


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«АКБУЛАКСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»



УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГАПОУ
«Акбулакский
политехнический техникум»

Е.В. Симакова 
«01» 09 2023 г.

Программа профессиональной подготовки по профессии
16675 Повар (3 квалификационный разряд).

СОДЕРЖАНИЕ

I. Пояснительная записка

II. Учебный план

III. Рабочие программы учебных дисциплин (Приложение 1)

1. Программа дисциплины «Кулинария»

2. Программа дисциплины «Товароведение пищевых продуктов»

3. Программа дисциплины «Основы физиологии, санитарии и гигиены»

4. Программа дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания»

5. Программа дисциплины «Организация производства предприятий общественного питания»

6. Программы профессионального цикла: «Производственное обучение»

IV. Планируемые результаты освоения программы

V. Условия реализации программы

VI. Система оценки результатов освоения программы

VII. Фонд оценочных средств.

I. Пояснительная записка

Программа профессионального обучения «Повар» 3 разряда

ГАПОУ «Акбулакский политехнический техникум»

I. Пояснительная записка

Программа профессионального обучения **16675** «Повар» 3 разряда (далее - образовательная программа) разработана в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. N 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения», ПРИКАЗОМ МИНИСТЕРСТВА ТРУДА И СОЦИАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ от 8 сентября 2015 г. N 610н «ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО СТАНДАРТА "ПОВАР"».

Содержание программы представлено учебным и календарным планом, рабочими программами учебных дисциплин, планируемыми результатами освоения программы; условиями реализации программы, системой оценки результатов освоения программы.

Цель, задачи образовательной программы: подготовка квалифицированных рабочих и служащих по профессиональному обучению 1667 «Повар», формирование профессиональных компетенций, позволяющих обучающимся использовать усвоенные знания, умения, навыки и способы деятельности и применять их в реальной жизни.

Сроки реализации программы 3 месяца (12 недель)

Наполняемость учебной группы не должна превышать 30 человек.

Продолжительность учебного часа теоретических и практических занятий должна составлять 1 академический час (45 минут).

Программа профессиональной подготовки, завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена (с привлечением работодателя), включающий в себя:

- проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках по соответствующей профессии рабочих;

- практическую квалификационную работу

Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и практических навыков по данной программе и установления на этой основе лицам, успешно **освоившим программу «Повар»**, уровня квалификации по завершении обучения: «Повар – 3 разряда» и выдается свидетельство о профессии рабочего должности служащего.

Основная цель вида профессиональной деятельности по профессии «Повар» (3 разряда): Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

Обобщенные трудовые функции: Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара.

II. Учебный план

Код: 16675«Повар»

Цель обучения: подготовка рабочих по профессии «Повар» 3 разряда

Срок обучения: 3 месяца, 450 часов

Форма обучения: очная

№ п/п	Учебные циклы	Всего часов	В том числе		Форма промежуточной аттестации
			Лекции	Практические занятия	
	Профессиональная подготовка	450			
1.	Общепрофессиональный цикл	86			
1.1.	«Кулинария»	40	40		экзамен
1.2.	«Товароведение пищевых продуктов»	10	10		
1.3	«Основы физиологии, санитарии и гигиены»	6	6		
1.4	«Оборудование предприятий общественного питания»	20	20		
1.5	«Организация производства предприятий общественного питания»	10			
2.	Профессиональный цикл	360			
1.	Производственное обучение	360			
2	Консультации	2			
3	Квалификационный экзамен	2			
	Всего часов:	450			

Рабочие программы учебных дисциплин:

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Кулинария-40 часов

по профессии **16675 Повар 3 разряд**. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

Организация-разработчик: ГАПОУ «Акбулакский политехнический техникум»

Разработчик: Балахонова Елена Николаевна- преподаватель специальных дисциплин .

Рецензенты: Пеньшина Ирина Петровна- заместитель директора по УПР.

Рекомендована Методическим советом ГАПОУ «Акбулакский политехнический техникум», протокол №__ от _____ 20__ г.

Рассмотрена методической комиссией _____, протокол №__ от _____ 20__ г.

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Кулинария»

1.Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью профессиональной образовательной программы в соответствии с профессиональным стандартом утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610н

1.1 В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать

Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания.

Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения.

Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий.

Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству.

Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.

Правила и технологии расчетов с потребителями.

Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Кулинария»

1.2. Объем учебной дисциплины и вида учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	40
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	40

Тематический план и содержание учебной дисциплины «Кулинария»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
		2
Обработка, нарезка овощей и их кулинарное назначение	Содержание	
	1. Введение. Обработка нарезка овощей и их кулинарное назначение	1
	2. Обработка и нарезка луковых овощей, обработка плодовых овощей.	1
	3. Обработка и нарезка салатно-шпинатных ,пряных ,десертных овощей 4. Бутерброды. Салаты из сырых и вареных овощей	1
Разделка, обвалка туш мяса.	Содержание	
	1. Разделка, обвалка говядины ,свинины ,баранины	3
Натуральные мясные полуфабрикаты.	Содержание	
	1. Натуральные мясные полуфабрикаты, крупнокусковые, порционные.	1
	2. Натуральные мясные полуфабрикаты, крупнокусковые, порционные ,мелкокусковые для жаренья.	1

	3.	Обработка сельскохозяйственной птицы	1
Предварительная кулинарная обработка соленой и маринованной рыбы	1.	Предварительная кулинарная обработка соленой и маринованной рыбы	1
	3	Приемы тепловой обработки	1
Общие правила варки супов, борщей, рассольников	1	Общие правила варки заправочных супов, борщей, рассольников.	2
	2	Супы картофельные с крупами, бобовыми, макаронными изделиями	3
	3	Супы молочные. Окрошка	4
Блюда из овощей	1	Отварные, припущенные, жареные овощи, блюда и гарниры.	1
	2	Тушеные и запеченные овощи, блюда и гарниры	2
Блюда из каш и макаронных изделий	1	Рассыпчатые, вязкие и жидкие каши	
	2	Блюда из макаронных изделий	
Блюда из мяса	1	Отварное ,жареное мясо крупным куском, порционным, мелкокусковым	2
	2	Мясо тушеное крупным, порционным, мелкокусковым куском.	2
	3	Блюда из натуральной, рубленой и котлетной массы	1
Блюда из рыбы.	1	Отварные, припущенные рыбные блюда.	3

	2	Жареные, запеченные рыбные блюда.	1
	3	Отварные. Жареные и запеченные блюда	1
Блюда из творога	1	Блюда из творога	1
Холодные и горячие сладкие блюда	1	Холодные и горячие сладкие блюда	1
	2	Горячие напитки	1
		итого	40

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Кулинария»

3.1 Требование к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- набор мебели для обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект учебно-наглядных пособий.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор;
- цифровой микроскоп.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы .

1. Технология кулинарной продукции: учеб. пособие для студ. Учреждений сред. Проф. Образования / Л.З. Шильман. - 3-е изд., стер. - М: ИЦ "Академия", 2014
2. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности: Учебное пособие: в 2 ч. 2-е изд., испр. - М: Академкнига/Учебник, 2011
3. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий: учеб. пособие/ И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. - 2-е изд., стьер. - М: ИЦ "Академия", 2012
4. Производственное обучение профессии "Повар". В 4 ч. ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для нач. проф. Образования/ В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др. - 7-е изд., стер. - М: ИЦ "Академия", 2013
5. Технология продукции общественного питания: учебник / под ред. А.С. Ратушного. - М.: Дашков и К°, 2016. - 336 с.: табл. - [Электронный ресурс]. - URL: [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426459](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426459)
6. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки: учеб. пособие/ И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. - 2-е изд., стер. - М: ИЦ "Академия", 2013
7. ехнология кулинарной продукции: учеб. пособие для студ. Учреждений сред. Проф. Образования / Л.З. Шильман. - 3-е изд., стер. - М: ИЦ "Академия", 2014
8. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий: учеб. пособие/ И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. - 2-е изд., стьер. - М: ИЦ "Академия", 2012
9. Т ехнология кулинарной продукции: учеб. пособие для студ. Учреждений сред. Проф. Образования / Л.З. Шильман. - 3-е изд., стер. - М: ИЦ "Академия", 2014
10. Производственное обучение профессии "Повар" в 4 частях. Ч.3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: учеб пособие для нач проф образования/ В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др.- 7-е изд., стер. М: ИЦ "Академия", 2013
11. Разработка технологий рыбных полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции из них для школьного питания/ Л.Г. Ермош, Т.Н. Сафронова, О.М. Евтухова, Т.Л. Камоза. - Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2013. - 186 с. : схем., табл., граф. - [Электронный ресурс]. - URL: [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=364061](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=364061)
12. Производственное обучение профессии "Повар". В 4 ч. ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для нач. проф. Образования/ В.П.

- Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др. - 7-е изд., стер. - М: ИЦ "Академия", 2013
13. Производственное обучение профессии "Повар" в 4 частях. Ч.3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: учеб пособие для нач проф образования/ В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др. - 7-е изд., стер. М: ИЦ "Академия", 2013
 14. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки: учеб. пособие/ И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. - 2-е изд., стер. - М: ИЦ "Академия", 2013
 15. Производственное обучение профессии "Повар". В 4 ч. ч. 1. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. пособие для нач. проф. Образования/ В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Потапова др. - 7-е изд., стер. - М: ИЦ "Академия", 2013
 16. Производственное обучение профессии "Кондитер". В 2 ч. Ч.2: учеб пособие для нач проф образования/В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Н.Н. Беломестная, Н.В. Доценко. - 4-е изд., стер. М: ИЦ "Академия", 2013
 17. Технология продукции общественного питания: учебник / под ред. А.С. Ратушного. - М.: Дашков и К°, 2016. - 336 с.: табл. - [Электронный ресурс]. - URL: [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426459](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426459)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»

по профессии **16675 Повар 3 разряд**. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

Организация-разработчик: ГАПОУ «Акбулакский политехнический техникум»

Разработчик: Балахонова Елена Николаевна- преподаватель специальных дисциплин .

Рецензенты: Пеньшина Ирина Петровна- заместитель директора по УПР.

Рекомендована Методическим советом ГАПОУ «Акбулакский политехнический техникум», протокол №__ от _____ 20__ г.

Рассмотрена методической комиссией _____, протокол №__ от _____ 20__ г.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы Программа учебной дисциплины является частью программы профессионального образования и может быть использована в профессиональном обучении (в программах повышения квалификации и переподготовки).

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины – результаты освоения дисциплины:
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен: разряда
должны знать: признаки и органолептические методы определения доброкачественности продуктов должен уметь : определять доброкачественность продуктов

1.3. Количество часов отведенных на освоение программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 10 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Товароведение пищевых продуктов»

1.2. Объем учебной дисциплины и вида учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	10
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	10

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение Кабинет « Технология кулинарного производства» Оборудование учебного кабинета: - посадочные места по количеству обучающихся; - рабочее место преподавателя; Технические средства обучения: - компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в ходе текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. Образовательное учреждение, реализующее подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль успеваемости проводится преподавателем в процессе проведения лабораторно – практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися внеаудиторной самостоятельной работы.

Обучение по учебной дисциплине завершается промежуточной аттестацией, в виде зачета в форме выполнения тестовых заданий, который проводит преподаватель. Для промежуточной аттестации и текущего контроля успеваемости преподавателем создаются фонды оценочных средств (ФОС), которые включают в себя контрольноизмерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблицы).

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- признаки и органолептические методы определения доброкачественности продуктов должен уметь : -определять доброкачественность продуктов . Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения

1 2 Умения: определять доброкачественность продуктов Лабораторно - практические работы

Знания: - признаки и органолептические методы признаки и органолептические методы

определения доброкачественности продуктов Устный опрос Оценка индивидуальных

образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с

универсальной шкалой (таблица). Процент результативности (правильных ответов) Качественная

оценка индивидуальных образовательных достижений балл (отметка) вербальный аналог $90 \div 100 \cdot 5$

отлично 80 ÷ 89 4 хорошо 70 ÷ 79 3 удовлетворительно менее 70 2 не удовлетворительно

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Оборудование предприятий общественного питания.

по профессии **16675 Повар 3 разряд.**

1.1. Область применения рабочей программы

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью профессиональной образовательной программы в соответствии с профессиональным стандартом утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610н

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

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;

знать:

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых для подготовки сырья, блюд и гарниров, правила их безопасного использования;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления супов и соусов правила их безопасного использования
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы, правила их безопасного использования
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы, правила их безопасного использования
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления холодных блюд и закусок, правила их безопасного использования
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сладких блюд и напитков, правила их безопасного использования

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, правила их безопасного использования

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	14
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	14
<i>Итого</i>	<i>14</i>

Тематический план и содержание учебной дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Раздел 1 Виды механического оборудования		5
Тема 1.1 Общие сведения о машинах. Машины для обработки овощей	Содержание учебного материала Требования к материалам, используемым для изготовления машин. Основные части и детали машин. Картофелеочистительная машина МОК 125. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Возможные неисправности в работе. Безопасные условия труда	1
Тема 1.2 Овощерезательные машины	Общая характеристика овощерезательных машин: назначение, устройство, правила эксплуатации, принцип действия. Овощерезательные машины МРО – 200, ПУ – 06. Инвентарь для обработки овощей: разделочные доски, карбовочный нож, нож для доочистки овощей, ножи для фигурной нарезки овощей. Безопасные условия труда	1
Тема 1.3 Оборудование и инвентарь для обработки мяса, рыбы и домашней птицы	Машины для обработки мяса МИМ – 82, МИМ 105. Фаршемешалка МС – 150. Рыбоочиститель РО – 1М. устройство, принцип действия, правила эксплуатации, безопасные условия труда	2
Тема 1.4. Производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок	Устройство, правила эксплуатации электронных весов, слайсеров. Устройство, правила эксплуатации слайсеров. Безопасные условия труда. Характеристика производственного инвентаря и приспособлений, используемых в холодном цехе	1
Раздел 2 Виды теплового технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых для приготовления горячих блюд		5
Тема 2.1 Варочно-жарочное оборудование	Содержание учебного материала Устройство, правила эксплуатации ПЭСМ – 4 ШБ, Пароконвектомата, СВЧ – печи, безопасные условия труда	2

Тема 2.2 Жарочное оборудование	Характеристика жарочного оборудования: устройство, правила эксплуатации электрической сковороды СЭ 1, фритюрницы ФЭСМ – 20, жарочного шкафа ШЖЭСМ – 2К	2
Тема 2.3 Оборудование для раздачи пищи	Устройство, правила эксплуатации, принцип действия мармитов для первых блюд МСЭСМ-3, для вторых блюд МСЭСМ-110	1
Итого:		14

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

Технология кулинарного производства и лаборатории.

Оборудование учебного кабинета :

Набор ученической мебели

Набор мебели для преподавателя

Комплект учебно- нормативной документации

Дидактические средства обучения:

- плакаты «Организация рабочего места цехов ПОП»
- карточки - задания
- комплект тестовых заданий
- презентации по темам программы
- видеоматериалы

Технические средства обучения:

- компьютер
- мультимедиа проектор
- экран

3.2. Информационное обеспечение обучения

Нормативная литература:

- ГОСТР 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению»
- ГОСТР 50762-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению»
- ГОСТР 50764-95 «Общественное питание. Классификация предприятий»
- ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»

Основные источники:

1. Елхина В.Д. «Механическое оборудование предприятий общественного питания» учебное пособие для нач. проф. Образования /справочник М: издательский центр «Академия», 2015.
2. Золин П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» учебное пособие для сред.проф. образования – М; ИРПО, издательский центр «Академия», 2015.
3. Калинина В.М. «Техническое оснащение и охрана трудв в общественном питании» Учеб.пособие для нач. проф. Образования 3-е изд. «Академия», 2015.
4. Марыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания учебное пособие (профессиональное образование) М: ИД «Форум», 2016.
5. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания». Учебник изд 5-е , доп. и перер. – Ростов н/Д, 2015.

Дополнительные источники:

1. Васюкова А.Т. «Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании» Учебное пособие 2-е изд. Испрв. И допол. – М: Издательство - торговая корпорация «Дашков и К», 2015

Интернет ресурсы

<http://www.hrm.ru/organizacija-rabochego-mesta>

Отечественные журналы

1. «Гастроном», 2015 – 2016 г

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контрольи оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
---	--

<p>- уметь выбрать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;</p> <p>- знать оборудования и производственного инвентаря для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов</p>	<p>Устный опрос,</p>
<p>- уметь выбрать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;</p> <p>- знать виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых для подготовки сырья, блюд и гарниров, правила их безопасного использования;</p>	<p>Устный опрос,</p>
<p>- уметь выбрать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;</p> <p>- знать виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления супов и соусов правила их безопасного использования</p>	<p>Устный опрос</p>
<p>- уметь выбрать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>- знать виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы, правила их безопасного использования</p>	<p>Устный опрос</p>
<p>- уметь выбрать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;</p> <p>- знать виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления холодных блюд и закусок, правила их безопасного использования.</p>	
<p>- уметь выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;</p> <p>- знать виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря для</p>	<p>Устный опрос</p>

<p>приготовления сладких блюд и напитков, правила их безопасного использования.</p>	
<p>-уметь выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>- знать виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, правила их безопасного использования</p>	<p>Устный опрос</p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.

по профессии **16675 Повар 3 разряда.**

2.1. Область применения рабочей программы:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью профессиональной программы в соответствии с профессиональным стандартом утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610н

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

- понятие спроса и предложения на рынке услуг;
- особенности формирования, характеристику современного состояния и перспективы развития сферы обслуживания;
- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в области профессиональной деятельности;
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- типовые локальные акты организации;
- организационно-правовые формы организаций;
- формы оплаты труда.

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

- ориентироваться в общих вопросах экономики сферы обслуживания и организаций сферы обслуживания;
- применять экономические и правовые знания при освоении профессиональных модулей и профессиональной деятельности;
- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства.

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	10
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	10

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины:
ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов (макс)	Уровень усвоения
1	2	3	4
Раздел 1.	Особенности сферы обслуживания в условиях современного рынка	3	
Тема 1.1	Особенности организации (сферы обслуживания) в современных условиях рынка		
	Содержание учебного материала: Сфера обслуживания и организация- понятие и основные признаки. Классификация организаций по признакам, экономическому назначению, размерам. Организационно-правовые формы организаций в сфере обслуживания	3	2
Раздел 2	Экономика предприятия сферы обслуживания		
Тема 2.1.	Рыночная цена. Способы формирования рыночной цены.		
	Содержание учебного материала: Экономическая сущность рыночной цены. Процесс формирования цен на товары и услуги. Факторы, влияющие на формирование цен..	3	2
Раздел 3	Кадры и оплата труда в сфере услуг		

Тема 3.1.	Содержание учебного материала: Кадры организации, их классификация. Эффективное использование кадров в коммерческой деятельности. Формы и системы оплаты труда в рыночной экономике. Показатели движения кадров. Оплата труда в сфере услуг.	4	2
	Итого	10	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета экономики и организации, финансов, налогов и налогообложения и кабинета Права, правового и документационного обеспечения профессиональной деятельности.

Оборудование учебного кабинета:

комплект ученической мебели;

рабочее место преподавателя;

комплект учебно- методической документации;

средства обучения:

1. Раздаточный материал:

- Практические задания.
- Тесты.
- Ситуационные задачи.

2. Наглядные пособия – презентации по темам:

- Предприятие как хозяйствующий субъект
- Собственность в рыночной экономике
- Организационно-правовые формы предприятий (организаций)
- Трудовые ресурсы предприятий (организаций)
- Формы и системы оплаты труда
- Себестоимость продукции
- Прибыль предприятия
- Трудовое право как отрасль права
- Способы защиты прав потребителей
- Понятие, содержание и виды трудового договора. Заключение трудового договора и оформление трудовых отношений

Технические средства обучения:

- компьютер,
- проектор,

- экран

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы Нормативно - правовые акты

1. Закон РФ « О защите прав потребителей».
2. Закон РФ «О занятости населения РФ».
3. Трудовой кодекс РФ.

Основные источники:

- 1.Пелих А.С. Экономика отрасли, Ростов-на-Дону, «Феникс», 201.
- 2.Скляренко В.К., Экономика предприятия, учебное пособие, М-; ИНФРА-М, 2015
- 3.Кнышова Е.Н., Панфилова Е.Е., учебник, Экономика , М-; ИД «Форум»-ИФРА-М, 2015.
- 4.Грибов В.Д., Грузинов В.П., Экономика предприятия, учебник-практикум, М-; «Финансы и статистика»,2016.
5. Сафронов Н.А., Экономика организации (предприятия) М-;ЭКОНОМИСТЪ, 2015
- 6.Кнышова Е.Н., Панфилова Е.Е., учебник, Экономика , М-; ИД «Форум»-ИФРА-М, 201+6.
7. Мамедов О.Ю., Современная экономика, М-; ФЕНИКС, 2015.
- 8.Райзберг Б.А., Курс управления экономикой: учебное пособие. СПб.: Питер, 2015
9. Правовое обеспечение профессиональной деятельности:учебник / Под ред. Д.О. Тузова, В.С.Аракчеева – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2015. – 384 с.

Интернет-ресурсы:

1. www.akdi.ru/nalog/akdi.php
2. www.nbpublish.com/ttmag/
3. www.kodges.ru/
4. <http://advertology.ru/>
5. <http://www.consultant.ru>
6. <http://allc.spb.ru/metod>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в виде оценки знаний через процесс выполнения следующих видов работ: : устный и письменный опрос, решение ситуационных задач, выполнение практических заданий , тестирования, а также выполнения обучающимися рефератов, подготовки сообщений.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Понятие спроса и предложения на рынке услуг; • Особенности формирования, характеристику современного состояния и перспективы развития сферы обслуживания и услуг парикмахерских; • Законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в области профессиональной деятельности; • Основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; • Типовые локальные акты организации; • Организационно-правовые формы организаций; • Формы оплаты труда; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ориентироваться в общих вопросах экономики сферы обслуживания и организаций сферы обслуживания; • Применять экономические и правовые знания при освоении профессиональных модулей и профессиональной деятельности; • Защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства. 	<p>Устный опрос по теме.</p> <p>Разрешение проблемных ситуаций с помощью контрольных вопросов по теме.</p> <p>устный опрос.</p> <p>Решение ситуационных задач.</p> <p>Зачёт в форме теста</p> <p>Устный вопрос по теме. Решение ситуационных задач</p> <p>Тестирование</p> <p>опрос.</p> <p>Решение ситуационных задач</p> <p>Практические задания. Решение ситуационных задач. Выполнение рефератов. Подготовка сообщений.</p> <p>Практические задания</p>

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 16675 Повар 3 разряда.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре профессиональной образовательной программы: общепрофессиональный цикл.

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

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

- Предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и в быту;
- Применять первичные средства пожаротушения;
- Применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;
- Оказать первую медицинскую помощь пострадавшим.

Знать:

- Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и в быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 6 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 6 час.;

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	6
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины **Безопасность жизнедеятельности**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Обеспечение безопасности жизнедеятельности.			
Тема 1. Основы безопасности жизнедеятельности повара	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Введение. Законодательство по охране труда и технике безопасности. Организация работы по охране труда. Основные мероприятия по технике безопасности на производстве.</p> <p>Типовая инструкция по охране труда для повара. Пожарная безопасность.</p> <p>Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим на производстве».</p>	<p></p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p></p> <p>1</p> <p>2</p> <p>2</p>
Всего:		6	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета

«Безопасность жизнедеятельности».

Оборудование учебного кабинета:

- Рабочее место преподавателя;
- Рабочие места для студентов по количеству студентов;
- Учебники из расчета один на двоих;
- Комплект учебно-методической литературы;
- Наглядные пособия;

Технические средства обучения:

- Компьютер;
- Мультимедийный проектор;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий и дополнительной литературы.

Основные источники:

- Арустамов Э.А., Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. «Безопасность жизнедеятельности», учебник – 8-е изд., стер.- М., издательский центр «Академия», 2009.
- Девисилов В.А., Козьяков А.Ф., «Безопасность жизнедеятельности», учебник для студентов Б40 средних проф. учеб. Заведений. М: Высшая школа, 2006.
- Золин В.П. « Технологическое оборудование предприятий общественного питания», учебник для нач. проф образования. М: издательский центр «Академия», 2009.

Дополнительные источники:

Нормативные правовые акты:

Конституция Российской Федерации. Принята на референдуме 12 декабря 1993 г. -М., 2005.

4. Контроль и оценка результатов освоения УЧЕБНОЙ Дисциплины

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь: Предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и в быту. Знать: Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и в быту, принципы снижения вероятности их реализации; Меры пожарной безопасности и правила безопасного	Текущий контроль в форме устного опроса по темам курса.

поведения при пожарах; Область применения получаемых профессиональных при исполнении обязанностей военной службы; Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.	
--	--

3.1. Тематический план профессиональной подготовки.

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов программы	Всего часов
1.	2.	3.
Приготовление блюд из овощей и грибов.		6
	Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	
	Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.	
Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.		18
	Подготовка продуктов. Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса. Простых блюд из бобовых, кукурузы, приготовление и оформление простых блюда и гарниров из макаронных изделий.	12
	Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога, мучных блюд из теста с фаршем.	6

Коды профессиональных компетенций.	Наименования разделов программы.	Всего часов.
1.	2.	3.
Приготовление супов и соусов		12
	Приготовление бульонов, отваров и супов.	6
	Приготовление отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов, простых холодных и горячих соусов.	6

Приготовление блюд из рыбы.		20
.	Обработка рыбы с костным скелетом, приготовление или подготовка полуфабрикатов из нее.	10
	Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом.	10
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.		20
	Подготовка мяса, мясных продуктов и домашней птицы, обработка и приготовление основных полуфабрикатов из них.	10
	Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов.	5
	Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы.	5
Приготовление и оформление холодных блюд и закусок		12
	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями	3
	Готовить и оформлять салаты.	3
	Готовить и оформлять простые холодные закуски	3
	Готовить и оформлять простые холодные блюда.	3

	Приготовление сладких блюд и напитков.	12
	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда	4
	Готовить простые горячие напитки.	4
	Готовить и оформлять простые холодные напитки.	4

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «АКБУЛАКСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ
ТЕХНИКУМ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПРОФЕССИЯ 16675 ПОВАР 3 разряда

Приготовление блюд из овощей и грибов.- 25 часов

Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов

Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ;

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

Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста-35 часов

Подготовка сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста

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

Приготовление супов и соусов- 35 часов

Приготовление супов и соусов

Готовить бульоны и отвары.

Готовить простые супы.

Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.. Готовить простые холодные и горячие соусы.

Приготовление блюд из мяса и домашней птицы-45 часов

Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;

Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы;

Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов;

Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы

Приготовление холодных блюд и закусок – 35 часов

Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

Готовить и оформлять салаты.

Готовить и оформлять простые холодные закуски.

Готовить и оформлять простые холодные блюда

Приготовление сладких блюд и напитки-25 часов

Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда;

Готовить простые горячие напитки;

Готовить и оформлять простые холодные напитки.

Объем часов учебной практики.

Наименования профессионального модуля	Всего часов
.«Приготовление блюд из овощей и грибов»,	25
«Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»,	35
«Приготовление супов и соусов»,	35
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	45
Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	35
Приготовление сладких блюд и напитков	19
Экзамен	6
Итого:	200

3.2. Содержание учебной практики.

Наименование учебной практики (ПП)	Виды работ учебной практики	Объем часов
1	2	3
УП.1.1. Учебная практика	Приготовление простых блюд из овощей и грибов: - Организация рабочего места повара горячего цеха; - Производственная эксплуатация холодильного и электромеханического, теплового оборудования, инвентаря и приспособлений; - Приготовление блюд из овощей и грибов; - Участие в проведении бракеража блюд из овощей и грибов; - Оформление технологической документации.	25
	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	
УП.2.1. Учебная практика	Приготовление простых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста - подготовка бобовых и кукурузы, макаронных изделий к варке; - приготовление блюд из бобовых и кукурузы; - приготовление блюд из макаронных изделий; - производственная эксплуатация электромеханического и теплового оборудования; - участие в проведении бракеража блюд из бобовых и кукурузы, макаронных изделий; - оформление технологической документации	35
	Приготовление супов и соусов	
УП.3.1. Учебная практика	Приготовление простых супов и соусов - приемы обработки продуктов и подготовка дополнительных ингредиентов для приготовления простых супов, холодных и горячих соусов; - приготовление холодных и горячих супов, холодных и горячих соусов; - производственная эксплуатация электромеханического, теплового оборудования; - участие в проведении бракеража супов, соусов; оформление технологической документации	35
	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	
УП.5.1. Учебная практика	Приготовление простых блюд из мяса и домашней птицы	45

	<ul style="list-style-type: none"> -организация рабочего места повара горячего цеха; - приготовление, оформление и отпуск простых блюд из мяса и мясных продуктов и домашней птицы; -производственная эксплуатация холодильного, электромеханического и теплового оборудования; - участие в проведении бракеража блюд из мяса и мясных продуктов и домашней птицы; - оформление технологической документации. 	
	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.	
УП.6.1.Учебная практика	<p>Приготовление и оформление простых салатов, холодных блюд и закусок.</p> <ul style="list-style-type: none"> -организация рабочего места повара холодного цеха -механическая кулинарная обработка основных продуктов и подготовка дополнительных ингредиентов для приготовления салатов, винегрета, простых холодных блюд и закусок. -приготовление и оформление салатов из сырых и вареных овощей, винегрета, простых холодных блюд и закусок; -производственная эксплуатация электромеханического, теплового оборудования; -участие в проведении бракеража салатов, винегрета, простых холодных блюд и закусок; -оформление технологической документации -работа с технологической документацией. 	35
	Приготовление сладких блюд и напитков	
УП 7.1. Учебная практика	<p>Приготовление простых сладких блюд и напитков</p> <ul style="list-style-type: none"> -механическая кулинарная обработка основных продуктов и подготовка дополнительных ингредиентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, холодных и горячих напитков; -приготовление холодных и горячих сладких блюд; - приготовление холодных и горячих напитков; -производственная эксплуатация электромеханического, теплового и холодильного оборудования; -участие в проведении бракеража сладких блюд и напитков; 	19

	-оформление технологической документации	
	Экзамен	6
Итого		200

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная практика проходит в лаборатории «Повар- кондитер».

Оборудование рабочего места повара на производстве:

- рабочие места (стол);
- универсальные приводы;
- сменные механизмы;
- электроплиты;
- мармиты;
- холодильное оборудование.

Инструменты и материалы:

- резиновые коврики;
- ножи;
- ножницы;
- разделочные доски;
- продукты;
- технологические карты;
- сборники рецептур.

4.2 Информационное обеспечение учебной практики

Основные источники:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Учеб. для нач. проф. образования. – 4-е изд., переработ. и доп. – М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2010.
2. Барановский В. А. Повар – технолог / Серия «Учебники, учебные пособия». – Ростов н/ Д «Феникс», 2005.
3. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред. проф. образования/ Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова. – 5-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2006.
4. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие для сред. проф. образования/ Г.Г. Дубцов. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия»; Мастерство, 2009.

5. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования: Учебное пособие для сред. проф. образования/ Зинаида Петровна Матюхина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2005.
6. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. для нач. проф. образования. – 2-е изд., стереотип. – М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2009.
7. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебник/ Л. А. Радченко. Изд. 5-е, доп. И перер. – Ростов н/Д: Феникс, 2005.
8. Шатун Л.Г. Повар: Учебное пособие для учащихся профессиональных училищ, лицеев, курсовой подготовки. – 2-е изд. – М.: Издательско – торговая корпорация «Дашков и К*», 2006.
9. Ковалев Н. И. , Куткина М.Н., Карцева Н.Я. Русская кухня. Учебное пособие. – М.: Издательский дом «Деловая литература», 2006.
10. Усов В.В. Основы кулинарного мастерства: учеб пособие для студ. сред. проф. образования/ В.В. Усов. – М.: Издательский центр «Академия», 2007.
11. Усов В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда: учеб. пособие для студ. сред. проф.. образования/ В.В. Усов. – М.: Издательский центр «Академия», 2007.
12. Харченко Н. Э. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие для нач. проф. образования/ Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. – М.: Издательский центр «Академия», 2005.

Справочники:

1. Голубев В.Н., Могильный М.П., Шленская Т.В. Справочник работника общественного питания/ под редакцией В.Н. Голубева – М.: ДеЛипринт, 2005.
2. В.В. Похлёбкин «Большая энциклопедия кулинарного искусства. Все рецепты В.В. Похлёбкина», М., издательство ЗАО «Центрополиграф», 2007.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/ Авт. – сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.П. Пересичный. – К.: А.С.К.2005

Дополнительные источники:

1. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования / (В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.). – М.: изд-ий центр «Академия», 2006.
2. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделия и бобовых/ (В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В.

Овчинниковаи др.). – М.: Изд-ий центр «Академия», 2006.

3. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 3. Холодные блюда и закуски, рыбные, мясные горячие блюда: учеб пособие для нач. проф. образования/ (В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинниковаи др.). – М.: Изд-ий центр «Академия», 2006.

4. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб пособие для нач. проф. образования/ (В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Потапова др.). – М.: Изд-ий центр «Академия», 2006.

5. И.И. Потапова, Н.В. Корнеева Блюда из мяса: учеб.пособие/ И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. – М.: Издательский центр «Академия», 2008.

6. Э. Меджитова «Всё из теста, М., издательство «ЭКСМО», 2004.

7. Практические основы профессиональной деятельности: «Технология продукции общественного питания»; Учеб.пособие/ Г.В.Ткачева, А.Б.Юдина, Н.М. Гурбо, Л.К.Жучкова, Е.Е. Наумова. – М.: Изд-ий центр «Академия», 2005.

8. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства: Учеб.для нач. проф. Образования. – М.: ПрофОбрИздат, 2009.

2. Журналы:

1.«Питание и общество», «Гастроном», «Кулинарные ведомости», «Школа гастронома», «Здоровье». «Смак», «Лиза», «Хозяюшка», «Хлебосол».

4.3 Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика проводится после изучения теоретической части МДК по количеству часов на каждый модуль.

Учебная практика проходит в лаборатории «Технического оснащения и организации рабочего места».

Студенты в период прохождения практики обязаны:

- выполнять задания, предусмотренные программами практики;
- соблюдать действующие правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

По результатам учебной практики руководителями практики формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также характеристика на студента в период учебной практики. В период прохождения практики студентами ведется дневник практики.

Практика завершается выполнением компетентно – ориентированного задания, при условии положительного аттестационного листа по практике; полноты и своевременности предоставления дневника практики.

4.4 Кадровое обеспечение учебной практики

Требования к квалификации педагогических кадров (преподавателя, мастера), осуществляющих руководство учебной практикой: наличие среднего или высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ;	- организация рабочего места повара горячего цеха; - производственная эксплуатация холодильного и электромеханического, теплового оборудования, инвентаря и приспособлений;	Защита практических работ. устный опрос. наблюдение и оценка деятельности обучающихся при выполнении работ по учебной практике.
Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	-механическая кулинарная обработка овощей, грибов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд; - приготовление блюд из овощей и грибов; - участие в проведении бракеража блюд из овощей и грибов; - оформление технологической документации.	
Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.	- подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд; -приготовление блюд из макаронных изделий, бобовых и кукурузы, яиц и творога;	Защита практических работ, устный опрос. наблюдение и оценка деятельности обучающихся при выполнении работ по учебной практике.
Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.	-приготовление вареников, пельменей, блинчиков;	
Готовить и оформлять	-производственная эксплуатация электромеханического и теплового	

простые блюда и гарниры из макаронных изделий.	оборудования; -участие в проведении бракеража блюд; -оформление технологической документации.	
Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.		
Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем		
Готовить бульоны и отвары.	-приемы обработки продуктов и подготовка дополнительных ингредиентов для приготовления простых супов и соусов; -приготовление холодных и горячих супов и соусов; -производственная эксплуатация электромеханического, теплового оборудования; -участие в проведении бракеража супов и соусов; -оформление технологической документации	Защита практических работ. устный опрос. наблюдение и оценка деятельности обучающихся при выполнении работ по учебной практике.
Готовить простые супы.		
Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.		
Готовить простые холодные и горячие соусы.		
Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	-подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов домашней птицы в соответствии с учетом ученической нормой времени; -соответствие выбора инструментов, оборудования, инвентаря, приспособлений заданной технологии приготовления; - соблюдение безопасных условий труда, организация рабочего места, правила соблюдения санитарии и гигиены труда;	Защита практических работ, устный опрос. наблюдение и оценка деятельности обучающихся при выполнении работ по учебной практике. Практика завершается выполнением итогового контроля (выполнение практического задания), при условии положительного аттестационного листа по практике; полноты и своевременности представления дневника практики.
Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.		
	-обработка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов домашней птицы в соответствии с учетом ученической нормой времени; - приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов домашней птицы в соответствии с учетом ученической нормой времени; -соответствие выбора инструментов, оборудования инвентаря, приспособлений заданной технологии приготовления - соблюдение безопасных условий труда, организация рабочего места, правила	

	<p>соблюдения санитарии и гигиены труда;</p> <ul style="list-style-type: none"> - точность приготовления полуфабрикатов в соответствии с технологическими нормами 	
<p>Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность и правильность приготовления простых блюд из мяса и мясных продуктов; - соответствие выбора инструментов, оборудования инвентаря, приспособлений заданной технологии; - соблюдение безопасных условий труда, организация рабочего места, правила соблюдения санитарии и гигиены труда; - соответствие выбора тепловой обработки требованиям технологического процесса; - определять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к блюдам из мяса; - сервировать и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 	
<p>Готовить и оформлять блюда из домашней птицы</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность и правильность приготовления блюд из мяса домашней птицы - соответствие выбора инструментов, оборудования инвентаря, приспособлений заданной технологии; - соблюдение безопасных условий труда, организация рабочего места, правила соблюдения санитарии и гигиены труда; - соответствие выбора тепловой обработки требованиям технологического процесса; - определять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к блюдам из птицы; - сервировать и оформлять блюда из мяса птицы с учетом требований к безопасности готовой продукции. 	

<p>.Готовить бутерброды и гастрономические</p>	<p>-приготовление бутербродов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - точность и правильность приготовления 	<p>Защита практических работ.</p>
--	--	-----------------------------------

продукты порциями.	<p>бутербродов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие нарезки гастрономических продуктов, хлеба. - соответствие выбора инструментов, оборудования и приспособлений заданной технологии - подбор декора (оформления) - приготовление бутербродов в соответствии с ученической нормой времени 	устный опрос. наблюдение и оценка деятельности обучающихся при выполнении работ по учебной практике.
.Готовить и оформлять салаты	<ul style="list-style-type: none"> -приготовление холодных блюд и закусок: - точность и правильность приготовления салатов; - соответствие видов нарезки технологическому процессу в соответствии с ученической нормой времени. - соответствие выбора инструмента, оборудования, инвентаря, приспособлений с заданной технологией приготовления. - выбор технологии с учетом взаимозаменяемости основных продуктов; - приготовление салатов с учетом ученической нормой времени 	
<p>Готовить и оформлять простые холодные закуски.</p> <p>Готовить и оформлять простые холодные блюда</p>	<ul style="list-style-type: none"> - приготовление простых холодных закусок в соответствии с ученической нормой времени - соответствие выбора инструментов, оборудования и приспособлений заданной технологии - точность и правильность приготовления холодных блюд 	

<p>Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда;</p>	<ul style="list-style-type: none"> -механическая кулинарная обработка основных продуктов и подготовка дополнительных ингредиентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд и напитков; -приготовление холодных и горячих сладких блюд и напитков; -производственная эксплуатация электромеханического, теплового и холодильного оборудования; -участие в проведении бракеража сладких блюд и напитков; 	Защита практических работ, устный опрос. наблюдение и оценка деятельности обучающихся при выполнении работ по учебной практике.
---	---	---

	-оформление технологической документации	
--	--	--

IV. Планируемые результаты освоения рабочей программы

В результате освоения рабочей программы обучающиеся **должны обладать знаниями и умениями для выполнения трудовых действий:**

Трудовая функция: Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.

Уровень (подуровень) квалификации 3

Трудовые действия	Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
	Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара
	Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара
	Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения
Уметь	Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания
	Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий

Знать	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

Трудовая функция: Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

Трудовые действия	Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара
	Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара
	Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара
	Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара
	Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара
	Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара
	Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара
	Приготовление блюд из яиц по заданию повара
	Приготовление блюд из творога по заданию повара

	Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара
	Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара
	Приготовление горячих напитков по заданию повара
	Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара
	Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара
	Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара
	Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара
	Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара
	Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара
	Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации
	Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара
	Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара
уметь	Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара
	Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции
	Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда
	Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд,

	напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его
	Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
	Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос
знать	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
	Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
	Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
	Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
	Правила и технологии расчетов с потребителями
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

V. Условия реализации рабочей программы

5.1. Организационно-педагогические условия реализации программы обеспечивают реализацию программы в полном объеме, соответствие качества подготовки обучающихся установленным требованиям, соответствие применяемых форм, средств, методов обучения и воспитания возрастным, психофизическим особенностям, склонностям, способностям, интересам и потребностям обучающихся.

VI. СИСТЕМА ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Система оценки результатов освоения программы включает в себя осуществление:

- текущего контроля успеваемости,
- промежуточной аттестации обучающихся,
- итоговой аттестации в форме квалификационного экзамена;

Порядок проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, итоговой аттестации в форме квалификационного экзамена устанавливается локальными нормативными актами организации.

Промежуточная аттестация и проверка теоретических знаний при проведении квалификационного экзамена проводятся с использованием материалов, утверждаемых руководителем организации. На квалификационный экзамен приглашаются работодатели.

Проверка теоретических знаний при проведении промежуточной аттестации проводится по учебным предметам, указанным в соответствующей программе

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний.

Проверка теоретических знаний при проведении квалификационного экзамена проводится по утвержденным экзаменационным билетам.

Практическая квалификационная работа при проведении квалификационного экзамена состоит из проверки практических

навыковнеобходимых для выполнения трудовой функции «Повар 3 разряда». Результаты квалификационного экзамена оформляются протоколом. По результатам квалификационного экзамена выдается свидетельство о профессии «Повар».

Организация осуществляет индивидуальный учет результатов освоения обучающимися образовательных программ, а также хранение в архивах информации об этих результатах на бумажных и (или) электронных носителя