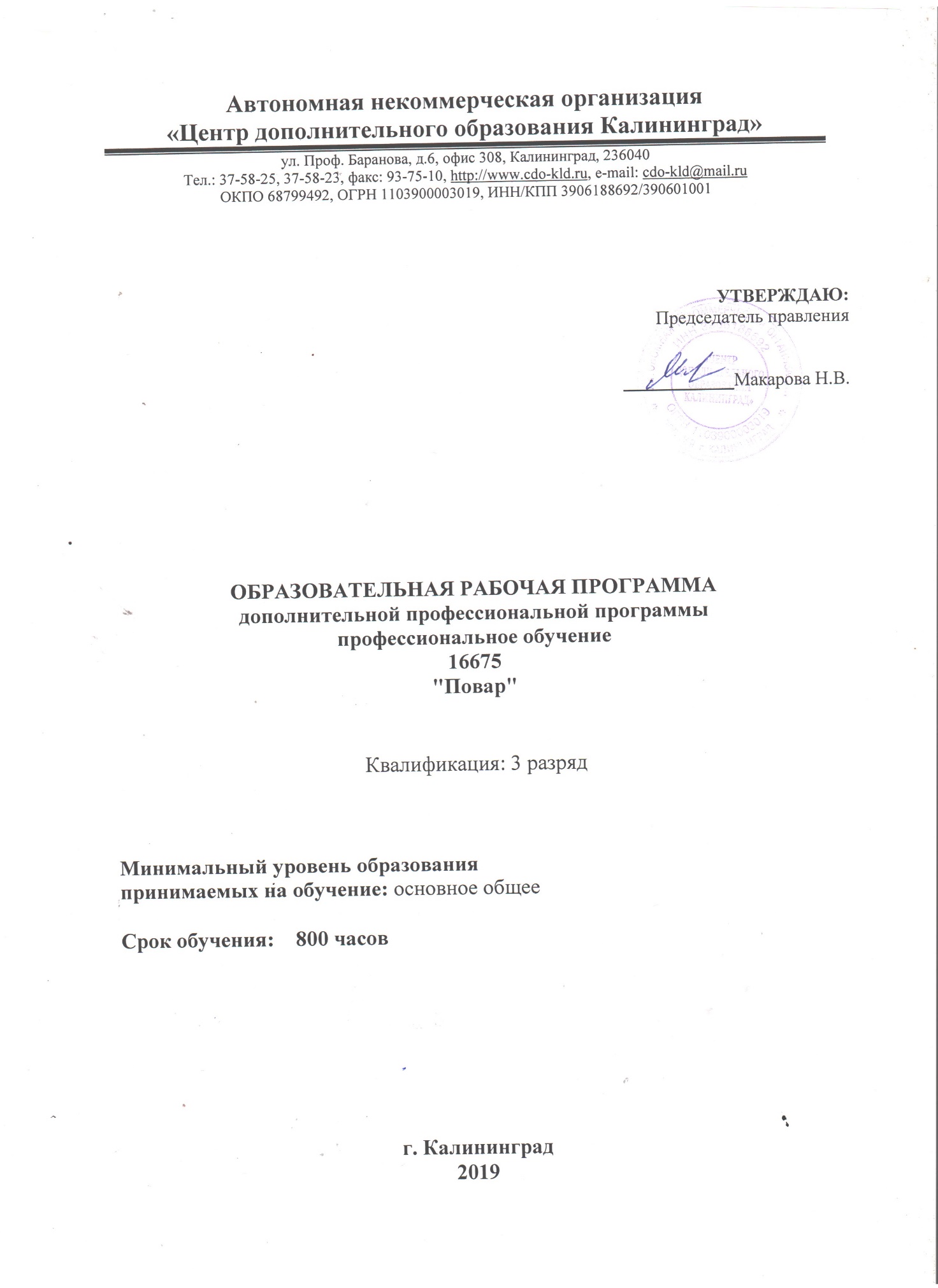
****

Содержание

[**1. Пояснительная записка 3**](#_Toc507492824)

[**2. Рабочая программа 11**](#_Toc507492825)

[**3. Учебный план 16**](#_Toc507492826)

[**4. Календарно-учебный график 17**](#_Toc507492827)

[**5. Тематический план 18**](#_Toc507492828)

[**6. Литература 26**](#_Toc507492829)

[**7. Контрольные вопросы 26**](#_Toc507492830)

# Пояснительная записка

Программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона «Об образовании» и Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии «Повар», Код по Перечню профессий профессиональной подготовки 16675, а также Профстандарта: 33.011 Повар.

Программа включает требования к результатам ее освоения, структуре и содержанию подготовки, а также условиям ее реализации.

**Требования к результатам освоения программы** сформированы на основе квалификационных требований, предъявляемых к повару.

В требованиях к результатам освоения рабочей программы описываются требования к умениям, приобретаемым в ходе освоения рабочей программы, указываются усваиваемые знания, на базе которых формируются умения и приобретается практический опыт приготовления пищи.

**Код профессии:**

16675

**Наименование профессии рабочего :**

повар

**Квалификация:**

2-3 разряд

**Структура и содержание программы** представлены:  
- рабочим учебным планом;  
- рабочими тематическими планами по учебным предметам;

В учебном плане содержится перечень учебных предметов с указанием объемов времени, отводимых на освоение предметов, включая объемы времени, отводимые на теоретическое и практическое обучение.

В рабочем тематическом плане по учебному предмету раскрывается последовательность изучения разделов и тем, указывается распределение учебных часов по разделам и темам.

**Требования к условиям реализации программы** представлены требованиями к организации учебного процесса, учебно-методическому и кадровому обеспечению, а также правами и обязанностями организации АНО «ЦДО Калининград», осуществляющей подготовку поваров.

**Организационно-педагогические условия:**

Образовательный процесс осуществляется на основании учебного плана и регламентируется расписанием занятий для каждой учебной группы.

**Срок обучения:** 800 / 20/ 5 (час., нед., мес.)

**Режим занятии:** 800 часов работы

(понедельник-пятница с 10:00 – 16:00).

**Форма обучения** – очная.

**Выдаваемый документ:**

свидетельство о прохождении обучения действующего образца.  
**Текущий контроль знаний** полученных обучающимися посредством самостоятельного обучения (освоения части образовательной программы) проводится в виде устного опроса, собеседования, выполнения практических упражнений и иных формах, установленных преподавателем, который ведет учебные занятия в учебной группе.

**Форма аттестации (Экзамен)** по Программе проводится в форме свободного ответа на представленные вопросы, а также выполнения задания. Предусмотрена квалификационная практическая работа.

**Оценочными материалами** по Программе является свободный ответ по контрольным вопросам, установленным настоящей Программой, нормы и регламентирующие документы в рамках реализуемого обучения.

**Методическими материалами** к Программе являются Учебники, Инструкции которые изучаются при освоении Программы.  
*Требования к организации учебного процесса:*  
Учебные группы по подготовке поваров создаются численностью до 20 человек.  
Учет посещаемости занятий, успеваемости и пройденных тем ведется преподавателями и мастерами производственного обучения в соответствующей учетной документации.  
Продолжительность учебного часа теоретических и практических занятий –  1 академический час (45 минут).   
Теоретическое и практическое обучение проводятся в оборудованных кабинетах с использованием учебно-методических и учебно-наглядных пособий в соответствии с Перечнем учебных материалов для подготовки поваров.

По завершению обучения проводится квалификационный экзамен в соответствии с Положением о порядке аттестации и присвоении квалификации лицам, овладевающим профессией «Повар».

Результаты итоговой аттестации оформляются протоколом и выдается свидетельство о прохождении обучения действующего образца.  
**Требования к результатам освоения программы и к уровню образования учащихся:**

Программа профессионального обучения разработана для следующих категорий граждан: безработные граждане, незанятые граждане, женщины в отпуску по уходу за ребенком до 3х лет, пенсионеры, граждане освобожденные из Учреждений, исполняющих наказание в виде лишения свободы, участники Программы переселения и члены их семей, а также других категорий граждан согласно действующего Законодательства.

Перечень компетенций, подлежащих формированию по итогам обучения:

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.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Выпускник, освоивший ОПОП НПО, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Приготовление блюд из овощей и грибов.

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

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

Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

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

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

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

ПК 2.4. Готовить простые блюда из яиц и творога.

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

Приготовление супов и соусов.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

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

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

Приготовление блюд из рыбы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

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

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

Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

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

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

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

Приготовление холодных блюд и закусок.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить салаты.

ПК 6.3. Готовить простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить простые холодные блюда.

Приготовление сладких блюд и напитков.

ПК 7.1. Готовить простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить простые холодные напитки.

Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

ПК 8.1. Готовить простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить печенье, пряники, коврижки.

**Для реализации программы задействован следующий кадровый потенциал:**

• Преподаватели предметов – обеспечивают необходимый уровень компетенций обучающихся. Преподавательский состав имеет высшее образование в области соответствующей дисциплины программы или высшее образование в иной области и стаж преподавания по изучаемой тематике не менее трех лет. Необходимо использование при изучении дисциплин эффективных методик преподавания, предполагающих вместе с традиционными лекционно-семинарскими занятиями решение слушателями вводных задач по предметам, занятия с распределением ролевых заданий между слушателями.

• Административный персонал – обеспечивает условия для эффективной работы педагогического коллектива, осуществляет контроль и текущую организационную работу

• Информационно-технологический персонал - обеспечивает функционирование информационной структуры (включая ремонт техники, оборудования, макетов иного технического обеспечения образовательного процесса, поддержание сайта).

**Задачи обучения по программе:**

Формирование у обучающихся совокупности социальных, правовых и профессиональных компетенций, необходимых для выполнения функциональных обязанностей повара;

формирование знаний и умений, навыков по профессии «повар» на 3 профессиональный разряд;

**В результате освоения программы обучающийся должен:**

Уметь:

1. производить механическую кулинарную обработку овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, мяса, рыбы, птицы, субпродуктов и др.;

2. потрошить рыбу, птицу;

3. подготавливать сырье для изготовления теста;

4. приготавливать блюда и промывать, очищать и нарезать овощи и зелень;

5. размораживать мясо, рыбу;

6. кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;

7. варить картофель и другие овощи, бобовые, макаронные изделия, яйца, каши;

8. формовать, панировать из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной) различные полуфабрикаты;

9. жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блины, оладьи, блинчики;

10. запекать овощные и крупяные изделия, процеживать, протирать, измельчать, замешивать, формировать изделия;

11. приготавливать различные виды теста (дрожжевое, бездрожжевое), формовать пирожки, пончики, булочки, жарить и выпекать их;

12. приготавливать бутерброды;

13. порционировать, раздавать блюда массового спроса.

должны знать:

1. Виды, свойства, кулинарное использование, признаки доброкачественности и способы органолептической оценки качества картофеля, овощей, круп, макаронных изделий, муки, мяса, рыбы, птицы и др.;

2. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по механической кулинарной обработке овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, муки, мяса, рыбы, птицы, субпродуктов;

3. Рецептуру, технологию приготовления, требования к качеству, виды дефектов и способы их предупреждения и устранения при приготовлении блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки;

4. Ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы (мясной, рыбной, овощной) и технологию приготовления блюд из нее;

5. Правила раздачи (комплектования), сроки и условия хранения блюд и кулинарных изделий;

6. Правила пользования технологическими карточками.

**Особенности программы:**

Приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд с учетом потребностей различных категорий потребителей

**Количество часов на освоение образовательной программы:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 800 часов, включая:

-обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 158 часов.

практических занятий – 142 часа.

производственной практики – 210 часов.

производственного обучения – 280 часов.

Теоретическое и практическое обучение проводятся в оборудованном кабинете и лаборатории с использованием учебно-методических и учебно-наглядных пособий в соответствии с Перечнем учебных материалов для подготовки повара 2- 3 разряда. Основой профессиональной подготовки является производственное обучение, в процессе которого осваиваются единые требования к сырью и готовой продукции, определяется расход сырья при приготовлении блюд, кулинарных изделий, отрабатываются навыки подготовки сырья к производству, механической кулинарной и тепловой обработки продуктов, приготовления блюд, кулинарных изделий, оформления, порционирования и раздачи блюд массового спроса.

Производственное обучение проводится в лаборатории по профессии «повар». Производственная практика проводится в конкретных производственных условиях предприятий питания.

**Требования к кадровому обеспечению учебного процесса:**Мастера производственного обучения должны иметь образование не ниже среднего (полного) общего, непрерывный стаж не менее трех лет.

Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить повышение квалификации не реже 1 раза в 5 лет.

Права и обязанности организаций, осуществляющих подготовку поваров 2-3 разряда.

**Организации, осуществляющие подготовку повар, обязаны:**

- в рабочих программах подготовки обучающихся предусмотреть выполнение содержания программы подготовки повар

**Организации, осуществляющие подготовку, имеют право:**

- изменять последовательность изучения разделов и тем учебного предмета при условии выполнения программы учебного предмета;

- увеличивать количество часов, отведенных как на изучение учебных предметов, вводя дополнительные темы и упражнения, учитывающие региональные особенности

1. **Рабочая программа**
2. **Организация производства предприятий общественного питания**

|  |
| --- |
| Введение. Основные типы предприятий общественного питания. |
| Практические занятия: Составить таблицу по категориям предприятий. |
| Виды цехов и их назначения(овощной, мясной, рыбный) |
| Практические занятия: Зарисовать вид сверху – мясной и рыбный цеха. |
| Виды цехов и их назначения (холодный, мучной) |
| Практические занятия: Зарисовать вид сверху данных цехов. |
| Виды цехов и их назначения(мойка столовой посуды, мойка кухонной посуды) |
| Практические занятия: Зарисовать вид сверху данных цехов. |
| Виды посуды и инвентаря используемые для работы на п.о.п. |
| Практические занятия: подобрать посуду и инвентарь для предприятия 3 категории. |
| Сервировка стола. Виды сервировок. |
| Практические занятия: зарисовать варианты сервировок стола для завтрака, обеда, ужина. |
| Варианты складывания салфеток. |
| Практические занятия: произвести складывание салфеток высокого и низкого вариантов. |
| Основы составления меню |
| Практические занятия: составить меню для предприятий 3 категории(свободным выбором блюд; комплексное меню) |
| Практические занятия: составить меню для предприятий 2 категории( банкетное меню, со свободным выбором блюд) |
| Зачет |

1. **Основы товароведения пищевых продуктов**

|  |
| --- |
| Введение. Общие сведения по товароведению пищевых продуктов. |
| Плоды, овощи, грибы и продукты их переработки. |
| Практические занятия: Составить таблицу по переработке овощей |
| Зерно и продукты его переработки. |
| Практические занятия: изучить и зарисовать таблицу по зерновым продуктам. |
| Мясо и мясные продукты. |
| Практические занятия: изучить разруб туш и составить таблицу исп. частей мяса. |
| Рыба и рыбные продукты. |
| Практические занятия: рассмотреть различные семейства рыб, заполнить таблицу. |
| Молоко и молочные продукты. |
| Практические занятия: изучить ассортимент молочной продукции. |
| Яйца и яичные продукты. |
| Практические занятия: произвести взаимозаменяемость яичных продуктов. |
| Ягоды, фрукты, цитрусовые. |
| Практические занятия: изучить таблицу использования продуктов в кулинарии. |
| Вкусовые продукты. |

1. **Основы физиологии питания, санитарии и гигиены**

|  |
| --- |
| Введение. Основы физиологии питания |
| Пищевые отравления, инфекции и их профилактика |
| Практические занятия: Составить таблицу пищевых инфекций и их профилактику. |
| Санитарные требования к устройству, оборудованию и содержанию п.о.п. |
| Практические занятия: изучить таблицу санитарные требования к устройству и оборудования |
| Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов. |
| Практические занятия: составить схему санитарных требований к кулинарной обработке продуктов. |
| Санитарные требования к хранению и реализации готовой продукции. |
| Личная и профессиональная гигиена работников общественного питания. |
| Практические занятия: составить таблицу личной гигиены работников общественного питания. |

1. **Профессиональная этика и психология**

|  |
| --- |
| Психология общения, этика в п.о.п. |
| Этика поведения в сфере обслуживания |

1. **Охрана труда**

|  |
| --- |
| Законодательные нормативные акты по охране труда. |
| Электробезопасность. Пожаробезопасность. |

1. **Оборудование предприятий общественного питания**

|  |
| --- |
| Введение. Оборудования п.о.п Общие правила эксплуатации оборудования. |
| Практические занятия: изучить общие правила эксплуатации оборудования. |
| Механическое оборудование. Универсальные приводы. |
| Практические занятия: зарисовать кинематическую схему универсального привода. |
| Оборудование для обработки овощей. |
| Практические занятия: изучить таблицу неисправности оборудования и способы их устранения. |
| Оборудование для обработки рыбы и мяса. |
| Практические занятия: изучить таблицу неисправности оборудования и способы их устранения. |
| Оборудование для обработки теста. |
| Практические занятия: изучить таблицу неисправности оборудования и способы их устранения. |
| Тепловое оборудование. Электроплиты. |
| Практические занятия: изучить таблицу неисправности оборудования и способы их устранения. |
| Фритюрницы, электросковорды. |
| Практические занятия: зарисовать кинематическую схему оборудования. |
| Практические занятия: изучить таблицу неисправности оборудования и способы их устранения. |
| Оборудование для отпуска и хранения блюд. |
| Практические занятия: изучить таблицу неисправности оборудования и способы их устранения. |
| Холодильное оборудование. |
| Практические занятия: изучить таблицу неисправности оборудования и способы их устранения. |

1. **Основы калькуляции и учета**

|  |
| --- |
| Введение. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания. |
| Практические занятия: произвести процентную наценку на продукты. |
| Нормативные документы на предприятиях общественного питания. |
| Практические занятия: работа с нормативными документами. |
| Основы составления калькуляции на первые блюда и напитки. |
| Практические занятия: составление калькуляции на первые блюда и напитки. |
| Основы составления калькуляции на вторые блюда, гарниры, холодные закуски. |
| Практические занятия: составление калькуляции на вторые блюда, гарниры. |
| Инвентаризация продуктов и тары. |
| Практические занятия: составление калькуляции на холодные закуски, мучные изделия. |
| Практические занятия: произвести инвентаризацию продуктов и тары. |

1. **Основы технологии приготовления пищи**

|  |
| --- |
| Введение. Обработка овощей и грибов. Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов. |
| Практические занятия: изучить и зарисовать таблицу отходов овощей по сезону года. |
| Обработка рыбы и морепродуктов. |
| Приготовление полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов. |
| Обработка мяса говядины, свинины и баранины и приготовление полуфабрикатов (крупнокусковых) |
| Обработка мяса говядины, свинины и баранины и приготовление полуфабрикатов ( порционных) |
| Обработка мяса говядины, свинины и баранины и приготовление полуфабрикатов(мелкокусковых) |
| Практические занятия: составить таблицу использование полуфабрикатов из говядины, свинины и баранины. |
| Обработка птицы, дичи и кролика, приготовление полуфабрикатов. |
| Приготовление супов – щей и борщей. |
| Приготовление супов – рассольников и солянок. |
| Приготовление супов с картофелем и крупами. |
| Приготовление супов пюре, молочных, холодных супов. |
| Практические занятия: составить технологические карты по супам. |
| Приготовление красных и белых соусов и их производных. |
| Приготовление молочных и сметанных соусов и их производных. |
| Приготовление холодных соусов и их производных. |
| Приготовление сладких соусов и их производных. |
| Практические занятия: составить технологические карты по соусам. |
| Блюда и гарниры из овощей. Отварные и припущенные овощи. |
| Практические занятия: Составить технологические схемы по блюдам. |
| Блюда и гарниры из овощей. Жареные овощи. |
| Блюда и гарниры из овощей. Тушеные овощи. |
| Практические занятия: Составить технологические карты по теме. |
| Блюда из рыбы и морепродуктов. Отварная и припущенная рыба, морепродукты |
| Жаренная и запеченная рыба и морепродукты. |
| Практические занятия: Составить технологические карты по теме. |
| Блюда из мяса и птицы. Отварные и тушенные мясные блюда. |
| Блюда из мяса и птицы. Жареные мясные блюда крупным куском. |
| Блюда из мяса и птицы. Жареные мясные блюда порционным и мелким куском. |
| Блюда из мяса и птицы. Тушеные мясные блюда. |
| Блюда из мяса и птицы.блюда из рубленной и котлетной массы. |
| Практические занятия: Составить технологические карты и схемы. |
| Блюда из круп и бобовых. |
| Практические занятия: Составить технологические схемы и карты |
| Блюда из яиц и творога. |
| Практические занятия: Составить технологические схемы и карты |
| Холодные блюда и закуски. Блюда из вареных овощей |
| Холодные блюда и закуски. Блюда из сырых овощей. |
| Практические занятия: Составить технологические схемы и карты |
| Сладкие блюда и напитки. |
| Практические занятия: Составить технологические схемы и карты |
| Дрожжевое опарное тесто и изделия из него. |
| Практические занятия: Составить технологические схемы и карты |
| Дрожжевое безопарное тесто и изделия из него. |
| Практические занятия: Составить технологические схемы и карты |
| Бездрожжевое тесто и изделия из него. |
| Практические занятия: Составить технологические схемы и карты |

1. **Производственное обучение**

|  |
| --- |
| Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Обработка овощей, грибов, плодов и ягод. |
| Обработка рыбы и нерыбных морепродуктов. Обработка мяса и мясопродуктов |
| Приготовление супов. |
| Приготовление супов. |
| Приготовление блюд и гарниров из овощей и картофеля. |
| Приготовление соусов. |
| Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов. |
| Приготовление блюд из птицы. |
| Приготовление блюд из мяса. |
| Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. |
| Приготовление блюд из яиц и творога. |
| Приготовление холодных блюд и закусок. |
| Приготовление блюд из дрожжевого теста. |
| Приготовление блюд из пресного теста. |
| Приготовление сладких блюд и напитков. |

1. **Производственная практика**

|  |
| --- |
| Инструктаж по технике безопасности при работе на предприятиях общественного питания. |
| Первичная обработка овощей, грибов, рыбы и мяса приготовление полуфабрикатов. |
| Приготовление бульонов. Приготовление первых блюд |
| Приготовление полуфабрикатов для приготовления соусов. |
| Приготовление соусов. |
| Приготовление блюд и гарниров из круп. |
| Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. |
| Приготовление блюд и гарниров из овощей. |
| Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы. |
| Приготовление блюд из жареной рыбы. |
| Приготовление блюд из запеченной рыбы. |
| Приготовление блюд из отварного мяса |
| Приготовление блюд из жареного мяса |
| Приготовление тушеного мяса. |
| Приготовление блюд из птицы целиком. |
| Приготовление блюд из птицы порционным куском. |
| Приготовление блюд из яиц и творога. |
| Приготовление холодных блюд. Приготовление горячих и холодных напитков. |
| Приготовление дрожжевого теста и изделий из него. |
| Приготовление пресного теста и изделий из него. |

1. **Учебный план**

**дополнительной профессиональной программы**

**«Повар»**

**Срок обучения:** 5 месяцев (800 час)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | ПРЕДМЕТЫ | Т | П | ВСЕГО | ФОРМА |
| п\п | КОНТРОЛЯ |
|  | I Социально – экономический курс |  |  |  |  |
| 1.1 | Профессиональная этика и психология | 4 | - | 4 | - |
| 1.2 | Охрана труда | 6 | - | 6 | - |
|  | Всего | 10 |  | 10 |  |
| 2.1 | II Общепрофессиональный курс |  |  |  |  |
| 2.2 | Основы товароведения пищевых продуктов | 14 | 24 | 38 | зачет |
| 2.3 | Основы физиологии питания, санитарии и гигиены | 12 | 8 | 20 | зачет |
| 2.4 | Оборудование предприятий общественного питания | 10 | 15 | 25 | зачет |
| 2.5 | Организация производства предприятий общественного питания | 14 | 25 | 39 | зачет |
| 2.6 | Основы калькуляции и учета | 18 | 10 | 28 | зачет |
| 2.7 | Основы технологии приготовления пищи | 80 | 60 | 140 | экзамен |
|  | Всего | 148 | 142 | 290 |  |
|  | III Специальный курс |  |  |  |  |
| 3.1 | Производственное обучение | - | 280 | 280 | Квалификационная работа |
| 3.2 | Производственная практика | - | 210 | 210 |  |
|  | Экзамен |  | 10 | 10 |  |
|  | Итого | 158 | 652 | 800 |  |

1. **Календарно-учебный график**

**Время обучения:** понедельник-пятница, не более 40 часов в неделю

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Наименование разделов, дисциплин и тем** | **период обучения** | **всего часов** |
|
|
|
|
| **1** | **Социально – экономический курс:** | **1 неделя** | **10** |
| **Профессиональная этика и психология**  **Охрана труда** |
| **2** | **Общепрофессиональный курс** | **1-7 недели** | **290** |
| **Основы товароведения пищевых продуктов** |
| **Основы физиологии питания, санитарии и гигиены** |
| **Оборудование предприятий общественного питания** |
| **Организация производства предприятий общественного питания** |
| **Основы калькуляции и учета** |
| **Основы технологии приготовления пищи** |
| **3** | **Производственное обучение** | **8-14 неделя** | **280** |
| **4** | **Производственная практика** | **15-20 неделя** | **210** |
|  | **Итоговый контроль:** | **20 неделя** | **10** |
|  | **Итого:** |  | **800** |

1. **Тематический план**

**по предмету «Организация производства предприятий общественного питания» - 18 часов**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Тема | Количество часов |
| 1 | Введение. Основные типы предприятий общественного питания. | 2 |
| 2 | Практические занятия: Составить таблицу по категориям предприятий. | 2 |
| 3 | Виды цехов и их назначения(овощной, мясной, рыбный) | 2 |
| 4 | Практические занятия: Зарисовать вид сверху – мясной и рыбный цеха. | 2 |
| 5 | Виды цехов и их назначения (холодный, мучной) | 2 |
| 6 | Практические занятия: Зарисовать вид сверху данных цехов. | 2 |
| 7 | Виды цехов и их назначения(мойка столовой посуды, мойка кухонной посуды) | 2 |
| 8 | Практические занятия: Зарисовать вид сверху данных цехов. | 2 |
| 9 | Виды посуды и инвентаря используемые для работы на п.о.п. | 2 |
| 10 | Практические занятия: подобрать посуду и инвентарь для предприятия 3 категории. | 2 |
| 11 | Сервировка стола. Виды сервировок. | 2 |
| 12 | Практические занятия: зарисовать варианты сервировок стола для завтрака, обеда, ужина. | 2 |
| 13 | Варианты складывания салфеток. | 2 |
| 14 | Практические занятия: произвести складывание салфеток высокого и низкого вариантов. | 2 |
| 15 | Основы составления меню | 3 |
| 16 | Практические занятия: составить меню для предприятий 3 категории(свободным выбором блюд; комплексное меню) | 3 |
| 17 | Практические занятия: составить меню для предприятий 2 категории( банкетное меню, со свободным выбором блюд) | 3 |
| 18 | Зачет | 2 |

**Тематический план**

**по предмету «Основы товароведения**

**пищевых продуктов» - 38 часов**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Тема | Количество часов |
| 1 | Введение. Общие сведения по товароведению пищевых продуктов. | 2 |
| 2 | Плоды, овощи, грибы и продукты их переработки. | 3 |
| 3 | Практические занятия: Составить таблицу по переработке овощей | 2 |
| 4 | Зерно и продукты его переработки. | 2 |
| 5 | Практические занятия: изучить и зарисовать таблицу по зерновым продуктам. | 2 |
| 6 | Мясо и мясные продукты. | 2 |
| 7 | Практические занятия: изучить разруб туш и составить таблицу исп. частей мяса. | 2 |
| 8 | Рыба и рыбные продукты. | 2 |
| 9 | Практические занятия: рассмотреть различные семейства рыб, заполнить таблицу. | 2 |
| 10 | Молоко и молочные продукты. | 3 |
| 11 | Практические занятия: изучить ассортимент молочной продукции. | 2 |
| 12 | Яйца и яичные продукты. | 2 |
| 13 | Практические занятия: произвести взаимозаменяемость яичных продуктов. | 2 |
| 14 | Ягоды, фрукты, цитрусовые. | 2 |
| 15 | Практические занятия: изучить таблицу использования продуктов в кулинарии. | 2 |
| 16 | Вкусовые продукты. | 2 |

**Тематический план**

**по предмету «Основы физиологии питания,**

**санитарии и гигиены» - 20 часов**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Тема | Количество часов |
| 1 | Введение. Основы физиологии питания | 2 |
| 2 | Пищевые отравления, инфекции и их профилактика | 2 |
| 3 | Практические занятия: Составить таблицу пищевых инфекций и их профилактику. | 2 |
| 4 | Санитарные требования к устройству, оборудованию и содержанию п.о.п. | 2 |
| 5 | Практические занятия: изучить таблицу санитарные требования к устройству и оборудования | 2 |
| 6 | Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов. | 2 |
| 7 | Практические занятия: составить схему санитарных требований к кулинарной обработке продуктов. | 2 |
| 8 | Санитарные требования к хранению и реализации готовой продукции. | 2 |
| 9 | Личная и профессиональная гигиена работников общественного питания. | 2 |
| 10 | Практические занятия: составить таблицу личной гигиены работников общественного питания. | 2 |
| Зачет |

**Тематический план**

по предмету «**Профессиональная этика и психология**» - 4 часа

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Тема | Количество часов |
| 1 | Психология общения, этика в п.о.п. | 2 |
| 2 | Этика поведения в сфере обслуживания | 2 |

**Тематический план**

**по предмету «Охрана труда» - 6 часа**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Тема | Количество часов |
| 1 | Законодательные нормативные акты по охране труда. | 3 |
| 2 | Электробезопасность. Пожаробезопасность. | 3 |

**Тематический план**

**по предмету «Оборудование предприятий общественного питания» - 25 часов**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Тема | Количество часов |
| 1 | Введение. Оборудования п.о.п Общие правила эксплуатации оборудования. | 1 |
| 2 | Практические занятия: изучить общие правила эксплуатации оборудования. | 1 |
| 3 | Механическое оборудование. Универсальные приводы. | 2 |
| 4 | Практические занятия: зарисовать кинематическую схему универсального привода. | 1 |
| 5 | Оборудование для обработки овощей. | 1 |
| 6 | Практические занятия: изучить таблицу неисправности оборудования и способы их устранения. | 1 |
| 7 | Оборудование для обработки рыбы и мяса. | 2 |
| 8 | Практические занятия: изучить таблицу неисправности оборудования и способы их устранения. | 1 |
| 9 | Оборудование для обработки теста. | 1 |
| 10 | Практические занятия: изучить таблицу неисправности оборудования и способы их устранения. | 1 |
| 11 | Тепловое оборудование. Электроплиты. | 2 |
| 12 | Практические занятия: изучить таблицу неисправности оборудования и способы их устранения. | 1 |
| 13 | Фритюрницы, электросковорды. | 1 |
| 14 | Практические занятия: зарисовать кинематическую схему оборудования. | 1 |
| 15 | Практические занятия: изучить таблицу неисправности оборудования и способы их устранения. | 1 |
| 16 | Оборудование для отпуска и хранения блюд. | 2 |
| 17 | Практические занятия: изучить таблицу неисправности оборудования и способы их устранения. | 1 |
| 18 | Холодильное оборудование. | 2 |
| 19 | Практические занятия: изучить таблицу неисправности оборудования и способы их устранения. | 1 |
| 20 | Зачет | 1 |

**Тематический план**

**по предмету «Основы калькуляции и учета » - 28 часов**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Тема | Количество часов |
| 1 | Введение. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания. | 2 |
| 2 | Практические занятия: произвести процентную наценку на продукты. | 4 |
| 3 | Нормативные документы на предприятиях общественного питания. | 2 |
| 4 | Практические занятия: работа с нормативными документами. | 4 |
| 5 | Основы составления калькуляции на первые блюда и напитки. | 2 |
| 6 | Практические занятия: составление калькуляции на первые блюда и напитки. | 2 |
| 7 | Основы составления калькуляции на вторые блюда, гарниры, холодные закуски. | 2 |
| 8 | Практические занятия: составление калькуляции на вторые блюда, гарниры. | 4 |
| 9 | Инвентаризация продуктов и тары. | 2 |
| 10 | Практические занятия: составление калькуляции на холодные закуски, мучные изделия. | 2 |
| 11 | Практические занятия: произвести инвентаризацию продуктов и тары. | 1 |
| 12 | Зачет | 1 |

**Тематический план**

**по предмету «Основы технологии приготовления пищи » - 80 часа**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Тема | Количество часов |
| 1 | Введение. Обработка овощей и грибов. Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов. | 1 |
| 2 | Практические занятия: изучить и зарисовать таблицу отходов овощей по сезону года. | 2 |
| 3 | Обработка рыбы и морепродуктов. | 1 |
| 4 | Приготовление полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов. | 2 |
| 5 | Обработка мяса говядины, свинины и баранины и приготовление полуфабрикатов (крупнокусковых) | 2 |
| 6 | Обработка мяса говядины, свинины и баранины и приготовление полуфабрикатов ( порционных) | 1 |
| 7 | Обработка мяса говядины, свинины и баранины и приготовление полуфабрикатов(мелкокусковых) | 1 |
| 8 | Практические занятия: составить таблицу использование полуфабрикатов из говядины, свинины и баранины. | 1 |
| 9 | Обработка птицы, дичи и кролика, приготовление полуфабрикатов. | 1 |
| 10 | Приготовление супов – щей и борщей. | 2 |
| 11 | Приготовление супов – рассольников и солянок. | 1 |
| 12 | Приготовление супов с картофелем и крупами. | 2 |
| 13 | Приготовление супов пюре, молочных, холодных супов. | 1 |
| 14 | Практические занятия: составить технологические карты по супам. | 1 |
| 15 | Приготовление красных и белых соусов и их производных. | 2 |
| 16 | Приготовление молочных и сметанных соусов и их производных. | 1 |
| 17 | Приготовление холодных соусов и их производных. | 2 |
| 18 | Приготовление сладких соусов и их производных. | 2 |
| 19 | Практические занятия: составить технологические карты по соусам. | 2 |
| 20 | Блюда и гарниры из овощей. Отварные и припущенные овощи. | 2 |
| 21 | Практические занятия: Составить технологические схемы по блюдам. | 2 |
| 22 | Блюда и гарниры из овощей. Жареные овощи. | 1 |
| 23 | Блюда и гарниры из овощей. Тушеные овощи. | 2 |
| 24 | Практические занятия: Составить технологические карты по теме. | 1 |
| 25 | Блюда из рыбы и морепродуктов. Отварная и припущенная рыба, морепродукты | 2 |
| 26 | Жаренная и запеченная рыба и морепродукты. | 2 |
| 27 | Практические занятия: Составить технологические карты по теме. | 2 |
| 28 | Блюда из мяса и птицы. Отварные и тушенные мясные блюда. | 1 |
| 29 | Блюда из мяса и птицы. Жареные мясные блюда крупным куском. | 1 |
| 30 | Блюда из мяса и птицы. Жареные мясные блюда порционным и мелким куском. | 2 |
| 31 | Блюда из мяса и птицы. Тушеные мясные блюда. | 2 |
| 32 | Блюда из мяса и птицы.блюда из рубленной и котлетной массы. | 2 |
| 33 | Практические занятия: Составить технологические карты и схемы. | 2 |
| 34 | Блюда из круп и бобовых. | 1 |
| 35 | Практические занятия: Составить технологические схемы и карты | 2 |
| 36 | Блюда из яиц и творога. | 1 |
| 37 | Практические занятия: Составить технологические схемы и карты | 2 |
| 38 | Холодные блюда и закуски. Блюда из вареных овощей | 1 |
| 39 | Холодные блюда и закуски. Блюда из сырых овощей. | 2 |
| 40 | Практические занятия: Составить технологические схемы и карты | 2 |
| 41 | Сладкие блюда и напитки. | 1 |
| 42 | Практические занятия: Составить технологические схемы и карты | 2 |
| 43 | Дрожжевое опарное тесто и изделия из него. | 1 |
| 44 | Практические занятия: Составить технологические схемы и карты | 2 |
| 45 | Дрожжевое безопарное тесто и изделия из него. | 1 |
| 46 | Практические занятия: Составить технологические схемы и карты | 2 |
| 47 | Бездрожжевое тесто и изделия из него. | 1 |
| 48 | Практические занятия: Составить технологические схемы и карты | 2 |
| 49 | Экзамен | 5 |

**Тематический план**

**по производственному обучению – 280 часов**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Тема | Количество часов |
| 1 | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Обработка овощей, грибов, плодов и ягод. | 16 |
| 2 | Обработка рыбы и нерыбных морепродуктов. Обработка мяса и мясопродуктов | 16 |
| 3 | Приготовление супов. | 20 |
| 4 | Приготовление супов. | 20 |
| 5 | Приготовление блюд и гарниров из овощей и картофеля. | 16 |
| 6 | Приготовление соусов. | 20 |
| 7 | Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов. | 20 |
| 8 | Приготовление блюд из птицы. | 20 |
| 9 | Приготовление блюд из мяса. | 16 |
| 10 | Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. | 16 |
| 11 | Приготовление блюд из яиц и творога. | 20 |
| 12 | Приготовление холодных блюд и закусок. | 20 |
| 13 | Приготовление блюд из дрожжевого теста. | 20 |
| 14 | Приготовление блюд из пресного теста. | 20 |
| 15 | Приготовление сладких блюд и напитков. | 20 |

**Тематический план**

**по производственной практике - 210 часов**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Тема | Количество часов |
| 1 | Инструктаж по технике безопасности при работе на предприятиях общественного питания. | 16 |
| 2 | Первичная обработка овощей, грибов, рыбы и мяса приготовление полуфабрикатов. | 16 |
| 3 | Приготовление бульонов. Приготовление первых блюд | 16 |
| 4 | Приготовление полуфабрикатов для приготовления соусов. | 8 |
| 5 | Приготовление соусов. | 8 |
| 6 | Приготовление блюд и гарниров из круп. | 8 |
| 7 | Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. | 10 |
| 8 | Приготовление блюд и гарниров из овощей. | 8 |
| 9 | Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы. | 8 |
| 10 | Приготовление блюд из жареной рыбы. | 8 |
| 11 | Приготовление блюд из запеченной рыбы. | 8 |
| 12 | Приготовление блюд из отварного мяса | 10 |
| 13 | Приготовление блюд из жареного мяса | 10 |
| 14 | Приготовление тушеного мяса. | 10 |
| 15 | Приготовление блюд из птицы целиком. | 8 |
| 16 | Приготовление блюд из птицы порционным куском. | 8 |
| 17 | Приготовление блюд из яиц и творога. | 8 |
| 18 | Приготовление холодных блюд. Приготовление горячих и холодных напитков. | 10 |
| 19 | Приготовление дрожжевого теста и изделий из него. | 16 |
| 20 | Приготовление пресного теста и изделий из него. | 16 |

1. **Литература**

Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов М.:ПРОфОбрИздат, 2008.

Матюхина З.П., Ашеулова С.П., Королькова Э.П. Пищевые продукты (товароведение). – М.:Экономика, 2015.

Никифорова Н.С., Прокофьева С.А. Товароведение продовольственных товаров (рабочая тетрадь). – М.: ИЦ «Академия», 2015.

Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие. \_ М.: ИЦ «Академия», 2015.

Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд. – М.: ИЦ «Академия», 2015.

# Контрольные вопросы

**Порядок проведения квалификационного экзамена:**

Квалификационный экзамен включает теоретическую и практическую часть.

Теоретическая часть проверяется путем ответа на контрольные вопросы.

Практическая часть - выполнения практического задания (блюда).

Комплексная оценка каждого выполненного задания, включающая в себя:

· оценку внешнего вида учащегося;

· соблюдение правил техники безопасности;

-организацию рабочего места;

· соблюдение санитарных норм;

-оценку за приготовленное изделие или блюдо.

По результатам квалификационных экзаменов, при условии усвоения учащимися программы курса, выдается свидетельство установленного образца (в соответствии со стандартом профессиональной подготовки), присваивается разряд.

При разработке программы использованы общероссийский классификатор профессий рабочих, квалификационная (профессиональная) характеристика, требования стандарта профессиональной подготовки.

**Билет № 1**

1. Из каких последовательных операций состоит первичная обработка овощей и грибов, для чего она производится?
2. Приготовление котлетной и кнельной массы из рыбы и полуфабрикатов из неё.
3. Приготовление соуса белого основного. Производные из него.

**Билет № 2**

1. Первичная обработка бесчешуйчатой рыбы.
2. По каким признакам классифицируются соусы?
3. Приготовление винегрета овощного.

**Билет № 3**

1. Приведите классификацию холодных блюд и закусок.
2. Приготовление шашлыка по-кавказски.
3. Какие фарши готовят для изделий из дрожжевого теста?

**Билет № 4**

1. Как классифицируют сладкие блюда? Приготовление компота из ягод и свежих фруктов?
2. Перечислите общие правила варки каш. Подготовка круп к варке.
3. Приготовление хлебного кваса.

**Билет № 5**

1. Как приготавливают молочные супы: с крупой, с макаронными изделиями, с овощами?
2. Каковы особенности приготовления кнельной массы из птицы?
3. Приготовление соуса красного основного. Его производные.

**Билет № 6**

1. Как приготовить напиток из шиповника и морковный сок с лимоном?
2. Как приготовить опару? Признаки её готовности.
3. Приготовление окрошки мясной, овощной.

**Билет № 7**

1. Блюда из творога.
2. Чем отличается драчена от омлета? Технология приготовления и подача драчены.
3. Приготовление сбитня.

**Билет № 8**

1. Какие соусы и заправки используются для холодных блюд?

Приготовление майонеза.

1. В каком виде поступает птица на ПОП? Первичная обработка.
2. Приготовление свекольника холодного.

**Билет № 9**

1. Способы варки макаронных изделий.
2. Как приготавливают бефстроганов и поджарку?
3. Приготовление компота из смеси сушеных фруктов.

**Билет № 10**

1. Приготовление рыбы заливной.
2. Как приготавливают и отпускают самбук из яблок? Чем отличается самбук от мусса?
3. Приготовление мучных пассировок для соусов.

**Билет № 11**

1. Подготовка овощей для фарширования.
2. Как приготовить бульон из птицы?
3. Какие супы входят в группу заправочных супов? Технология приготовления борща украинского.

**Билет № 12**

1. Приготовление дрожжевого теста безопарным способом. Изделия из него.
2. В чем заключается значение диетического питания?
3. Расскажите о правилах заварки чая и способы его подачи.

**Билет № 13**

1. Перечислите все виды бутербродов, дайте их характеристику.
2. Как приготовить рагу из овощей?
3. Какие блюда готовят из вязких каш?

**Билет № 14**

1. Особенности приготовления супов-пюре. Суп пюре из печени.
2. Расскажите об особенностях варки бобовых.
3. Бабка с яблоками (шарлотка).

**Билет № 16**

1. Приготовление рыбных полуфабрикатов.
2. Как вымачивают соленую рыбу?
3. Приготовление голубцов с мясом.

**Билет № 17**

1. Как варят и отпускают блюда из субпродуктов: язык и мозги?
2. Приготовление соуса красного кисло-сладкого.
3. Как при тепловой обработке сохранить витамин «С» в овощах?

**Билет № 18**

1. Какие блюда приготавливают из картофельной массы?
2. Способы варки яиц, их отличие. Использование вареных яиц.
3. Как приготавливают и отпускают пудинг из творога? Чем он отличается от запекания из творога?

**Билет № 19**

1. Составьте технологическую схему приготовления киселя из черной смородины.
2. Приготовление мясного прозрачного бульона.
3. Способы тепловой обработки, их разновидности.

**Билет № 20**

1. Приготовление рассольника.
2. Первичная обработка мяса.
3. Приготовление сырников

**Билет № 21**

1. Приготовление желе из клюквы.
2. Фарш. Приготовление фарша из мяса.
3. Как приготавливают и для чего используют маринад овощей с томатом.
4. Машины для нарезки гастрономических товаров.

**Билет № 22**

1. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.
2. Приготовление вареников с творогом.
3. Приготовление ватрушек из дрожжевого теста.

**Билет № 23**

1. Приготовление блинчиков с творогом.
2. Приготовление солянки сборной мясной на сковороде.
3. Общие правила варки супов.

**Билет № 24**

1. Как готовят тесто для лапши домашней?
2. Приготовление печени по-строгановски.
3. Приготовление щей из свежей капусты.

**Билет № 25**

1. Приготовление слоеного пресного теста и изделия из него.
2. Приготовление плова.
3. Приготовление борщей.

**Билет № 26**

1. Тесто для блинчиков. Их выпечка и отпуск.
2. Приготовление картофельных супов с крупами, бобовыми и макаронными изделиями.
3. Способы подготовки свеклы перед введением в супы.