

Содержание

[1. Пояснительная записка 3](#_Toc34737659)

[2. Требования к результатам освоения программы 6](#_Toc34737660)

[3. Учебный тематический план 11](#_Toc34737662)

[4. Учебный план 16](#_Toc34737665)

[5. Календарный учебный график 20](#_Toc34737666)

6. Методические рекомендации ………………………………………………...21

[7. Список литературы .22](#_Toc34737670)

[8. Итоговая и промежуточная аттестация 24](#_Toc34737671)

1. **Пояснительная записка**

Программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона «Об образовании» № 273-ФЗ от 29.12.2012г., Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 26 августа 2020 г. N 438 г. Москва "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения", а так же учитывая ОКПДТР 2018 (действующая редакция) Общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94, Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии «Повар, кондитер» (утвержден Приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016г. № 1569), Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар".

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

Программа направлена на приобретение профессиональной компетенции, получение квалификационного разряда по профессии рабочего без изменения уровня образования.

Направление образовательной программы «Повар» включает в себя комплекс дисциплин.

Прежде всего, это технология и правила приготовления различных блюд. В свою очередь, технология приготовления кулинарных блюд подразумевает знание различных способов обработки продуктов и рецептуры, нормативов ингредиентов, норм затрат на приготовление, а также правил отпуска готовых блюд.

**Основная цель данного вида профессиональной деятельности:** приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

**Категория слушателей**:

К освоению основных программ профессионального обучения по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих допускаются лица различного возраста, в том числе не имеющие основного общего или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья при наличии медицинской книжки (прохождение обязательного предварительного медицинского осмотра (обследования)).

**Организационно-педагогические условия:**

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

**Срок обучения:** 250 часов

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Режим занятий согласно расписанию. В соответствии с действующей редакцией СанПин. Предусмотрено согласование (изменение) сроков, времени обучения и режима занятий применимо к каждой учебной группе (вечернее, дневное обучение, группа выходного дня)

**Форма обучения** – очная.

**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 обучающимися вводных задач по предметам, занятия с распределением ролевых заданий между обучающимися.

**Содержание программы** определяется учебным планом и календарным учебным графиком, рабочей программой практического обучения.

В тематические планы изучаемых предметов могут вноситься изменения и дополнения с учётом специфики отрасли в пределах часов, установленных учебным планом. Тематические планы программ являются примерными и право конкретного распределения часов на теоретические и практические занятия по темам в пределах общего объёма часов, отведённых на предмет учебным планом, предоставляется непосредственно преподавателям, которые самостоятельно выбирают формы и методы проведения занятий. В тематические планы изучаемых предметов могут вноситься изменения и дополнения с учетом специфики отрасли в пределах часов, установленных учебным планом.

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

Промежуточный контроль знанийпроводится на этапе/этапах обучения, определяемых преподавателем самостоятельно. Промежуточный контроль может быть реализован в форме устного ответа, письменной контрольной работы, итогового задания по модулю, реферата, доклада, творческого проекта и др.

Контроль знаний и практических навыков, полученных обучающимися посредством прохождения производственной практики (освоения части образовательной программы) проводится в виде сдачи «Отчета по производственной практике» согласно предоставленному индивидуальному заданию на прохождение практики. Индивидуальное задание по производственной практике представляет из себя график, таблицу или устный перечень задач, сформированный преподавателем для обучающегося. В нем отражаются основные моменты, которые обучающийся должен усвоить во время прохождения практики.

**Форма итоговой аттестации (квалификационный экзамен)** по Программе проводится в виде комплекса: практической квалификационной работы и проверки теоретических знаний (в форме тестирования) 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.

**Оценочными материалами** по Программе являются результаты тестирования, а также контроль преподавателем выполнения индивидуальных практических заданий.

**Методическими материалами** к Программе являются Учебники, Инструкции, которые изучаются при освоении Программы.

1. **Требования результатам освоения программы**

**Категория слушателей**:

К освоению основных программ профессионального обучения по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих допускаются лица различного возраста, в том числе не имеющие основного общего или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья при наличии медицинской книжки (прохождение обязательного предварительного медицинского осмотра (обследования)).

**Требования к результатам освоения программы:**

Цели основной профессиональной программы профессионального обучения профессиональной подготовки: профессиональное обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего; получение компетенции, необходимой для выполнения нового вида профессиональной деятельности в сфере общественного питания в соответствии с требованиями Профстандарта «Повар»; подготовка специалистов, готовых к трудоустройству, востребованных на рынке труда.

**Планируемые результаты обучения:**

Область и объекты профессиональной деятельности:

Областью профессиональной деятельности является приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд, основных хлебобулочных и мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Объектами профессиональной деятельности являются:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и мучных изделий;

- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;

- посуда и инвентарь;

- процессы и операции приготовления продукции питания.

**Обобщенная трудовая функция:** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара.

**Трудовые действия:**

* Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
* Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара
* Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара
* Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара
* Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара
* Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара
* Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара
* Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара
* Приготовление блюд из яиц по заданию повара
* Приготовление блюд из творога по заданию повара
* Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара
* Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, по заданию повара
* Приготовление горячих напитков по заданию повара
* Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара
* Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара
* Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара
* Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара
* Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара
* Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара
* Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации
* Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара
* Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по

заданию повара

**Обучающийся, успешно освоивший образовательную программу должен:**

**знать:**

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

**уметь:**

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

Обучающийся, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно K различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК ОЗ. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05 . Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать B чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья. B процессе профессиональной деятельности и Поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК O9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Обучающийся, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности:

ПК 1.1. Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

ПК 1.2. Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара

ПК 1.3. Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара

ПК 1.4. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара

ПК 1.5. Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара.

ПК 1.6. Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара

ПК 1. 7 Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара

ПК 1. 8 Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара

ПК 1. 9 Приготовление блюд из яиц по заданию повара

ПК 2.0 Приготовление блюд из творога по заданию повара

ПК 2.1 Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара

ПК 2. 2 Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, по заданию повара

ПК 2.3 Приготовление горячих напитков по заданию повара

ПК 2. 4 Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара

ПК 2.5 Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара

ПК 2. 6 Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара

ПК 2.7 Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара

ПК 2. 8 Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара

ПК 2. 9 Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара

ПК 3.0 Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации

ПК 3. 1 Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара

ПК 3. 2 Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара

1. **Учебный тематический план**

Тема 1. Задачи и содержание профессиональной деятельности. Профессиональная этика повара.

1.1. Назначение профессии повара.

1.2. Квалификационная структура. Родственные профессии и специальности.

1.3. Задачи и содержание профессиональной деятельности. Профессиональные навыки, основные трудовые операции и типичный алгоритм деятельности.

1.4. Общая характеристика трудового места. Основные средства и орудия труда.

1.5. Требования профессии к специалисту.

Тема 2. Условия деятельности.

2.1. Личная гигиена.

2.2. Санитарно-гигиенические условия. Средства охраны труда.

2.3. Социально-психологические факторы деятельности. Социальное окружение, роль и место специалиста в системе внутри коллективных отношений.

Тема 3. Общественное питание в современных условиях.

3.1. Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании.

3.2. Разработка теоретических основ технологии продуктов общественного питания.

3.3. Классификация предприятий общественного питания, особенности деятельности.

Тема 4. Технологический цикл производства кулинарной продукции.

4.1. Основные понятия.

4.2. Технологический цикл производства кулинарной продукции.

Тема 5. Классификация и ассортимент кулинарной продукции.

5.1. Классификация кулинарной продукции.

5.2. Ассортимент кулинарной продукции.

Тема 6. Обработка овощей, плодов, грибов.

6.1. Технологические свойства овощей.

6.2. Технологический процесс механической обработки овощей (картофеля, корнеплодов, капустных и луковых овощей, плодовых, листовых, десертных).

6.3. Виды нарезки овощей.

6.4. Требования к качеству и хранению овощей.

Тема 7. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья.

7.1. Оборудование заготовочного рыбного цеха.

7.2. Характеристика сырья.

7.3. Обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов.

7.4. Обработка и использование рыбных отходов.

7.5. Требования к качеству полуфабрикатов и сроки хранения.

7.6. Обработка нерыбного водного сырья.

Тема 8. Обработка мяса.

8.1. Оборудование заготовочного мясного цеха.

8.2. Характеристика сырья и схема механической обработки мяса.

8.3. Разделка говяжьих туш, туш баранины, телятины, свинины.

8.4. Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов.

8.5. Ассортимент полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины, телятины.

8.6. Полуфабрикаты из рубленого мяса, котлетной массы.

8.7. Обработка поросят и субпродуктов.

8.8. Требования к качеству и сроки хранения.

Тема 9. Обработка птицы, дичи, кролика.

9.1. Характеристика сырья.

9.2. Кулинарная обработка птицы, дичи, кролика.

9.3. Приготовление полуфабрикатов и использование пищевых отходов.

9.4. Требования к качеству полуфабрикатов и сроки хранения.

Тема 10. Супы.

10.1. Значение супов в питании, классификация супов.

10.2. Приготовление бульонов.

10.3. Прозрачные супы.

10.4. Пюре-образные супы.

10.5. Заправочные супы.

10.6. Молочные супы.

10.7. Холодные супы.

10.8. Сладкие супы.

10.9. Требования к качеству и хранению супов.

Тема 11. Соусы.

11.1. Значение соусов в питании, их классификация.

11.2. Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов.

11.3. Мясные соусы.

11.4. Рыбные соусы.

11.5. Грибные соусы.

11.6. Молочные соусы.

11.7. Сметанные соусы.

11.8. Яично-масляные соусы.

11.9. Соусы на растительном масле.

11.10. Соусы на уксусе.

11.11. Масляные смеси.

11.12. Требования к качеству соусов, сроки хранения.

Тема 12. Блюда и гарниры из овощей и грибов.

12.1. Значение овощных блюд в питании.

12.2. Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей.

Тема 13. Блюда из яиц и творога.

13. 1. Блюда из яиц.

13.2. Блюда из творога.

13.3. Требования к качеству блюд из яиц и творога.

Тема 14. Холодные блюда и закуски.

14.1. Значение холодных блюд и закусок в питании.

14.2. Приготовление гарниров и желе.

14.3. Бутерброды и закуски из хлеба.

14.4. Салаты и винегреты.

14.5. Закуски из овощей и грибов.

14.6. Блюда и закуски и из рыбы.

14.7. Закуски из нерыбного водного сырья.

14.8. Блюда и закуски из мяса и птицы.

14.9. Закуски из яиц.

14.10. Горячие закуски.

14.11. Требования к качеству холодных блюди закусок.

Тема 15. Сладкие блюда.

15.1. Значение сладких блюд в питании.

15.2. Предварительная подготовка продуктов.

15.3. Натуральные фрукты, ягоды и плодовые овощи.

15.4. Компоты и фрукты в сиропе.

15.5. Желеобразные сладкие блюда.

15.6. Взбитые сливки.

15.7. Мороженое.

15.8. Горячие сладкие блюда.

15.9. Сладкие соусы.

15.10 Требования к качеству сладких блюд.

Тема 16. Напитки.

16.1. Значение напитков в питании.

16.2. Чай.

16.3. Кофе.

16.4. Какао и шоколад.

16.5. Холодные безалкогольные напитки.

16.6. Горячие напитки с вином.

16.7. Национальные русские напитки.

16.8. Требования к качеству.

Тема 17. Техника безопасности.

17.1. Охрана труда.

17.2. Техника безопасности при эксплуатации оборудования.

17.3. Противопожарная техника.

Тема 18. Калькуляция.

18.1. Действующее законодательство в области нормирования общественного питания.

18.2. Счисление продажных цен

18.3. Сборники рецептур и технологических нормативов

18.4.Технико-технологические карты.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Темы** | **Количество часов** |
| Ознакомление с предприятием (организацией)  Ознакомление с организационно-экономической характеристикой предприятия  Ознакомление с порядком приема, перемещения и хранения материально-производственных запасов (товаров) | 8 |
| Ознакомление с требованиями к качеству выпускаемой продукции | 8 |
| Ознакомление с должностной инструкцией  Изучение методов контроля качества, применяемые на предприятии | 8 |
| Ознакомление с санитарными требования к личной гигиене повара.  Профилактика пищевых отравлений.  Ознакомление со способами обнаружения и мерами предупреждения брака. | 8 |
| Изучение технологических карт и оборудования | 8 |
| Ознакомление с особенностями приготовления блюд и кулинарных изделий на предприятии и приобретение практических навыков. | 6\*10 |
| ИТОГО | 100 |

Программа

Тема 1. Ознакомление с предприятием (организацией)

Тема 2. Ознакомление с организационно-экономической характеристикой предприятия

Тема 3. Ознакомление с порядком приема, перемещения и хранения материально-производственных запасов (товаров)

Тема 4. Ознакомление с должностной инструкцией

Тема 5. Ознакомление с требования к качеству выпускаемой продукции

Тема 6. Изучение методов контроля качества, применяемые на предприятии

Тема 7. Ознакомление с санитарными требования к личной гигиене повара.

Тема 8. Профилактика пищевых отравлений.

Тема 9. Ознакомление со способами обнаружения и мерами предупреждения брака

Тема 10. Изучение технологических карт и оборудования

Тема 11. Ознакомление с особенностями приготовления блюд и кулинарных изделий на предприятии и приобретение практических навыков

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов: учебная аудитория; тренажерный класс. Допускается совмещение кабинетов в учебно-тренажерный класс. Оборудование учебного кабинета: учебная мебель, доска учебная, пособия, необходимое производственное оборудование. Практика может быть проведена непосредственно в организации, осуществляющей образовательную деятельность.

1. **Учебный план.**

Начало: по мере формирования групп

Отчисление: по мере освоения программы

Режим занятий согласно расписанию. В соответствии с действующей редакцией СанПиН.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Предусмотрено согласование (изменение) сроков, времени обучения и режима занятий применимо к каждой учебной группе (вечернее, дневное обучение, группа выходного дня).

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **П/П** | **Наименование разделов и дисциплин** | **Всего часов** | **Тематическое содержание разделов и дисциплин** | **В том числе:** | | **Формы контроля** |
|  |  |  | **лекции** | **Практические занятия** |
| 1 | Задачи и содержание профессиональной деятельности. Профессиональная этика повара. | 4 | 1.1. Назначение профессии повара.  1.2. Квалификационная структура. Родственные профессии и специальности.  1.3. Задачи и содержание профессиональной деятельности. Профессиональные навыки, основные трудовые операции и типичный алгоритм деятельности.  1.4. Общая характеристика трудового места. Основные средства и орудия труда.  1.5. Требования профессии к специалисту. | 4 |  | Устный опрос |
| 2 | Условия деятельности | 3 | 2.1. Личная гигиена.  2.2. Санитарно-гигиенические условия. Средства охраны труда.  2.3. Социально-психологические факторы деятельности. Социальное окружение, роль и место специалиста в системе внутри коллективных отношений. | 3 |  | Устный опрос |
| 3 | Общественное питание в современных условиях | 2 | 3.1. Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании.  3.2. Разработка теоретических основ технологии продуктов общественного питания.  3.3. Классификация предприятий общественного питания, особенности деятельности. | 2 |  | Устный опрос |
| 4 | Технологический цикл производства кулинарной продукции | 3 | 4.1. Основные понятия.  4.2. Технологический цикл производства кулинарной продукции. | 3 |  | Письменный опрос |
| 5 | Классификация и ассортимент кулинарной продукции | 4 | 5.1. Классификация кулинарной продукции.  5.2. Ассортимент кулинарной продукции. | 4 |  | Письменный опрос |
| 6 | Обработка овощей, грибов, плодов | 11 | 6.1. Технологические свойства овощей.  6.2. Технологический процесс механической обработки овощей (картофеля, корнеплодов, капустных и луковых овощей, плодовых, листовых, десертных).  6.3. Виды нарезки овощей.  6.4. Требования к качеству и хранению овощей**.** | 7 | 4 | Контрольная работа |
| 7 | Обработка рыбы и нерыбного водного сырья | 10 | 7.1. Оборудование заготовочного рыбного цеха.  7.2. Характеристика сырья.  7.3. Обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов.  7.4. Обработка и использование рыбных отходов.  7.5. Требования к качеству полуфабрикатов и сроки хранения.  7.6. Обработка нерыбного водного сырья. | 6 | 4 | Контрольная работа |
| 8 | Обработка мяса. | 10 | 8.1. Оборудование заготовочного мясного цеха.  8.2. Характеристика сырья и схема механической обработки мяса.  8.3. Разделка говяжьих туш, туш баранины, телятины, свинины.  8.4. Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов.  8.5. Ассортимент полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины, телятины.  8.6. Полуфабрикаты из рубленого мяса, котлетной массы.  8.7. Обработка поросят и субпродуктов.  8.8. Требования к качеству и сроки хранения | 6 | 4 | Контрольная работа |
| 9 | Обработка птицы, дичи, кролика. | 10 | 9.1. Характеристика сырья.  9.2. Кулинарная обработка птицы, дичи, кролика.  9.3. Приготовление полуфабрикатов и использование пищевых отходов.  9.4. Требования к качеству полуфабрикатов и сроки хранения. | 6 | 4 | Контрольная работа |
| 10 | Супы | 10 | 10.1. Значение супов в питании, классификация супов.  10.2. Приготовление бульонов.  10.3. Прозрачные супы.  10.4. Пюре-образные супы.  10.5. Заправочные супы.  10.6. Молочные супы.  10.7. Холодные супы.  10.8. Сладкие супы.  10.9. Требования к качеству и хранению супов. | 6 | 4 | Контрольная работа |
| 11 | Соусы | 9 | 11.1. Значение соусов в питании, их классификация.  11.2. Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов.  11.3. Мясные соусы.  11.4. Рыбные соусы.  11.5. Грибные соусы.  11.6. Молочные соусы.  11.7. Сметанные соусы.  11.8. Яично-масляные соусы.  11.9. Соусы на растительном масле.  11.10. Соусы на уксусе.  11.11. Масляные смеси.  11.12. Требования к качеству соусов, сроки хранения. | 5 | 4 | Контрольная работа |
| 12 | Блюда и гарниры из овощей и грибов. | 10 | 12.1. Значение овощных блюд в питании.  12.2. Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей. | 6 | 4 | Контрольная работа |
| 13 | Блюда из яиц и творога | 7 | 13. 1. Блюда из яиц.  13.2. Блюда из творога.  13.3. Требования к качеству блюд из яиц и творога. | 4 | 3 | Контрольная работа |
| 14 | Холодные блюда и закуски | 11 | 14.1. Значение холодных блюд и закусок в питании.  14.2. Приготовление гарниров и желе.  14.3. Бутерброды и закуски из хлеба.  14.4. Салаты и винегреты.  14.5. Закуски из овощей и грибов.  14.6. Блюда и закуски и из рыбы.  14.7. Закуски из нерыбного водного сырья.  14.8. Блюда и закуски из мяса и птицы.  14.9. Закуски из яиц.  14.10. Горячие закуски.  14.11. Требования к качеству холодных блюди закусок. | 7 | 4 | Контрольная работа |
| 15 | Сладкие блюда | 11 | 15.1. Значение сладких блюд в питании.  15.2. Предварительная подготовка продуктов.  15.3. Натуральные фрукты, ягоды и плодовые овощи.  15.4. Компоты и фрукты в сиропе.  15.5. Желеобразные сладкие блюда.  15.6. Взбитые сливки.  15.7. Мороженое.  15.8. Горячие сладкие блюда.  15.9. Сладкие соусы.  15.10 Требования к качеству сладких блюд. | 7 | 4 | Контрольная работа |
| 16 | Напитки | 7 | 16.1. Значение напитков в питании.  16.2. Чай.  16.3. Кофе.  16.4. Какао и шоколад.  16.5. Холодные безалкогольные напитки.  16.6. Горячие напитки с вином.  16.7. Национальные русские напитки.  16.8. Требования к качеству. | 4 | 3 | Контрольная работа |
| 17 | Техника безопасности | 4 | 17.1. Охрана труда.  17.2. Техника безопасности при эксплуатации оборудования.  17.3. Противопожарная техника. | 4 |  | Устный опрос |
| 18 | Калькуляция | 8 | 18.1. Действующее законодательство в области нормирования общественного питания.  18.2. Счисление продажных цен  18.3. Сборники рецептур и технологических нормативов  18.4.Технико-технологические карты. | 4 | 4 | Контрольная работа |
|  | **Производственная практика** | **100** |  |  | **100** | Отчет по практике |
|  | **Итоговая аттестация** | **6** |  |  | **6** | Квалификационный экзамен |
|  | **Итого** | **250** |  | **88** | **162** |  |

|  |
| --- |
|  |

1. **Календарный учебный график.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Период обучения** | **Наименование разделов, дисциплин и тем** | **Всего часов** |
|  |  |  |
| **Первая неделя** | Задачи и содержание профессиональной деятельности. Профессиональная этика повара-универсала.  Условия деятельности  Общественное питание в современных условиях  Технологический цикл производства кулинарной продукции  Классификация и ассортимент кулинарной продукции. | 16 |
| **Вторая неделя** | Обработка овощей, грибов, плодов  Обработка рыбы и нерыбного водного сырья  Обработка мяса. | 31 |
| **Третья неделя** | Обработка птицы, дичи, кролика.  Супы  Соусы | 29 |
| **Четвертая неделя** | Блюда и гарниры из овощей и грибов.  Блюда из яиц и творога  Холодные блюда и закуски | 28 |
| **Пятая неделя** | Сладкие блюда  Напитки | 18 |
| **Шестая неделя** | Технология приготовления блюд и изделий из муки  Калькуляция | 12 |
| **Седьмая-девятая неделя** | Производственная практика  Итоговая аттестация | 106 |
|  | **Итого:** | **250** |

|  |
| --- |
| 1. **Методические рекомендации**   Для лучшего восприятия и закрепления тем, пройденных во время аудиторных занятий, каждый обучающийся должен проводить так же самостоятельную работу.  Организация самостоятельной работы обучающихсяоснована на выполнении имизаданий для самостоятельной работыпо каждой из изучаемых тем курса. Такой подход обусловлен необходимостью помощи обучающимся в практическом освоении новых для них представлений, подходов, в овладении и умении применять их в практической деятельности на своем рабочем месте по должности.  При организации самостоятельной работы обучающихся предусматривается выполнение ими следующих видов работ:   * выполнение заданий для самостоятельной работы; * самостоятельное изучение рекомендованной литературы и сборника дополнительных методических материалов по курсу; * самостоятельная индивидуальная или групповая проработка тематических направлений; * приобретение навыков использования полученных знаний в практической работе на своем рабочем месте; * подготовка и написание итогового задания (если таковое предусмотрено программой) * подготовка к ответам на экзаменационные вопросы. |
|  |

# 7. Список литературы

1. Технология производства продукции общественного питания. Учебник для студентов/ В.С. Баранов, А.И. Мглинец, Л.М. Алешина и др./ М.: Экономика, 2015

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2020.

3. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. М: Колос, 2015.

4. Организация производства и обслуживания в общественном питании. Учебник для студентов ВУЗов/Беляев М.И./М.: Экономика, 2016

5. Организация обслуживания в предприятиях общественного питания. Учебное пособие/ Пятницкая М.А./М: «Высшая школа», 2016-

6. «Организация обслуживания в ресторанах». Учебное пособие/ Усов В.В./М: Экономика 2008

7. «Справочник официанта». Учебное пособие/ Крымская Б.А./М: Экономика,2011

8. «Кулинария» учебное пособие/ Т.А.Качурина. Издательский центр «Академия» 2011

9.Горелова А.Н. Безалкогольные Напитки / Горелова. - Москва: Гостехиздат, 2020.

10. Горелова А.Н. Экспертиза Качества, Безопасность И Конкурентоспособность Кисломолочных Продуктов / Горелова. - Москва: Наука, 2018.

11. Ермилова, С. В. Торты, пирожные и десерты / С.В. Ермилова, Е.И. Соколова. - М.: Академия, 2018.

12 . Ивашов, В. И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности / В.И. Ивашов. - М.: Гиорд, 2020.

13. Горелова А.Н.; Рыба И Рыбные Товары / ; Горелова. - Москва: Машиностроение, 2019.

14. Калачев, М.В. Малые предприятия для производства хлебобулочных и макаронных изделий / М.В. Калачев. - М.: ДеЛи принт, 2018.

15. Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020 г. № 1515

16. Постановление Правительства Российской Федерации от 21 сентября 2020 года N 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»

17. СанПиН 2.3/2.4.3590-20

*Дополнительная литература:*

1. «Общественное питание»./ Соболев Ф.И./М: Экономика, 2015г.

2. «Сервировка и этикет». ТОО «Харвест», Минск,2016г..

3.Журналы «Вопросы питания», «Известия ВУЗов», «Пищевая технология», «Питание и общество», «Ресторанные ведомости».

1. **Итоговая и промежуточная аттестация**

В соответствии с требованиями по оценке качества освоения обучающимися образовательной программы проводится итоговая аттестация обучающихся.

Итоговая аттестация по профессии «Повар» проводится в форме квалификационного экзамена, который включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках.

Практическая квалификационная работа заключается в приготовлении блюд и предусматривает сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного квалификационными требованиями, указанными в квалификационных справочниках.

Проверка теоретических знаний в рамках квалификационного экзамена проводится в тестирования.

При подготовке к промежуточной аттестации, вопросы обучающимся предлагаются преподавателям выборочно в соответствии с пройденной темой:

Примерные вопросы для подготовки к промежуточной аттестации:

1. Качество пищевых продуктов.

2. Пищевые отравления бактериального происхождения. Ботулизм.

3. Санитарные требования к тепловой и кулинарной обработке продуктов.

4. Личная гигиена.

5. Первая помощь при несчастных случаях на производстве.

6. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, таре, посуде

7. Химический состав пищевых продуктов.

8. Качество пищевых продуктов и методы его определения.

9. Влияние содержания воды в продукте на его качество и хранение.

10.Режим хранения и упаковка пищевых продуктов.

11. Последовательность операций при механической кулинарной обработке овощей

12. Правила безопасности при работе с универсальными приводами

13. Механическая кулинарная обработка картофеля.

14. Машины, применяемые для обработки мяса и рыбы.

15. Механическая кулинарная обработка корнеплодов.

16. Какие приспособления обеспечивают безопасную работу на рыбоочистителе.

17. Процессы, происходящие в пищевых продуктах при хранении.

18. Формы нарезки картофеля. Используемые инструменты.

19. Формы нарезки корнеплодов.

20. Устройство и принцип действия просеивателя муки.

21. Основные показатели качества пищевых продуктов.

22. Процесс обработки белокочанной и цветной капусты.

23. Способы очистки картофеля и принцип действия картофелеочистительной машины.

24. Что такое вид, сорт и ассортимент продуктов?

25. Схема первичной обработки свежих грибов.

26. Принцип работы овощерезательных машин и техника безопасности при их эксплуатации.

27. Химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плодов.

28. Формы нарезки капусты и луковых овощей.

29. Возможные неисправности в работе картофелеочистительных машин и способы устранения.

30. Болезни клубнеплодов и корнеплодов.

31. Обработка плодовых овощей.

32. Классификация теплового оборудования.

33. Капустные овощи. Состав, требования к качеству, болезни, упаковка и хранение.

34. Обработка салатных и десертных овощей.

35. Источники тепла и теплоносители, основные виды теплообмена.

36. Луковые овощи. Состав, разновидности, требования к качеству, болезни,

упаковка и хранение.

37. Последовательность операций при механической кулинарной обработке рыбы.

38. Требования техники безопасности при работе с электрокотлами.

39. Салатно-шпинатные и десертные овощи. Состав, требования к качеству,

упаковка и хранение.

40. Схема разделки рыбы средних и крупных размеров на филе без кожи и костей.

41. Классификация и устройство пищеварочных котлов.

42. Тыквенные овощи. Состав, требования к качеству, болезни, упаковка и хранение.

43. Способы обработки (разделки) чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы.

44. Типы электрических пищеварочных котлов, правила эксплуатации.

45. Томатные овощи Состав, требования к качеству, болезни, упаковка и хранение.

46. Особенности обработки некоторых видов рыб (судак, камбала, линь, навага, щука, треска и др.)

47. Газовые пищеварочные котлы, возможные неисправности и способы их

устранения.

48. Бобовые овощи. Состав, требования к качеству, болезни, упаковка и хранение.

49. Последовательность приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.

50. Паровые пищеварочные котлы, правила эксплуатации.

51. Условия хранения баночных консервов. Основные показатели качества баночных консервов.

52. Обработка и использование рыбных пищевых отходов.

53. Требования безопасности при работе с газовыми пищеварочными котлами.

54. Нерыбные продукты моря.

55. Последовательность операций при механической кулинарной обработке мяса.

56. Пароварочные аппараты, устройство, применение. Требования техники

безопасности при варке продуктов на пару.

57. Химический состав, пищевая ценность мяса.

58. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.

59. Аппараты для жарки и выпечки, принцип действия, правила эксплуатации.

60. Классификация мяса. Требования к качеству мяса.

61. Способы тепловой кулинарной обработки.

62. Варочно-жарочное оборудование (плиты), принцип действия, правила

эксплуатации.

63. Мясные полуфабрикаты, субпродукты, требования к качеству, упаковка, условия хранения.

64. Технологическая схема основных правил варки каши.

65. Правила эксплуатации электрических и газовых плит. Требования техники безопасности.

66. Требования, предъявляемые к качеству свежего, охлажденного, замороженного мяса.

67. Способы варки макаронных изделий.

68. Устройство и применение кипятильников. Правила безопасной эксплуатации.

69. Молоко и молочные продукты. Состав, пищевая ценность, требования к

качеству.

70. Особенности варки бобовых.

71. Требования техники безопасности при работе с электрическими и газовыми водонагревателями.

72. Яйца и яйцепродукты. Химический состав и пищевая ценность, классификация,

дефекты, требования к качеству.

73. Способы варки рассыпчатых каш.

74. Общие сведения об оборудовании для раздачи пищи.

75. Пищевые жары. Виды, состав, дефекты, требования к качеству, упаковка и хранение.

76. Способы приготовления картофельного пюре, картофеля во фритюре. Какие блюда приготавливают из картофеля?

77. Общие сведения о холодильном оборудовании на предприятиях общественного питания.

78. Зерно и продукты его переработки.

79. Схема приготовления тушеной капусты, овощного рагу.

80. Виды торгово-холодильного оборудования.

81. Процесс производства муки, химический состав, сорта, требования к качеству, упаковка и хранение.

82. Схема приготовления котлет из моркови, свеклы.

83. Первая помощь при несчастных случаях на производстве.

84. Макаронные изделия, состав, ассортимент, требования к качеству, упаковка и хранение.

85. Способы варки яиц. Как используют вареные яйца.

86. Требования безопасности перед началом и по окончании работы повара.

87. Хлеб и хлебобулочные изделия, производство, ассортимент, требования к

качеству, упаковка и хранение.

88. Технологическая схема приготовления омлета, яичницы. Чем они

отличаются?

89. Требования безопасности во время работы повара

Примерные вопросы к тесту для проведения итоговой аттестации:

1. Отнесите овощи к соответствующей группе (соотнесите цифру и букву):

1. Пряные

2. Плодовые

3. Томатные

4. Луковые

5. Капустные

1. Клубнеплоды
2. Корнеплодные

а) картофель

б) базилик

в) морковь

г) тыква

д) капуста цветная

е) редис

ж) лук репчатый

з) кабачки

и) капуста белокочанная

к) томат

л) батат

м) чеснок

н) свекла

о) брокколи

п) хрен

р) огурцы

с) баклажаны

т) укроп

у) перец

ф) сельдерей

х) эстрагон

1. Для чего сортируют и калибруют овощи? (краткий ответ)
2. Для чего моют овощи перед очисткой? (краткий ответ)
3. Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки овощей:

а) мытье

б) нарезка

в) сортировка

г) калибровка

д) очистка

1. Что необходимо сделать, чтобы очищенный картофель не потемнел?
2. На какие категории делят рыбу по содержанию жира:

а) б) в)

1. В зависимости от размера поступившую рыбу делят на:

а) б) в)

1. В каком цехе обрабатывают рыбу?

а) заготовочный цех

б) мясорыбный цех

в) холодный цех

1. Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки рыбы:

а) приготовление полуфабрикатов

б) разделка

в) вымачивание

г) размораживание

1. Какие есть способы размораживания рыбы?

а) б) в)

1. В какой последовательности осуществляется разделка чешуйчатой рыбы?

а) удаление жабр

б) промывание

в) очистка чешуи

г) удаление плавников

д) удаление внутренностей

1. В зависимости от размера рыбные полуфабрикаты делят?

а) б) в)

1. В зависимости от размера рыбные полуфабрикаты делят?

а) б) в)

1. Какие виды панировок вы знаете?

а) б) в)

1. Что такое льезон и как его приготовить?
2. Для чего необходимо отбивать мяса перед тепловой обработкой?
3. Для чего панируют полуфабрикаты из мяса?
4. Чему способствует маринование мяса?
5. Какие мелкокусковые полуфабрикаты из свинины вы знаете?

а) б) в) г) д)

1. Выберете из предложенного списка те субпродукты, которые относятся к первой категории?

б) уши

в) язык

г) ноги

д) печень

е) вымя говяжье

ж) легкие

з) почки

и) мозги

1. Для чего заправляют птицу и дичь?
2. Какие полуфабрикаты приготавливают из филе птицы?
3. Как приготовить котлетную массу из курицы?
4. Какие полуфабрикаты из котлетной массы курицы вы знаете?
5. Перечислите, какие отходы от птицы используют?
6. Назовите положительные стороны тепловой обработки продуктов?
7. Все способы тепловой обработки делят на: ….., …… и ….. .
8. Установите соответствие:

б) Тушение

в) Припускание

г) Запекание

д) Жарка

е) Брезирование

ж) Пассерование

з) Бланширование

а) нагревание продуктов в жарочном шкафу для доведения его до готовности с образованием поджаристой корочки.

б) нагревание продукта с жиром (или без него) до состояния, при котором на поверхности образуется поджаристая корочка за счет изменения органических веществ, содержащихся в продукте, и образования новых веществ.

в) обжаривание продуктов при температуре 110-120 °С без образования поджаристой корочки.

г) варка в небольшом количестве жидкости или собственном соке при закрытой крышке.

д) припускание в бульоне или соусе предварительно обжаренных продуктов с добавлением специй и пряностей.

е) нагревание пищевых продуктов в жидкости до температуры 100 °С или в среде насыщенного водяного пара.

ж) припускание предварительно обжаренного продукта с бульоном или соусом в жарочном шкафу.

з) ошпаривание продуктов кипящей водой 2-5 минут.

1. Перечислите способы варки?

а) в)

б) г)

1. Супы классифицируют:

а) по температуре подачи – на …… и ……. .

б) по способу приготовления – на …… , ….. , ….. и …… .

1. В каком цехе приготавливают супа?

а) горячий цех

б) заготовочный цех

в) мясной цех

г) холодный цех.

1. Выберете из предложенного списка супов только те, которые относятся к заправочным?

б) суп-пюре из птицы

в) бульон с гренками

г) суп-пюре из бобовых

д) борщ флотский

е) бульон с яйцом

ж) солянка рыбная

з) суп полевой

и) рассольник московский

1. За сколько минут до готовности в супа кладут специи (лавровый лист, перец) и соль?

а) за 1 – 2 минуты

б) за 15 – 20 минут

в) за 5 – 7 минут

1. За сколько минут до готовности супа закладывают пассированные овощи?

а) за 10 – 15 минут

б) за 20 – 30 минут

в) за 5 – 7 минут

1. Какой страны является национальное блюдо? Установите соответствие?

б) Украина

в) Грузия

а) Борщ

б) Щи

в) Харчо

г) Солянка

1. Установите соответствие?

б) Щи

в) Рассольник

г) Солянка

д) Борщ

е) Прозрачные супы

а) в состав приготовления обязательно входит свекла

б) обязательной составной частью являются соленые огурцы, огуречный рассол и белые коренья.

в) является старинным русским национальным блюдом

г) эти супы обладают высокой пищевой ценностью, легко усваиваются организмом, широко применяются в лечебном и детском питании.

д) главным образом призваны для возбуждения аппетита, так как содержат большое количество экстрактивных веществ и калорийность их не велика.

е) приготавливают из белокочанной свежей и квашенной капусты, савойской капусты, щавеля, шпината, иногда молодой крапивы.

1. При замачивании бобовые увеличивают массу?

а) в 3 раза

б) в ½ раза

в) в 2 раза

г) в 4 раза

1. При варке вода должна покрывать овощи?

а) на ½ - 1 см

б) на 3 - 4 см

в) на 1-2 см

г) на 5 см

1. Сколько необходимо воды для варки 1 кг мяса?

а) 1 л.

б) 1-1,5 л.

в) 2 л.

1. Потери при варке мяса составляют?

а) 24 – 30 %

б) 38 – 40 %

в) 48 – 64%

1. Сколько берут воды для варки одного яйца?

а) 400 – 500 мл

б) 250 – 300 мл

в) 100 – 200 мл

1. Какой толщиной нарезают кусочки хлеба для бутербродов?

а) 0,5 – 1 см

б) 1 – 1,5 см

в) 1,5 – 2 см

г) 2 - 3 см

**Критерии оценивания промежуточной и (или) итоговой аттестации**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Оценочное средство сформированности компетенций | Компетенция не сформирована, соответствует академической оценке «неудовлетворительно» | Уровень1 (пороговый)  соответствует академической оценке «удовлетворительно» | Уровень2 (средний)  соответствует академической оценке «хорошо» | Уровень 3  (высокий)  соответствует академической оценке «отлично» |
| Перечень понятий, требуемых к освоению | - | - | - | 100% знание основных понятий изучаемого курса |
| Требования к промежуточной и (или) итоговой аттестации | Отсутствуют знания учебного материала по соответствующей дисциплине/блоку | Имеется знание учебного материала, успешно выполнены предусмотренные в программе практические и лабораторные задания, допущены погрешности в ответе на экзамене, но слушатель обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя. | Имеется полное знание учебного материала, успешно выполнены предусмотренные в программе практические и лабораторные задания, есть усвоение информации из литературы, рекомендованной в программе | Имеется систематическое и глубокое знание учебного материала, умение свободно выполнять практические и лабораторные задания, предусмотренные программой, есть усвоение информации из литературы, рекомендованной в программе |