

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области
«Новосибирский лицей питания»

СОГЛАСОВАНО
Протокол Педагогического совета
№ 2 от «01» мая 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор

И.В.Киселева

01 мая 2022 г.



ПРОГРАММА

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

по программе профессиональной подготовки школьников

по профессии 16675 Повар на базе основного общего образования

по проекту «Политехническая школа»

Квалификация : повар 2 разряда

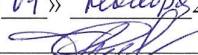
Форма обучения: очная

Срок обучения: 8 мес

г. Новосибирск - 2022

Основная программа профессионального обучения (профессиональной подготовки) по профессии рабочего **16675 «Повар»** разработана на основании профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015г. N 610Н(зарег. в Минюсте России 29 сентября N 39023) Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по профессии 43.0109 Повар, кондитер; Федерального закона от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в РФ»; Приказа Минобрнауки России от 18.04.2013 г.№ 292 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения», и предназначена для обучения школьников в рамках проекта «Политехническая школа».

Организация разработчик: ГАПОУ НСО «Новосибирский лицей питания»»

Рассмотрено на заседании Методического совета
Протокол № 2 от «01» сентября 2022 г.
Председатель МС  О.Н.Павлова

СОДЕРЖАНИЕ

	Пояснительная записка	4
1.	Общие положения	5
2.	Характеристика подготовки	7
3.	Требования к организации учебного процесса	7
4.	Контроль и оценка результатов освоения программы	9
5.	Структура и содержание общепрофессионального и профессионального циклов	11
6.	Учебно-методическое обеспечение программы	22

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА:

Нормативно-правовые основы разработки программы.

Программа профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар разработана на основе:

- Федерального закона РФ «Об Образовании» от 29.12.2012 №273-ФЗ;
- Профессионального стандарта “ Повар”
- Федеральный государственного образовательного стандарта (ФГОС) по профессии 43.0109 Повар, кондитер (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016г №1569);
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения;
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 5 июня 2014 г. N 632 "Об установлении соответствия профессий и специальностей СПО, перечни, которых утверждены приказом Министерства образования и науки РФ от 29.10.2013 № 1199»;
- Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС). Выпуск №2. Часть №2, утвержденного Постановлением Минтруда РФ от 15.11.1999 N 45 (в редакции Приказа Минздравсоцразвития РФ от 13.11.2008 N 645)

Требования к поступающим:

Система профессиональной подготовки персонала по рабочим профессиям должностям служащих предусматривает подготовку новых рабочих из лиц, не имеющих профессии.

Принимаются лица не моложе 16 лет, имеющие основное общее образование.

Нормативный срок освоения программы профессионального обучения и присваиваемая квалификация приведены в таблице:

Минимальный уровень образования, необходимый для приема на обучение	Наименование квалификации подготовки	Присваиваемый разряд	Срок освоения программы в очной форме обучения
Основное общее образование	Повар	2	8 мес

1. Основные положения

1.1 Основные положения

Программа профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар, разработана для обучения школьников в рамках Федерального проекта «Успех каждого ребенка», регионального проекта «Политехническая и агротехническая школа».

Требования к образованию – наличие основного общего образования.

Назначение профессии. Осуществление технологических режимов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара.

Уровень квалификации, получаемый по завершении обучения: согласно осваиваемой программе (повар 2 разряда).

Соотношение теоретического и практического обучения определяется учебно-программное документацией.

1.2. Цель программы, требования к результатам освоения

Программа представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей организацию, содержание и оценку результатов подготовки.

Основная цель подготовки по программе – обучающийся, прошедший подготовку и итоговую аттестацию должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве повара 3 квалификационного уровня (2 разряда) на предприятиях общественного питания.

1.3 Требования к результатам обучения, освоение учебных элементов, а также уровень освоения содержательных параметров деятельности, указанных в производственной характеристике, являются основными параметрами при оценке качества подготовки.

Трудовые функции:

Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места

Трудовые действия:

Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.

Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара.

Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара

Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения

Трудовые функции:

Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже простых блюд, напитков и кулинарных изделий

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.

Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара

2. Характеристика подготовки

2.1 Область профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускника:

Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания

2.2. Виды деятельности и компетенции выпускника

ВПД 1. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, и другой продукции под руководством повара

ПК 1.1 Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.

ПК.1.2 Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

2.3. Количество часов на освоение программы профессионального обучения

Всего – 144 час, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 138 часов (из них дисциплин и МДК – 108 часов (в т.ч. лабораторных работ-46 часов), учебной практики – 30 часов); квалификационный экзамен - 6 часов.

3. Требования к организации учебного процесса

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие:

- учебного кабинета для общепрофессионального цикла;
- учебного кабинета для профессионального цикла
- учебной лаборатории по поварскому делу.

Оборудование учебных кабинетов:

- стол для преподавателя;
- столы и стулья для обучающихся;
- комплект нормативной документации;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект наглядных пособий;
- комплект технологической документации;
- муляжи

Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор;
- экран;

- компьютер;
- программное обеспечение.

Оборудование учебной лаборатории по поварскому делу:

Основное и вспомогательное технологическое оборудование: весы настольные, ванна для мытья посуды, пароконвектомат, шкаф холодильный; плита электрическая, раковина для мытья рук; миксер стационарный настольный со сменными насадками; блендер ручной.

Инструмент, приспособление, инвентарь: кастрюли, сковороды, гастроемкости, миски, набор ножей поварских; ножницы; доска разделочная; венчики, лопатки силиконовые; посуда для подачи и сервировки.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест должны отвечать требованиям к рабочему месту преподавателя и соответствовать количеству посадочных мест для обучающихся, с соответствующим необходимым обеспечением (инструменты, приспособления, учебные таблицы и плакаты по темам).

Профессиональная образовательная программа должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Реализация профессиональной программы предполагает проведение учебной практики образовательным учреждением при освоении обучающимися предметов чередуясь с теоретическими знаниями в рамках изучаемой учебной дисциплины и профессионального модуля.

Информационное обеспечение обучения:

Перечень рекомендуемых изданий, интернет ресурсов дополнительной литературы (см. приложение).

Теоретические занятия общепрофессионального цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебном кабинете теоретической подготовки и с использованием дистанционных технологий

Учебная практика проводится в учебной лаборатории по поварскому делу, рассредоточено чередуясь с теоретическими занятиями в рамках изучаемого модуля. Учебную практику рекомендуется проводить при делении групп на подгруппы, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения.

Кадровое обеспечение образовательного процесса:

Требования к квалификации педагогических кадров: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю профессии «Повар», дополнительного профессионального образования по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года, опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

Требование к мастерам производственного обучения: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, 5-6 квалификационный разряд, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года, опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

4. Контроль и оценка результатов освоения программы

4.1. Оценка качества подготовки

Оценка качества освоения программы профессионального обучения (программы профессиональной подготовки) по профессии рабочего 16675 Повар включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую аттестацию обучающегося.

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в двух направлениях: оценка уровня освоения дисциплин, оценка компетенций обучающихся. Завершающие формы контроля установлены по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и практике. Формы и условия проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации доводятся образовательной организацией до сведения обучающихся в начале обучения.

4.2. Текущий контроль и промежуточная аттестация

Текущий контроль и оценка результатов освоения программ учебных дисциплин проводятся преподавателями в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных дисциплин, профессионального модуля, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета, дифференцированного зачета и экзамена: зачет, дифференцированный зачет проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, профессионального модуля, экзамен – за счет времени, отведенного на промежуточную аттестацию.

Учебная практика проводится в учебном кулинарном цехе и завершается зачетом.

Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся проводятся на основе оценочных средств, включающих в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям оценки результатов подготовки.

Итоговый контроль проводится экзаменационной комиссией после обучения по общепрофессиональному и профессиональному циклам.

Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональной подготовке самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин.

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и итоговую аттестацию, образовательным учреждением выдаются документы установленного образца – свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

5. Структура и содержание общепрофессионального и профессионального циклов

5.1 Объем учебных дисциплин, МДК, практик и виды учебной работы

	Наименование учебной дисциплины, профессионального модуля	Объем часов
	Общепрофессиональный цикл	20 часов
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	8
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	6
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места.	6
	Профессиональный цикл	124 часа
ПМ.01	Приготовление полуфабрикатов для простых блюд и кулинарных изделий	20
	МДК.01 Приготовление полуфабрикатов для простых блюд и кулинарных изделий	14
	УП.01 Учебная практика	6
ПМ.02	Приготовление простых горячих блюд и кулинарных изделий	48
	МДК.02 Технология приготовления простых горячих блюд и кулинарных изделий	36
	УП.02 Учебная практика	12
ПМ.03	Приготовление простых холодных блюд и кулинарных изделий	26
	МДК.03 Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	20
	УП.03 Учебная практика	6
ПМ.04	Приготовление простых холодных и горячих сладких блюд и напитков	24
	МДК.04 Технология приготовления простых холодных и горячих сладких блюд и напитков	18

	УП.04 Учебная практика	6
ИА	Квалификационный экзамен	6 часов
	ИТОГО:	144 часа

**5.2. Тематические планы и содержание учебных дисциплин, профессиональных модулей
Общепрофессиональный цикл**

ОП.01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»-8 часов

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объем часов</i>
<i>Тема 1 Основные группы микроорганизмов. Пищевые инфекции и отравления.</i>	2 Содержание учебного материала 1. Основные группы микроорганизмов. Пищевые инфекции и пищевые отравления.	3 1
<i>Тема 2 Личная гигиена работников предприятий питания</i>	Содержание учебного материала 1. Личная гигиена работников предприятий питания.	1
<i>Тема 3 Санитарно-гигиенические требования к помещениям, посуде, инвентарю; к кулинарной обработке пищевых продуктов и реализации готовых блюд.</i>	Содержание учебного материала 1. Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, посуде, инвентарю. 2. Дезинфекция, дезинсекция и дератизация помещений. 3. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов. 4. Санитарно-гигиенические требования к процессу реализации блюд и изделий. 5. Контроль качества готовой продукции (бракераж). 6. Зачет	6

ОП.02 «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»-6 часов

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов
I	2	3
Тема 1 Основные пищевые вещества. Пищеварение и усвояемость пищи.	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основные пищевые вещества и их значение в питании человека. 2. Пищеварение и усвояемость пищи. Обмен веществ и энергии. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания. 	2
Тема 2 Методы оценки качества товаров. Основные группы продовольственных товаров.	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Методы оценки качества товаров. Стандартизация и сертификация товаров. 2. Ассортимент и характеристика плодоовощных, зерномучных и молочных товаров. 3. Ассортимент и характеристика мясных, рыбных, яичных товаров, пищевых жиров. 4. Зачет. 	4

ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»-6 часов

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов
I	2	3
Тема 1 Организация кулинарного и кондитерского производства на предприятии общественного питания	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Классификация основных типов предприятий общественного питания. Функции предприятий общественного питания. Основные типы, классы предприятий общественного питания, классы 2. Принципы организации предприятия общественного питания. Структура предприятий общественного питания. 3. Организация рабочих мест производственных и доготовочных цехов. 	3
Тема 2	Содержание учебного материала	

<p>Техническое оснащение предприятия общественного питания</p>	<p>1. Механическое оборудование. Классификация. Общие сведения о машинах. Универсальная кухонная машина. Машины для обработки овощей. Машины для обработки мяса и рыбы. Машины кондитерского и мучного цехов. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров.</p> <p>2. Тепловое оборудование. Классификация. Общие сведения о тепловом оборудовании. Варочное оборудование. Жарочно-пекарное оборудование. Варочно-жарочное оборудование. Водогрейное оборудование. Оборудование для раздачи готовой продукции.</p> <p>3. Холодильное оборудование. Основы холодильной техники. Классификация холодильного оборудования.</p> <p>4. Зачет</p>	3
---	--	---

Профессиональный цикл

ПМ 01. «Приготовление полуфабрикатов для простых блюд и кулинарных изделий»-20 часов

<p>Наименование разделов и тем профессионального модуля</p>	<p>1</p>	<p>Объем в часах</p>
<p>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия</p>		
<p>МДК.01 Технология приготовления полуфабрикатов для простых блюд и кулинарных изделий</p>	<p>2</p>	<p>3</p>
<p><i>Тема 1. Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов</i></p>	<p><i>Содержание</i></p> <p>1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность овощей, плодов и грибов. Требования к качеству.</p> <p>2. Механическая обработка овощей, плодов и грибов. Формы нарезки овощей. Виды полуфабрикатов из овощей. Требования к качеству полуфабрикатов, условия хранения, сроки реализации.</p> <p><i>Лабораторные работы:</i></p> <p>Лабораторная работа №1. Механическая обработка овощей: картофель, морковь, капуста белокочанная, лук репчатый. Формы нарезки овощей.</p>	<p>2</p>
<p><i>Тема 2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья</i></p>	<p><i>Содержание</i></p> <p>1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность рыбного и нерыбного водного сырья. Требования к качеству.</p> <p>2. Механическая обработка рыбного и нерыбного водного сырья. Приготовление порционных,</p>	<p>2</p>

	мелкокусковых полуфабрикатов из рыбы. Технологии приготовления котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из нее.	
	<i>Лабораторные работы:</i>	
	Лабораторная работа №2 Механическая обработка рыбы. Пластование рыбы на филе. Приготовление массы из рыбы и полуфабрикатов из нее.	2
	<i>Содержание</i>	
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность мяса говядины, свинины, баранины. Требования к качеству. 2. Механическая обработка говядины, свинины, баранины. Приготовление порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. Технологии приготовления рубленой и котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из нее. 3. Классификация, ассортимент, пищевая ценность птицы, дичи. Механическая обработка, способы заправки птицы. Приготовление полуфабрикатов из птицы. Требования к качеству полуфабрикатов. Условия и сроки хранения полуфабрикатов	3
	<i>Лабораторные работы:</i>	
	Лабораторная работа №3 Механическая обработка мяса. Приготовление полуфабрикатов из мяса.	2
	<i>Дифференцированный зачет</i>	1
	Учебная практика Виды работ	
	1. Первичная обработка и нарезка овощей (картофель, морковь, лук репчатый, капуста б/к) 2. Разделка рыбы, приготовление полуфабрикатов из рыбы 3. Разделка мяса, приготовление полуфабрикатов из мяса 4. Зачет	6

ПМ 02. «Приготовление простых горячих блюд и кулинарных изделий»-48 часов

Наименование разделов и тем профессионального модуля	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем в часах
I	2	3
МДК.02 Технология приготовления простых горячих блюд и кулинарных изделий		
Тема 1. <i>Приготовление супов.</i>	1.Классификация и ассортимент супов. Приготовление щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству. 2.Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи. Условия и сроки хранения.	2
Лабораторная работа № 1. Приготовление, оформление и отпуск щей со свежей капустой и картофелем, рассольника ленинградского.		
Тема 2. <i>Приготовление блюд и гарниров из овощей.</i>	1.Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом, жарка на гриле и во фритюре, тушение, запекание, формовка. Методы приготовления грибов, требования к качеству, условия и сроки хранения. 2. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи.	2
Лабораторная работа №2. Приготовление, оформление и отпуск капусты тушеной и картофельного пюре.		
Тема 3. <i>Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий.</i>	1.Ассортимент, значение в питании блюд из круп, макаронных изделий. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Блюда из каш. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий	2
Лабораторная работа №3. Приготовление, оформление и отпуск макаронных изделий.		

	<p>откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов</p> <p>2.Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи.</p>	3
<p>Тема 4. <i>Приготовление.</i> из яиц и творога</p>	<p>Лабораторная работа №3. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, макаронных изделий: лапшевник с творогом, крутеник.</p> <p>Ассортимент, значение в питании блюд из яиц и творога.</p> <p>Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения</p> <p>Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра.</p>	1
<p>Тема 5. <i>Приготовление.</i> блюд из рыбы</p>	<p>Лабораторная работа №4. Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц и творога: омлет с сыром, вареники ленивые.</p> <p>1.Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы.</p> <p>Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, запекание (с гарниром, соусом и без)</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.</p> <p>2.Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска.</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из рыбы.</p>	3
<p>Лабораторная работа №5. Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбы: рыба жареная по-ленинградски.</p>		3

<p>Тема 6. <i>Приготовление</i> блюдов из мяса</p>	<p>1.Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из мяса. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном, тушеном и запечённом виде. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Требования к качеству.</p> <p>2.Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи. Хранение готовых блюд из мяса: условия и сроки.</p>	<p>2</p>
<p>Тема 7. <i>Приготовление</i> блюдов из домашней птицы</p>	<p>Лабораторная работа №6. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса: котлеты, биточки.</p> <p>1.Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)</p> <p>Приготовление блюд из домашней птицы: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Требования к качеству.</p> <p>2.Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи.</p> <p>Хранение готовых блюд из домашней птицы: условия и сроки.</p>	<p>3</p>
	<p>Лабораторная работа №7. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы: чахохбили.</p>	<p>3</p>
	<p><i>Дифференцированный зачет</i></p>	<p>2</p>
	<p>Учебная практика Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технология приготовления блюд из яиц, приготовление «Омлета с мясопродуктами» 2. Технология приготовления блюд из творога, приготовление «Запеканки из творога» 3. Технология приготовления супов, приготовление блюда «Суп картофельный с фрикадельками» 4. Технология приготовления вторых блюд и гарниров , приготовление блюда «Картофель жареный из сырого» и «Котлеты куриные» 5. Зачет 	<p>12</p>

ПМ 03. «Приготовление простых холодных блюд и кулинарных изделий»-26 часов

Наименование разделов и тем профессионального модуля	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем в часах
1	2	3
МДК.03 Технология приготовления простых холодных блюд и кулинарных изделий	Тема 1. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов	20
	<p><i>Содержание</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. 2. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости. 3. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов открытых простых порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. <p><i>Лабораторные работы:</i></p> <p>Лабораторная работа №1 Приготовление, оформление и отпуск открытых бутербродов: бутерброды с сыром.</p>	3
Тема 2. Приготовление, подготовка к реализации салатов	<p><i>Содержание</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов. 2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. 3. Салаты из свежих овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов 4. Салаты из вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов 5. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, 	6

	способы подачи салатов и винегретов. <i>Лабораторные работы:</i>	
	Лабораторная работа № 2. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей: салат из моркови. Лабораторная работа № 3. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей: винегрет овощной	3 3
	<i>Дифференцированный зачет</i>	2
	Учебная практика Виды работ 1. Технология приготовления холодных закусок « Канапе» 2. Технология приготовления салатов 3.Зачет	6

ПМ 04. «Приготовление и подготовка к реализации простых сладких блюд и напитков»- 24 часа

Наименование разделов и тем профессионального модуля	Содержание учебного материала, <i>лабораторные работы и практические занятия</i>	Объем в часах
1	2	3
МДК.04 Технология приготовления простых сладких блюд и напитков		18
Тема 1. Приготовление холодных и горячих сладких блюд простого ассортимента.	<i>Содержание</i> 1. Классификация, ассортимент простых холодных и горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов. 2. Простые способы приготовления холодных и горячих сладких блюд (вымачивание, смешивание, раскатывание, очистка, нарезка и т.д.) 3. Простые технологические процессы приготовления и отпуска холодных и горячих сладких блюд: натуральные фрукты и ягоды, компоты, кисели, мороженое	5

	<i>Лабораторные работы:</i>		
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск сладких блинчиков		3
Тема 2. Приготовление холодных и горячих сладких блюд простого ассортимента.	<i>Содержание</i>		4
	1. Классификация, ассортимент простых холодных и горячих напитков. 2. Простые способы приготовления холодных и горячих напитков. 3. Простые рецептуры и технологии приготовления холодных и горячих напитков (свежевыжатые соки, простые фруктово-ягодные прохладительные напитки, компоты, кофе, чай, какао.) 4. Правила оформления и отпуска простых холодных и горячих напитков в зависимости от типа организации.		
	<i>Лабораторные работы:</i>		
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск горячих напитков: чая, кофе		2
	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление и отпуск напитков: компот, кисель.		2
	<i>Дифференцированный зачет</i>		2
	Учебная практика Виды работ		
	1. Технология приготовления холодных и горячих напитков		6
	2. Технология приготовления сладких блюд		
	3. Зачет		

Квалификационный экзамен – 6 часов.

6.УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ

Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
13. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
14. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
15. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.

7.УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ

Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
13. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
14. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
15. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.

16. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
17. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
18. Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
19. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
20. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
21. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
22. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
23. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
24. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.
25. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.
26. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
27. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.
28. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного

государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

7. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

8. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

9. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

10. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

11. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

12. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

13. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

14. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

15. <http://www.pitportal.ru/>