

Государственное областное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Елецкий колледж инновационных технологий»

**Основная профессиональная образовательная программа  
профессионального обучения - программы профессиональной подготовки  
по профессии 16675 Повар**

Минимальный уровень образования принимаемых на обучение	Основное общее
Уровень получаемого образования	Профессиональное обучение
Длительность обучения	3 месяца /480 часов/ 60 дней
Недельная нагрузка аудиторными занятиями	40 часов
Режим занятий	5 дневная рабочая неделя
Завершающая форма обучения	Итоговая аттестация
Вид выдаваемого документа	свидетельство
Форма обучения	очная

г. Елец  
2023 год

Организация - разработчик: Государственное областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Елецкий колледж инновационных технологий»

Разработчики:

Леонова Елена Юрьевна - преподаватель ГОБПОУ «Елецкий колледж инновационных технологий»

Дятлова Лидия Петровна - мастер производственного обучения ГОБПОУ «Елецкий колледж инновационных технологий»

Рассмотрено Педагогическим советом  
ГОБ ПОУ «Елецкий колледж инновационных технологий»

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

Рассмотрено Методическим объединением «Профессионал»  
Протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

## Содержание

1.	Пояснительная записка.....	4
1.1.	Нормативно-правовые основы разработки программы.....	4
1.2.	Характеристика образовательной программы .....	4
1.3.	Требования к лицам, поступающим на обучение.....	5
1.4.	Планируемые результаты обучения.....	5
2.	Учебный план.....	11
3.	Календарный учебный график.....	12
4.	Рабочие программы дисциплин:	13
4.1.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.....	13
4.2.	Основы товароведения продовольственных товаров.....	17
4.3.	Техническое оснащение и организация рабочего места.....	21
4.4.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности....	25
4.5.	Основы калькуляции и учета.....	28
4.6.	Охрана труда.....	33
4.7.	Информационные технологии в профессиональной деятельности .....	38
4.8.	Производство блюд, напитков и кулинарных изделий.....	41
4.9.	Учебная практика.....	49
4.10.	Производственная практика.....	53
5.	Организационно-педагогические условия реализации программы.....	59
6.	Формы аттестации.....	62
7.	Фонды оценочных средств.....	63

## **1. Пояснительная записка**

### **1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы:**

Программа профессионального обучения для профессиональной подготовки по профессии рабочего «Повар» разработана на основе:

- Федерального закона от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Закона РФ от 19.04.1991 года № 1032-1 (ред. от 02.07.2013) «О занятости населения в Российской Федерации»;
- Постановления Правительства РФ от 31.10.2002 года № 787 (ред. от 20.12.2003) «О порядке утверждения Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих»;
- Приказа Минобрнауки России от 18.04.2013 года № 292 (ред. от 21.08.2013) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Приказа Минобрнауки России от 02.07.2013 года № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 года № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар»

### **1.2. Характеристика образовательной программы**

При составлении образовательной программы учитывалась специфика работы образовательной организации, материальная база, укомплектованность штатом педагогических работников, которые будут привлекаться к учебному процессу, и график учебного процесса основной образовательной деятельности.

Квалификационные характеристики составлены в соответствии с действующим Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих (Выпуск 1. Раздел «Профессии рабочих, общие для всех отраслей экономики»).

Продолжительность обучения по программе профессионального обучения для профессиональной подготовки по профессии рабочего «Повар» составляет 492 часа.

Учебный план содержит перечень учебных дисциплин общепрофессионального цикла, профессионального цикла с указанием времени, отводимого на освоение учебных дисциплин, включая время, отводимое на лабораторные и практические занятия.

Учебные планы и программы включают объем учебного материала, необходимый для приобретения профессиональных знаний и практических навыков повара.

Количество часов, отводимое на изучение отдельных тем, и последовательность их изучения в случае необходимости разрешается изменять при условии, что программа будет выполнена полностью по содержанию и общему количеству часов.

К концу обучения каждый обучающийся должен уметь самостоятельно выполнять все работы, предусмотренные квалификационной характеристикой повара. Практическое обучение при подготовке рабочих состоит из двух этапов: учебной практики и производственной практики.

Учебная практика осуществляется на базе ГОБПОУ «Елецкий колледж инновационных технологий» под руководством мастера производственного обучения. Её результаты оформляются ведомостью и учитываются при сдаче итогового экзамена по профессии.

Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания, обладающих необходимыми материально – техническими средствами в рамках заключенного с организацией договора.

Календарный учебный график регламентирует общие требования к организации образовательного процесса, в т.ч. продолжительность обучения по программам профессионального обучения для профессиональной подготовки по профессии рабочего «Повар», сменность занятий, количество, начало, окончание и продолжительность учебных (аудиторных) занятий и перерывов.

### 1.3. Требования к лицам, поступающим на обучение

Профессиональная подготовка не сопровождается повышением образовательного уровня обучающегося, проводится на базе не ниже основного общего образования.

Опыта практической работы не требуется.

Особые условия допуска к работе: наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядке.

При производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя возраст от 18 лет.

### 1.4. Планируемые результаты обучения

В рамках программы профессиональной подготовки по профессии Повар обучающийся должен освоить обобщенную трудовую функцию «Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара» 3 уровня квалификации и «Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента» 4 уровня квалификации.

Виды деятельности (обобщенная трудовая функция)	Профессиональные компетенции (трудовые функции)	Практический опыт (трудовые действия)	Умения	Знания
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара 3 уровня квалификации	ПК1.1. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	-Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. -Уборка рабочих мест сотрудников основного	-Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и	-Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания -Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий -Требования к качеству, срокам и

	<p>производства организации питания по заданию повара.</p> <p>-Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара.</p> <p>-Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.</p>	<p>кулинарных изделий</p> <p>-Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания</p> <p>-Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>-Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними</p> <p>-Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p>
<p>ПК1.2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>-Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>- Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара.</p> <p>- Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара.</p> <p>- Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара.</p>	<p>-Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара.</p> <p>-Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>-Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности</p>	<p>-Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания.</p> <p>-Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>-Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения.</p> <p>-Правила пользования сборниками рецептур на</p>

		<p>-Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара.</p> <p>-Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара.</p> <p>- Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара.</p> <p>- Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара.</p> <p>- Приготовление блюд из яиц по заданию повара.</p> <p>-Приготовление блюд из творога по заданию повара.</p> <p>- Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара.</p> <p>- Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара.</p> <p>-Приготовление горячих напитков по заданию повара.</p> <p>-Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара.</p> <p>-Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара.</p> <p>-Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара.</p> <p>-Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара.</p> <p>- Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара.</p>	<p>готовой продукции.</p> <p>-Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>-Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда.</p> <p>-Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его.</p> <p>-Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты.</p> <p>-Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.</p>	<p>приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>-Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству.</p> <p>-Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>-Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.</p> <p>-Правила и технологии расчетов с потребителями.</p> <p>-Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</p>
--	--	---	---	--

		<p>- Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.</p> <p>- Помощь повару в производстве ложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации.</p> <p>- Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара.</p> <p>- Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.</p>		
<p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента 4 уровня квалификации.</p>	<p>ПК 1.3. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе</p>	<p>- Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>- Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>- Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>- Подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>- Контроль выполнения помощником повара заданий.</p> <p>- Контроль</p>	<p>- Изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса.</p> <p>- Производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале.</p> <p>- Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с условиями хранения.</p> <p>- Организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления</p>	<p>- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания.</p> <p>- Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>- Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>- Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>- Способы сокращения потерь и сохранения</p>



		<p>хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.</p>	<p>блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>-Осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента.</p>	<p>питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке.</p> <p>-Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>-Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>-Технологии наставничества и обучения на рабочих местах.</p>
ПК 1.4.	<p>Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>-Разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>-Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>-Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>-Нарезка и формовка овощей и фруктов.</p> <p>-Приготовление и оформление канапе и легких закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>-Приготовление и оформление холодных и горячих закусок.</p> <p>-Приготовление и оформление холодных рыбных и мясных блюд.</p>	<p>-Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь.</p> <p>-Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>-Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для</p>	<p>-Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания.</p> <p>-Способы организации питания, в том числе диетического.</p> <p>-Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента - Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов.</p> <p>-Виды</p>

		<p>-Приготовление и оформление супов, отваров и бульонов.</p> <p>-Приготовление и оформление горячих и холодных соусов.</p> <p>-Приготовление и оформление блюд из овощей и грибов.</p> <p>-Приготовление и оформление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных.</p> <p>-Приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи.</p> <p>-Приготовление и оформление блюд из творога, сыра, макаронных изделий.</p> <p>-Приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента.</p> <p>-Приготовление и оформление холодных и горячих десертов.</p> <p>-Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд.</p> <p>-Контроль хранения и расхода продуктов на производстве.</p> <p>-Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>-Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>-Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.</p>	<p>этого отделочные полуфабрикаты и украшения.</p> <p>-Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу.</p> <p>-Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, требования к качеству и безопасности их приготовления.</p> <p>-Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>-Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия.</p> <p>-Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>-Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия.</p>	<p>технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации.</p> <p>-Принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям.</p> <p>-Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</p>
--	--	---	---	---

**2. Учебный план  
профессионального обучения  
по программе профессиональной подготовки  
профессии «Повар»**

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Всего часов	В т.ч. лабораторных и практических занятий	Распределение по месяцам			Форма промежуточной аттестации
				1	2	3	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл						
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	14		14			ДЗ
ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров	12		8	4		ДЗ
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	12		8	4		ДЗ
ОП. 05	Основы калькуляции и учета	12		6	6		ДЗ
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	12		4	4	4	ДЗ
ОП.06	Охрана труда	12		12			ДЗ
ОП.04.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	12		8	4		ДЗ
	<b>Итого</b>	<b>86</b>		<b>60</b>	<b>22</b>	4	
П.00	Профессиональный цикл						
МДК. 01.01.	Производство блюд, напитков и кулинарных изделий	74		38	28	8	ДЗ
УП.01	Учебная практика	168	168	64	104		ДЗ
ПП.01	Производственная практика	144	144			144	ДЗ
	<b>Итого</b>	<b>386</b>	<b>312</b>	<b>102</b>	<b>132</b>	<b>144</b>	
	Квалификационный экзамен	8				8	Э
	<b>Всего</b>	<b>480</b>	<b>312</b>	<b>162</b>	<b>154</b>	<b>164</b>	

### 3. Календарный учебный график

Наименование учебных курсов, дисциплин	1 неделя	2 неделя	3 неделя	4 неделя	5 неделя	6 неделя	7 неделя	8 неделя	9 неделя	10 неделя	11 неделя	12 неделя	Всего
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	6	6	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	14
Основы товароведения продовольственных товаров	0	0	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	12
Техническое оснащение и организация рабочего места	4	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	2	2	2	4	2	0	0	0	0	0	0	0	12
Основы калькуляции и учета	0	0	2	4	4	2	0	0	0	0	0	0	12
Охрана труда	4	4	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	12
Информационные технологии в профессиональной деятельности	0	0	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	12
Производство блюд, напитков и кулинарных изделий	8	8	8	14	10	10	4	4	8	0	0	0	74
Учебная практика	16	16	16	16	16	24	32	32	0	0	0	0	168
Производственная практика	0	0	0	0	0	0	0	0	32	40	40	32	144
Квалификационный экзамен	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8	8
<b>Всего</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>480</b>	<b>480</b>

#### График учебного процесса

Вид профессионального обучения	профессиональная подготовка
Теоретическое обучение	160 часов
Учебная практика	168 часов
Производственная практика	144 часа
Квалификационный экзамен	8 часов

#### Сменность занятий

1 смена	2 смена
8.30 – 15.20	12.00 – 18.50

#### Продолжительность аудиторных занятий

1 смена	2 смена
90 минут с 10 минутным перерывом	90 минут с 10 минутным перерывом
Очное обучение 8.30 - 10.00 10.10 - 11.40 11.40 - 12.10 - перерыв 12.10 - 13.40 13.50 - 15.20	Очное обучение 12.00 - 13.30 13.40 – 15.10 15.10 – 15.40 - перерыв 15.40 – 17.10 17.20 – 18.50

#### 4.1. Рабочая программа дисциплины

#### Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

2023 г

Тематический план и содержание обучения по дисциплине  
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов
Тема 1. Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве.	
	Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.	
Тема 2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур.	
	Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	
Тема 3 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>
	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания	
Тема 4 Пищеварение и усвояемость пищи	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>
	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи	
Тема 5 Обмен веществ и энергии	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>
	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека. Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда	
Тема 6 Рациональное сбалансированное питание для	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда	

различных групп населения	Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания	
Тема 7 Личная и производственная гигиена	<b>Содержание учебного материала</b> Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	<b>1</b>
Тема 8 Санитарно гигиенические требования к помещениям	<b>Содержание учебного материала</b> Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения	<b>1</b>
Тема 9 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	<b>Содержание учебного материала</b> Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок	<b>1</b>
Тема 10 Санитарно гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	<b>Содержание учебного материала</b> Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация	<b>1</b>
	Промежуточная аттестация	<b>1</b>
Всего		<b>14</b>

## Контроль и оценка результатов обучения по программе

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знать: основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; -тестирования; - <b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. <b>Итоговый контроль</b></p>
<p>Уметь: соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий <b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>



## 4.2. Рабочая программа дисциплины

### Основы товароведения продовольственных товаров

2023 г

Тематический план и содержание обучения по дисциплине  
Основы товароведения продовольственных товаров

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	<b>Содержание учебного материала</b> Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании. Энергетическая ценность пищевых продуктов	<b>1</b>
Тема 2. Классификация продовольственных товаров	<b>Содержание учебного материала</b> Классификация продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров.	<b>1</b>
Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	<b>Содержание учебного материала</b> Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	<b>1</b>
Тема 4. Товароведная характеристика зерновых товаров	<b>Содержание учебного материала</b> Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров. Условия и сроки хранения зерновых товаров	<b>1</b>
Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров	<b>Содержание учебного материала</b> Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров. Условия и сроки хранения молочных товаров.	<b>1</b>
Тема 6. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	<b>Содержание учебного материала</b> Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов	<b>2</b>
Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	<b>Содержание учебного материала</b> Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. Условия, сроки хранения мяса и мясных продуктов.	<b>1</b>
Тема 8.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>

Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение. Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров.	
Тема 9.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение.	
	Условия и сроки хранения	
	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>1</b>
<b>Всего</b>		<b>12</b>

## Контроль и оценка результатов обучения по программе

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; -тестирования; <b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. <b>Итоговый контроль</b></p>
<p>проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий <b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

### 4.3. Рабочая программа дисциплины

#### Техническое оснащение и организация рабочего места

2023 г.

Тематический план и содержание обучения по дисциплине  
Техническое оснащение и организация рабочего места

Наименование тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах
Тема 1. Классификация и характеристика основных типов организаций питания	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>
	Основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания	
Тема 2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>
	Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара. Организация работы складских помещений. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов. Характеристика способов кулинарной обработки. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.	
	Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях	
	Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара.	
	.Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции.. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания	
Тема 3 Механическое оборудование	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	
	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение,	

	правила безопасной эксплуатации	
Тема 4 Тепловое оборудование	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	
	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	
Тема 5 Холодильное оборудование	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Классификация и характеристика холодильного оборудования. Способы охлаждения искусственное, Правила безопасной эксплуатации	
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	
	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>1</b>
<b>Всего:</b>		<b>12</b>

## Контроль и оценка результатов обучения по программе

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знать классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; -тестирования; - <b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. <b>Итоговый контроль</b></p>
<p>Уметь: организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий <b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>



Рабочая программа дисциплины

Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

Тематический план и содержание обучения по дисциплине  
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов
Тема 1. Принципы рыночной экономики	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>
	Понятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами. Основные направления социально-экономического развития России. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов	
	Основные понятия рыночной экономики. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция).	
	Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение	
Тема 2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>
	Сущность предпринимательства, его виды. Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое положение. Значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации.	
	Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Ресурсы предприятий. Пути ресурсосбережения в организации.	
	Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. Правовое регулирование хозяйственных отношений.	
Тема 3. Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок. Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников	
Тема 4. Механизм формирования и формы оплаты труда	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>
	Политика государства в области оплаты труда. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству. Формы и системы заработной платы. Формирование фонда оплаты труда в организации	
	Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда. Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся	
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>1</b>
<b>Всего:</b>		<b>12</b>

## Контроль и оценка результатов обучения по программе

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>-принципы рыночной экономики;                      -организационно-правовые формы организаций;                      -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;                      - способы ресурсосбережения в организации;                      -понятие, виды предпринимательства;                      -виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;                      -нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;                      -основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;                      -формы и системы оплаты труда;                      -механизм формирования заработной платы;                      -виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.                      Не менее 75% правильных ответов.                      Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>                      -письменного/устного опроса;                      -тестирования;  <b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде:                      -письменных/ устных ответов,                      -тестирования.  <b>Итоговый контроль</b></p>
<p>-проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;                      -ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;                      -определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;                      -применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;                      -применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;                      -защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям                      -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.                      -Точность оценки                      -Соответствие требованиям инструкций, регламентов                      -Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>                      - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;                      - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий  <b>Промежуточная аттестация:</b>                      - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

Рабочая программа дисциплины

Основы калькуляции и учета

2023 г.

Тематический план и содержание обучения по дисциплине  
Основы калькуляции и учета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности	
	Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса	
Тема 2. Ценообразование в общественном питании	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета	
	План-меню, его назначение, виды, порядок составления. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий как основной нормативный документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий	
Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материально-ответственных лиц	
	Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление	
Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков	
	Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой	
Тема 5. Учет продуктов на производстве,	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска	

отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	готовой продукции	
	Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе	
Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>
	Правила торговли. Виды оплаты по платежам. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций.	
	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>1</b>
<b>Всего:</b>		<b>12</b>

## Контроль и оценка результатов обучения по дисциплине

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<ul style="list-style-type: none"> <li>-виды учета, требования, предъявляемые к учету;</li> <li>- задачи бухгалтерского учета;</li> <li>-предмет и метод бухгалтерского учета;</li> <li>-элементы бухгалтерского учета;</li> <li>-принципы и формы организации бухгалтерского учета</li> <li>- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;</li> <li>- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;</li> <li>- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;</li> <li>- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;</li> <li>- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;</li> <li>- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;</li> <li>- Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.</li> <li>- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;</li> <li>-правила документального оформления движения материальных ценностей;</li> <li>- источники поступления продуктов и тары;</li> <li>-правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;</li> <li>-методику осуществления контроля за товарными запасами;</li> <li>-понятие и виды товарных потерь, методику их списания;</li> <li>-методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;</li> <li>- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;</li> <li>- порядок оформления и учета доверенностей;</li> <li>- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;</li> <li>- правила торговли;</li> <li>- виды оплаты по платежам;</li> <li>- виды и правила осуществления кассовых операций;</li> <li>- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;</li> <li>- правила поведения, степень</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования.</li> </ul> <p><b>Итоговый контроль</b></p>

<p>ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p>		
<p>- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,  -оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;  -составлять товарный отчет за день;  -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;  - составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;  -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;  -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;  -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;  -принимать оплату наличными деньгами;  -принимать и оформлять безналичные платежи;  -составлять отчеты по платежам</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;  - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий  <b>Промежуточная аттестация:</b>  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>



Рабочая программа дисциплины

Охрана труда

2023 г.

Тематический план и содержание обучения по дисциплине  
Охрана труда

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов
Тема 1. Законодательство в области охраны труда	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>
	Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли. Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации. Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения.	
	Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда.	
	Государственные нормативные требования охраны труда Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание	
Тема 2. Обеспечение охраны труда	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>
	Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная	
Тема 3. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначении. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требования охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников	
	Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда	
Тема 4. Основы понятия условия труда.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>
	Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм. Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая	

Опасные и вредные производственные факторы	характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов	
Тема 5. Производственный травматизм и профессиональные заболевания	<b>Содержание учебного материала</b> Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний. Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая	<b>1</b>
Тема 6. Электробезопасность	<b>Содержание учебного материала</b> Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма).. Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения. Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания	<b>1</b>
Тема 7. Пожарная безопасность	<b>Содержание учебного материала</b> Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожарами. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины	<b>1</b>

	возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания	
Тема 8.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>
Требования безопасности к производственному оборудованию	Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности. Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования. Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования.	
	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>1</b>
<b>Всего:</b>		<b>12</b>

## Контроль и оценка результатов обучения по дисциплине

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Знание:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</li> <li>-обязанности работников в области охраны труда;</li> <li>-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</li> <li>-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</li> <li>-порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;</li> <li>-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.                      Не менее 75% правильных ответов.                      Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования.</li> </ul> <p><b>Итоговый контроль</b></p>
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</li> <li>-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</li> <li>-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</li> <li>-проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</li> <li>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</li> <li>-Точность оценки</li> <li>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</li> <li>-Рациональность действий и т.д.</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</li> <li>- оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</li> </ul>

## Рабочая программа дисциплины

Информационные технологии в профессиональной деятельности

2023 г.

Тематический план и содержание обучения по дисциплине  
Информационные технологии в профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов
Раздел 1. Общие понятия в области информационных и коммуникационных технологий	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Понятие информационных и коммуникационных технологий	
	Средства информационно- коммуникационных технологий	
Раздел 2. Электронные образовательные ресурсы	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>
	Понятия и типы цифровых образовательных ресурсов	
	Каталог электронных образовательных ресурсов	
	Электронные образовательные ресурсы нового поколения	
Раздел 3. Порталы государственных и муниципальных услуг	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Регистрация на портале государственных услуг	
	Получение электронных государственных услуг	
Раздел 4. Мобильные устройства	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>
	Установка мобильных приложений	
	<b>Практические занятия:</b>	<b>1</b>
	Использование мобильных приложений	
Раздел 5. Основные принципы работы в сети Интернет	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Архитектура и принципы работы сети Интернет	
	Поисковые сервисы	
	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>1</b>
<b>Всего</b>		<b>12</b>

## Контроль и оценка результатов обучения по программе

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– информационные и коммуникационные технологии;</li> <li>– основные средства информационных и коммуникационных технологий;</li> <li>– типы цифровых образовательных ресурсов;</li> <li>– каталог электронных образовательных ресурсов;</li> <li>– мобильные приложения;</li> <li>– архитектура и принципы работы сети Интернет;</li> <li>– поисковые сервисы.</li> </ul>	<p>Демонстрировать знания номенклатуры, порядка использования, основных принципов, методов и свойств информационных и коммуникационных технологий;</p> <p>типы цифровых образовательных ресурсов;</p> <p>основы работы профессионально-ориентированных мобильных приложений;</p> <p>общий состав, структуру и основные принципы работы сети Интернет;</p> <p>виды информационно-поисковых систем;</p> <p>виды поисковых запросов.</p> <p>Выполнять практические работы, связанные с использованием средств информационных и коммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</p> <p>с использованием каталогов электронных образовательных ресурсов;</p> <p>с получением государственных услуг в электронном виде;</p> <p>с установкой и использованием мобильных приложений;</p> <p>с использованием поисковых сервисов в профессиональной деятельности.</p>	<p>Устное и письменное выполнение индивидуальных практических работ;</p> <p>решение тестовых заданий.</p>
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать средства информационных и коммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</li> <li>– использовать каталог электронных образовательных ресурсов в профессиональной деятельности;</li> <li>– регистрация на портале государственных услуг;</li> <li>– получать государственные услуги в электронном виде;</li> <li>– устанавливать и использовать мобильные приложения;</li> <li>– использовать поисковые сервисы в профессиональной деятельности.</li> </ul>	<p>Оценка результатов выполнения практических работ;</p> <p>экспертное наблюдение за выполнением работ.</p>	



Рабочая программа дисциплины

Производство блюд, напитков и кулинарных изделий

2023 г.

Тематический план и содержание обучения по дисциплине  
Производство блюд, напитков и кулинарных изделий

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах
Тема 1. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>
	Методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика	
	Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранения	
	Способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов	
	Формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов;	
Тема 2. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>
	Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	
	Методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.)	
	Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов	
Тема 3. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>
	Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	
	Методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.)	
	Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов	
Тема 4. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>
	Организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
	Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
	Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи	
Тема 5. Приготовление, хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>
	Классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров	

	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации	
	Требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров	
Тема 6. Приготовление, оформление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>
	Классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских.	
	Температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных	
	Методы сервировки и подачи, температура подачи супов	
Тема 7. Приготовление, хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>
	Классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение	
	Нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции	
	Техника порционирования, варианты подачи соусов	
	Требования к безопасности хранения готовых соусов	
Тема 8. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>
	Методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов	
	Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров овощей и грибов	
	Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами	
	Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	
Тема 9. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога сыра, муки разнообразного ассортимента	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>
	Методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта	
	Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки	
	Техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи	
	Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	
Тема 10. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>
	Методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья	

горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	
	Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами	
	Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных	
Тема 11. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>
	Методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов	
	Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	
	Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами	
	Методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	
Тема 12. Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>
	Ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок	
	Ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование	
	Классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение	
	Температура подачи соусов. Требования к безопасности хранения готовых соусов	
Тема 13. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>
	Методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов	
	Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов	
	Виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных	
	Методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента	
Тема 14. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>
	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости	
	Методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов	
	Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок	
	Хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента	

Тема 15. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>
	Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	
	Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	
	Требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	
	Правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос	
Тема 16. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>
	Методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов	
	Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи	
	Требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	
Тема 17. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>
	Методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта	
	Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов	
	Требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	
Тема 18. Приготовление, творческое оформление подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>
	Методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта	
	Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов	
	Техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи	
Тема 19. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>
	Методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта	
	Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков	
	Техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи	
	Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных	

Тема 20. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>5</b>
	Методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта	
	Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков	
	Техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента	
	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>1</b>
<b>Всего:</b>		<b>7</b>

## Контроль и оценка результатов обучения по программе

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>-Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>-Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>-Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования.</p> <p><b>Итоговый контроль</b></p>
<p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>-Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>-Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству.</p> <p>-Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.</p> <p>-Правила и технологии расчетов с потребителями.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования.</p> <p><b>Итоговый контроль</b></p>
<p>Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>-Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>-Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования.</p> <p><b>Итоговый контроль</b></p>

<p>товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>-Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке.</p> <p>-Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий.</p>		
<p>-Способы организации питания, в том числе диетического.</p> <p>-Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>-Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов.</p> <p>-Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации.</p> <p>-Принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета:</p> <p>-письменных/ устных ответов, -тестирования.</p> <p><b>Итоговый контроль</b></p>



Рабочая программа

Учебная практика

2023 г.

## Содержание программы учебной практики

Виды работ	Объем часов
Инструктаж по охране труда и технике безопасности. Подготовка, обработка, нарезка и формовка овощей и грибов.	8
Подготовка, обработка и приготовление рыбных полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.	8
Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Оформление и подача.	8
Приготовление полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины. Разруб, обвалка.	8
Обработка и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	8
Приготовление блюд из говядины, свинины, баранины. Оформление и подача.	8
Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Оформление и подача.	8
Приготовление, оформление и подача бульонов, отваров и заправочных супов, вегетарианских, диетических, региональных.	8
Приготовление, оформление и подача щей и борщей.	8
Приготовление отдельных компонентов и соусных полуфабрикатов. Приготовление холодных и горячих соусов, оформление и подача.	8
Приготовление, оформление и подача блюд и гарниров из овощей, бобовых и грибов.	8
Приготовление блюд из яиц. Оформление и подача.	8
Приготовление блюд и гарниров из круп и макаронных изделий.	8
Приготовление, оформление и подача блюд из творога.	8
Приготовление мучных дрожжевых изделий из теста с фаршами, пиццы.	8
Приготовление мучных бездрожжевых блюд и изделий из теста	8
Приготовление и оформление холодных и горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд.	8
Приготовление и оформление бутербродов, гастрономических продуктов порциями и легких закусок.	8
Приготовление, оформление и подача сладких холодных блюд и десертов	8
Приготовление, оформление и подача сладких горячих блюд и десертов	8
Дифференцированный зачет	8
Итого:	168

### Содержание программы:

Учебная практика проводится в учебном кулинарном цехе.

Ознакомление с квалификационными требованиями повара 3-4 разрядов, программой и порядком проведения учебной практики.

Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии. Требования безопасности труда на рабочих местах. Причины травматизма. Виды травм, меры предупреждения травматизма.

Ознакомление с работой технологического оборудования (механического, теплового, холодильного и др.), правил эксплуатации. Ознакомление с работой весов, правила работы с ними. Ознакомление с инвентарем, инструментом и посудой, правила пользования и ухода за ними.

Овладение навыками обработки картофеля и корнеплодов. Переработка, сортировка, мытье и очистка. Ручной и машинный способ. Условия хранения обработанного картофеля. Порядок использования отходов картофеля и корнеплодов. Нарезка: соломка, брусочек, кружочки, ломтики и т.д. Обработка луковых, капустных, зелени, грибов и их нарезка. Способы хранения. Подготовка овощей к фаршированию.

Ознакомление с цехом обработки рыбы, с оборудованием, инвентарем и инструментом, организацией рабочего места, видами поступающего сырья, органолептическая оценка качества рыбы. Овладение навыками обработки рыбы с костным скелетом: оттаивание, очистка, разделка, приготовления полуфабрикатов. Условия и сроки хранения. Приготовление котлетной массы из рыбы, приемы порционирования, формования полуфабрикатов из котлетной массы. Условия и сроки хранения.

Ознакомление с работой мясного цеха. Инвентарь, инструменты, организация рабочего, виды поступающего сырья, органолептическая оценка качества мяса. Ознакомление с обработкой мяса, с приемами кулинарного разуба и обвалки туш, п/туш говядины, свинины, баранины; приготовления полуфабрикатов из мяса. Условия и сроки хранения. Овладение навыков обработки птицы, приготовление п/ф из нее. Приготовление котлетной и рубленой массы. Ознакомление с рецептурой. Овладение навыками приготовления котлетной и рубленой массы и п/ф из нее: порционирование, формование, панирование. Условия и сроки хранения.

Основные способы тепловой обработки: варка, жарка. Вспомогательные и комбинированные способы тепловой обработки. Понятие, режимы.

Овладения навыками приготовления блюд из вареной, припущенной рыбы. Овладения навыками приготовления блюд из жареной и запеченной рыбы. Органолептическая оценка блюд, оформление и отпуск. Овладения навыками приготовления блюд из рыбной котлетной массы. Органолептическая оценка блюд, оформление и отпуск. Требования к качеству блюд из рыбы.

Овладения навыками приготовления блюд из отварного мяса, тушеного, жареного мяса: крупным куском, порционными кусками, мелкокусковым. Органолептическая оценка блюд, оформление и отпуск.

Приготовление котлетной, рубленой массы. Отработка приемов порционирования, формования, панирования. Ознакомления с условиями и сроками хранения полуфабрикатов.

Предварительная подготовка бульонов, их разновидности. Гарниры Заправочные супы. Овладения навыками приготовления пассерованных овощей, муки, томатного пюре, льезона. Овладения навыками пассерования свеклы для борщей, припускания соленых огурцов для рассольников и солянок. Овладения навыками варки супов. Температура и способы подачи супов.

Овладения навыками приготовления соусов. Приготовление бульонов и пассеровок для соусов. Органолептическая оценка блюд, оформление и отпуск.

Приобретение навыков приготовления блюд и гарниров из отварных, припущенных, тушеных овощей и картофеля. Приобретение навыков приготовления блюд из картофельной, капустной, морковной масс, подготовка массы, формовка, панирование, обжаривание. Приобретение навыков приготовления блюд из фаршированных овощей.

Предварительная подготовка круп, бобовых и макаронных изделий. Соотношение крупы, макаронных изделий и жидкости для варки каш. Приобретение навыков приготовления блюд из каш, бобовых, макаронных изделий. Порционирование, оформление и отпуск.

Овладения навыками варки яиц, определение их готовности, блюд из яиц. Органолептическая оценка блюд, оформление и отпуск.

Овладения навыками приготовления теста для блинов, оладий, блинчиков и их выпечки. Подача и отпуск. Приобретение навыков приготовления фаршей, начинок.

Приобретение навыков приготовления бутербродов: подготовка мясных и гастрономических продуктов и хлеба; оформление и отпуск бутербродов.

Приобретение навыков приготовления салатов, винегретов: нарезка ингредиентов, приготовление заправки. Органолептическая оценка блюд, оформление и отпуск.

Приобретение навыков приготовления сладких блюд и напитков: подготовка фруктов, приготовление железированных блюд. Органолептическая оценка блюд, оформление и отпуск.

Дифференцированный зачёт.

Рабочая программа

Производственная практика

2023 г.

Содержание программы производственной практики

Виды работ	Объем часов
Инструктаж по охране труда и технике безопасности на предприятиях общественного питания. Обработка и нарезка овощей и грибов для приготовления блюд и кулинарных изделий.	8
Приобретение навыков подготовки, обработки и приготовления рыбных полуфабрикатов с использованием инструментов и инвентаря.	8
Приобретение навыков приготовления полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины. Разруб, обвалка.	8
Приобретение навыков обработки и приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	8
Приготовление и оформление бутербродов, гастрономических продуктов порциями и легких закусок	8
Приобретение навыков приготовления и оформления холодных и горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд	8
Приготовление, оформление и подача блюд и гарниров из овощей, бобовых и грибов, соблюдая сроки хранения	8
Приобретение навыков приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Оформление и подача	8
Приобретение навыков приготовления блюд из говядины, свинины, баранины. Оформление и подача	8
Приобретение навыков приготовления блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Оформление и подача	8
Приготовление, оформление и подача блюд из творога, из яиц условия и сроки хранения	8
Приобретение навыков приготовления блюд и гарниров из круп и макаронных изделий, оформление, подача и сроки хранения	8
Приготовление, оформление и подача бульонов, отваров щей и борщей, заправочных супов	8
Приобретение навыков приготовления отдельных компонентов и соусных полуфабрикатов. Приготовление холодных и горячих соусов, оформление и подача	8
Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления сладких блюд и десертов, оформление и подача	8
Приготовление мучных дрожжевых блюд и изделий из теста опарным и безопарным способом с фаршами, пиццы.	8
Порционирование, раздача блюд, напитков и кулинарных изделий. Приготовление национальных, фирменных блюд, напитков и кулинарных изделий	8
Дифференцированный зачет	8
Итого:	144

## Содержание программы:

Общие сведения о предприятии общественного питания. Ознакомление с программой и порядком проведения производственной практики. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии. Требования безопасности труда на рабочих местах. Причины травматизма. Виды травм, меры предупреждения травматизма. Основные правила электробезопасности. Пожарная безопасность. Причины пожаров, меры предупреждения. Правила пользования средствами пожаротушения. Правила поведения при пожаре.

Картофельное пюре, картофель жареный (основным способом, во фритюре), капуста тушеная. Котлеты морковные, картофельные, зразы. Запеканка: картофельная, капустная, морковная. Фаршированные овощи: голубцы овощные, рагу из овощей. Оценка блюд, оформление и отпуск.

Макаронные изделия отварные, запеченные с яйцом. Приготовление сырников, ленивых вареников из творога. Приготовление каш: жидких, вязких, рассыпчатых. Рисовая молочная каша с тыквой. Каша боярская.

Приготовление теста для блинов. Блинчики, фаршированные творогом. Приготовление теста для вареников. Вареники с картофельным и капустным фаршами.

Заправочные супы. Щи из свежей капусты с картофелем, щи зеленые. Борщи. Сибирский с фрикадельками, московский, полтавский. Солянки. Сборная мясная, домашняя, из птицы. Рассольники: домашний, по-ленинградски. Приготовление супов-пюре: из картофеля, тыквы, печени.

Соусы: красный основной, белый основной, сметанный и другие.

Приготовление отварной, припущенной рыбы с гарниром, соус польский. Приготовление жареной рыбы: с луком по-ленинградски, с различными гарнирами и соусами (гречневой кашей и сметанным соусом). Приготовление запеченной рыбы. Рыба запеченная с картофелем по-русски.

Блюда из котлетной массы: котлеты, зразы, рулеты с различными фаршами. Приготовление простых блюд из отварного и припущенного мяса, из жареного мяса крупным куском. Подбор соуса и гарнира. Оформление и подача.

Приготовление простых блюд из жареного и тушеного мяса порционным, мелким куском из говядины, свинины. Подбор гарнира, соуса. Оформление и подача. Приготовление простых блюд из запеченного мяса говядины свинины. Оформление и подача. Приготовление блюд из рубленой массы (натуральной, котлетной) из говядины, свинины, баранины. Подбор гарнира, соуса. Оформление и подача.

Приготовление простых блюд из натуральных п/ф из филе птицы. Подбор гарнира, соуса. Оформление и подача. Приготовление простых блюд из рубленой массы (котлетной, кнельной) птицы. Подбор гарнира, соуса. Оформление и подача.

Приготовление и оформление всех видов бутербродов: закрытые, открытые, сэндвичи, канапе. Приготовление и оформление салатов. Приготовление винегретов. Приготовление блюд и закусок из овощей, яиц, грибов. Приготовление паштетов: из печени, курицы.

Приготовление и оформление крема лимонного, мусса. Приготовление суфле: ванильное, шоколадное, ореховое. Приготовление пудингов: яблочный, сахарный. Кисели, самбуки. Приготовление сладких горячих блюд: яблоки печеные.

Приготовление и оформление коктейлей. Напитки.

Дифференцированный зачёт.

## Контроль и оценка результатов обучения по программе учебной и производственной практик

Результаты обучения	Показатели оценки	Методы оценки
<p>-Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.</p> <p>-Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара.</p> <p>-Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара.</p> <p>-Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной и производственной практикам.</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p> <p><b>Итоговый контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практического задания по приготовлению, оформлению и подаче кулинарной или кондитерской продукции в соответствии с видом профессиональной деятельности</p>
<p>-Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>- Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара.</p> <p>- Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара.</p> <p>- Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара.</p> <p>-Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара.</p> <p>-Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара.</p> <p>- Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара.</p> <p>- Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара.</p> <p>- Приготовление блюд из яиц по заданию повара.</p> <p>-Приготовление блюд из творога по заданию повара.</p> <p>- Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной и производственной практикам.</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p> <p><b>Итоговый контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практического задания по приготовлению, оформлению и подаче кулинарной или кондитерской продукции в соответствии с видом профессиональной деятельности</p>



<p>заданию повара.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара.</li> <li>-Приготовление горячих напитков по заданию повара.</li> <li>-Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара.</li> <li>-Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара.</li> <li>-Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара.</li> <li>-Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара.</li> <li>- Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара.</li> <li>- Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.</li> <li>- Помощь повару в производстве ложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации.</li> <li>- Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара.</li> <li>-Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>-Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</li> <li>-Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</li> <li>-Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.</li> <li>-Подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий.</li> <li>-Контроль выполнения помощником повара заданий.</li> <li>-Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.          Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>          экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:          - заданий по учебной и производственной практикам.</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>          экспертное наблюдение и оценка выполнения:          - практических заданий на зачете;          - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p> <p><b>Итоговый контроль:</b>          экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практического задания по приготовлению, оформлению и подаче кулинарной или кондитерской продукции в соответствии с видом профессиональной</p>

кулинарных изделий.		деятельности
<p>-Разработка меню/ ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>-Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>-Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>-Нарезка и формовка овощей и фруктов.</p> <p>-Приготовление и оформление канапе и легких закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>-Приготовление и оформление холодных и горячих закусок.</p> <p>-Приготовление и оформление холодных рыбных и мясных блюд.</p> <p>-Приготовление и оформление супов, отваров и бульонов.</p> <p>-Приготовление и оформление горячих и холодных соусов.</p> <p>-Приготовление и оформление блюд из овощей и грибов.</p> <p>-Приготовление и оформление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных.</p> <p>-Приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи.</p> <p>-Приготовление и оформление блюд из творога, сыра, макаронных изделий.</p> <p>-Приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента.</p> <p>-Приготовление и оформление холодных и горячих десертов.</p> <p>-Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд.</p> <p>-Контроль хранения и расхода продуктов на производстве.</p> <p>-Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>-Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>-Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной и производственной практикам.</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p> <p><b>Итоговый контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практического задания по приготовлению, оформлению и подаче кулинарной или кондитерской продукции в соответствии с видом профессиональной деятельности</p>

## 5. Организационно-педагогические условия реализации программы.

Обеспечение программы профессионального обучения для профессиональной подготовки по профессии рабочего Повар включает в себя:

- кадровое обеспечение;
- учебно-методическое и информационное обеспечение;
- материально-техническое обеспечение.

### Кадровое обеспечение

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы. Педагогические работники, реализующие программу профессионального обучения для профессиональной подготовки по профессии рабочего Повар имеют высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование по направлению подготовки "Образование и педагогика" или в области, соответствующей преподаваемому предмету, без предъявления требований к стажу работы, либо высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование и дополнительное профессиональное образование по направлению деятельности в образовательном учреждении без предъявления требований к стажу работы. Обязательна стажировка в профильных организациях не реже 1 -го раза в 3 года.

### Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария - М.: Издательский центр «Академия», 2017.
2. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум - М.: Издательский центр «Академия», 2017.

Дополнительные источники:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. М.: ИКТЦ «Лада» 2018.
2. Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий. М. Гамма Пресс, 2018.
3. Потапова И.И. Основы технологии производства продукции общественного питания: учеб. пособие / И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. – М.: Издательский центр «Академия», 2008.
3. Потапова И.И. Первичная обработка продуктов: учеб. пособие / И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.
4. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
5. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
6. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М., Экономика, 2018
7. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
8. ГОСТ Р 50763-07 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

9. ГОСТ Р 50762-07 «Общественное питание. Классификация предприятий»
10. Семиряжко Т.Г., Дерюгина М.Ю., Кулинария. Контрольные материалы. - М.: Издательский центр «Академия», 2018.
11. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Потапова Л.И., Производственное обучение профессии «Повар»: учеб. пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.
12. Потапова И.И. Основные технологии производства продукции общественного питания: учеб. пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2008.
13. Журнал «Гастроном».
14. Профессиональный кулинарный журнал «Общественное питание».
15. Журнал «Школа гастронома».
16. Журнал «Школа гастронома. Коллекция рецептов».
17. Журнал «Торговое оборудование».

Интернет – ресурсы:

1. Миллион меню [электронный ресурс], - форма доступа - свободный. Сайт <http://www.100menu.ru>
2. Кухарка [электронный ресурс], - форма доступа - свободный. Сайт <http://www.kuharka.ru>
3. Кулинарный эдем [электронный ресурс], - форма доступа - свободный. Сайт <http://www.kedem.ru>
4. Большая домашняя кулинария [электронный ресурс].-форма доступа свободный. Сайт <http://supercook.ru>
5. Готовые блюда сегодня [электронный ресурс].-форма доступа - свободный. Сайт <http://www.readumealstoday.ru>

#### Материально-техническое обеспечение

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- комплект учебной мебели;
- наглядные средства обучения:
- мультимедийный комплекс (компьютер, проектор, экран)
- программное обеспечение общего и профессионального назначения,
- методические пособия: комплекты учебно-методической документации,
- наглядные пособия (огнетушители, индивидуальные средства защиты и др.)

Для проведения практических работ и учебной практики необходимо: оборудование учебной кухни ресторана и технологическое оснащение рабочих мест.

Оборудование учебной кухни ресторана:

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- Весы настольные электронные;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;  
Плита электрическая;  
Фритюрница;  
Электрогриль (жарочная поверхность);  
Шкаф холодильный;  
Шкаф морозильный;  
Шкаф шоковой заморозки;  
Льдогенератор;  
Тестораскаточная машина;  
Планетарный миксер;  
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);  
Мясорубка;  
Овощерезка или процессор кухонный;  
Слайсер;  
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;  
Миксер для коктейлей;  
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);  
Машина для вакуумной упаковки;  
Кофемашина с капучинатором;  
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);  
Кофемолка;  
Газовая горелка (для карамелизации);  
Набор инструментов для карвинга;  
Овоскоп;  
Нитраттестер;  
Машина посудомоечная;  
Стол производственный с моечной ванной;  
Стеллаж передвижной;  
Моечная ванна двухсекционная.

## 6. Формы аттестации

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения теоретических, практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, а также путем выполнения обучающимися практической квалификационной работы.

Текущий и промежуточный контроль проводится преподавателем в процессе проведения занятий теоретического обучения в форме устных опросов или контрольных работ, которые позволяют определить соответствие/несоответствие индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета или экзамена проводится за счёт часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или практики.

Профессиональное обучение по данной программе включает 3 этапа: теоретическое обучение, которое завершается итоговым контролем в форме экзамена, дифференцированного зачета; учебная практика, которая завершается дифференцированным зачетом в учебном кулинарном цехе; производственная практика, которая проводится на предприятиях общественного питания и завершается дифференцированным зачетом.

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена, в ходе которого осуществляется проверка теоретических знаний и выполнение индивидуального практического задания (практическая квалификационная работа).

Экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов, классов, категорий по соответствующей профессии.

Экзамен проводится квалификационной комиссией, которая формируется приказом руководителя образовательной организации. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

По результатам реализации программы, на основании протоколов лицам, завершившим обучение по программе профессиональной подготовки, присваивается квалификация (профессия), разряд и выдается свидетельство.

Оценка отлично – аттестуемый студент уверенно и точно владеет приемами работ практического задания, соблюдает требования к качеству производимой работы, умело пользуется оборудованием, инструментами, рационально организует рабочее место, соблюдает требования безопасности и охраны труда.

Оценка хорошо - владеет приемами работ практического задания, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым, правильно организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда.

Оценка удовлетворительно - ставится при недостаточном владении приемами работ практического задания, наличии ошибок, исправляемых с помощью мастера, отдельных несущественных ошибок в организации рабочего места и соблюдении требований безопасности труда;

Оценка неудовлетворительно – аттестуемый студент не умеет выполнять приемы работ практического задания, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, требования безопасности труда не соблюдаются

## 7. Фонды оценочных средств

Задания для проведения квалификационного экзамена

### Задание 1

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 1.1-1.4

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете пользоваться сборником рецептур; нормативно - технической документацией (ГОСТы на сырьё, Сан Пины); калькулятором; соответствующим оборудованием и инвентарем, инструментами и приспособлениями.

Место выполнения задания Учебная кухня ресторана

Время выполнения задания 2 часов

Задание:

1. Охарактеризовать требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии при механической кулинарной обработке картофеля.
2. Составить технологическую карту согласно заданию.
3. Приготовить картофельное пюре. Организовать рабочее место. Подобрать оборудование, инвентарь, посуду. Провести бракераж
4. Приготовить бефстроганов с гарниром на 2 порции с выходом 75г.

### Задание 2

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 1.1-1.4

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете пользоваться сборником рецептур; нормативно - технической документацией (ГОСТы на сырьё, Сан Пины); калькулятором; соответствующим оборудованием и инвентарем, инструментами и приспособлениями.

Место выполнения задания Учебная кухня ресторана

Время выполнения задания 2 часов

Задание:

1. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов для приготовления рыбной котлетной массы.
  2. Составить технологическую карту согласно заданию
  3. Приготовить картофель жареный во фритюре. Подобрать оборудование, инвентарь, посуду. Провести бракераж
  4. Приготовить котлеты рыбные с гарниром на 2 порции с выходом 75г.
- Оформление и подача.

### Задание 3

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 1.1-1.4

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете пользоваться сборником рецептов; нормативно - технической документацией (ГОСТы на сырьё, Сан Пины); калькулятором; соответствующим оборудованием и инвентарем, инструментами и приспособлениями.

Место выполнения задания Учебная кухня ресторана

Время выполнения задания 2 часов

Задание:

1. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов для приготовления мясной котлетной массы.
2. Составить технологическую карту согласно заданию.
3. Приготовить картофель, жаренный основным способом. Подобрать оборудование, инвентарь, посуду. Провести бракераж. Отпуск.
4. Приготовить котлеты мясные на 3 порции с выходом готового блюда 50г. Оформление и подача.

#### **Задание 4**

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 1.1-1.4

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете пользоваться сборником рецептов; нормативно - технической документацией (ГОСТы на сырьё, Сан Пины); калькулятором; соответствующим оборудованием и инвентарем, инструментами и приспособлениями.

Место выполнения задания Учебная кухня ресторана

Время выполнения задания 2 часов

Задание:

1. Подготовки сырья к работе: овощи, крупы, мясной фарш., соус сметанный.
2. Составить технологическую карту согласно заданию.
3. Приготовить 5 порции фарша мясного с рисом. Подобрать оборудование, инвентарь, посуду. Провести бракераж.
4. Приготовить голубцы с мясным фаршем на 5 порций. Оформление и подача.

#### **Задание 5**

Коды проверяемых профессиональных и компетенций:

ПК 1.1-1.4

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете пользоваться сборником рецептов; нормативно - технической документацией (ГОСТы на сырьё, Сан Пины); калькулятором; соответствующим оборудованием и инвентарем, инструментами и приспособлениями.

Место выполнения задания Учебная кухня ресторана

Время выполнения задания 2 часов



Задание:

1. Подготовка кабачков к фаршированию.
2. Составить технологическую карту на полуфабрикат кабачки, фаршированные мясным фаршем; выход готового блюда 150 г
3. Приготовить мясной фарш. Подобрать оборудование, инвентарь, посуду. Провести бракераж.
4. Приготовить 2 порции кабачки, фаршированные мясным фаршем. Оформление и подача.

### **Задание 6**

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 1.1-1.4

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете пользоваться сборником рецептур; нормативно - технической документацией (ГОСТы на сырьё, Сан Пины); калькулятором; соответствующим оборудованием и инвентарем, инструментами и приспособлениями.

Место выполнения задания Учебная кухня ресторана

Время выполнения задания 2 часов

Задание:

1. Подготовка сырья к работе.
2. Составить технологическую карту борща украинского с выходом 500гр.
3. Приготовить пампушки для борща украинского. Подобрать оборудование, инвентарь, посуду. Провести бракераж.
4. Приготовить борщ украинский на 2 порции с выходом 500гр. шницель по-столичному. Оформление и подача.

### **Задание 7**

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 1.1-1.4

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете пользоваться сборником рецептур; нормативно - технической документацией (ГОСТы на сырьё, Сан Пины); калькулятором; соответствующим оборудованием и инвентарем, инструментами и приспособлениями.

Место выполнения задания Учебная кухня ресторана

Время выполнения задания 2 часов

Задание:

1. Охарактеризовать методы обработки и способы разделки домашней птицы. Приготовление полуфабрикат на шницель по-столичному
2. Составить технологическую карту на шницель по-столичному.
3. Приготовить гарнир цветная капуста жаренная. Подобрать оборудование, инвентарь, посуду. Провести бракераж.

#### 4. Приготовление шницеля по-столичному с гарниром. Оформление и подача.

##### **Задание 8**

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 1.1-1.4

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете пользоваться сборником рецептов; нормативно - технической документацией (ГОСТы на сырьё, Сан Пины); калькулятором; соответствующим оборудованием и инвентарем, инструментами и приспособлениями.

Место выполнения задания Учебная кухня ресторана

Время выполнения задания 2 часов

Задание:

1. Подготовка сырья к работе для приготовления зраз картофельных.
2. Составить технологическую карту на зразы картофельные; выход готового блюда 200 г
3. Подготовка фарша для приготовления зраз картофельных. Подобрать оборудование, инвентарь, посуду. Провести бракераж.
4. Приготовить 2 порции полуфабрикат зразы картофельные. Оформление и подача.

##### **Задание 9**

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 1.1-1.4

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете пользоваться сборником рецептов; нормативно - технической документацией (ГОСТы на сырьё, Сан Пины); калькулятором; соответствующим оборудованием и инвентарем, инструментами и приспособлениями.

Место выполнения задания Учебная кухня ресторана

Время выполнения задания 2 часов

Задание:

1. Произвести механическую кулинарную обработку полуфабриката рыба жаренная в тесте.
2. Составить технологическую карту на полуфабрикат рыба, жаренная в тесте.
3. Приготовление соуса томатного. Подобрать оборудование, инвентарь, посуду. Провести бракераж.
4. Приготовить 2 порции рыба жаренная в тесте. Оформление и подача.

##### **Задание 10**

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 1.1-1.4

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете пользоваться сборником рецептов; нормативно - технической

документацией (ГОСТы на сырьё, Сан Пины); калькулятором; соответствующим оборудованием и инвентарем, инструментами и приспособлениями.

Место выполнения задания Учебная кухня ресторана

Время выполнения задания 2 часов

Задание:

1. Приготовить полуфабрикат из свинины

2. Составить технологическую карту согласно задания.

3. Приготовить гарнир рис отварной. Подобрать оборудование, инвентарь, посуду. Провести бракераж.

4. Приготовить поджарку из свинины с гарниром порции с выходом готового блюда 75г. Оформление и подача.

### **Задание 11**

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 1.1-1.4

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете пользоваться сборником рецептов; нормативно - технической документацией (ГОСТы на сырьё, Сан Пины); калькулятором; соответствующим оборудованием и инвентарем, инструментами и приспособлениями.

Место выполнения задания Учебная кухня ресторана

Время выполнения задания 2 часов

Задание:

1. Приготовление мясного рубленого фарша.

2. Составить технологическую карту на полуфабрикат бифштекс рубленый на 10 порций.

3. Приготовить гарнир картофель жаренный. Подобрать оборудование, инвентарь, посуду. Провести бракераж.

4. Приготовить бифштекс рубленый с гарниром. Оформление и подача.

### **Задание 12**

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 1.1-1.4

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете пользоваться сборником рецептов; нормативно - технической документацией (ГОСТы на сырьё, Сан Пины); калькулятором; соответствующим оборудованием и инвентарем, инструментами и приспособлениями.

Место выполнения задания Учебная кухня ресторана

Время выполнения задания 2 часов

Задание:

1. Подготовить сырьё для приготовления суп картофельный с мясными фрикадельками.

2. Составить технологическую карту суп картофельный с мясными фрикадельками.
3. Приготовление мясных фрикаделек. Подобрать оборудование, инвентарь, посуду. Провести бракераж.
4. Приготовить суп картофельный с мясными фрикадельками. Оформление и подача.

### **Задание 13**

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 1.1-1.4

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете пользоваться сборником рецептур; нормативно - технической документацией (ГОСТы на сырьё, Сан Пины); калькулятором; соответствующим оборудованием и инвентарем, инструментами и приспособлениями.

Место выполнения задания Учебная кухня ресторана

Время выполнения задания 2 часов

Задание:

1. Охарактеризовать правила охраны и безопасности труда при механической кулинарной обработки рыбы.
2. Составить технологическую карту согласно заданию.
3. Приготовить картофельное пюре. Подобрать оборудование, инвентарь, посуду. Провести бракераж.
4. Приготовить 2 порции котлеты рыбные с гарниром. Оформление и подача.

### **Задание 14**

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 1.1-1.4

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете пользоваться сборником рецептур; нормативно - технической документацией (ГОСТы на сырьё, Сан Пины); калькулятором; соответствующим оборудованием и инвентарем, инструментами и приспособлениями.

Место выполнения задания Учебная кухня ресторана

Время выполнения задания 2 часов

Задание:

1. Механическая кулинарная обработка мяса говядины и приготовление гуляша. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
2. Составить технологическую карту согласно задания.
3. Приготовить вязкую гречневую кашу. Подобрать оборудование, инвентарь, посуду. Провести бракераж.
4. Приготовить гуляш с гарниром. Оформление и подача.

### **Задание 15**

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 1.1-1.4

**Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете пользоваться сборником рецептур; нормативно - технической документацией (ГОСТы на сырьё, Сан Пины); калькулятором; соответствующим оборудованием и инвентарем, инструментами и приспособлениями.

Место выполнения задания Учебная кухня ресторана

Время выполнения задания 2 часов

**Задание:**

1. Подготовка сырья для запеканки из творога.
2. Составить технологическую карту согласно заданию.
3. Приготовить соус сладкий. Подобрать оборудование, инвентарь, посуду. Провести бракераж.
4. Приготовить запеканку из творога с соусом сладким. Оформление и подача.