хлопьев на молоке, или смеси воды с молоком. Температура подачи, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд, правила хранения. Способы минимизации отходов при подготовке продуктов. Правила проведения бракеража. Каши: - гречневая каша; - рисовая каша; - пшённая каша;	

		- манная каша; - перловая каша и др.	
Тема 1.2. Приготовление блюд и гарниров из круп	Содержание учебного материала		
	1.	Приготовление блюд и гарниров из различных круп. Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из цельных круп (со сливом варочной жидкости и без слива). Приготовление блюд из бобовых и кукурузы. Основные виды бобовых, их ассортимент, значение и пищевая ценность. Определение степени готовности, вкусовые качества. Способы минимизации отходов при подготовке продуктов. Способы сервировки и вариант оформления, подачи простых блюд и гарниров; температура подачи. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Правила проведения бракеража. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. <i>Блюда и гарниры из круп:</i> - котлеты и биточки рисовые, манные, пшённые, пшеничные; - пюре из бобовых (горошница); - крупеник; - пудинги; - запеканки и др.	
Тема 1.3. Приготовление блюд из макаронных изделий	Содержание учебного материала		
	1.	Разновидности сырья для приготовления блюд из макаронных изделий (производители, формы изделий и т.д.). Проверка органолептическим способом качества макаронных изделий. Варка макарон разными способами. Способы минимизации отходов при подготовке продуктов. Приготовление блюд из макаронных изделий. Способы сервировки и варианты оформления, подачи простых блюд и гарниров; температура подачи. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.	

	Правила проведения бракеража. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. <i>Блюда из макаронных изделий:</i> - макароны отварные; - макаронник; - лапшевник с творогом; - запеканки с макаронными изделиями (макароны, запечённые с сыром; макароны, запечённые с овощами и др.).	
Тема 2. Приготовление блюд из яиц	Содержание учебного материала 1. Ассортимент яичных продуктов, химический состав. Питательные свойства и значение в питании. Виды яичных продуктов и их взаимозаменяемость. Требования к качеству. Проверка органолептическим способом качества яиц. Варка яйца в скорлупе до различной степени готовности (всмятку, «в мешочек» и вкрутую). Приготовление блюд из яиц в зависимости от способа тепловой обработки (варить, жарить, запекать). Приготовление омлетов. Фарширование омлетов. Приготовление блюд из яиц с использованием современного оборудования. Способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд и гарниров из яиц; температура подачи. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Правила проведения бракеража. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. <i>Блюда из яиц:</i> - омлет фаршированный; - омлет запечённый; - яйца, фаршированные помидором;	0,5

		- яичница-глазунья; - яйца на гренках; - омет натуральный жареный; - омлет паровой; - омлет смешанный; - драчена.	
Тема 3. Приготовление блюд из творога	Содержание учебного материала		
		Творог, химический состав творога, значение в питании. Виды творога, требования к качеству. Проверка органолептическим способом качества творога. Упаковка, хранение, проверка на доброкачественность. Технология приготовления блюд из творога. Способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд из творога, температурный режим. Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. <i>Блюда из творога:</i> - запеканка творожная; - сырники; - сырники с морковью; - вареники ленивые; - холодное блюдо из творога; - пудинг творожный и др.	0,5
	1.	Приготовление блюд из яиц и творога.	
Тема 4. Приготовление простых мучных блюд изделий из теста			0,5
Тема 4.1 Приготовление	Содержание учебного материала		

изделий из бездрожжевого теста	1. Тесто для лапши домашней, вареников, блинчиков, рецептура, технология приготовления, кулинарное использование. Режим выпечки блинчиков. Технология приготовления изделий из бездрожжевого теста, в том числе с фаршем: блинчики, блинчики фаршированные, вареники, пельмени. Способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд из из бездрожжевого теста, температурный режим. Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. <i>Изделия:</i> - вареники (с различными фаршами); - пельмени; - пирог блинчатый.	
Тема 4.2 Приготовление изделий из дрожжевого теста	Содержание учебного материала 1. Характеристика дрожжевого теста. Дрожжевое безопарное тесто, сырье, рецептура, способы замеса, брожение, определение готовности теста. Дрожжевое опарное тесто, сырье, рецептура, технология приготовления. Требования к качеству теста. Тесто для блинов и оладий, сырье, рецептура, технология приготовления, выпечка блинов и оладий. Способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд из дрожжевого теста, температурный режим. Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. <i>Изделия:</i> - блинчики; - блинчики фаршированные; - блины; - оладьи.	

Тема 4.3. Технология приготовления и оформления простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	Содержание учебного материала		
	1.	<i>Использование различных технологий приготовления и оформления простых и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста . Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству, хранение, температура подачи.</i> <i>Запеканка из творога с тыквой, пшенная каша с тыквой, каша пшеничная с черносливом, Манная каша на клюквенном соке, шаньги сибирские, рыбник сибирский, пирожки с черемухой, овсяные, тыквенные оладьи.</i>	
Учебная практика: Приготовление и оформление блюд и гарниров из круп и бобовых (приготовление каш, блюд из макаронных изделий, из творога и яиц). Подача блюд и изделий с соблюдением требований качества блюд и изделий.			4
Всего			6

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«Технология приготовления супов и соусов»

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью рабочей программы в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) по профессии 16675« Повар» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

приготовления основных супов и соусов;

уметь:

проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;

использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;

оценивать качество готовых блюд;

охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;

знать:

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;

правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов; температурный режим и правила приготовления супов и соусов;

правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

правила хранения и требования к качеству готовых блюд;

виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:

всего –6 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –6 час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –2 часов;

учебной практики –4 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Приготовление супов и соусов», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей 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.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов
Раздел ПМ 1. Приготовление бульонов, отваров, супов		2
МДК 03.01. Технология приготовления супов и соусов		1
Тема 1.1. Приготовление бульонов, отваров, супов.	Содержание Характеристика супов. Правила варки супов. Бульоны. Щи. Технология приготовления. Борщи. Технология приготовления. Рассольники. Технология приготовления. Солянки. Технология приготовления. Супы картофельные с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями. Технология приготовления. Супы с крупами, макаронными изделиями и бобовыми. Технология приготовления. Супы молочные. Технология приготовления. Супы-пюре. Технология приготовления. Прозрачные супы. Технология приготовления. Сладкие супы. Технология приготовления. Холодные супы. Технология приготовления. Требования к качеству супов. Условия и сроки хранения супов. Техника безопасности при использовании теплового оборудования.	
Раздел ПМ 2. Приготовление соусов		1
МДК 03.01. Технология приготовления супов и соусов		
Тема 2.1. Приготовление	Содержание	

соусов.	Классификация соусов. Мучные пассировки и бульоны для соусов. Соус красный основной. Соусы белые на мясном бульоне. Соусы белые на рыбном бульоне. Соусы грибные. Соусы молочные. Соусы сметанные. Смеси масляные. Соусы холодные. Соусы сладкие. Требования к качеству соусов и сроки хранения.	
Лабораторные работы		4
1 Приготовление блюда: «Соус луковый».		
2 Приготовление блюда: «Соус молочный сладкий».		
3 Приготовление блюда: «Соус сметанный с луком».		
4 Приготовление блюда: «Соус майонез».		
5 Приготовление блюда: «Маринад овощной с томатом».		
6 Приготовление блюда: «Соус яблочный» и «Соус абрикосовый».		
Итого		6

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы»

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью программы в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) по профессии 16675« Повар» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

обработки рыбного сырья;

приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

уметь:

проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы оценивать качество готовых блюд;

знать:

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;

правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;

виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы

профессионального модуля:

всего –10 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –10 час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –4 часа;

учебной практики –6 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Приготовление блюд из рыбы», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей 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.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) ПМ.04. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
ПМ. 04. Приготовление блюд из рыбы		4
МДК 04.01.Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы		2
Тема 1.Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных продуктов моря	Содержание учебного материала	
	Организация работы рыбного цеха. Правила техники безопасности Обработка рыбы, технологический процесс, основные виды нарезки Полуфабрикаты : ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения. Котлетная масса: рецептура, технология приготовления, полуфабрикаты из нее. Рубленая масса : рецептура, технология приготовления, полуфабрикаты из нее.	
	Подбор производственного инвентаря и оборудования, правила их безопасного использования Органолептическая оценка качества рыбного сырья. Приемы обработки способы нарезки рыбы, приготовление полуфабрикатов Приемы приготовления котлетной и рубленой массы и полуфабрикаты из нее.	
Тема 2.	Содержание	2

Рыбные блюда	Организация работы горячего цеха, при приготовлении блюд из рыбы. Правила техники безопасности Значение в питании, классификация Отварные блюда из рыбы, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения Жареные блюда из рыбы, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения Запеченные блюда из рыбы, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения Блюда из рыбной котлетной массы, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения	
Учебная практика Виды работ		6
1. Очистка рыбы, потрошение, удаление жабр, плавников.		
2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.		
3. Приготовление котлетной массы из рыбы и полуфабрикаты из нее		
4. Технология приготовления блюд из отварной рыбы.		
5. Технология приготовления блюд из припущенной рыбы.		
6. Технология приготовления блюд из жареной рыбы.		
7. Технология приготовления блюд из запеченной рыбы.		
8. Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы.		
9. Органолептическая оценка качества горячих рыбных блюд. Их оформление и отпуск.		

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы»

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью программы в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) по профессии 16675 «Повар» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

обработки сырья;

приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

уметь:

проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; оценивать качество готовых блюд;

знать:

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;

последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;

правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

правила хранения и требования к качеству;

температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;

виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:

всего –12 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –12 час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –4 часов;

учебной практики –8 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Производить подготовку п/ф из мяса, мясных продуктов, домашней птицы
ПК 5.2.	Производить обработку и приготовление основных п/ф 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
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей 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.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.05. «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)(если предусмотрены)	Объем часов
ПМ 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы		4
МДК. 05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы		1
Раздел 1. Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы		
Тема 1.1. Обработка сырья	Содержание учебного материала Классификация, пищевая ценность, требования к качеству сырья. Органолептическая проверка качества мяса и домашней птицы в соответствии с технологическими требованиями к простым блюдам из мяса и домашней птицы. Обработка мяса. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья. Механическая обработка мяса. Разделка говяжьих полутуш и четвертин. Разделка туш баранины, козлятины, телятины. Разделка туш свинины. Обработка мясных субпродуктов. Механическая кулинарная обработка домашней птицы. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при обработке сырья.	
Тема 1.2. Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов	Содержание учебного материала Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов из говядины, свинины и баранины и из субпродуктов. Последовательность выполнения технологических операций. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов. Приготовление полуфабрикатов с учетом рационального расходования сырья. Оценка качества полуфабрикатов. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса.	
Тема 1.3.	Содержание учебного материала	

Приготовления полуфабрикатов домашней птицы	Общие приемы приготовления полуфабрикатов из птицы. Последовательность выполнения технологических операций. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы. Приготовление полуфабрикатов с учетом рационального расходования сырья. Оценка качества полуфабрикатов. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из домашней птицы.	
Раздел 2. Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.		1
Тема 2.1 Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов	Содержание учебного материала Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Виды панировок используемых для приготовления полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины и баранины. Ассортимент. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины и баранины. Ассортимент. Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов. Ассортимент. Приготовление полуфабрикатов из рубленого мяса. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы	
Тема 2.2 Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из домашней птицы	Содержание учебного материала Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из домашней птицы. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из домашней птицы. Правила хранения и требования к качеству полуфабрикатов. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы. Виды панировок используемых для приготовления полуфабрикатов из птицы.	

	Приготовление полуфабрикатов из птицы. Ассортимент. Приготовление полуфабрикатов из рубленой массы. Ассортимент. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы. Ассортимент.	
Раздел 3. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов		1
Тема 3.1 Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов.	Содержание учебного материала Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из мяса. Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из мяса. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Правила проведения бракеража. Требование к качеству блюд. Оценка качества готовых блюд. Приготовление и оформление простых блюд из говядины, свинины и баранины Отварные блюда из мяса крупным куском. Ассортимент блюд. Жареные блюда из мяса крупным куском. Ассортимент блюд. Тушеные блюда из мяса крупным куском. Ассортимент блюд. Запеченные блюда из мяса крупным куском. Ассортимент блюд.	
Тема 3.2 Приготовление и оформление простых блюд из субпродуктов	Содержание учебного материала Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из субпродуктов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из субпродуктов. Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из субпродуктов. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Требование к качеству блюд из субпродуктов. Правила проведения бракеража. Оценка качества готовых блюд. Приготовление и оформление простых блюд из субпродуктов. Отварные блюда из субпродуктов. Жареные блюда из субпродуктов. Тушеные блюда из субпродуктов. Запеченные блюда из субпродуктов.	
Раздел 4. Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы		1
Тема 4.1 Приготовление и	Содержание учебного материала Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении	

оформление простых блюд из домашней птицы	блюд из домашней птицы. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из домашней птицы. Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из домашней птицы. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Требование к качеству блюд из субпродуктов. Правила проведения бракеража. Оценка качества готовых блюд. Приготовление и оформление простых блюд из птицы. Ассортимент Приготовление и оформление простых блюд из рубленой массы. Приготовление и оформление простых блюд из котлетной массы. Требование к качеству и оформлению блюд из птицы.	
Учебная практика Виды работ: проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; оценивать качество готовых блюд; приготавливать и оформлять блюда из говядины, свинины, баранины (приготовление отварных, жаренных, запеченных, тушеных блюд). подача блюд с соблюдением требований качества блюд. .		8
Всего		12

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок»

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью рабочей ОППО в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) по профессии 16675 «Повар» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

подготовки гастрономических продуктов;

приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

уметь:

проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;

использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

оценивать качество холодных блюд и закусок; выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

знать:

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;

правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;

правила проведения бракеража;

правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;

требования к качеству холодных блюд и закусок;

способы сервировки и варианты оформления;

температуру подачи холодных блюд и закусок;

виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего –6 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –6 час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –2 часа;

учебной практики –4 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Приготовление холодных блюд и закусок», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей 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.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
Раздел ПМ 1. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок		2
МДК.06.01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок		
Тема 1. 1. Подготовка гастрономических продуктов	Содержание учебного материала 1. Значение холодных блюд в питании. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок. Подготовка гастрономических продуктов для холодных блюд. Проверка органолептическим способом качества гастрономических продуктов (овощей и грибов, рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, мясопродуктов и субпродуктов и др.). Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления холодных блюд и закусок. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок с учетом вкусовых качеств продуктов.	0,3
Тема 1.2. Организация работы и оборудование при приготовлении холодных блюд и закусок	Содержание учебного материала 1. Организация работы в холодном цехе при приготовлении холодных блюд и закусок. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных блюд и закусок. Правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения. Выбор способов хранения с соблюдением температурного режима. Оценка качества холодных блюд и закусок. Нормативно-техническая документация. Правила проведения бракеража.	0,3
Тема 1. 3. Приготовление и оформление бутербродов и	Содержание учебного материала 1. Нарезка гастрономических продуктов порциями. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов.	0,3

гастрономических продуктов порциями		Виды и правила приготовления бутербродов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бутербродов. Использование различных технологий приготовления и оформления бутербродов и гастрономических продуктов. Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству, хранение, температура подачи.	
Тема 1. 4. Приготовление и оформление салатов	Содержание учебного материала		0,3
	1	Виды и правила приготовления салатов из сырых и вареных овощей и других продуктов. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении салатов. Использование различных технологий приготовления и оформления салатов. Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству, хранение, температура подачи.	
Тема 1. 5. Приготовление и оформление простых холодных закусок и блюд	Содержание учебного материала		0,3
	1.	Виды и правила приготовления простых холодных закусок и блюд. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов. Последовательность выполнения операций при приготовлении простых холодных блюд. Использование различных технологий приготовления и оформления блюд. Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству, хранение, температура подачи.	
Тема 1. 6. Оформление холодных блюд и закусок	Содержание учебного материала		0,5
	1.	<i>Использование различных технологий приготовления и оформления холодных блюд и закусок на основе продуктов региона и особенностей их приготовления в регионе. Способы сервировки и варианты оформления.</i>	
Учебная практика Виды работ: - Подготовка гастрономических продуктов - Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: - бутербродов; - салатов из сырых овощей: салат из свежих, соленых огурцов, помидоров, редиса, лука, свежей и квашеной капусты, моркови, редьки;			4

- салатов из вареных овощей: салат картофельный, салат мясной, салат столичный, салат рыбный, - винегрета, свекольной и морковной икры; холодных рыбных блюд и закусок: - килька, хамса с луком; - сельдь натуральная, - сельдь с гарниром; - рыба под маринадом; холодных блюд и закусок из мяса: - мясное ассорти; - отварное мясо с гарниром; - паштет из печени.	
Всего	6

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«Технология приготовления сладких блюд и напитков»

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью рабочей программы в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) по профессии 16675« Повар» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

подготовки гастрономических продуктов;

приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

уметь:

проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;

использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

оценивать качество холодных блюд и закусок; выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

знать:

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;

правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;

правила проведения бракеража;

правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;

требования к качеству холодных блюд и закусок;

способы сервировки и варианты оформления;

температуру подачи холодных блюд и закусок;

виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:

всего —4 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося —4 час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося —2 часа;

учебной практики —2 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Приготовление сладких блюд и напитков», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей 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.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)(если предусмотрены)	Объем часов
Раздел ПМ 07. Приготовление сладких блюд и напитков		2
МДК 07. 01. Технология приготовления сладких блюд и напитков		
Тема 1. Приготовление холодных и горячих сладких блюд	Содержание учебного материала 1. Ассортимент сладких блюд, пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд, проверка органолептическим способом качества продуктов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого при приготовлении сладких блюд, правила их безопасного использования. Последовательность выполнения технологических операций и приемов при приготовлении сладких блюд. Виды, технология приготовления холодных и горячих сладких блюд. Способы сервировки и варианты оформления. Правила охлаждения и хранения сладких блюд. Температурный режим хранения сладких блюд, температура подачи. Требования к качеству сладких блюд и напитков.	1
Тема 2. Приготовление холодных и горячих напитков	Содержание учебного материала 1. Классификация холодных и горячих напитков. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд, проверка органолептическим способом качества продуктов холодных и горячих напитков. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого при приготовлении напитков. Последовательность выполнения технологических операций и приемов при приготовлении напитков, виды, технология приготовления.	0,5

		Способы сервировки и варианты оформления. Правила охлаждения и хранения напитков. Температурный режим хранения, температура подачи напитков. Требования к качеству напитков.	
Тема 3. Особенности приготовления сладких блюд и напитков	Содержание учебного материала		0,5
	1.	<i>Характеристика, технология приготовления, порционирование и отпуск сладких блюд, горячих и холодных напитков в соответствии с санитарно-технологическими требованиями, правилами безопасности и учетом регионального потребительского спроса населения.</i> <i>-сбитень</i> <i>-взвар</i> <i>- морс из клюквы и брусники.</i>	
Учебная практика Виды работ: 1. Приготовление холодных сладких блюд: из свежих плодов и ягод; компотов; киселей, желе: муссы; самбуки; кремы. 2. Приготовление холодных сладких блюд: муссы; самбуки; кремы. 3. Приготовление жареных горячих сладких блюд: блинчики с вареньем; гречки с плодами; яблоки в тесте. 4. Приготовление горячих напитков: чая, кофе, какао, шоколада с учетом способов оформления и отпуска. 5. Приготовление холодных напитков: чай холодный, кофе гляссе, коктейли молочные, напитки молочные с джемом (вареньем), флипы, фраппе, айс-кремы.			2
Всего			4

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 предусматривается производственная практика.

Производственная практика

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

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	2
2	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	2
3	Приготовление супов и соусов	2
4	Приготовление блюд из рыбы	2
5	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	2
6	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	1
7	Приготовление сладких блюд и напитков	1
	ИТОГО	12

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
Повышения квалификации поваров 4-й разряд

Разряд повара	Календарный месяц, в котором проводится обучение по программе	Срок проведения обучения по программе
4 разряд	Январь-декабрь (по мере комплектования групп)	Срок освоения программы-72 академических часа