

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«МЕЖШКОЛЬНЫЙ УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОМБИНАТ»  
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДСКОЙ ОКРУГ СИМФЕРОПОЛЬ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ  
(МБ УДО «МУПК» г. Симферополя)

СОГЛАСОВАНО

Работодатель

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБ УДО «МУПК»

г. Симферополя

\_\_\_\_\_/А.В. Бойко/  
Приказ № \_\_\_\_ « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ  
ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ  
ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО, ДОЛЖНОСТИ СЛУЖАЩЕГО**

**16675 «Повар»**

Квалификация выпускника по программе: Повар 3 разряда

Продолжительность обучения – 540 ч.

Форма обучения – очная

г. Симферополь,

2022 год

Основная программа профессионального обучения разработана для профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего на основе требований Федерального закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (с изменениями и дополнениями.), Профессионального стандарта по профессии «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. № 610н.

**Организация-разработчик:**

Муниципальное бюджетное учреждение дополнительного образования «Межшкольный учебно-производственный комбинат» муниципального образования городской округ Симферополь Республики Крым (МБ УДО «МУПК» г. Симферополя)

**Разработчики:**

Жученкова Е.В. – преподаватель спецдисциплин высшей категории МБ УДО «МУПК» г. Симферополя

Пивнык Л.В. – мастер производственного обучения высшей категории МБ УДО «МУПК» г. Симферополя

Горецкая И.В. – заместитель директора по УПР МБ УДО «МУПК» г. Симферополя

Рецензент / Эксперт от работодателя (организации заказчика):

---

(организация) (должность) (Ф.И.О.)

Программа рассмотрена и одобрена на заседании методического совета

Протокол № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Председатель МС \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

---

1. Профессиональные стандарты, квалификационные требования, указанные в квалификационных справочниках по соответствующим должностям, профессиям и специальностям, или квалификационные требования к профессиональным знаниям, умениям и навыкам, необходимым для исполнения должностных обязанностей, устанавливаются в соответствии с федеральными законами и иными нормативными актами Российской Федерации ( Часть 9 статьи 76 Федерального закона от 29 декабря 2012г. №273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»)

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ .....	4
1.1. Нормативно–правовые основания разработки программы.....	4
1.2. Цель реализации программы .....	4
1.3. Требования к поступающим.....	6
1.4. Срок освоения программы.....	6
1.5. Формы обучения .....	7
1.6. Режим занятий.....	7
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....	7
2.1. Область профессиональной деятельности. Объекты профессиональной деятельности.....	7
2.2. Квалификационная характеристика выпускника. ....	7
2.3. Требования к результатам освоения программы.....	9
3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН .....	18
4. КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК.....	19
5. ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН (ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ).....	20
5.1. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01 «Охрана труда» .....	21
5.2. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» .....	27
5.3. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» .....	33
5.4. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 «Техническое оснащение и организация рабочего места».....	39
5.5. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 «Экономические и правовые основы производственной деятельности» ....	47
5.6. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПМ 01. «Кулинария».....	53
6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.....	76
6.1. Кадровое обеспечение образовательной программы.....	76
6.2. Материально-технические условия реализации программы .....	78
6.3. Учебно-методическое обеспечение программы .....	78
6.4. Организационное обеспечение.....	81
7. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ .....	82
7.1. Текущий контроль знаний .....	82
7.2. Промежуточная аттестация .....	82
7.3. Итоговая квалификационная аттестация.....	83
Приложение 1. Программа производственной практики	
Приложение 2. Фонды контрольно-оценочных средств	
Приложение 3. Календарно-тематический план	

# **ПАСПОРТ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

### **1.1. Нормативно–правовые основания разработки программы**

Нормативно - правовую основу разработки основной образовательной программы профессиональной подготовки (далее программа) составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» (от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ);

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 02 июля 2013 г. № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

- Постановление Минтруда РФ от 10.11.1992 № 31 (ред. от 24.11.2004 г.) «Об утверждении тарифно-квалификационных характеристик по общеотраслевым профессиям рабочих»;

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 01 июля 2013 г. № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;

- Приказ Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

- Профессиональный стандарт по профессии «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015 г. № 610н;

- Устав МБ УДО «МУПК» г. Симферополя.

### **1.2. Цель реализации программы**

Реализация программы в качестве программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.

**Целью реализации программы 1-го года обучения является:** создание условий для эффективной организации образовательного процесса, предусмотренного учебным планом по профессии, с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся; формирование у обучающихся общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК), соответствующих данному виду профессиональной деятельности.

#### **Задачи 1-го года обучения:**

*Образовательные:*

— сформировать у обучающихся необходимые умения и знания, а также трудовые действия на основе требований профессионального стандарта по профессии «Повар»;

— добиться, чтобы, обучающиеся приобрели определенный запас знаний и умений в приготовлении простых и основных блюд массового спроса.

— раскрыть содержание знаний и понятий в области требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;

— сформировать у обучающихся понятия по вопросам назначения, правил использования технологического оборудования, производственного инвентаря, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков, и правила ухода за ними.

*Метапредметные:*

— развивать интерес к обучению с применением всего многообразия педагогических технологий и методов обучения;

— сформировать положительное отношение к обучению и применению полученных знаний на практике;

— добиваться понимания обучающимися сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявления к ней устойчивого интереса.

*Личностные:*

— формировать у обучающихся аккуратность, сосредоточенность, ответственность к выполнению задач, поставленных педагогами;

— формировать у обучающихся способность анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

**Целью реализации программы 2-го года обучения является:** усовершенствование знаний, умений и навыков в освоении обучающимися общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК), соответствующих данному виду профессиональной деятельности; удовлетворение потребностей работодателей в квалифицированных кадрах.

**Задачи 2-го года обучения:**

*Образовательные:*

— углубить знания и умения обучающихся в приготовлении простых и основных блюд массового спроса, по организации рабочего места повара в производственных цехах;

— закрепить и расширить знания обучающихся в области требований к качеству, безопасности пищевых продуктов, пищевой ценности различных видов сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

— сформировать у обучающихся знания и умения пользования Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий при приготовлении простых и основных блюд массового спроса, приемы их презентации, технологии расчетов с потребителями.

*Метапредметные:*

— продолжать развивать интерес к обучению с применением всего многообразия педагогических технологий и методов обучения;

— содействовать развитию воли, настойчивости посредством решения производственных задач и вовлечение обучающихся в дискуссию;

— формировать человека и гражданина, интегрированного в современное общество и нацеленного на совершенствование этого общества.

*Личностные:*

— содействовать воспитанию эстетических взглядов при оформлении и отпуске готовых блюд и кулинарных изделий;

— содействовать воспитанию чувства бережного отношения к сырью и продуктам при минимизации отходов в процессе механической кулинарной обработке сырья;

— содействовать воспитанию чувства товарищества в процессе работы в бригаде;

— содействовать воспитанию эффективного общения с коллегами, руководством, клиентами.

### **1.3. Требования к поступающим**

К освоению основных программ профессионального обучения по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих допускаются лица в возрасте от 14 лет, в том числе не имеющие основного общего или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья (за исключением лиц с различными формами умственной отсталости) при наличии медицинского заключения об отсутствии противопоказаний для обучения по данной профессии.

### **1.4. Срок освоения программы**

Трудоемкость обучения по данной программе – 540 часов (включая все виды аудиторной и самостоятельной работы обучающихся, а также

практической подготовки: учебную и производственную практику) при очной форме профессиональной подготовки.

### **1.5. Формы обучения**

Форма обучения – очная.

### **1.6. Режим занятий**

Максимальный объем учебной нагрузки составляет 6 академических часов в неделю (3 часа теоретических занятий и 3 часа практического обучения), включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы.

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, практические занятия и выполнение лабораторных работ.

Самостоятельная работа организуется в форме выполнения исследовательских и творческих заданий, подготовки рефератов, презентаций и т.д.

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

### **2.1. Область профессиональной деятельности. Объекты профессиональной деятельности.**

Оказание услуг общественного питания населению на предприятиях питания различных форм собственности.

Процесс приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков разнообразного ассортимента.

### **2.2. Квалификационная характеристика выпускника.**

Описание обобщенных трудовых функций в соответствии с профессиональным стандартом по профессии «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015 г. № 610н

Выпускник должен быть готов к выполнению предусмотренных профессиональным стандартом трудовых функций 3 уровня квалификации, относящихся к обобщенной трудовой функции (ОТФ).

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

А /01.3 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.

А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

**Вид профессиональной деятельности:** производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.

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

**Формируемые профессиональные компетенции:**

ПК1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

ПК3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК3.2. Готовить простые супы.

ПК3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ПК6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.



ПК7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК7.2. Готовить и оформлять простые горячие напитки.

ПК7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

ПК8.1. Готовить и оформлять блинчики, блины, оладьи.

ПК8.2. Готовить хлебобулочные изделия из дрожжевого теста: булочки, кексы.

ПК8.3. Готовить различные виды фаршей и начинок.

ПК8.4. Готовить изделия, жаренные в жире: пирожки, пончики.

### **2.3. Требования к результатам освоения программы**

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

Прошедший подготовку и итоговую аттестацию должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве повара 3 разряда в организациях (на предприятиях питания) сферы обслуживания независимо от их организационно-правовых форм.

Образовательный процесс состоит из теоретического обучения, учебной и производственной практики, итоговой квалификационной аттестации.

К теоретическому обучению относятся следующие блоки дисциплин:

— цикл общепрофессиональных дисциплин;

— цикл профессиональных (специальных) дисциплин

Соотношение теоретического и практического обучения определяется учебно-программной документацией.

#### **Общепрофессиональный учебный цикл:**

«Охрана труда»;

«Основы микробиологии, санитарии и гигиены»;

«Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»;

«Техническое оснащение и организация рабочего места»;

«Экономические и правовые основы производственной деятельности».

#### **Профессиональный учебный модуль:**

##### **«Кулинария»**

Т.1. Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов

Т.2. Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

Т.3. Технология приготовления супов и соусов

- Т.4. Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы
- Т.5. Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы
- Т.6. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
- Т.7. Технология приготовления сладких блюд и напитков
- Т.8. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

### **Учебная и производственная практика**

Учебная и производственная практика является составной частью образовательного процесса и направлена на закрепление и углубление знаний и умений, полученных в процессе обучения, а также на овладение системой профессиональных умений, навыков и первоначальным опытом профессиональной деятельности по профессии «Повар».

Производственная практика проводится концентрировано по окончании первого года обучения.

По итогам прохождения практики обучающиеся предоставляют отчеты о результатах практики и аттестационные листы.

Результаты прохождения теоретического обучения и производственной практики в учебных мастерских, лабораториях МБ УДО «МУПК» г. Симферополя и на предприятиях фиксируются в Журналах учета результатов обучения.

Обучающиеся, не прошедшие практическое обучение или получившие отрицательную оценку, к сдаче квалификационного экзамена не допускаются.

**Результаты освоения образовательной программы (практический опыт, умения, знания):**

Вид профессиональной деятельности (ВПД)	Трудовые функции (ТФ)	Профессиональные компетенции (ПК)	Практический опыт (ПО)	Умения (У)	Знания (З)
1. Приготовление блюд из овощей и грибов.	<p>А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара.</p> <p>А /01.3</p> <p>Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.</p> <p>А/02.3</p> <p>Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.</p>	<p>1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.</p> <p>1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.</p>	<p><i>иметь практический опыт:</i></p> <p>подготовки сырья, обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;</p>	<p>1. Проверять органолептическим способом качество овощей и грибов;</p> <p>2. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;</p> <p>3. Обрабатывать различными методами овощи и грибы;</p> <p>4. Нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;</p> <p>5. Охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы.</p>	<p>1. Ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;</p> <p>2. Характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;</p> <p>3. Технику обработки овощей, грибов, пряностей;</p> <p>4. Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;</p> <p>5. Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;</p> <p>6. Правила проведения бракеража;</p> <p>7. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;</p> <p>8. Правила хранения овощей и грибов;</p> <p>9. Виды технологического оборудования и</p>

					производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования
2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	<p>А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара.</p> <p>А /01.3 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.</p> <p>А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.</p>	<p>2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.</p> <p>2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.</p> <p>2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.</p> <p>2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.</p> <p>2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.</p>	<i>иметь практический опыт:</i> подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	<p>1.Проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;</p> <p>2.Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;</p> <p>3.Готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;</p>	<p>1.Ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;</p> <p>2.Способы минимизации отходов при подготовке продуктов;</p> <p>3.Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;</p> <p>4.Правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;</p> <p>5.Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;</p> <p>6.Виды технологического оборудования и производственного</p>

					инвентаря, правила их безопасного использования
3. Приготовление супов и соусов.	А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара. А /01.3 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места. А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.	3.1. Готовить бульоны и отвары. 3.2. Готовить простые супы. 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты. 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.	<i>иметь практический опыт:</i> подготовки сырья, приготовления основных супов и соусов.	1.Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам; 2.Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов; 3.Использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов; 4.Оценивать качество готовых блюд; 5.Охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;	1.Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов; 2.Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов; 3.Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;
4.Приготовление блюд из рыбы	А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством	4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом. 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из	<i>иметь практический опыт:</i> обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;	1.Проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;	1.Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд; 2.Правила хранения и

	<p>повара. А /01.3 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места. А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>рыбы с костным скелетом. 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.</p>		<p>2.Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; 3.Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы; 4.Оценивать качество готовых блюд;</p>	<p>требования к качеству готовых блюд из рыбы; 3.Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;</p>
<p>5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.</p>	<p>А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара. А /01.3 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места. А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и</p>	<p>5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней</p>	<p><i>иметь практический опыт:</i> обработки сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы.</p>	<p>1.Проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы; 2.Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; 3.Использовать различные технологии приготовления и</p>	<p>1.Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы; 2.Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; 3.Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы</p>

	продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.	птицы.		оформления блюд из мяса и домашней птицы; 4.Оценивать качество готовых блюд	
6.Приготовление холодных блюд и закусок.	А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара. А /01.3 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места. А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.	6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. 6.2. Готовить и оформлять салаты. 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски. 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.	<i>иметь практический опыт:</i> подготовки гастрономических продуктов; приготовления и оформления холодных блюд и закусок;	1.Проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; 2.Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок; 3.Использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; 4.Оценивать качество холодных блюд и закусок; 5.Выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;	1.Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок; 2.Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
7. Приготовление сладких блюд и напитков.	А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством	7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда. 7.2. Готовить и оформлять простые горячие напитки.	<i>иметь практический опыт:</i> подготовки продуктов, приготовлении и оформлении простых холодных и горячих сладких блюд.	1.Проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; 2.Определять их	1.Классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков; 2.Правила выбора основных продуктов и

	<p>повара. А /01.3 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места. А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.</p>	<p>7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.</p>		<p>соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам; 3.Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков; 4.Использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков; 5.Оценивать качество готовых блюд;</p>	<p>дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков; 3.Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков.</p>
<p>8. Приготовление хлебобулочных и мучных изделий.</p>	<p>А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара. А /01.3 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места. А/02.3 Выполнение заданий повара по</p>	<p>8.1. Готовить и оформлять блинчики, блины, оладьи. 8.2. Готовить хлебобулочные изделия из дрожжевого теста: булочки, кексы. 8.3. Готовить различные виды фаршей и начинок. 8.4. Готовить изделия жаренные в жире: пирожки, пончики.</p>	<p><i>иметь практический опыт:</i> приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p>	<p>1.Проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; 2.Определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным и мучным изделиям; 3.Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных и мучных</p>	<p>1.Ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных и мучных изделий; 2.Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных и мучных; 3.Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря; 4.Последовательность</p>



	<p>приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.</p>			<p>изделий;  4.Использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных и мучных изделий;  5.Оценивать качество готовых изделий;</p>	<p>выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных и мучных;  5.Правила поведения бракеража;  6.Способы отделки и варианты оформления хлебобулочных и мучных изделий;  7.Правила хранения и требования к качеству хлебобулочных и мучных изделий;  8.Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p>
--	--	--	--	--	---

### 3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

профессиональной подготовки по профессии 16675«Повар»

Квалификация: Повар, 3 разряд

Категория слушателей – лица в возрасте от 14 лет.

Продолжительность обучения – 540 часов.

Форма обучения – очная.

Форма итоговой аттестации - квалификационный экзамен.

1	2 Элементы учебного процесса, в том числе т.ч. учебные дисциплины профессиональные модули, междисциплинарные курсы	3 Формы контроля	4 максимальная нагрузка, всего часов	В том числе				
				5 самостоятельная работа	6 Аудиторная нагрузка		7 практические, лабораторные занятия	
					1 год	2 год	1 год	2 год
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>		<b>92</b>					
ОП.01	Охрана труда	ДЗ	14	-	14	-	-	-
ОП.02	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ	12	-	12	-	-	-
ОП.03	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	ДЗ	12	-	-	12	-	-
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	44	-	10	32	1	1
ОП.05	Экономические и правовые основы производственной деятельности	Зачет	10	-	-	9	-	1
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>							
ПМ.01	Кулинария	ДЗ	121	-	70	48	1	2
УП.01	Учебная практика	ДЗ	213	-	108	105	-	-
<b>ПП.01</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>Отчет</b>	<b>108</b>	-	<b>108</b>	-	-	-
<b>ИА.00</b>	<b>Итоговая аттестация</b>	<b>Квалификационный экзамен</b>	<b>6</b>	-	-	<b>6</b>	-	-
	<b>Общий объем учебного времени:</b>	<b>540 часов</b>						

#### 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК

В календарном учебном графике реализации ОППО указывается продолжительность теоретического обучения, учебной и производственной практики, промежуточной и итоговой аттестаций (Приложение 4).

Год обучения	сентябрь				октябрь				ноябрь				декабрь				январь				февраль				март				апрель				май				июнь				июль			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4				
<b>I</b>			ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО
			ТО	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	ПА			
<b>II</b>	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ИКА	ИКА		
	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП								

ТО – теоретическое обучение

УП – учебная практика

ПП – производственная практика

ПА – промежуточная аттестация

ИКА - итоговая квалификационная аттестация

## **5. ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН (ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ)**

- 5.1. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 «Охрана труда».
- 5.2. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве».
- 5.3. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров».
- 5.4. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 «Техническое оснащение и организация рабочего места».
- 5.5. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 «Экономические и правовые основы производственной деятельности».
- 5.6. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 «Кулинария».

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«МЕЖШКОЛЬНЫЙ УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОМБИНАТ»  
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДСКОЙ ОКРУГ СИМФЕРОПОЛЬ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ  
(МБ УДО «МУПК» г. Симферополя)**

## **5.1. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОП.01 «Охрана труда»**

общепрофессионального учебного цикла

**по профессии 16675 «Повар»**

2022 г.

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 01. «ОХРАНА ТРУДА»**

## **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы профессионального обучения по профессии 16675 «Повар».

## **1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

ОП 01. «Охрана труда» входит в состав общепрофессионального учебного цикла.

## **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

— основные термины и определения в области охраны труда. Инструктирование по вопросам охраны труда. Ответственность за нарушения требований охраны труда.

— виды и характеристику вредных производственных факторов. Средства индивидуальной и коллективной защиты. Производственный травматизм и профзаболевания на предприятиях общественного питания (ПОП).

— организацию пожарной безопасности на ПОП; причины пожара, действия при пожаре, средства тушения пожаров на ПОП.

— правила безопасности при эксплуатации электрического оборудования, факторы, влияющие на степень поражения электрическим током, технические способы и средства защиты от поражения электрическим током на ПОП.

— понятия о гигиене труда и производственной санитарии. Основные гигиенические особенности работы повара, медицинский осмотр.

— правила и приемы оказания первой помощи пострадавшему при несчастном случае, требования к составу и применению аптечки первой помощи.

## **1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

Максимальный объём учебной нагрузки обучающегося 14 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки - 14 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего) *</b>	<b>14</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) *</b>	<b>14</b>
в том числе:	13
теоретические занятия	
практические работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>-</b>
в том числе:	-
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	<b>1</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 01. «Охрана труда»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1.	<b>Основные законодательные положения и организация охраны труда (ОТ).</b> Цель и задачи предмета. Основные термины и определения в области ОТ. Основные документы, регламентирующие охрану труда. Ответственность за нарушения требований ОТ. Надзор и контроль по ОТ. Инструктирование по вопросам ОТ. Производственный травматизм и профзаболевания, их причины. Расследование и учет несчастных случаев.	3	1
Тема 2.	<b>Основы безопасности труда на предприятиях общественного питания.</b> Общие вопросы безопасности труда. Виды и характеристика вредных производственных факторов. Их влияние на организм человека. Средства индивидуальной и коллективной защиты. Знаки безопасности. Правила безопасности при эксплуатации машин, механизмов, оборудования и приспособлений. Физиология и психология труда.	4	1-2
Тема 3.	<b>Пожарная безопасность.</b> Организация пожарной охраны на предприятии. Противопожарный инструктаж. Причины пожаров. Средства тушения пожаров. Действия при пожаре.	2	1-2
Тема 4.	<b>Электробезопасность.</b> Опасность поражения и действие электрического тока. Факторы, влияющие на степень поражения электрическим током. Технические способы и средства защиты от поражения электрическим током. Защита от статического электричества.	2	1-2
Тема 5.	<b>Первая помощь пострадавшим</b> Правила и приемы оказания первой помощи. Медицинская аптечка. Первая помощь при ожогах, поражении электрическим током, кровотечениях, ранениях, обморожениях. Транспортировка пострадавшего.	2	1-2
	<b>Дифференцированный зачет</b>	1	3
	<b>Всего:</b>	<b>14</b>	



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к материально – техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличие учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, доска.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением, монитор, принтер.

Учебно-наглядные пособия: комплект видео-презентаций по темам: «Основные законодательные положения и организация охраны труда»; «Первая помощь пострадавшим».

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

##### Основные источники:

1. Бурашников, Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие для начального проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 320 с.
2. Докторов, А.В. Охрана труда в сфере общественного питания: учебное пособие / А.В. Докторов, Т.И. Митрофанова, О.Е. Мышкина. - М.: Альфа – М, 2014. – 272 с.
3. Елхина, В.Д. Оборудование предприятий общественного питания. Механическое оборудование: учебное пособие / В.Д. Елхина, М.И. Ботов. - М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 416 с.
4. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник / Л.А. Радченко. Изд. 6-е, доп. и перер. - Ростов на Дону: Феникс, 2006. – 352 с.

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

Текущий контроль осуществляется в процессе изучения дисциплины и проводится в сроки, определенные календарно – тематическим планом. Итоговый контроль проводится в виде зачета по окончании изучения дисциплины. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения фронтального опроса, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды формируемых профессиональных и общих компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
---	---	---

<p>основные термины и определения в области охраны труда. Инструктирование по вопросам охраны труда. Ответственность за нарушения требований охраны труда.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды и характеристику вредных производственных факторов. Средства индивидуальной и коллективной защиты. Производственный травматизм и профзаболевания на ПОП.</li> <li>- организацию пожарной безопасности на ПОП. Причина пожара, действия при пожаре, средства тушения пожаров на ПОП.</li> <li>- правила безопасности при эксплуатации электрического оборудования, факторы, влияющие на степень поражения электрическим током, технические способы и средства защиты от поражения электрическим током на ПОП.</li> <li>- понятия о гигиене труда и производственной санитарии. Основные гигиенические особенности работы повара, медицинский осмотр.</li> <li>- правила и приемы оказания первой помощи пострадавшему при несчастном случае, назначение и наполнение медицинской аптечки.</li> </ul>	<p>ОК 1-7; ПК 1-8</p>	<p>*Вопросы для фронтального опроса обучающихся. *Вопросы для дифференцированного зачета.</p>
--	---------------------------	---

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«МЕЖШКОЛЬНЫЙ УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОМБИНАТ»  
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДСКОЙ ОКРУГ СИМФЕРОПОЛЬ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ  
(МБ УДО «МУПК» г. Симферополя)**

## **5.2. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОП.02 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»**

обще профессионального учебного цикла

**по профессии 16675 «Повар»**

2022 г.

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 02. «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ»**

## **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы профессионального обучения по профессии 16675 «Повар».

## **1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

ОП 02. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» входит в состав общепрофессионального учебного цикла.

## **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

— понятия о микроорганизмах, воздействия микроорганизмов на пищевые продукты. Пищевые инфекционные заболевания и пищевые отравления.

— значение санитарии и гигиены в работе ПОП, рациональную организацию трудового процесса. Санитарные требования к устройству ПОП, к оборудованию, инструментам, инвентарю (маркировка, дезинфицирующие средства). Санитарные требования к механической и тепловой кулинарной обработке продуктов. Условия хранения и сроки реализации готовой продукции

## **1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

Максимальный объём учебной нагрузки обучающегося 12 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки - 12 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>12</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) *</b>	<b>12</b>
в том числе:	11
теоретические занятия	
практические работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>-</b>
в том числе:	-
<b>Итоговая аттестация в форме Дифференцированного зачета</b>	<b>1</b>

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины  
ОП 02. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве».**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Тема 1.</b>	<b>Основы микробиологии</b> Значение изучения предмета для работников общественного питания. Понятие о микроорганизмах. Классификация микроорганизмов, их величина, форма, строение, размножение, спорообразование. Воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Общее понятие об инфекционном заболевании. Пищевые инфекционные заболевания и их виды. Источники инфекций. Меры предупреждения пищевых инфекций. Острые кишечные инфекции, их виды, признаки. Понятие о пищевых отравлениях, их классификация. Характеристика возбудителей. Причины загрязнения пищевых продуктов микробами или их токсинами. Меры предупреждения отравлений.	4	1
<b>Тема 2.</b>	<b>Основы гигиены и санитарии</b> Понятие о гигиене труда работников в пищевом производстве. Значение личной гигиены работников общественного питания. Значение санитарной культуры работников предприятий общественного питания для предупреждения пищевых отравлений. Медицинские обследования работников предприятий общественного питания, их цель и виды. Требования к устройству предприятий общественного питания. Санитарные требования к инвентарю и инструментам; маркировка, мытье, дезинфицирование и хранение инвентаря и инструментов. Санитарные требования к рабочему месту. Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов. Санитарные требования к тепловой кулинарной обработке продуктов. Санитарные требования к отпуску готовой пищи. Требования к раздаточной и подготовке блюд к раздаче. Условия хранения и сроки реализации готовой пищи на раздаче.	7	1-2
	<b>Дифференцированный зачет</b>	1	3
	<b>Всего:</b>	<b>12</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к материально – техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличие учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, доска.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением, монитор, принтер.

Учебно-наглядные пособия: комплект видео-презентаций по темам: «Основы микробиологии»; «Санитарно–гигиенические требования к предприятиям общественного питания»; «Пищевые отравления»; «Ученые микробиологи».

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Основные источники:**

1. Дунец, Е.Г. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Г.Дунец, М.Ю.Тамова, И.А.Куликов. - СПб.: Троицкий мост, 2012. - 192 с.

2. Мудрецова - Висс, К.А. Основы микробиологии: учебник / К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина, Е.В. Масленникова – М.: Инфра – М, 2014. -354 с.

##### **Дополнительные источники:**

1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

2. СанПиН 2.3.6.1078-07 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

3. СанПиН 2.3.6.1079-07 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

4. СанПиН 2.3.2.12.24-07 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Текущий контроль осуществляется в процессе изучения дисциплины и проводится в сроки, определенные календарно – тематическим планом. Итоговый контроль проводится в виде зачета по окончании изучения дисциплины. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения фронтального опроса, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды формируемых профессиональных и общих компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понятия о микроорганизмах, воздействия микроорганизмов на пищевые продукты. Пищевые инфекционные заболевания и пищевые отравления.</li> <li>- значение санитарии и гигиены в работе ПОП, рациональную организацию трудового процесса. Санитарные требования к устройству ПОП, к оборудованию, инструментам, инвентарю (маркировка, дезинфицирующие средства).</li> <li>Санитарные требования к механической и тепловой кулинарной обработке продуктов. Условия хранения и сроки реализации готовой продукции</li> </ul>	<p>ОК 1-7; ПК 1-8</p>	<p>*Вопросы для фронтального опроса обучающихся.</p> <p>*Вопросы для дифференцированного зачета по темам.</p>



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«МЕЖШКОЛЬНЫЙ УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОМБИНАТ»  
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДСКОЙ ОКРУГ СИМФЕРОПОЛЬ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ  
(МБ УДО «МУПК» г. Симферополя)**

### **5.3. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **ОП.03 «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»**

общепрофессионального учебного цикла

**по профессии 16675 «Повар»**

2022 г.

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 03. «ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ С ОСНОВАМИ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»**

## **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы профессионального обучения по профессии 16675 «Повар».

## **1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

ОП 03. «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» входит в состав общепрофессионального учебного цикла.

## **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

— основы физиологии питания, физиологическую роль белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных веществ, их классификацию.

— строение и функции пищеварительной системы человека, основные процессы обмена веществ.

— классификацию, химический состав, ассортимент, требования к качеству: овощей и плодов, грибов, муки, круп, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий, молока, кисломолочных продуктов, яиц, жиров, мяса и мясопродуктов, рыбы и рыбных продуктов, сахара, меда, чая, кофе, пряностей и приправ

## **1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

Максимальный объём учебной нагрузки обучающегося 12 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки - 12 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего) *</b>	<b>12</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) *</b>	<b>12</b>
в том числе:	11
теоретические занятия	
практические работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>-</b>
в том числе:	-
<b>Итоговая аттестация в форме Дифференцированного зачета</b>	<b>1</b>

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**  
**ОП 03. «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1.	<b>Значение питания в жизни человека.</b> Белки, жиры, углеводы – классификация, пищевая ценность, значение для организма человека, содержание в продуктах. Физиологическая роль витаминов. Общие функции минеральных веществ. Функции воды.	4	1
Тема 2.	<b>Физиология пищеварения и обмен веществ.</b> Строение и функционирование пищеварительной системы человека. Энергетическая ценность пищи. Калорийность. Энергозатраты.	2	1-2
Тема 3.	<b>Ассортимент и характеристики основных групп продуктов питания</b> Классификация, пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству свежих и переработанных овощей и плодов, муки, круп, макаронных изделий. Классификация, пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству молока, кисломолочных продуктов, сыров. Классификация, пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству пищевых жиров. Классификация, пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству яиц и яичных продуктов. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству мяса и мясопродуктов. Классификация, пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству рыбы и рыбных продуктов. Классификация, пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству чая, кофе, пряностей, приправ.	5	1-2
	<b>Дифференцированный зачет</b>	1	3
	<b>Всего:</b>	<b>12</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к материально – техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличие учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, доска.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением, монитор, принтер.

Учебно-наглядные пособия: комплект видео-презентаций по темам: «Строение и функционирование пищеварительной системы человека»; «Энергетическая ценность пищи»; «Классификация, пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству чая, кофе»; образцы различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, специй.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения:**

##### **Основные источники:**

1. Каня, И.П. Физиология питания: учебное пособие для студентов специальности 260501 «Технология продуктов общественного питания» / И. П. Каня. – Омск: Изд-во Омского экономического института, 2007. – 344 с.
2. Тимофеева, В.А. Товароведение продовольственных товаров: учебник. Изд-е 5-е, доп. и перер. / В. А. Тимофеева. - Ростов-на-Дону.: Феникс, 2005. – 416 с.

##### **Дополнительные источники:**

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» Утв. 02.01.2015ФЗ-29.
2. ГОСТ Р 53106-2016 Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
3. ГОСТ 53105 – 2016 «Технологические документы на продукцию общественного питания».
4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
5. СанПиН 2.3.6.1078-07 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
6. СанПиН 2.3.6.1079-07 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
7. СанПиН 2.3.2.12.24-07 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов

##### **Электронные ресурсы:**

1. Гигиена и санитария: официальный сайт журнала [Электронный ресурс] // Режим доступа: URL: <http://www.medlit.ru/medrus/gigien.htm>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

Текущий контроль осуществляется в процессе изучения дисциплины и проводится в сроки, определенные календарно – тематическим планом. Итоговый контроль проводится в виде зачета по окончании изучения дисциплины. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения фронтального опроса, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды формируемых профессиональных и общих компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы физиологии питания, физиологическую роль белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных веществ, их классификацию.</li> <li>- строение и функции пищеварительной системы человека, основные процессы обмена веществ.</li> <li>- классификацию, химический состав, ассортимент, требования к качеству: овощей и плодов, грибов, муки, круп, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий, молока, кисломолочных продуктов, яиц, жиров, мяса и мясопродуктов, рыбы и рыбных продуктов, сахара, меда, чая, кофе, пряностей и приправ</li> </ul>	<p>ОК 1-7; ПК 1-8</p>	<p>*Вопросы для фронтального опроса обучающихся.</p> <p>*Вопросы для дифференцированного зачета по темам.</p>

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«МЕЖШКОЛЬНЫЙ УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОМБИНАТ»  
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДСКОЙ ОКРУГ СИМФЕРОПОЛЬ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ  
(МБ УДО «МУПК» г. Симферополя)**

**5.4. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.04 «Техническое оснащение и организация рабочего места»**  
общепрофессионального учебного цикла  
**по профессии 16675 «Повар»**

2022 г.

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 04. «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»**

## **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы профессионального обучения по профессии 16675 «Повар».

## **1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

ОП 04. «Техническое оснащение и организация рабочего места» входит в состав общепрофессионального учебного цикла.

## **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

— общие сведения о машинах и механизмах. Классификацию оборудования, которое используется на предприятиях питания

— характеристику машин и механизмов для обработки овощей, мяса, рыбы. Универсальные кухонные приводы. Весы. Машины и механизмы для приготовления теста, нарезки хлеба и гастрономических продуктов.

— виды топлива и электронагревательные элементы. Принцип работы, правила эксплуатации, технику безопасности следующих видов оборудования: электрические котлы, электрические сковороды, фритюрницы, жарочные и пекарские шкафы, пароконвектоматы, электрические плиты, водонагреватели, мармиты.

— разновидности хладагентов, принцип работы, правила эксплуатации холодильных шкафов, морозильных камер, охлаждаемых прилавков.

— классификацию ПОП, планирование работы ПОП, виды меню, организацию работы: овощного, рыбного, горячего, холодного, кондитерского цехов. Организацию рабочих мест на раздаче готовой продукции. Виды посуды, столовых приборов, столового белья. Квалификационную характеристику повара 3 разряда.

## **1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

Максимальный объём учебной нагрузки обучающегося 44 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 44 часа;



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего) *</b>	<b>44</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) *</b>	<b>44</b>
в том числе:	40
теоретические занятия	
практические работы	2
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>-</b>
в том числе:	-
<b>Итоговая аттестация в форме Дифференцированного зачета</b>	<b>2</b>

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины  
ОП 04. «Техническое оснащение и организация рабочего места»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<p><b>Тема 1.</b></p>	<p><b>Общие сведения о машинах и механизмах</b></p> <p>Классификация машин, которые используются на предприятиях питания. Требования, предъявляемые к машинам и материалам при их изготовлении. Основные детали машин, их назначение и строение. Техническая документация машин, общие правила эксплуатации оборудования и основные требования охраны труда при работе на машинах и механизмах.</p> <p>Универсальные кухонные машины: их классификация, назначение, строение, комплектация сменными механизмами, правила эксплуатации и правила безопасности при работе. Изучить строение, принцип работы универсальных кухонных машин, приобретение профессиональных навыков. Ознакомление с технической характеристикой приводов (паспорт, инструкции).</p> <p>Весы: классификация, назначение, строение, требования, предъявляемые к весам, гирям, правила эксплуатации, техника безопасности при работе с весоизмерительными приборами.</p>	4	1
<p><b>Тема 2.</b></p>	<p><b>Механическое оборудование</b></p> <p>Характеристика машин для обработки овощей и картофеля на предприятиях питания. Изучение строения, принципа работы машин, аппараты защиты и управления. Приобретение эксплуатационных привычек (сборка и разборка машин), с соблюдением правил охраны труда. Ознакомление с технической документацией.</p> <p>Машины и механизмы для нарезки сырых и вареных овощей, машины и механизмы для протирания продуктов и овощей. Изучение строения, принципа работы машин, аппараты защиты и управления. Ознакомление с технической документацией. Машины и механизмы для обработки мяса и рыбы: мясорыхлитель, мясорубка, фаршемешалка, котлетоформовочная машина, рыбоочиститель. Назначение, устройство, принципы действия. Правила безопасного использования.</p>	10	1-2

	<p>Машины и механизмы для приготовления теста: машины для замеса теста, машины для просеивания муки. Назначение, устройство, принципы действия. Правила безопасного использования.</p> <p>Машины для нарезки хлеба. Машины для нарезки гастрономических продуктов. Устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.</p> <p><b>Практическая работа №1.</b> Приобретение эксплуатационных навыков (сборка и разборка машин), с соблюдением правил охраны труда.</p>		
<b>Тема 3.</b>	<p><b>Тепловое оборудование.</b></p> <p>Классификация теплового оборудования. Топливо, его виды. Электронагревательные элементы: их виды, строение и принцип работы.</p> <p>Котлы секционнo-модулированные для варки пищи. Принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности.</p> <p>Электрические сковороды, фритюрницы. Принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности.</p> <p>Жарочные и пекарные шкафы. Пароконвектомат. Электропечи. Принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности.</p> <p>Электрические плиты принцип работы, строение, правила эксплуатации и техника безопасности.</p> <p>Назначение, классификация, строение, правила эксплуатации и технические требования безопасности во время работы с лифтами, подъёмниками, транспортировщиками, возами.</p> <p>Холодильное оборудование. Способы получения холода. Основные части компрессионной машины. Виды холодильного оборудования. Основные правила эксплуатации холодильного оборудования.</p> <p>Водонагреватели, кипятильники непрерывного действия, их назначение, строение. Правила эксплуатации и техника безопасности. Мармиты: строение, принцип работы.</p>	10	1-2
<b>Тема 4.</b>	<p><b>Основы организации на предприятиях общественного питания.</b></p> <p>Современное направление развития общественного питания в рыночных условиях. Задачи, стоящие перед отраслью. Основные функции. Классификация предприятий общественного питания (ПОП) по основным признакам. Краткая характеристика типов ПОП. Рациональное</p>	4	1-2

	размещение сети ПОП. Планирование работы, виды меню. Квалификационная характеристика повара 3 разряда. Организация производства в заведениях ресторанного бизнеса. Формы расчетов с потребителями на ПОП.		
<b>Тема 5.</b>	<p><b>Организация работы основных цехов и других помещений предприятий общественного питания.</b></p> <p>Организация работы овощного цеха. Подбор инструментов, инвентаря, оборудования, посуды. Организация рабочего места повара в процессе обработки овощей.</p> <p>Организация работы рыбного цеха. Подбор инструментов, инвентаря, оборудования, посуды. Организация рабочего места повара в процессе обработки рыбы. Техника безопасности повара при работе в рыбном цехе.</p> <p>Организация работы мясного цеха. Подбор инструментов, инвентаря оборудования, посуды для обработки мяса, субпродуктов, птицы. Организация рабочего места повара для приготовления полуфабрикатов.</p> <p>Организация работы горячего цеха. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для горячего цеха. Организация рабочих мест при приготовлении супов, соусов, 2 блюд.</p> <p>Организация работы холодного цеха. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для холодного цеха. Организация рабочих мест в холодном цехе.</p>	10	1-2
<b>Тема 6.</b>	<p><b>Организация рабочих мест на раздаче.</b></p> <p>Виды раздач. Оборудование, инструмент, инвентарь, применяемые при отпуске блюд на раздаче. Организация рабочих мест на раздаче. Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос. Правила и технологии расчетов с потребителями.</p> <p>Посуда для заведений ресторанного бизнеса. Виды столовой посуды. Характеристика помещений для посетителей, организация торговых помещений.</p> <p><b>Практическая работа №2.</b> Сервировка стола. Варианты складывания салфеток.</p>	4	1-2
	<b>Дифференцированный зачет</b>	2	3
	<b>Всего:</b>	<b>44</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к материально – техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличие учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, доска.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением, монитор, принтер.

Учебно-наглядные пособия: комплект видео-презентаций по темам: «Весы: классификация, назначение, строение, требования, предъявляемые к весам, гилям, правила эксплуатации, техника безопасности при работе с весоизмерительными приборами»; «Тепловое оборудование»; «Машины для обработки овощей»; «Машины для обработки мяса»; «Машины для обработки муки и приготовления теста»; «Лифты, подъемники»; «Виды предприятий общественного питания»; образцы складывания салфеток.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Основные источники:**

- 1.Елхина, В.Д. Оборудование предприятий общественного питания. Механическое оборудование: учебное пособие / В.Д.Елхина, М.И. Ботов. - М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 416 с.
- 2.Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В.Кащенко. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2021. – 373 с.
- 3.Кондратьев, К.П. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / К.П.Кондратьев. – Улан-Уде: Изд-во ВСГТУ, 2007.- 107 с.
- 4.Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник / Л.А.Радченко. Изд. 6-е, доп. и перер. - Ростов на Дону: Феникс, 2006. – 352 с.

##### **Дополнительные источники:**

1. Ботов, М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебное пособие / М.И. Ботов, В. Д. Елхина, О.М. Голованов. - М.: Академия, 2007. – 496 с.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Текущий контроль осуществляется в процессе изучения дисциплины и проводится в сроки, определенные календарно – тематическим планом. Итоговый контроль проводится в виде зачета по окончании изучения дисциплины. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения фронтального опроса, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды формируемых профессиональных и общих компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- общие сведения о машинах и механизмах. Классификацию оборудования, которое используется на предприятиях питания</li> <li>- характеристику машин и механизмов для обработки овощей, мяса, рыбы. Универсальные кухонные приводы. Весы. Машины и механизмы для приготовления теста, нарезки хлеба и гастрономических продуктов.</li> <li>- виды топлива и электронагревательные элементы. Принцип работы, правила эксплуатации, технику безопасности следующих видов оборудования: электрические котлы, электрические сковороды, фритюрницы, жарочные и пекарские шкафы, пароконвектоматы, электрические плиты, водонагреватели, мармиты.</li> <li>- разновидности хладагентов, принцип работы, правила эксплуатации холодильных шкафов, морозильных камер, охлаждаемых прилавков.</li> <li>- классификацию ПОП, планирование работы ПОП, виды меню, организацию работы: овощного, рыбного, горячего, холодного, кондитерского цехов.</li> </ul> <p>Организацию рабочих мест на раздаче готовой продукции. Виды посуды, столовых приборов, столового белья. Квалификационную характеристику повара 3 разряда.</p>	<p>ОК 1-7; ПК 1-8</p>	<p>*Вопросы для фронтального опроса обучающихся. *Вопросы для дифференцированного зачета.</p>

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«МЕЖШКОЛЬНЫЙ УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОМБИНАТ»  
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДСКОЙ ОКРУГ СИМФЕРОПОЛЬ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ  
(МБ УДО «МУПК» г. Симферополя)**

## **5.5.РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.05 «Экономические и правовые основы производственной  
деятельности»**

общепрофессионального учебного цикла

**по профессии 16675 «Повар»**

2022 г.

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 05. «ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

## **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы профессионального обучения по профессии 16675 «Повар».

## **1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

ОП 05. «Экономические и правовые основы производственной деятельности» входит в состав общепрофессионального учебного цикла.

## **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины**

— общие вопросы экономики производства пищевой продукции, принципы рыночной экономики, основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения.

— виды учета (оперативный, статистический, бухгалтерский), задачи учета на ПОП, механизмы формирования заработной платы, формы оплаты труда.

— классификацию учетных документов для ПОП. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: содержание и порядок пользования. План – меню и принципы его составления. Расчет сырья, технологические карты.

## **1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося 10 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 10 часов.



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего) *</b>	<b>10</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) *</b>	<b>10</b>
в том числе:	8
теоретические занятия	
практические работы	1
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>-</b>
в том числе:	-
<b>Итоговая аттестация в форме зачета</b>	<b>1</b>

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины  
ОП 05. «Экономические и правовые основы производственной деятельности»**

<b>Наименование разделов и тем</b>	<b>Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>Объем часов</b>	<b>Уровень освоения</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>Тема 1.</b>	<b>Экономические и правовые основы производственной деятельности</b> Экономика как совокупность отраслей. Этапы развития экономической науки. Макро- и микроэкономика. Общая характеристика трудового права. Труд как фактор производства. Производительность труда	2	1
<b>Тема 2.</b>	<b>Общая характеристика хозяйственного учета</b> Общая характеристика хозяйственного учета. Учет при различных экономических формациях. Виды учета – оперативный, статический, бухгалтерский. Виды измерителей: натуральные, денежные, трудовые. Задачи учёта.	2	1-2
<b>Тема 3.</b>	<b>Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания</b> Организация учета на предприятиях питания. Документация, применяемая на предприятиях питания, требования к ней, порядок ее оформления. Классификация документов. Сборник рецептур блюд. Построение и порядок пользования. План – меню и принципы его составления. Расчет сырья с использованием таблиц «Приложение» Сборник рецептур. Технологические карты. Принципы их составления.	5	1-2
	<b>Практическая работа № 1.</b> Расчет сырья с использованием таблиц «Приложение» Сборник рецептур.		
	<b>Зачет</b>	1	3
	<b>Всего:</b>	<b>10</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к материально – техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличие учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя

Технические средства обучения: доска, компьютер с лицензионным программным обеспечением, монитор, принтер.

Учебно-наглядные пособия: образцы технологических и технико-технологических карт предприятий общественного питания

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Основные источники:**

- 1.Метелев, С.Е. Экономика предприятия (торговли и общественного питания): учебник / С.Е. Метелёв, Н.М. Калинина, С.Е. Ёлкина, В.П. Чижик. - Омск: Издатель Омский институт (филиал) РГТЭУ, 2011. – 474 с.
- 2.Ромашина, Н.В. Бухгалтерский учет в общественном питании: учебное пособие / Н.В. Ромашина. - Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет», 2015. – 123 с.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Текущий контроль осуществляется в процессе изучения дисциплины и проводится в сроки, определенные календарно – тематическим планом. Итоговый контроль проводится в виде зачета по окончании изучения дисциплины. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения фронтального опроса, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды формируемых профессиональных и общих компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- общие вопросы экономики производства пищевой продукции, принципы рыночной экономики, основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения.</li> <li>- виды учета (оперативный, статистический, бухгалтерский), задачи учета на ПОП, механизмы формирования заработной платы, формы оплаты труда.</li> <li>- классификацию учетных документов для ПОП. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: содержание и порядок пользования. План – меню и принципы его составления. Расчет сырья, технологические карты.</li> </ul>	<p>ОК 1-7; ПК 1-8</p>	<p>*Вопросы для фронтального опроса обучающихся. *Вопросы для зачета по темам.</p>

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«МЕЖШКОЛЬНЫЙ УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОМБИНАТ»  
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДСКОЙ ОКРУГ СИМФЕРОПОЛЬ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ  
(МБ УДО «МУПК» г. Симферополя)**

## **5.6.РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ПМ 01. «Кулинария»**

профессионального модуля

**по профессии 16675 «Повар»**

2022 г.

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПМ 01. «КУЛИНАРИЯ»

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессиональной дисциплины (далее – рабочая программа) является частью образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 «Повар» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.

Основная цель вида профессиональной деятельности: приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания. И соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
- ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
- ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
- ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
- ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
- ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
- ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
- ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.
- ПК 3.2. Готовить простые супы.
- ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
- ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.
- ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.
- ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
- ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
- ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
- ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

- ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
- ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
- ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
- ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.
- ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.
- ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.
- ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
- ПК 7.2. Готовить и оформлять простые горячие напитки.
- ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.
- ПК 8.1. Готовить и оформлять блинчики, блины, оладьи.
- ПК 8.2. Готовить хлебобулочные изделия из дрожжевого теста: булочки, кексы.
- ПК 8.3. Готовить различные виды фаршей и начинок.
- ПК 8.4. Готовить изделия, жаренные в жире: пирожки, пончики.

## **1.2. Цели и задачи профессиональной дисциплины – требования к результатам освоения профессиональной дисциплины**

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

### **иметь практический опыт:**

- подготовки сырья, обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- подготовки сырья, приготовления основных супов и соусов.
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы.
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- подготовки продуктов, приготовлении и оформлении простых холодных и горячих сладких блюд.
- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

### **уметь:**

— проверять органолептическим способом качество овощей и грибов; зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; основных супов и соусов; рыбы; мяса и домашней птицы; гастрономических продуктов; сладких блюд и напитков; простых хлебобулочных и мучных изделий;

— выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; супов и соусов; рыбы; мяса и домашней птицы; холодных блюд и закусок; сладких блюд и напитков; простых хлебобулочных и мучных изделий;

— обрабатывать различными методами овощи и грибы; зерновые и молочные продукты, муку, яйца; рыбу; мясо и домашнюю птицу; гастрономические продукты.

— нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; рыбу, мясо и домашнюю птицу; гастрономические продукты;

— охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы; отдельные компоненты для соусов; полуфабрикаты из рыбы, мяса, домашней птицы;

— использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; из рыбы; мяса и домашней птицы; холодных блюд и закусок; сладких блюд и напитков; простых хлебобулочных и мучных изделий;

— оценивать качество готовых блюд;

— выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

— проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов.

**знать:**

— ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов; круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; рыбы и рыбного сырья; мяса и домашней птицы; гастрономических продуктов;

— характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении простых и основных блюд;

— правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых и основных блюд;



— технику обработки овощей, грибов, пряностей; круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; рыбы и рыбного сырья; мяса и домашней птицы; гастрономических продуктов;

— способы минимизации отходов при обработке и нарезке овощей и грибов; пряностей; круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; рыбы и рыбного сырья; мяса и домашней птицы; гастрономических продуктов;

— температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов; круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; основных супов и соусов; из рыбы и рыбного сырья; мяса и домашней птицы; гастрономических продуктов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, хлебобулочных и мучных изделий;

— классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов; сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы; мяса и домашней птицы; гастрономических продуктов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, хлебобулочных и мучных изделий;

— правила проведения бракеража простых и основных блюд и гарниров;

— способы сервировки и варианты оформления и подачи простых основных блюд и гарниров, температуру подачи;

— правила хранения сырья, полуфабрикатов, готовых простых основных блюд и гарниров;

— виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и блюд.

### **1.3. Количество часов на освоение программы:**

всего – 427 часов, в том числе:

Максимальный объём учебной нагрузки обучающегося – 427 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 211 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 0 часов;

учебной и производственной практики – 216 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «КУЛИНАРИЯ»

### 2.1. Тематический план программы

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение программы				Практика			
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося				Самостоятельная работа обучающегося (кол –во часов)	Учебная практика, часов		Производственная (по профилю специальности), ** часов
			Теоретические занятия, часов		лабораторные работы и практические занятия, часов					
1	2	3	4		5		6	7		8
			1 год	2 год	1 год	2 год		1 год	2 год	
ПК 1.1-1.2	<b>Кулинария</b>	<b>120</b>	<b>69</b>	<b>48</b>	1	2	-	<b>106</b>	<b>105</b>	<b>108</b>
	Т.1. Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	15	9	5	1	-	-	12	9	12
ПК 2.1-2.5	Т.2. Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	19	10	9	-	-	-	22	18	18

ПК 3.1-3.4	Т.3. Технология приготовления супов и соусов	16	10	5	-	1	-	12	9	12
ПК 4.1-4.3	Т.4. Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы	16	10	6	-	-	-	15	15	18
ПК5.1-5.4	Т.5. Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	18	12	6	-	-	-	15	21	18
ПК 6.1-6.4	Т.6. Технология приготовления и оформление холодных блюд и закусок.	11	6	4	-	1	-	12	12	12
ПК 7.1-7.3	Т.7. Технология приготовления сладких блюд и напитков	11	6	5	-	-	-	6	9	6
ПК 8.1-8.4	Т.8. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	14	6	8	-	-	-	12	12	12
*	Дифференцированный зачет									
	Промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена	<b>3</b>								
	Итоговая квалификационная аттестация	<b>6</b>								

\* Дифференцированный зачёт проводится за счет объема времени, отводимого на изучение соответствующего учебного модуля

## 2.2. Содержание обучения по профессиональным дисциплинам

Наименование тем	Наименование темы урока, содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов		Уровень освоения
		3	4	
		1 год	2 год	
<b>ПМ 01. КУЛИНАРИЯ</b>		<b>70</b>	<b>50</b>	
<b>УП 01. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА</b>		<b>108</b>	<b>105</b>	
<b>Тема 1. Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.</b>	<b>Содержание</b>	10	5	1-3
	Ознакомить с основными понятиями в кулинарии: сырье, полуфабрикат, готовая продукция, масса «брутто», «нетто». Пищевая ценность, классификация овощей. Механическая кулинарная обработка, условия хранения, использования овощей и грибов. Простые и сложные формы нарезания овощей. Значение блюд из овощей в питании. Классификация блюд из овощей по способу термической обработки. Технология приготовления отварных, припущенных, жареных, тушеных и запеченных овощных блюд. Приготовление блюд и гарниров из грибов. <i>Практическая работа №1.</i> Организация рабочего места, приемы нарезки сырья.			
	<b>Контрольная работа №1.</b>			
	<b>УП.01. Учебная практика</b>	12	9	1-3
	<b>Виды работ:</b> Ознакомление с учебной кухней-лабораторией, режим работы, правила внутреннего распорядка. Задачи предмета производственное обучение. Инструктаж по охране труда на производстве.			

	<p>Механическая кулинарная обработка овощей. Полуфабрикаты из овощей. Условия и сроки хранения. Условия минимизации отходов. Использование отходов в приготовлении блюд</p> <p>Способы и формы нарезки овощей. Условия и сроки хранения.</p> <p>Фарширование овощей.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей. Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления и подачи.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из жареных овощей. Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления и подачи.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей. Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления и подачи.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из грибов. Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд из грибов, температура подачи.</p> <p><b>Дифференцированный зачет №1</b></p>			
<p><b>Тема 2.</b> <b>Технология</b> <b>подготовки сырья и</b> <b>приготовление блюд и</b> <b>гарниров из круп,</b> <b>бобовых и</b> <b>макаронных изделий,</b> <b>яиц, творога, теста</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Крупы: виды, пищевая ценность, требования к качеству, механическая кулинарная обработка, условия хранения, использование. Отличительные особенности различных видов круп. Технология приготовления блюд из круп. Правила подачи.</p> <p>Бобовые: виды, пищевая ценность, требования к качеству, механическая кулинарная обработка, условия хранения, использование. Технология приготовления блюд из бобовых. Правила подачи.</p> <p>Макаронные изделия: пищевая ценность, требования к качеству, механическая</p>	10	9	1-3

	<p>кулинарная обработка, условия хранения, использование. Варка макарон разными способами. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Правила подачи.</p> <p>Питательные свойства и значение в питании яичных продуктов. Виды яичных продуктов и их взаимозаменяемость. Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству блюд из яиц.</p> <p>Творог, его значение в питании. Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству блюд из творога.</p> <p>Значение изделий из теста в питании. Технология приготовления пресного теста и изделия из него: вареники с различными фаршами, пельмени, блинчики, блинчики фаршированные. Требования к качеству. Правила и условия хранения изделий.</p>			
	<p><b>Контрольная работа № 2</b></p>			
	<p><b>УП.01. Учебная практика</b></p>	<p>22</p>	<p>18</p>	<p>1-3</p>
	<p><b>Виды работ:</b></p> <p>Технология приготовления и оформления жидких, вязких, рассыпчатых каш из цельных дробленых круп и хлопьев на молоке, или смеси воды с молоком. Температура подачи, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд, правила хранения. Правила проведения бракеража.</p> <p>Приготовление блюд из различных каш (запеканки, крупеники, пудинги и др.). Температура подачи, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд, правила хранения. Правила проведения бракеража.</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из бобовых и кукурузы. Температура подачи, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд, правила хранения. Правила проведения бракеража.</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Температура подачи, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд, правила хранения. Правила проведения бракеража.</p>			

	<p>Проверка органолептическим способом качества яиц. Варка яйца в скорлупе до различной степени готовности (вмятку, «в мешочек» и вкрутую).</p> <p>Приготовление блюд из яиц в зависимости от способа тепловой обработки (варить, жарить, запекать). Температура подачи, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд, правила хранения. Правила проведения бракеража.</p> <p>Приготовления блюд из творога: запеканка творожная, сырники; сырники с морковью. Температура подачи, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд, правила хранения. Правила проведения бракеража.</p> <p>Приготовление теста для лапши домашней, вареников, блинчиков, рецептура, технология приготовления, кулинарное использование. Сроки реализации и требования к качеству готовых блюд, правила хранения. Правила проведения бракеража.</p> <p>Приготовление изделий из бездрожжевого теста, в том числе с фаршем: блинчики, блинчики фаршированные, вареники, пельмени. Температура подачи, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд, правила хранения. Правила проведения бракеража.</p> <p><b>Дифференцированный зачет №2</b></p>			
<p><b>Тема 3.</b> <b>Технология приготовления супов и соусов</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Отличительные особенности различных видов бульонов и отваров. Технология приготовления овощной и мучной пассировок.</p> <p>Пищевая ценность супов, классификация, способы хранения, порядок и нормы отпуска. Технология приготовления простых супов: заправочных, картофельных, молочных. Требования к качеству, условия и сроки их хранения.</p> <p>Значение в питании человека соусов. Разновидности сырья для приготовления соусов.</p> <p>Ассортимент соусов. Технология приготовления горячих соусов (красного основного и его производные, белый основной и его производные, на сметане, на молоке, на сливочном масле). Технология приготовления холодных соусов (на растительном масле, на уксусе).</p>	10	6	1-3

	<i>Практическая работа №2. Варианты декорирования тарелки соусом.</i>			
	<b>Контрольная работа №3</b>			
	<b>УП 01. Учебная практика</b>	12	9	1-3
	<p><b>Виды работ:</b></p> <p>Приготовление простых супов (картофельных с макаронными изделиями, с бобовыми, с крупой, заправочных). Температура подачи, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд, правила хранения. Способы минимизации отходов при подготовке продуктов. Правила проведения бракеража.</p> <p>Значение в питании простых и основных соусов. Приготовление мучных пассировок: жировой, красной, белой.</p> <p>Приготовление красного основного и белого основного соусов, их производные.</p> <p>Способы декорирования тарелки соусами. Температура подачи, сроки реализации и требования к качеству готовых соусов. Правила проведения бракеража.</p> <p>Приготовление холодных соусов на растительном масле, на уксусе. Способы декорирования тарелки соусами. Температура подачи, сроки реализации и требования к качеству готовых соусов. Правила проведения бракеража.</p> <p><b>Дифференцированный зачет №3</b></p>			
	<b>Содержание</b>	10	6	1-3
<b>Тема 4. Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы</b>	<p>Пищевая ценность рыбы. Классификация рыбы. Требования к качеству рыбы. Характеристика видов рыб: карповых, окуневых, с хрящевым скелетом (осетровых), лососевых, камбаловых, скумбриевых.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья, размораживании рыбы, вымачивании солёной рыбы.</p> <p>Механическая кулинарная обработка рыбы с чешуёй. Разделывание рыбы с чешуей. Особенности механической кулинарной обработки других видов рыб. Процент отходов. Использование рыбных пищевых отходов для варки бульонов, приготовления супов, фаршей, салатов.</p>			



	<p>Механическая кулинарная обработка рыбы с хрящевым скелетом. Подготовка рыбных полуфабрикатов для варки, припускания, жарения, запекания.</p> <p>Технология приготовления котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из нее.</p>			
	<p>Способы приготовления полуфабрикатов: нарезка, панирование, маринование.</p> <p>Приготовление блюд из рыбы в отварном и припущенном виде. Блюда из тушеной рыбы. Сервировка различными способами и варианты оформления блюд из рыбы, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы. Правила проведения бракеража.</p> <p>Блюда из жареной рыбы. Приготовление, оформление и подача блюд из жареной рыбы. Способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд; температура подачи. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении блюд из морепродуктов. Способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд; температура подачи. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Блюда из отварных, жаренных, запеченных морепродуктов.</p>			
	<b>Контрольная работа №4</b>			
	<b>УП 01. Учебная практика</b>	15	15	1-3
	<p><b>Виды работ:</b></p> <p>Обработка (разделка) чешуйчатой рыбы. Подготовка рыбных полуфабрикатов и приготовление простых отварных и припущенных блюд из рыбы. Температура подачи, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд, правила хранения. Правила проведения бракеража.</p> <p>Подготовка рыбных полуфабрикатов и приготовление простых жареных блюд из рыбы. Температура подачи, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд, правила хранения. Правила проведения бракеража.</p> <p>Подготовка рыбных полуфабрикатов и приготовление простых тушеных</p>			

	<p>блюдо из рыбы. Температура подачи, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд, правила хранения. Правила проведения бракеража.</p> <p>Подготовка рыбных полуфабрикатов и приготовление простых запеченных блюд из рыбы. Температура подачи, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд, правила хранения. Правила проведения бракеража.</p> <p>Приготовление рыбной котлетной массы; полуфабрикатов и блюд из неё. Температура подачи, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд, правила хранения. Правила проведения бракеража.</p> <p>Приготовление, оформление и подача блюд из морепродуктов. Температура подачи, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд, правила хранения. Правила проведения бракеража.</p> <p><b>Дифференцированный зачет №4</b></p>			
<p><b>Тема 5.</b> <b>Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Пищевая ценность мяса. Ткани мяса. Классификация мяса в зависимости от вида животного, возраста, упитанности, термического состояния. Требования к качеству. Механическая обработка мяса. Кулинарное назначение частей туши.</p> <p>Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из говядины.</p> <p>Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из свинины и баранины.</p> <p>Блюда из отварного, жаренного, запеченного и тушеного мяса.</p> <p>Приготовление натуральной рубленой, котлетной массы и полуфабрикатов из них.</p> <p>Приготовление блюд из натуральной рубленой, котлетной массы.</p> <p>Классификация, пищевая ценность, требования к качеству домашней птицы.</p> <p>Органолептическая проверка качества домашней птицы. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из домашней птицы.</p> <p>Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов</p>	12	6	1-3

	<p>из домашней птицы.</p> <p>Приготовление блюд из отварной, жаренной, запеченной и тушенной домашней птицы.</p> <p>Приготовление натуральной рубленой, котлетной, кнельной массы из домашней птицы. Приготовление полуфабрикатов и блюд из них.</p> <p>Классификация, пищевая ценность, требования к качеству субпродуктов.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении полуфабрикатов и блюд из субпродуктов.</p> <p>Отварные, жареные, тушеные блюда из субпродуктов.</p>			
	<b>Контрольная работа №5</b>			
	<b>УП 01. Учебная практика</b>	15	21	1-3
	<p><b>Виды работ:</b></p> <p>Подготовка мясных полуфабрикатов и приготовление простых отварных блюд из мяса. Температура подачи, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд, правила хранения. Правила проведения бракеража.</p> <p>Подготовка мясных полуфабрикатов и приготовление простых жареных блюд из мяса. Температура подачи, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд, правила хранения. Правила проведения бракеража.</p> <p>Подготовка мясных полуфабрикатов и приготовление простых тушеных блюд из мяса. Температура подачи, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд, правила хранения. Правила проведения бракеража.</p> <p>Подготовка мясных полуфабрикатов и приготовление простых запеченных блюд из мяса. Температура подачи, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд, правила хранения. Правила проведения бракеража.</p> <p>Подготовка мясных полуфабрикатов из натурально-рубленой массы, приготовление простых блюд из неё. Температура подачи, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд, правила хранения. Правила проведения</p>			

	<p>бракеража.</p> <p>Подготовка мясных полуфабрикатов из котлетной массы, приготовление простых блюд из неё. Температура подачи, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд, правила хранения. Правила проведения бракеража.</p> <p>Подготовка полуфабрикатов из домашней птицы, приготовление простых отварных и жареных блюд из домашней птицы. Температура подачи, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд, правила хранения. Правила проведения бракеража.</p> <p>Подготовка полуфабрикатов из домашней птицы, приготовление простых тушеных и запеченных блюд из домашней птицы. Температура подачи, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд, правила хранения. Правила проведения бракеража.</p> <p>Подготовка полуфабрикатов из субпродуктов, приготовление простых тушеных и жареных блюд из субпродуктов. Температура подачи, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд, правила хранения. Правила проведения бракеража. <b>Дифференцированный зачет №5</b></p>			
<p><b>Тема 6.</b> <b>Технология приготовления и оформление холодных блюд и закусок.</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Значение холодных блюд в питании. Классификация, пищевая ценность холодных блюд и закусок. Подготовка гастрономических продуктов для холодных блюд. Нарезка гастрономических продуктов порциями. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Виды и правила приготовления бутербродов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бутербродов.</p> <p>Виды и правила приготовления салатов из сырых и вареных овощей и других продуктов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении салатов. Использование различных технологий приготовления и оформления салатов.</p>	6	5	1-3

	<p>Виды и правила приготовления простых холодных закусок и блюд. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых холодных закусок и блюд. Использование различных технологий приготовления и оформления холодных блюд и закусок.</p>			
	<p><i>Практическая работа № 3.</i> Правила и варианты оформления холодных блюд и закусок.</p>			
	<p><b>Контрольная работа № 6</b></p>			
	<p><b>УП 01. Учебная практика</b></p>	<p>12</p>	<p>12</p>	<p>1-3</p>
	<p><b>Виды работ:</b></p> <p>Виды и правила приготовления бутербродов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бутербродов. Использование различных технологий приготовления и оформления бутербродов и гастрономических продуктов. Способы сервировки и варианты оформления.</p> <p>Приготовление и оформление бутербродов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- открытые и закрытые;</li> <li>- комбинированные;</li> <li>- закусочные (канопе);</li> <li>- горячие (тартинки). Требования к качеству, хранение, температура подачи.</li> </ul> <p>Правила проведения бракеража.</p> <p>Приготовление салатов из сырых и вареных овощей и других продуктов. Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству, хранение, температура подачи. Правила проведения бракеража.</p> <p>Приготовление закусок из рыбы. Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству, хранение, температура подачи. Правила проведения бракеража.</p> <p>Приготовление закусок из мяса и субпродуктов. Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству, хранение, температура подачи.</p>			

	Правила проведения бракеража. <b>Дифференцированный зачет №6</b>			
<b>Тема 7. Технология приготовления сладких блюд и напитков</b>	<b>Содержание</b>	6	5	1-3
	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении сладких блюд, проверка органолептическим способом качества продуктов.</p> <p>Приготовление холодных сладких блюд. Последовательность выполнения технологических операций и приемов при приготовлении холодных сладких блюд. Температурный режим хранения, температура подачи.</p> <p>Приготовление горячих сладких блюд. Последовательность выполнения технологических операций и приемов при приготовлении горячих сладких блюд. Температурный режим хранения, температура подачи.</p> <p>Классификация холодных и горячих напитков. Последовательность выполнения технологических операций и приемов при приготовлении холодных напитков. Температурный режим хранения, температура подачи напитков. Требования к качеству напитков.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций и приемов при приготовлении горячих напитков. Температурный режим хранения, температура подачи напитков. Требования к качеству напитков.</p>			
	<b>Контрольная работа №7</b>			
	<b>УП 01. Учебная практика</b>	6	9	1-3
	<p><b>Виды работ.</b></p> <p>Приготовление холодных сладких блюд. Способы сервировки и варианты оформления. Температура подачи и требования к качеству холодных сладких блюд. Правила проведения бракеража.</p> <p>Приготовление горячих сладких блюд. Способы сервировки и варианты оформления. Температура подачи и требования к качеству горячих сладких блюд. Правила проведения бракеража.</p>			

	Приготовление холодных и горячих напитков. Способы сервировки и варианты оформления. Температура подачи и требования к качеству холодных и горячих напитков. Правила проведения бракеража.			
<b>Тема 8.</b>  <b>Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</b>	<b>Содержание</b>	6	8	1-3
	Значение изделий из теста. Виды теста. Характеристика дрожжевого теста. Дрожжевое безопарное тесто: сырье, рецептура, технология приготовления. Тесто для блинов и оладий, сырье, рецептура, технология приготовления, выпечка блинов и оладий. Жарка изделий во фритюре, характеристика процесса. Дрожжевое опарное тесто: сырье, рецептура, технология приготовления. Требования к качеству теста. Технология приготовления фаршей и начинок для изделий: из зеленого лука с яйцом, из творога, из яблок из мака, из повидла.			
	<b>Контрольная работа №8</b>			
	<b>УП 01. Учебная практика</b>	12	12	1-3
	<b>Виды работ.</b> Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении изделий из теста: простое пресное тесто, дрожжевое тесто безопарным способом. Способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд из теста. Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Способы тепловой обработки изделий из теста (жарка изделий во фритюре, выпечка изделий на плите и в жарочном шкафу). Технология приготовления фаршей и начинок для изделий из теста: мясной, рыбный, грибной, ливерный, капустный, картофельный, морковный, из зеленого лука с яйцом, из творога, из яблок из мака, из повидла. <b>Дифференцированный зачет №7</b>			

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

#### **3.1. Требования к материально – техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличие учебного кабинета и кухни - лаборатории.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, доска.

Оборудование кухни-лаборатории и рабочих мест: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место мастера производственного обучения. Плита электрическая универсальная 6 конфорочная, пароконвектомат, шкаф жарочный 3-х секционный, машина для нарезки и протирания овощей, мясорубки электрические, столы разделочные разные, раковины моечные со смесителем воды, микроволновая печь, миксер электрический, блендер, чайник электрический бытовой, стеллаж для посуды, столовый инвентарь разный, столовая посуда и приборы в ассортименте, сушки для посуды (разные), электрический водонагреватель «Термекс», холодильник бытовой, комплект мебели барной стойки.

Технические средства обучения: ноутбук с лицензионным программным обеспечением, экран, проектор, принтер.

Учебно-наглядные пособия: комплект презентаций по всем темам учебной программы профессиональной дисциплины «Кулинария» (механическая кулинарная обработка продуктов, пошаговое приготовление блюд, варианты оформления блюд, декорирование тарелки).

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Нормативные документы, справочники:**

1. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление правительства РФ от 04.10.2012 г. N 1007)
2. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
3. ГОСТ Р 50762-2007 «Классификация предприятий общественного питания».
4. ГОСТ Р 50935-2007 «Общественное питание. Требования к персоналу».
5. ГОСТ Р 53106-2008 Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
6. ГОСТ 53105 – 2008 «Технологические документы на продукцию общественного питания».
7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения"



8. СанПиН 2.3.2.12.24-07 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов
9. Профессиональный стандарт «Повар», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015г., №610н.

**Основные источники:**

1. Богусева, В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическая литература / В.И.Богусева. Ростов н/Д: Феникс, 2018. – 374 с.
2. Качурина, Т.А. Кулинария: учебное пособие для начального профессионального образования / Т.А. Качурина. - М.: Академия, 2013. – 272 с.
3. Могильный, М.П. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / М.П. Могильный, В.А. Тутельян. - М.: ДеЛи плюс, 2015. – 544 с.

**Дополнительные источники:**

1. Справочник технолога общественного питания. – М.: Колос, 2015
2. Здобнов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. - М.: АЙРИС-пресс, 2021. – 688 с.

**Электронные ресурсы:**

1. «Общепит». [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://cookur.ru/>
2. «Общепит: информационный сайт». [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.foodis.ru/article/predpriyatiya-obshhepita> -
3. «Общепит Онлайн Экспо». [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.obshepit-oexpo.ru/>
4. «Информационный портал. Весь общепит России». [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
5. Кулинарный портал. [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [www.kulina.ru](http://www.kulina.ru)
6. Портал ресторанного бизнеса. [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [www.restoranoff.ru](http://www.restoranoff.ru)
7. Гастрономъ – кулинарные рецепты. [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [www.gastronom.ru](http://www.gastronom.ru)
8. Поваренок. [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [www.povarenok.net](http://www.povarenok.net) -
9. Международный альянс профессиональных шеф-поваров. [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [www.tasty-team.ru](http://www.tasty-team.ru) -
10. «Готовим.ру» - кулинарный журнал. [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [www.gotovim.ru](http://www.gotovim.ru)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Текущий контроль осуществляется в процессе изучения дисциплины и проводится в сроки, определенные календарно – тематическим планом. Итоговый контроль проводится в виде зачета по окончании изучения дисциплины. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения фронтального опроса, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Коды формируемых профессиональных компетенций</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<p>Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.</p> <p>Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.</p>	ПК 1.1, 1.2.	Контрольные работы, дифференцированные зачеты по темам.
<p>Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.</p> <p>Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.</p> <p>Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.</p> <p>Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.</p> <p>Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем</p>	ПК 2.1 -2.5	Контрольные работы, дифференцированные зачеты по теме
<p>Готовить бульоны и отвары.</p> <p>Готовить простые супы.</p> <p>Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.</p> <p>Готовить простые холодные и горячие соусы.</p>	ПК 3.1 -3.4	Контрольные работы, дифференцированные зачеты по теме
Производить обработку рыбы с	ПК 4.1 -4.3	Контрольные работы,

<p>костным скелетом.          Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.          Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом</p>		дифференцированные зачеты по теме
<p>Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.          Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.          Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.          Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.</p>	ПК 5.1 -5.4	Контрольные работы, дифференцированные зачеты по теме
<p>Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.          Готовить и оформлять салаты.          Готовить и оформлять простые холодные закуски.          Готовить и оформлять простые холодные блюда.</p>	ПК 6.1 -6.4	Контрольные работы, дифференцированные зачеты по теме
<p>Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.          Готовить и оформлять простые горячие напитки.          Готовить и оформлять простые холодные напитки.</p>	ПК 7.1 -7.3	Контрольные работы, дифференцированные зачеты по теме
<p>Готовить и оформлять блинчики, блины, оладьи.          Готовить хлебобулочные изделия из дрожжевого теста: булочки, кексы.          Готовить различные виды фаршей и начинок.          Готовить изделия жаренные в жире: пирожки, пончики.</p>	ПК 8.1-8.4	Контрольные работы, дифференцированные зачеты по теме

- *Промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена.*
- *Производственная практика – защита дневников на основании аттестационного листа по освоению профессиональных компетенций.*
- *Итоговая квалификационная аттестация - экзаменационная проверка теоретических знаний и практических умений и навыков.*

## 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

### 6.1. Кадровое обеспечение образовательной программы

Согласно требованиям профессионального стандарта «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», приказ от 8 сентября 2015 г. № 608н к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров в МБ УДО «Межшкольный учебно-производственный комбинат» г. Симферополя, обеспечивающих обучение по теоретическому обучению и осуществляющих руководство практикой, мастера производственного обучения предъявляются следующие требования:

#### **Преподаватель:**

— среднее профессиональное образование - программы подготовки специалистов среднего звена или высшее образование - бакалавриат, направленность (профиль) которого, как правило, соответствует преподаваемому учебному предмету, курсу, дисциплине (модулю);

— дополнительное профессиональное образование на базе среднего профессионального образования (программ подготовки специалистов среднего звена) или высшего образования (бакалавриата) - профессиональная переподготовка, направленность (профиль) которой соответствует преподаваемому учебному предмету, курсу, дисциплине (модулю);

— при отсутствии педагогического образования - дополнительное профессиональное образование в области профессионального образования и (или) профессионального обучения; дополнительная профессиональная программа может быть освоена после трудоустройства;

— для преподавания дисциплин (модулей) профессионального учебного цикла программ среднего профессионального образования обязательно обучение по дополнительным профессиональным программам - программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже одного раза в три года;

— педагогические работники обязаны проходить в установленном законодательством Российской Федерации порядке обучение и проверку знаний и навыков в области охраны труда;

— рекомендуется обучение по дополнительным профессиональным программам по профилю педагогической деятельности не реже одного раза в три года;

— опыт работы в области профессиональной деятельности, осваиваемой обучающимися и (или) соответствующей преподаваемому

учебному предмету, курсу, дисциплине (модулю) обязателен для преподавания по профессиональному учебному циклу программ среднего профессионального образования и при несоответствии направленности (профиля) образования преподаваемому учебному предмету, курсу, дисциплине (модулю);

— отсутствие ограничений на занятие педагогической деятельностью, установленных законодательством Российской Федерации;

— прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в порядке, установленном законодательством Российской Федерации;

— прохождение в установленном законодательством Российской Федерации порядке аттестации на соответствие занимаемой должности.

#### **Мастер производственного обучения.**

— среднее профессиональное образование - программы подготовки специалистов среднего звена или высшее образование - бакалавриат, направленность (профиль) которого, как правило, соответствует области профессиональной деятельности, осваиваемой обучающимися;

— дополнительное профессиональное образование на базе среднего профессионального образования (программ подготовки специалистов среднего звена) или высшего образования (бакалавриата) - профессиональная переподготовка, направленность (профиль) которой соответствует области профессиональной деятельности, осваиваемой обучающимися;

— при отсутствии педагогического образования - дополнительное профессиональное педагогическое образование в области профессионального обучения; дополнительная профессиональная программа может быть освоена после трудоустройства;

— для преподавания по основным программам профессионального образования обязательно обучение по ДПП - программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже одного раза в три года;

— педагогические работники обязаны проходить в установленном законодательством Российской Федерации порядке обучение и проверку знаний и навыков в области охраны труда;

— рекомендуется обучение по дополнительным профессиональным программам по профилю педагогической деятельности не реже одного раза в три года;

- обязателен опыт работы в области профессиональной деятельности, осваиваемой обучающимися;
- отсутствие ограничений на занятие педагогической деятельностью, установленных законодательством Российской Федерации;
- прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в порядке, установленном законодательством Российской Федерации;
- прохождение в установленном законодательством Российской Федерации порядке аттестации на соответствие занимаемой должности;
- мастер производственного обучения должен иметь уровень (подуровень) квалификации по профессии рабочего выше, чем предусмотренный для выпускников образовательной программы.

## **6.2. Материально-технические условия реализации программы**

Реализация основной программы профессионального обучения предполагает наличие учебного кабинета и кухни – лаборатории.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, комплект учебно – наглядных пособий, доска, компьютер с лицензионным программным обеспечением, экран, проектор, принтер.

Оборудование кухни-лаборатории и рабочих мест: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место мастера производственного обучения, учебно-наглядные пособия: комплект презентаций по всем темам учебной программы профессиональной дисциплины «Учебная практика» (механическая кулинарная обработка продуктов, пошаговое приготовление блюд, варианты оформления блюд, декорирование тарелки), доска, ноутбук с лицензионным программным обеспечением, экран, проектор, принтер, плита электрическая универсальная 6-и конфорочная, пароконвектомат, шкаф жарочный 3-х секционный, машина для нарезки и протирания овощей, мясорубки электрические, столы разделочные разные, раковины моечные со смесителем воды, микроволновая печь, миксер электрический, блендер, чайник электрический бытовой, столовый инвентарь разный, столовая посуда и приборы в ассортименте, электрический водонагреватель «Термекс», холодильник бытовой, шкаф для посуды, комплект мебели барной стойки.

## **6.3. Учебно-методическое обеспечение программы**

### **Нормативные документы, справочники:**

1. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление правительства РФ от 04.10.2012 г. N 1007).

2. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» Утв. 02.01.2015ФЗ-29.
3. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
4. ГОСТ Р 50762-2007 «Классификация предприятий общественного питания».
5. ГОСТ Р 50935-2007 «Общественное питание. Требования к персоналу».
6. ГОСТ 53105 – 2008 «Технологические документы на продукцию общественного питания».
7. ГОСТ Р 53106-2016 Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
8. СанПиН 2.3.6.1078-07 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
9. СанПиН 2.3.6.1079-07 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
11. СанПиН 2.3.2.12.24-07 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов
12. Профессиональный стандарт «Повар», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015г., №610н.

**Основные источники:**

1. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическая литература / В.И. Богушева. Ростов н/Д: Феникс, 2018. – 374 с.
2. Бурашников, Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие для начального проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 320 с.
3. Докторов, А.В. Охрана труда в сфере общественного питания: учебное пособие / А.В. Докторов, Т.И. Митрофанова, О.Е. Мышкина. - М.: Альфа – М: Инфра – М, 2014. – 272 с.
4. Дунец, Е.Г. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Г. Дунец, М.Ю. Тамова, И.А. Куликов. - СПб.: Троицкий мост, 2012. - 192 с.
5. Елхина, В.Д. Оборудование предприятий общественного питания. Механическое оборудование: учебное пособие / В.Д. Елхина, М.И. Ботов. - М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 416 с.

- 6.Каня, И.П. Физиология питания: учебное пособие для студентов специальности 260501 «Технология продуктов общественного питания» / И.П. Каня. – Омск: Изд-во Омского экономического института, 2007. – 344 с.
- 7.Качурина, Т.А. Кулинария: учебное пособие для начального профессионального образования / Т.А. Качурина. - М.:Академия, 2013.-272 с.
- 8.Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В.Кащенко. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2021. – 373 с.
- 9.Кондратьев, К.П. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / К.П. Кондратьев. – Улан-Уде: Изд-во ВСГТУ, 2007.- 107 с.
- 10.Метелев, С.Е. Экономика предприятия (торговли и общественного питания): учебник / С.Е. Метелёв, Н.М. Калинина, С.Е. Ёлкина, В.П. Чижик. - Омск: Издатель Омский институт (филиал) РГТЭУ, 2011. – 474 с.
- 11.Могильный, М.П. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / М.П. Могильный, В.А. Тутельян. - М.: ДеЛи плюс, 2015. – 544 с.
- 12.Мудрецова-Висс, К.А. Основы микробиологии: учебник / К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина, Е.В. Масленникова – М.: Инфра – М, 2014. -354 с.
- 13.Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник / Л.А.Радченко. Изд. 6-е, доп. и перер. - Ростов на Дону: Феникс, 2006. – 352 с.
- 14.Ромашина, Н.В. Бухгалтерский учет в общественном питании: учебное пособие / Н.В. Ромашина. - Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет», 2015. – 123 с.
- 15.Тимофеева, В.А. Товароведение продовольственных товаров: учебник. Изд-е 5-е, доп. и перер. / В.А.Тимофеева. - Ростов-на-Дону.: Феникс, 2005. – 416 с.

#### **Дополнительные источники:**

- 1.Ботов, М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебное пособие / М.И. Ботов, В. Д. Елхина, О.М. Голованов. - М.: Академия, 2007. – 496 с.
- 2.Здобнов, А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. - М.: АЙРИС-пресс, 2021. – 688 с.
- 3.Справочник технолога общественного питания. – М.: Колос, 2015

#### **Электронные ресурсы:**

1. «Общепит». [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://cookup.ru/> -



2. «Общепит: информационный сайт». [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.foodis.ru/article/predpriyatiya-obshhepita> -
3. «Общепит Онлайн Экспо». [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.obshepit-oexpo.ru/> -
4. «Информационный портал. Весь общепит России». [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/> -
5. Кулинарный портал. [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [www.kulina.ru](http://www.kulina.ru)
6. Портал ресторанного бизнеса. [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [www.restoranoff.ru](http://www.restoranoff.ru)
7. Гастрономъ – кулинарные рецепты. [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [www.gastronom.ru](http://www.gastronom.ru)
8. Поваренок [www.povarenok.net](http://www.povarenok.net). [Электронный ресурс]. - Режим доступа:
9. Международный альянс профессиональных шеф-поваров. [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [www.tasty-team.ru](http://www.tasty-team.ru)
10. «Готовим.ру» - кулинарный журнал. [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [www.gotovim.ru](http://www.gotovim.ru)
11. Гигиена и санитария: официальный сайт журнала [Электронный ресурс] // Режим доступа: URL: <http://www.medlit.ru/medrus/gigien.htm>

#### **6.4. Организационное обеспечение**

В программу теоретического обучения каждой дисциплины входят различные виды занятий (лекционные, практические, лабораторные занятия; мастер – классы, экскурсии, конкурсы, тематические дни), на которых используются современные методы преподавания, индивидуальные, групповые, фронтальные формы обучения.

Учебная и производственная практика является составной частью образовательного процесса и направлена на закрепление и углубление знаний и умений, полученных в процессе обучения, а также на овладение системой профессиональных умений, навыков и первоначальным опытом профессиональной деятельности по профессии «Повар».

Лицам, полностью освоившим учебные программы и успешно сдавшим квалификационный экзамен, по решению аттестационной комиссии выдается свидетельство установленного образца об уровне квалификации по профессии повар 3 разряда.

## **7.ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ**

Оценка качества освоения программы профессиональной подготовки по профессии 16675 «Повар» включает текущий контроль знаний, промежуточную аттестацию и итоговую квалификационную аттестацию обучающихся.

Формы и условия проведения текущего контроля знаний, промежуточной аттестации и итоговой квалификационной аттестации обучающихся доводятся до сведения в начале обучения.

### **7.1. Текущий контроль знаний**

Текущий контроль успеваемости позволяет своевременно выявить затруднения и отставание в обучении и внести коррективы в учебную деятельность.

Текущий контроль и оценка результатов освоения учебных дисциплин осуществляется преподавателем и мастером производственного обучения в процессе проведения практических занятий, лабораторных работ, фронтального опроса обучающихся, тестирования, выполнения работ с помощью инструктивно-технологических и технологических карт, дифференцированного зачета по темам, а также, выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов. Или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения) и т.д.

Основными методами текущего контроля являются:

- письменная проверка (контрольная работа, ответы на вопросы, составление тезисов, заполнение карточек-заданий, выполнение схем и инструкционно-технологических карт);
- практическая проверка (используется при проведении деловых игр, практических и лабораторных занятий, производственных заданий в период прохождения производственного обучения и производственной практик);
- самоконтроль и взаимопроверка.

Возможны и другие методы текущего контроля успеваемости, которые определяются преподавателями, мастерами производственного обучения и методистом.

## **7.2. Промежуточная аттестация**

Промежуточная аттестация проводится по учебным предметам/модулям, производственному обучению в сроки, предусмотренные программой. Формы и порядок промежуточной аттестации определены учреждением самостоятельно.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- контрольные работы;
- зачеты по учебным дисциплинам;
- дифференцированные зачеты по учебным дисциплинам/модулям, производственному обучению, производственной практике.

Промежуточная аттестация включает в себя практическую работу и проверку теоретических знаний в пределах учебной программы по профессии.

Тематика практической и теоретической части комплексного экзамена должна соответствовать содержанию осваиваемого общепрофессионального цикла. Обучающимся предлагается 25 билетов, которые включают в себя 2 теоретических вопроса и 1 практическое задание.

Членами экзаменационной комиссии определяется оценка качества освоения знаний, умений и навыков по профессии.

Формы и условия проведения промежуточной аттестации доводятся до сведения учащихся в начале обучения.

## **7.3. Итоговая квалификационная аттестация**

Итоговая квалификационная аттестация предусматривает проведение квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков основной программе профессионального обучения и установления на этой основе обучающимся, прошедшим профессиональное обучение, 3-го квалификационного разряда, по профессии 16675 «Повар».

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональном стандарте по профессии 16675 «Повар».

Тематика практической квалификационной работы должна соответствовать содержанию осваиваемого профессионального цикла.

К итоговой аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все экзаменационные испытания, предусмотренные программами общепрофессиональных и профессиональных дисциплин. В ходе выполнения

обучающимся практической квалификационной работы членами экзаменационной комиссии проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных компетенций в соответствии с критериями, утвержденными образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Членами экзаменационной комиссии определяется оценка качества освоения программы по профессии. Обучающимся, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и получившим положительную оценку на квалификационном экзамене, выдаются документы установленного образца.