

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ

«ТОРЕЗСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИМЕНИ А.Г. СТАХАНОВА»

И.М. Подлесная

2025 г. № 48



**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
по профессии 16675 Повар**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ТОРЕЗСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИМЕНИ А.Г. СТАХАНОВА»**

Вид образования: переподготовка

Квалификация: 3 разряд

Форма обучения: очная

Срок обучения: 2 месяца (10 недель)

2025 г.

Содержание

Пояснительная записка	3
Характеристика профессиональной деятельности и требования к результатам освоения программы	5
Структура и содержание программы	8
Учебный план	8
Календарно-учебный график	8
Требования к кадровому обеспечению реализации программы	12
ПРИЛОЖЕНИЯ:	
рабочие программы учебных дисциплин	
Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	13
Техническое оснащение и организация рабочего места	15
Охрана труда	18
Калькуляция и учет на предприятиях общественного питания	21
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации п/ф для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	24
МДК. 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	
МДК. 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
«ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	28
МДК. 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
МДК. 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок»	
«ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	33
МДК. 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
МДК. 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок»	
«ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	36
разнообразного ассортимента	
МДК. 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	
МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков»	
«ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
разнообразного ассортимента	39
МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
МДК. 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»	
Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы	43

1.1. Нормативную основу разработки образовательной программы составляет:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013 г. N 292 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения";
- Приказ Минтруда России от «09» марта 2022г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 14.07.2023 г. № 534 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение;
- Приказа Минобрнауки России от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Устава ГБПОУ «ТОРЕЗСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИМЕНИ А.Г.СТАХАНОВА».

Программа переподготовки квалификации по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц, уже имеющих профессию рабочего, профессии рабочих или должность служащего.

Область профессиональной деятельности слушателей: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд, мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Требования к слушателям:

Наличие среднего профессионального образования (диплом о среднем профессиональном образовании, квалификация по профессии рабочего, должности служащего, свидетельство о профессии рабочего должности служащего)

Цели и планируемые результаты освоения программы:

Целью программы профессиональной подготовки 16675 Повар является приобретение лицами различного возраста профессиональных компетенций, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, профессиональными средствами, позволяющих выполнять виды профессиональной деятельности в соответствии с требованиями к 3 разряду по профессии «Повар».

Режим занятий:

продолжительность учебной недели – пятидневная; для всех видов аудиторных занятий в колледже установлено проведение пары академических часов без перерыва между ними общей продолжительностью 80 минут (1 час 20 минут).

Формы и процедуры текущего и промежуточного контроля знаний

Формы текущего контроля указаны в программах учебных дисциплин и профессионального модуля.

Промежуточная аттестация по учебным дисциплинам а также по всем профессиональным модулям в виде дифференцированных зачетов.

Порядок проведения учебной и производственной практики

Учебная практика проводится параллельно с теоретическим циклом.

Производственная практика проводится параллельно с теоретическим обучением и учебной практикой. Все практики заканчиваются дифференцированным зачетом.

Форма проведения квалификационного экзамена

Квалификационный экзамен проводится по окончании учебной и производственной практик при условии освоения и успешного прохождения обучающимся промежуточного контроля знаний по всем учебным дисциплинам, МДК, учебной и производственной практикам. При успешной сдаче квалификационного экзамена обучающемуся присваивается 3 разряд по профессии Повар.

Форма обучения: очная

Срок обучения: 2 месяца(9 недель) /304 часа.

Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы: Свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

Характеристика профессиональной деятельности и требования к результатам освоения программы по профессии 16675 Повар

Область профессиональной деятельности:

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

Объектами профессиональной деятельности являются:

основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд; технологическое оборудование пищевого производства; посуда и инвентарь; процессы и операции приготовления продукции питания.

1.1.1. Виды профессиональной деятельности и компетенции

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).

Вид профессиональной деятельности	Код ПК	Наименование ПК
Приготовление блюд из овощей и грибов	ПК 1.1.	Производить первичную обработку, формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
	ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога.	ПК 2.1.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
	ПК 2.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, блюда из бобовых и кукурузы.
	ПК 2.3.	Готовить и оформлять блюда и гарниры из макаронных изделий.
Приготовление супов и соусов	ПК 3.1.	Готовить и оформлять блюда из яиц и творога.
	ПК 3.2.	Готовить бульоны и отвары.
	ПК 3.3.	Готовить супы.

	ПК 3.4.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
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 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 блюда из мяса и мясных продуктов.
	ПК 5.4	Готовить и оформлять блюда из домашней птицы
Приготовление холодных блюд и закусок	ПК 6.1	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
	ПК 6.2	Готовить и оформлять салаты.
	ПК 6.3	Готовить и оформлять холодные закуски.
	ПК 6.4	Готовить и оформлять холодные блюда
Приготовление сладких блюд и напитков	ПК 7.1	Готовить и оформлять холодные и горячие сладкие блюда.
	ПК 7.2	Готовить простые горячие напитки.
	ПК 7.3	Готовить и оформлять холодные напитки.

1.1.2. Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы слушатель должен

знать:

- современные технологии в профессиональной сфере деятельности;
- принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации;
- характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения;
- основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания;
- принципы обеспечения чистоты всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены;
- назначение производственных инструментов и приспособлений в соответствии с инструкциями;
- свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд;
- кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания;
- существующие виды мяса, дичи, птицы и их кулинарное использование;
- строение тушки домашней птицы и пернатой дичи, кулинарное назначение всех частей мяса, птицы, дичи;
- методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке;

- кулинарные части мяса, птицы и дичи, традиционно применяемые для приготовления блюд;
 - существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления;
 - части рыбы, используемые в кулинарии;
 - методы подготовки рыбы, моллюсков и ракообразных к тепловой обработке;
 - существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке;
 - виды нарезки овощей и их кулинарное назначение;
 - способы приготовления основных бульонов и их применение;
 - виды оборудования для разделки мяса и рыбы, подготовки ингредиентов;
 - ингредиентам в зависимости от меню;
 - влияние тепловой обработки на ингредиенты;
 - виды соусов и правила их приготовления;
 - виды супов и правила их приготовления;
 - классические гарниры и дополнения к основным блюдам
 - важность презентации блюд как части комплексного впечатления;
 - виды блюд и тарелок, используемые для сервировки, другой посуды и оборудования, используемых для презентации;
 - тенденции в презентации блюд;
 - стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд;
 - классические гарниры и украшения для традиционных блюд;
 - важность контроля выхода порций в предприятии питания;
 - рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд;
 - назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
 - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
 - требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
 - технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
 - процесс заказа продуктов и оборудования;
 - доступные решения для хранения продуктов;
- уметь:**
- оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии;
 - соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием;
 - соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью;
 - работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание;
 - понимать и использовать маркировку ингредиентов;
 - определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом;

- правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты;
- демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки;
- подготавливать и разделять различные виды мяса, птицы и дичи;
- производить обвалку, жиловку мяса домашних животных, птицы и дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки;
- нарезать порционные полуфабрикаты из мяса;
- подготавливать тушку рыбы к дальнейшей обработке, филировать;
- подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей обработки;
- готовить основные бульоны, соусы, маринады, заправки, элементы декора;
- производить подготовку ингредиентов для блюд согласно меню;
- завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме;
- применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях;
- осуществлять подготовку ингредиентов к изготовлению хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов;
- готовить различные виды макаронных изделий;
- выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от метода обработки продукта;
- применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда;
- применять все методы тепловой обработки;
- учитывать сроки обработки сырья;
- сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно;
- учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке;
- обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления;
- подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания;
- следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов;
- сочетать ингредиенты для получения требуемого результата;
- изготавливать широкий диапазон блюд, включая супы и соусы, закуски горячие и холодные, салаты и холодные блюда; блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных, блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи, овощные и вегетарианские блюда, фирменные и национальные блюда, блюда из яиц, творога, круп и макаронных изделий, хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты;
- подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата;
- готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам;
- осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин);
- применять современные технологии и методы приготовления пищи;
- правильно рассчитать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода;
- загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам;
- изготавливать и презентовать холодные блюда, закуски и салаты;
- представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и самообслуживания;
- готовить классические гарниры и использовать их для авторской презентации блюд;
- вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания;

- профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи;
- обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у гостя;
- использовать для презентации блюда тарелки и другую столовую посуду;
- выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид;
- изготавливать различные виды макаронных изделий;
- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;
- хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты, не требующие охлаждения, в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда.

2. Структура и содержание программы

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Организация учебного процесса.

Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы профессионального обучения по виду подготовки: повышение квалификации по профессии 16675 Повар составляет – 2 месяца (10 недель)

в том числе:

- учебная практика – 60 часов,
- производственная практика – 168 часов,
- теоретическое обучение – 76 часов,
- квалификационный экзамен – 6 часов,
- консультация – 2 часа

2.2. Сводные данные по бюджету времени (в часах)

	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Консультация	Квалификационный экзамен	Всего
Всего	76	60	168	2	6	312

2. Календарный учебный график

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)		Распределение обязательной учебной нагрузки в неделю (недели), всего недель									
			всего занятий	в т. ч. лаб. и прак.	1 15.03.25- 21.03.25	2 22.03.25- 28.03.25	3 29.03.25- 04.04.25	4 05.04.25- 11.04.25	5 12.04.25- 18.04.25	6 19.04.25- 25.04.25	7 26.04.25- 02.05.25	8 03.05.25- 09.05.25	9 10.05.25- 16.05.25	10 17.05.25- 18.05.25

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	4дз	24		2			4	4	-	4	2	-	8
ОП.01.	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ	4											4
ОП.02	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	4								2	2		
ОП.03.	Охрана труда	ДЗ	12		2			4	4		2			
ОП.04	Калькуляция и учет на предприятиях общественного питания	ДЗ	4											4
	Профессиональный цикл	5дз												
ПМ.00	Профессиональные модули		280		34	36	36	32	32	22	32	34	22	-
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации п/ф для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ДЗ	54		34	20								
МДК. 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	4		4									
МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	6		4	2								
УП.01	Учебная практика	ДЗ	12		6	6								
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	32		20	12								
ПМ 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ДЗ	60			16	36	8						
МДК. 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	6			2	4							
МДК. 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	6				6							
УП.02	Учебная практика	ДЗ	12			6	6							
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	36			8	20	8						
ПМ.03	Приготовление, оформление и		54					24	30					

[illegible]

	Всего Т/О		76		10	4	10	10	10	2	10	10	2	8
УП.00	Всего учебной практики		60		6	12	6	6	6	6	6	6	6	-
ПП.00	Всего производственной практики		168		20	20	20	20	20	14	20	20	14	-
	Квалификационный экзамен	Э	6											6
	Консультации		2											2
	Всего часов в неделю		312		36	36	36	36	36	22	36	36	22	16

4. Оценка результатов освоения программы

4.1. Контроль и оценка достижений слушателей

Контроль и оценка достижений слушателей включает текущий контроль результатов образовательной деятельности, промежуточную и итоговую аттестацию по блокам дисциплин с целью проверки уровня знаний и умений, сформированности трудовых функций.

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий в целях получения информации:

- о выполнении требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- о правильности выполнения требуемых действий;
- о соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала.

Основными формами *промежуточной аттестации* являются: зачет с оценкой (дифференцированный зачет)/зачет по отдельной учебной дисциплине;

При проведении зачета с оценкой (дифференцированного зачета) и квалификационного экзамена уровень подготовки слушателя оценивается в баллах: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно). При проведении зачета требуемый уровень подготовки слушателя фиксируется словом «зачтено».

Формы и методы текущего контроля по учебной дисциплине самостоятельно разрабатываются преподавателем и доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

Для текущего контроля создаются контрольно-оценочные средства (КОС). КОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

5. Материально-техническое обеспечение реализации программы

5.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов, учебного кулинарного цеха.

Кабинеты:

технологии кулинарного производства;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

Лаборатории:

микробиологии, санитарии и гигиены;
товароведения продовольственных товаров;
технического оснащения и организации рабочего места;
учебный кулинарный цех;
Учебный кондитерский цех;
технического оснащения и организации рабочего места.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плоскостные, дидактические натуральные образцы, муляжи);
- комплект учебно-планирующей документации.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, имеющим выход в сеть Интернет;
- принтер

Учебный кулинарный цех:

- производственные столы;
- ножи;
- разделочные доски;
- плиты;
- кухонный инвентарь;
- жарочный шкаф.

Технологическое оснащение рабочих мест: модели, макеты, ножи, разделочные доски, овощерезка, мойки, натуральные образцы, муляжи.

6. Требования к кадровому обеспечению реализации программы

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками колледжа, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, имеют дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»

ПО ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

повышения квалификации по профессии «Повар»

1. ПАСПОРТ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»

1.1. Рабочая программа учебной дисциплины «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» является частью основной программы профессионального обучения - повышения квалификации по профессии «Повар».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы профессиональной подготовки: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

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

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

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

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания;
- методику составления рациона человека;
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров

- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортировки и реализации различных видов продовольственных товаров

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Общая учебная нагрузка (всего)	4
Нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)	4

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся,	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенции
1	2	3	4
Введение Тема 1..Личная гигиена работников ПОП. Пищевые отравления.	Содержание	4	<i>ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1-5, 9,10</i>
	1 Правила личной гигиены и санитарии повара. Выполнение санитарных требований на П.О.П.		
	2 Виды пищевых отравлений. Предотвращение пищевых отравлений.		
	3 Режим условия хранения пищевых продуктов. Режим мытья посуды, инвентаря, оборудования.		

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
уметь: - проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; - рассчитывать энергетическую ценность блюд; - составлять рационы питания; знать: - роль пищи для организма человека; - основные процессы обмена веществ в организме; - суточный расход энергии;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной

энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; - физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения - понятие рациона питания; - суточную норму потребности человека в питательных веществах;	Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания; - методику составления рациона человека; - ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; - общие требования к качеству сырья и продуктов; - условия хранения, упаковки, транспортировки и реализации различных видов продовольственных товаров. - роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; - усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;		Промежуточная аттестация в форме зачета: -письменных/устных ответов, - тестирования.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«Техническое оснащение и организация рабочего места»
ПО ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
повышение квалификации по профессии «Повар»

1. ПАСПОРТ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«Техническое оснащение и организация рабочего места»

Рабочая программа учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» является частью основной программы профессионального обучения - профессиональной подготовки по профессии «Повар».

1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы профессиональной подготовки: дисциплина входит в обще профессиональный цикл.

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

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

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;

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

- характеристики основных типов организации общественного питания;
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- учет сырья и готовых изделий на производстве;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила их безопасного использования; виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Общая учебная нагрузка (всего)	4
Нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)	4

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся,	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенции
1	2	3	4
Введение Тема № 1 Организация работы овощного и мясо-рыбного, горячего и холодного, кондитерского и мучного цехов.	Содержание	4	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1 Характеристика оборудования овощного цеха. Правила эксплуатации и техника безопасности при работе с оборудованием овощного цеха. Характеристика оборудования мясо-рыбного цеха. Правила эксплуатации и техника безопасности при работе с оборудованием мясо-рыбного цеха.		
	2 Характеристика оборудования горячего цеха. Правила эксплуатации и техника безопасности при работе с оборудованием горячего цеха.		
	3 Характеристика оборудования холодного цеха. Правила эксплуатации и техника безопасности при работе с оборудованием холодного цеха		
	4 Характеристика оборудования кондитерского цеха. Правила эксплуатации и техника безопасности при работе с оборудованием мучного цеха.		

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Знание: - классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; - принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы
- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; - способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; - правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания. Умение: - организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; - подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки Соответствие требованиям	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинеты:

Технического оснащения

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плоскостные, дидактические натуральные образцы, муляжи);
- комплект учебно-планирующей документации.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, имеющим выход в сеть Интернет.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОХРАНА ТРУДА»
ПО ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
повышение квалификации по профессии «Повар»
1. ПАСПОРТ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОХРАНА ТРУДА»**

1.1. Рабочая программа учебной дисциплины **«Охрана труда»** является частью основной программы профессионального обучения - повышения квалификации по профессии «Повар».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной программы профессионального обучения: дисциплина входит в профессиональный цикл.

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

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

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.

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

- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Общая учебная нагрузка (всего)	12
Нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)	12

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Законодательная основа организации охраны труда в пищевой промышленности	Содержание учебного материала	2	1
	1. Нормативные правовые акты по охране труда. Организация службы охраны труда на предприятиях всех видов собственности. Система мероприятий по обеспечению требований законодательства об охране труда.		
Тема 2. Анализ опасных и вредных производственных факторов на предприятиях пищевой промышленности	Содержание учебного материала	10	2
	1. Причины и характер проявления опасных и вредных факторов производственной среды. Загрязнение вредными веществами воздуха производственных помещений		
	2. Параметры микроклимата и их влияние на организм человека. Воздействие производственного шума на человека. Воздействие производственной вибрации на человека.		2
	3. Источники возникновения инфра-и ультразвука		

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
----------------------------	------------------------	------------------------------

Знание: -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	<i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i>	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)
-порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты. Умения: -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящим или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.	<i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</i>	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/экзамена по МДК в виде: -письменных/устных ответов, -тестирования. Итоговый контроль Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения - кабинет «Охраны труда», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами,

стульями, шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами).

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

« КАЛЬКУЛЯЦИЯ И УЧЁТ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

ПО ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

повышение квалификации по профессии «Повар»

1. ПАСПОРТ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

« КАЛЬКУЛЯЦИЯ И УЧЁТ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

1.1. Рабочая программа учебной дисциплины «Калькуляция и учет на предприятиях общественного питания»» является частью основной программы профессионального обучения - повышения квалификации по профессии «Повар».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы профессионального обучения: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

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

- вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;
- составлять товарный отчет за день;
- определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;
- составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами
- рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;
- участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;
- пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;
- принимать оплату наличными деньгами;
- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).

знать:

- виды учета, требования, предъявляемые к учету;
- задачи бухгалтерского учета;
- предмет и метод бухгалтерского учета;
- элементы бухгалтерского учета;
- принципы и формы организации бухгалтерского учета;
- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;

- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;
- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;
- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства
- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;
- правила документального оформления движения материальных ценностей;
- правила документального оформления движения материальных ценностей;
- источники поступления продуктов и тары;
- правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; методику осуществления контроля, за товарными запасами;
- понятие и виды товарных потерь, методику их списания;
- методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;
- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материальноответственных лиц;
- порядок оформления и учета доверенностей;
- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; правила торговли;
- виды оплаты по платежам;
- виды и правила осуществления кассовых операций;
- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;
- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Общая учебная нагрузка (всего)	4
Нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)	4

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся,	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенции
1	2	3	4

Введение	Содержание		4	
Тема 1. Цели и задачи бухгалтерского учёта.	1	Задачи бухгалтерского учёта в общественном питании. Материальная ответственность, договор материальной ответственности.		<i>ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5</i>
Тема 2. Документы учёта, требования к оформлению документов.	2	Документы учёта, их роль в осуществлении контроля за хозяйственной и финансовой деятельностью.		<i>ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5</i>
	3	Требования к содержанию и оформлению документов.		
Тема 4. План - меню.	5	Порядок составления плана-меню. Понятие о цене и ценообразовании.		
Тема 5. Составление калькуляции на блюда.	6	Составление калькуляции 1 блюд.		<i>ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 1-5, 9,10</i>
	7	Составление калькуляции 2 блюд, напитков.		

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
- виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; - предмет и метод бухгалтерского учета; - элементы бухгалтерского учета; - принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; -	<i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</i> <i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии способов действий, методов, техник,</i>	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: - письменных/устных ответов, тестирования. - практических/лабораторных занятий

правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; технологическими и технико - технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; - участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; - принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам	-Точность расчетов - Соответствие требованиям НД и т.д. Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов соответствие требованиям	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораорным экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в - процессезанятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций
--	--	--

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет:

Калькуляции и учета;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плоскостные, дидактические натуральные образцы);
- комплект учебно-планирующей документации.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, имеющим выход в сеть Интернет;
- принтер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации п/ф для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК. 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов МДК. 01.02 Процессы приготовления,
подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

ПО ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

повышение квалификации по профессии «Повар»

1. ПАСПОРТ «ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации п/ф для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК. 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов МДК. 01.02 Процессы
приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов»

2. Рабочая программа учебной дисциплины «ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации п/ф для блюд, кулинарных изделий
разнообразного ассортимента МДК. 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

МДК. 01.02Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов» является частью основной программы профессионального обучения - повышения квалификации по профессии «Повар».

3. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы профессионального обучения: дисциплина входит в профессиональный цикл.

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

5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные критерии оценки результата
ПК 1.1. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места	Текущий контроль в форме экспертной оценки выполнения практических и лабораторных занятий и учебно-производственных работ учебной и производственной практики.
ПК1.2. Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	Текущий контроль в форме экспертной оценки выполнения практических и лабораторных занятий и учебно-производственных работ учебной и производственной практики.

6.СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и их тем, практик	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся; виды работ практики	Объем часов
1	2	3
Тема Организация процесса подготовки сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.	Содержание	10
	1. Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при подготовке блюд, напитков и кулинарных изделий. 2. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения.	

	3. Освоение операций по подготовке сырья и продуктов для приготовления кулинарной продукции. 4. Механическая кулинарная обработка рыбы и морепродуктов. Подготовка рыбных полуфабрикатов к тепловой обработке. 5. Механическая кулинарная обработка мяса и домашней птицы. Подготовка полуфабрикатов из мяса к тепловой обработке. 6. Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с учетом соблюдения требований к качеству. Правила пользования сборником рецептур на приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. 7. Технология приготовления и оформления основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд. 8. Технология приготовления бульонов, отваров. Технология приготовления заправочных супов. Технология приготовления молочных, сладких, холодных супов. 9. Технология приготовления горячих и холодных соусов. 10. Технология приготовления блюд и гарниров из овощей. 11. Технология приготовления гарниров из круп. 12. Технология приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, блюд из домашней птицы. 13. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря	
	14. Технология приготовления блюд из творога. 15. Технология приготовления горячих напитков.	
Учебная практика Виды работ Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.		12

Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом; Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.	
Производственная практика Виды работ Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.	32

7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов - учебного кабинета Технологии кулинарного производства. Технического оснащения и организации рабочего места; учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (планшеты по технологии приготовления супов и соусов, способам оформления и подачи холодных блюд и напитков).

Технические средства обучения:

Компьютер и лицензионное программное обеспечение, проектор.

Оборудование лаборатории и рабочих мест:

1. Технологического оборудования и оснастки:

электромеханическое оборудование (блендер, миксеры, настольный взбивальный механизм), тепловое оборудование (плита электрическая) холодильное оборудование. Наборы шаблонов, производственного инвентаря, инструментов, приспособлений; комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

2. Информационных технологий профессиональной деятельности:

компьютер

комплект учебно-методической документации.

Реализация рабочей программы профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которая проводится концентрированно.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА «ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента МДК. 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок МДК. 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок»

ПО ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

повышение квалификации по профессии «Повар»

1. ПАСПОРТ «ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента МДК. 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок МДК. 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок»

2. Рабочая программа учебной дисциплины «ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента МДК. 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок МДК. 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок» является частью основной программы профессионального обучения - повышения квалификации по профессии «Повар».

3. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы профессионального обучения: дисциплина входит в профессиональный цикл.

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

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные критерии оценки результата
ПК 1.1. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места	Текущий контроль в форме экспертной оценки выполнения практических и лабораторных занятий и учебно-производственных работ учебной и производственной практики.

ПК1.2. Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	Текущий контроль в форме экспертной оценки выполнения практических и лабораторных занятий и учебно-производственных работ учебной и производственной практики.
---	--

6.СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и их тем, практик	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся; виды работ практики	Объем часов
1	2	3
Приготовление, подготовка к реализации	Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, способы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Способы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос.	12
	Способы приготовления блюд из яиц, творога сыра. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, способы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Способы 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. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.	
	Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: 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 и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на	

	вынос	
	Способы приготовления грибов. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Способы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос	
	Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Способы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос	
	Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика, мяса и мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Способы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос	
	Учебная практика Виды работ: Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий,	12

	закусок. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Расчёт стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и	
--	---	--

	регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.	
	Производственная практика Виды работ: Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами, правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и	36

	т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	
--	---	--

7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов - учебного кабинета Технологии кулинарного производства. Технического оснащения и организации рабочего места; учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (планшеты по технологии приготовления супов и соусов, способам оформления и подачи холодных блюд и напитков).

Технические средства обучения:

Компьютер и лицензионное программное обеспечение, проектор.

Оборудование лаборатории и рабочих мест:

1. Технологического оборудования и оснастки:

электромеханическое оборудование (блендер, миксеры, настольный взбивальный механизм), тепловое оборудование (плита электрическая) холодильное оборудование. Наборы шаблонов, производственного инвентаря, инструментов, приспособлений; комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

2. Информационных технологий профессиональной деятельности:

компьютер

комплект учебно-методической документации.

Реализация рабочей программы профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которая проводится концентрированно.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА «ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента МДК. 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок МДК. 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок»

ПО ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

повышение квалификации по профессии «Повар»

1. ПАСПОРТ «ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента МДК. 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок МДК. 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок»

2. Рабочая программа учебной дисциплины «ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента МДК. 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок МДК. 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок» является частью основной программы профессионального обучения - повышения квалификации по профессии «Повар».

3. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы профессионального обучения: дисциплина входит в профессиональный цикл.

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

5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные критерии оценки результата
ПК 1.1. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места	Текущий контроль в форме экспертной оценки выполнения практических и лабораторных занятий и учебно-производственных работ учебной и производственной практики.
ПК1.2. Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	Текущий контроль в форме экспертной оценки выполнения практических и лабораторных занятий и учебно-производственных работ учебной и производственной практики.

6.СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и их тем, практик	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся; виды работ практики	Объем часов
1	2	3
Приготовление, подготовка к реализации салатов и бутербродов разнообразного	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, бутербродов условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Салаты: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения	10

ассортимента	салатов	
	Учебная практика ПМ. 03 Виды работ: 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи. 5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	12
	Производственная практика ПМ. 03 Виды работ: Ознакомление с производственными зонами предприятия. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада. 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. 5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса 6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных	32

	блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. 7. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.	
--	---	--

7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов - учебного кабинета Технологии кулинарного производства. Технического оснащения и организации рабочего места; учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (планшеты по технологии приготовления супов и соусов, способам оформления и подачи холодных блюд и напитков).

Технические средства обучения:

Компьютер и лицензионное программное обеспечение, проектор.

Оборудование лаборатории и рабочих мест:

1. Технологического оборудования и оснастки:

электромеханическое оборудование (блендер, миксеры, настольный взбивальный механизм), тепловое оборудование (плита электрическая) холодильное оборудование. Наборы шаблонов, производственного инвентаря, инструментов, приспособлений;

комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

2. Информационных технологий профессиональной деятельности:

компьютер

комплект учебно-методической документации.

Реализация рабочей программы профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которая проводится концентрированно.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА «ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента МДК. 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков»

ПО ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

повышение квалификации по профессии «Повар»

1. ПАСПОРТ «ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента МДК. 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков»

2. Рабочая программа учебной дисциплины «ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента МДК. 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков» является частью основной программы профессионального обучения - повышения квалификации по профессии «Повар».

3. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы профессионального обучения: дисциплина входит в профессиональный цикл.

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

5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные критерии оценки результата
ПК 1.1. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места	Текущий контроль в форме экспертной оценки выполнения практических и лабораторных занятий и учебно-производственных работ учебной и производственной практики.
ПК1.2. Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	Текущий контроль в форме экспертной оценки выполнения практических и лабораторных занятий и учебно-производственных работ учебной и производственной практики.

6.СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и их тем, практик	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся; виды работ практики	Объем часов
1	2	3
Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов,	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов). Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого.	10

напитков		
	Учебная практика ПМ.04 Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасность и основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 8. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 10. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.	12
	Производственная практика по ПМ. 04 Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	34

	5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос.	
--	--	--

7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов - учебного кабинета Технологии кулинарного производства. Технического оснащения и организации рабочего места; учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (планшеты по технологии приготовления супов и соусов, способам оформления и подачи холодных блюд и напитков).

Технические средства обучения:

Компьютер и лицензионное программное обеспечение, проектор.

Оборудование лаборатории и рабочих мест:

1. Технологического оборудования и оснастки:

электромеханическое оборудование (блендер, миксеры, настольный взбивальный механизм), тепловое оборудование (плита электрическая) холодильное оборудование. Наборы шаблонов, производственного инвентаря, инструментов, приспособлений; комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

2. Информационных технологий профессиональной деятельности:

компьютер

комплект учебно-методической документации.

Реализация рабочей программы профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которая проводится концентрированно.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА «ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК. 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» ПО ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

повышение квалификации по профессии «Повар»

1. ПАСПОРТ «ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК. 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

2. Рабочая программа учебной дисциплины «ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК. 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» является частью основной программы профессионального обучения - повышения квалификации по профессии «Повар».

3. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы профессионального обучения: дисциплина входит в профессиональный цикл.

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

5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные критерии оценки результата
ПК 1.1. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места	Текущий контроль в форме экспертной оценки выполнения практических и лабораторных занятий и учебно-производственных работ учебной и производственной практики.
ПК1.2. Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	Текущий контроль в форме экспертной оценки выполнения практических и лабораторных занятий и учебно-производственных работ учебной и производственной практики.

6.СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и их тем, практик	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся; виды работ практики	Объем часов
1	2	3
Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	Классификация теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Замес теста. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление дрожжевого безопарного теста. Приготовление дрожжевого опарного теста. Приготовление слоеного дрожжевого теста . Приготовление бездрожжевого теста.	10

Учебная практика по ПМ.05

Виды работ:

- . Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
- . Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- . Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
- . Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
- . Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.
- . Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
- . Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
- . Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
- . Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.
- . Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.
- . Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
- . Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
- . Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
- . Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.
- . Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.
- . Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- . Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий,

	эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.	
	Производственная практика Виды работ: Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	34

7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов - учебного кабинета Технологии кулинарного производства. Технического оснащения и организации рабочего места; учебного кулинарного цеха, учебного кондитерского цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (планшеты по технологии приготовления супов и соусов, способам оформления и подачи холодных блюд и напитков).

Технические средства обучения:

Компьютер и лицензионное программное обеспечение, проектор.

Оборудование лаборатории и рабочих мест:

1. Технологического оборудования и оснастки:

электромеханическое оборудование (блендер, миксеры, настольный взбивальный механизм), тепловое оборудование (плита электрическая) холодильное оборудование. Наборы шаблонов, производственного инвентаря, инструментов, приспособлений; комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

2. Информационных технологий профессиональной деятельности:

компьютер

комплект учебно-методической документации.

Реализация рабочей программы профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которая проводится концентрированно.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Бурашников Ю.М.	Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании	2024
Дубровская Н.И.	Приготовление супов и соусов	2023
Дубровская Н.И.	Приготовление супов и соусов. Практикум	2023
Епифанова М. В.	Товароведение продовольственных товаров	2024
Ермилова С. В.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	2023
Потапова И.И.	Основы калькуляции и учета	2023
Качурина Т.А.	Приготовление блюд из рыбы	2023
Качурина Т.А.	Приготовление блюд из рыбы. Практикум	2023
Качурина Т.А.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2023
Королев А.А.	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена.	2024

Косинова Ж. В.	Охрана труда в организациях питания	2023
Лаушкина Т.А.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	2024
Ледовских Н. А.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	2024
Лутошкина Г. Г.	Техническое оснащение и организация рабочего места	2024
Лутошкина Г. Г.	Техническое оснащение организаций питания	2021
Румынина В.В.	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	2024
Самородова И. П.	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	2024
Самородова И. П.	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум	2023
Семичева Г. П.	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	2024
Семичева Г. П.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2023
Соколова Е. И.	Приготовление блюд из овощей и грибов	2024
Федорянич О. И.	Правовое обеспечение профессиональной и предпринимательской деятельности	2023
Шитякова Т. Ю.	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	2023

Заместитель директора по УПР



Е.Ю. Котлярова

В документе
Пронумеровано, пронумеровано и
скреплено печатью
44 (сорок четыре) листов

Директор ГБПОУ «ТК
И.М. Подлесная
20 25 г.

