

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ОМСКОЙ ОБЛАСТИ
Бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области
«Сибирский профессиональный колледж»
(БПОУ ОО «СПК»)

РАССМОТРЕНО
на заседании учебно-методического
совета протокол №9 от 25.05.2023

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа
А.В. Борилов
«25» мая 2023г.

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

Омск 2023

Общие положения

1.1. Нормативно-правовые основы разработки дополнительной профессиональной программы:

Законодательные и нормативные правовые акты, в соответствии с которыми разрабатывалась программа по профессии 16675 Повар:
Федеральный закон от 29.12.2012 № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказ Министерстве просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 г. N 438 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 14.07.2023 № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

– Постановление Правительства РФ от 31.10.2002 N 787 «О порядке утверждения Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих»;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 г. N 113
– «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»»

1.2 Общая характеристика программы

1.2.1 Цель программы: формирование у слушателей профессиональных компетенций, необходимых для профессиональной деятельности по профессии 16675 Повар в области приготовления качественных блюд, напитков и кулинарных изделий их презентация и продажа в организациях питания.

1.2.2 Задачи программы:

1. Формирование у слушателей совокупности знаний и умений, необходимых для осуществления трудовых действий и трудовых функций по профессии 16675 Повар;

2. Развитие у обучающихся мотивируемой потребности в получении востребованной профессии, в организации самозанятости на рынке труда;

3. Оказание обучающимся практико-ориентированной помощи в профессиональном самоопределении, в выборе пути продолжения профессионального образования.

1.2.3 Программа направлена на формирование у слушателей профессиональных компетенций, необходимых для выполнения нового вида профессиональной деятельности по профессии рабочего Повар, приобретения новой квалификации: Повар 2 разряда.

1.2.4 Тип программы: основная программа профессиональной подготовки (программа профессиональной подготовки по профессии рабочего).

1.2.5 Форма обучения: очная

1.2.6 Формы аттестации обучающихся: текущая, промежуточная, итоговая.

1.3 Нормативный срок освоения программы

Срок освоения программы: 864 часа за весь период обучения, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы слушателя, практики и время, отводимое на контроль качества освоения слушателем программы

1.4 Требования к поступающим

К освоению программы допускаются лица освоившие образовательные программы основного общего образования и получивших по итогам государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, оставшихся на повторное обучение (в том числе в форме семейного образования).

1.5 Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы слушатель должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК-1 Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК-2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК-3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК-4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК-5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК-6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Слушатель, освоивший программу, должен обладать профессиональными компетенциями:

ПК-1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК-1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК-2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК-2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК-3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК-3.2. Готовить простые супы.

ПК-3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК-3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК-4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК-4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК-4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК-5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК-5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК-5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК-5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ПК-6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК-6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК-6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК-6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ПК-7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК-7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК-7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

В результате освоения программы слушатель должен

знать:

- особенности и перспективы развития,
- материально-технические, сырьевые, трудовые и финансовые ресурсы предприятия,
- планирование и управление показателями деятельности предприятий общественного питания,
- основные понятия, термины и определения в области технологии, способы кулинарной
 - обработки различных видов сырья, классификацию, ассортимент, рецептуры, технологические процессы приготовления кулинарной продукции,
 - правила оформления, отпуска, хранения, реализации;
 - критерии качества и безопасности; процессы, формирующие качество продукции; нормативную базу технологии
- о бухгалтерском учете, общие принципы организации учета на предприятии общественного питания;
- о материальной ответственности;
- об инвентаризации;
- о нормативном документе (СРБ);
- о ценообразовании и калькуляции
- простейшие неисправности в работе машин, причину их возникновения и способы устранения, составлять классификацию машин и алгоритм эксплуатации машин.
- нормативные документы в области качества, сохраняемых товаров, классификацию и ассортимент пищевых продуктов, химический состав и пищевую ценность продуктов;
- задачи физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии предприятий общественного питания. Состав, физиологическое значение, энергетическую ценность, суточные нормы потребления основных пищевых веществ. Процесс пищеварения, факторы, влияющие на усвояемость пищи.

уметь:

- анализировать товарные запасы, составлять продуктовый баланс, рассчитывать заработную плату, рассчитывать прибыль предприятия.

- оценивать качество сырья и кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса;

- приготавливать широкий ассортимент кулинарной продукции с соблюдением условий технологического процесса, с учетом норм закладки, совместимости и взаимозаменяемости сырья, требованиями нормативной документации;

- производить необходимые технологические расчеты с использованием Сборника рецептур блюд;

- пользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий;

- производить расчет количества сырья по нормативам;

- заполнять документацию при проведении инвентаризации

- эксплуатировать оборудование, подбирать оборудование для приготовления различных блюд

- распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам,

- определять качество сырья и готовой продукции,

- пользоваться нормативными документами.

- выводить взаимосвязь изменений в организме, возникающих при недостатке или избытке пищевых веществ.

- вести технологический процесс приготовления пищи с максимальным сохранением витаминов и минеральных веществ.

- производить расчет энергетической ценности пищевых продуктов.

Воздействовать на развитие микроорганизмов: подавлять жизнедеятельность вредных и способствовать развитию полезных.

1.6. Документ о квалификации

Лицо, успешно сдавшее квалификационный экзамен, получает квалификацию по профессии рабочего «Повар» второго квалификационного разряда, что подтверждается документом о квалификации (свидетельством о профессии рабочего, должности служащего).

2. Учебный план

№ п/п	Курсы, предметы	Всего о часо в	Из них практи ч.	Из них теория			Форма контроля		
							к/р	Зачет	Экземе н
I. Теоретическое обучение									
<i>1. Социально- экономический курс</i>									
1.1	Основы экономики	38	18	20	-	-	2	2	-
ИТОГО по социально-экономическому курсу:		38	18	20	-	-	2	2	-
<i>2. Общеотраслевой курс</i>									
2.1	Охрана труда	34	12	22	-	-	2	2	-
ИТОГО по общеотраслевому курсу:		34	12	22	-	-	2	2	-
<i>3. Профессиональный курс</i>									
3.1	Кулинария	426	90	336	-	-	10	2	2
3.2	Оборудование	36	14	22	-	-	2	2	-
3.3	Товароведение пищевых продуктов	34	4	30	-	-	2	2	-
3.4	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	38	4	34	-	-	2	2	-
3.5	Калькуляция и учет	30	8	22	-	-	2	2	-
ИТОГО по курсу:		564	120	444		-	22	14	2
II. Практическое обучение									
<i>4. Производственное обучение</i>									
4.1	Учебная практика	72	72	-			-	4	-
4.2	Производственная практика	144	144	-			-	4	-
ИТОГО по производственному обучению:		216	216	-			-	8	-
5	Консультации	6	-	-	-		-	-	-
6	экзамен	6		-	-		-	-	6
ИТОГО по всему курсу обучения:		864							

3. Тематический план и содержание программы

І. Теоретическое обучение

1. Социально экономический курс

1.1. Основы экономики

Тематический план

№ урока	Темы	Всего часов	В том числе	
			ТЗ	ЛПЗ
1.	Предприятие как основной субъект хозяйствования	4	2	2
2.	Планирование деятельности предприятия общественного питания	4	2	2
3.	Товарооборот общественного питания. Контрольная работа №1	4	2	2
4.	Снабжение предприятия сырьем и товарами.	4	2	2
5.	Валовый доход.	4	2	2
6.	Издержки производства и обращения.	4	2	2
7.	Основные фонды. Оборотные средства. Контрольная работа №2	4	2	2
8.	Трудовые ресурсы. Оплата труда.	4	2	2
9.	Прибыль.	4	2	2
10.	Зачет	2	2	
	Всего по курсу:	38	20	18

Содержание учебного материала

Тема 1. Предприятие как основной субъект хозяйствования

Сущность и функции предприятия. Предпринимательская среда. Организационно- правовые формы юридических лиц.

Тема 2. Планирование деятельности предприятия общественного питания

Сущность и необходимость процесса планирования. Этапы планирования. Принципы планирования. Виды планирования. Роль и значение экономического анализа в процессе планирования. Методы планирования.

Тема 3. Товарооборот общественного питания.

Сущность, состав, структура и характеристика товарооборота общественного питания. Анализ товарооборота. Факторы, влияющие на товарооборот. Производственная программа.

Тема 4. Снабжение предприятия сырьем и товарами.

План снабжения. Определение потребности в сырье и продуктах. Сущность запасов сырья и товаров, товарооборачиваемости. Анализ запасов и товарооборачиваемости. Планирование поступления сырья и товаров на предприятии. Продуктовый баланс.

Тема 5. Валовый доход.

Сущность валового дохода, источники его образования. Анализ валового

дохода и факторов, влияющих на его величину. Прогнозирование валового дохода.

Тема 6. Издержки производства и обращения.

Сущность и классификация издержек производства и обращения. Факторы, влияющие на издержки производства и обращения. Планирование издержек обращения.

Тема 7. Основные фонды.оборотные средства.

Сущность основных фондов, их классификация. Показатели оценки состояния основных фондов. Анализ основных фондов. Сущность и значение капитальных вложений, их эффективность.

Тема 8. Трудовые ресурсы. Оплата труда.

Трудовые ресурсы. Эффективность и производительность труда. Влияние трудовых ресурсов на товарооборот. Анализ производительности труда, численности работников, планирование численности работников и производительности труда.

Тема 9. Прибыль.

Экономическая природа прибыли, ее виды. Распределение и использование прибыли.

Зачет

2. *Общепромышленный курс*

2.1 Охрана труда

Тематический план

№ п/п	Разделы. Темы	Всего часов	В том числе	
			ТЗ	ЛПЗ
1	Введение. Общие вопросы по охране труда.	2	2	
2	Основные решения правительства по охране труда.	2	2	
3	Основные определения основ безопасности.	2	2	
4	Средства индивидуальной защиты.	2	2	
5	Что необходимо знать повару по охране труда.	2	2	
6	Режим труда и отдыха. Контрольная работа №1	2	2	
7	Техника безопасности на рабочем месте. Техника безопасности при мытье посуды.	2		2
8	Техника безопасности при эксплуатации отдельных видов кухонного оборудования.	2		2
9	Работа с жарочным шкафом.	2		2
10	Техника безопасности при работе с электроплитами.	2		2
11	Техника безопасности при работе с электромясорубками.	2		2
12	Техника безопасности при работе с тестомесом.	2		2
13	Оказание первой медицинской помощи. Первая медицинская помощь.	2	2	

14	Пожарная безопасность. Контрольная работа №2	2	2	
15	Понятие о производственной санитарии.	2	2	
16	Требования к производственному оборудованию.	2	2	
17	Зачет	2	2	
	Итого:	34	22	12

Содержание учебного материала.

Тема 1. Введение.

Общие вопросы по охране труда. Основные решения правительства по охране труда. Основные определения основ безопасности. Средства индивидуальной защиты. Что необходимо знать повару по охране труда. Режим труда и отдыха.

Тема 2. Техника безопасности на рабочем месте

Техника безопасности при мытье посуды. Техника безопасности при эксплуатации отдельных видов кухонного оборудования. Работа с жарочным шкафом. Техника безопасности при работе с электроплитами. Техника безопасности при работе с электромясорубками. Техника безопасности при работе с тестомесом.

Тема 3. Оказание первой медицинской помощи.

Первая медицинская помощь.

Тема 4. Пожарная безопасность.

Пожарная безопасность. Понятие о производственной санитарии. Требования к производственному оборудованию.

Зачет

3. Профессиональный курс

3.1. Кулинария

Тематический план

№ п/п	Разделы. Темы.	Всего часов	В том числе	
			ТЗ	ЛПЗ
	«Механическая кулинарная обработка овощей и грибов»	38	10	28
1	Введение.		2	
2	Обработка, формы нарезки и кулинарное использование картофеля и др. корнеплоды		2	
3	Лабораторная работа № 1. Обработка, формы нарезки и кулинарное использование картофеля и др. корнеплоды			8
4	Обработка и нарезка капустных и луковых овощей. Обработка плодовых овощей. Обработка и нарезка салатно-шпинатных, пряных и десертных овощей		2	
5	Лабораторная работа № 2. Обработка и нарезка капустных и луковых овощей.			8

6	Лабораторная работа № 3.Обработка плодовых овощей. Обработка и нарезка салатно-шпинатных, пряных и десертных овощей			6
7	Обработка консервированных овощей, грибов и пряностей		2	
8	Лабораторная работа № 4. Обработка консервированных овощей, грибов и пряностей			6
9	Контрольная работа№1		2	
	«Холодные блюда и закуски»	36	8	28
10	Бутерброды.		2	
11	Лабораторная работа № 5 Бутерброды.			6
12	Салаты из сырых и вареных овощей		2	
13	Лабораторная работа № 6 Салаты из сырых и вареных овощей			6
14	Холодные блюда и закуски из мяса и рыбы		2	
15	Лабораторная работа № 7 Холодные блюда и закуски из мяса и рыбы			8
16	Лабораторная работа № 8 Холодные блюда и закуски из мяса и рыбы			6
17	Практическая работа № 1 «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»			2
18	Контрольная работа№2		2	
	«Механическая кулинарная обработка мяса»	74	16	58
19	Механическая обработка мяса, разделка и обвалка мелкого скота.		2	
20	Разделка и обвалка говядины		2	
21	Лабораторная работа № 9. Механическая обработка мяса, разделка и обвалка мелкого скота. Разделка и обвалка говядины			8
22	Натуральные мясные п/ф: крупнокусковые для жарения		2	
23	Натуральные мясные п/ф: порционные, для жарения		2	
24	Натуральные мясные п/ф: мелкокусковые для жарения		2	
25	Лабораторная работа № 10.Натуральные мясные п/ф: крупнокусковые для жарения			8

26	Лабораторная работа № 11.Натуральные мясные п/ф: порционные для жарения			6
27	Лабораторная работа № 12.Натуральные мясные п/ф: мелкокусковые для жарения			8
28	П/ф из натуральной и котлетной массы		2	
29	Лабораторная работа № 13.П/ф из натуральной массы			6
30	Лабораторная работа №14. П/ф из котлетной массы			8
31	Обработка субпродуктов. Обработка сельскохозяйственной птицы		2	
32	Лабораторная работа №15. Обработка субпродуктов.			6
33	Лабораторная работа №16. Обработка сельскохозяйственной птицы			8
34	Контрольная работа№3		2	
	«Механическая кулинарная обработка рыбы»	18	4	14
35	Предварительная кулинарная обработка соленой и мороженой рыбы.		2	
36	Обработка чешуйчатой рыбы. П/ф из рыбы		2	
37	Лабораторная работа №17. Обработка чешуйчатой рыбы.			8
38	Лабораторная работа №18. П/ф из рыбы			6
	«Тепловая кулинарная обработка продуктов»	10	2	8
39	Приемы тепловой обработки		2	
40	Лабораторная работа №19. Приемы тепловой обработки			8
	«Супы»	54	12	42
41	Общие правила варки заправочных супов.		2	
42	Щи. Борщи. Рассольники		2	
43	Лабораторная работа №20. Щи. Борщи.			8
44	Лабораторная работа №21. Рассольники			6
45	Супы картофельные с крупами, бобовыми, макаронными изделиями.		2	
46	Лабораторная работа №22. Супы картофельные с крупами.			8
47	Лабораторная работа №23. Супы картофельные с бобовыми, макаронными изделиями.			6

48	Супы молочные. Окрошки		2	
49	Лабораторная работа №24. Супы молочные.			8
50	Лабораторная работа №25. Окрошки			6
51	Практическая работа № 2: «Приготовление заправочных супов»		2	
52	Контрольная работа №4		2	
	«Соусы»	30	2	28
53	П/ф для соусов. Красные и белые соусы. Соусы молочные, сметанные, холодные.		2	
54	Лабораторная работа №26. П/ф для соусов. Красные соусы.			6
55	Лабораторная работа №27. П/ф для соусов. Белые соусы.			8
56	Лабораторная работа №28. П/ф для соусов. Соусы молочные, сметанные.			8
57	Лабораторная работа №29. П/ф для соусов. Соусы холодные.			6
	«Блюда и гарниры из овощей»	26	4	22
58	Отварные, припущенные, жареные овощные блюда и гарниры. Тушеные и запеченные овощные блюда и гарниры		2	
59	Лабораторная работа №30. Отварные, припущенные овощные блюда и гарниры.			8
60	Лабораторная работа №31. Жареные овощные блюда и гарниры.			8
61	Лабораторная работа №32. Тушеные и запеченные овощные блюда и гарниры			6
62	Практическая работа № 3: «Приготовление овощных блюд»		2	
63	«Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий»	26	6	20
64	Рассыпчатые, вязкие и жидкие каши. Блюда из каш, бобовых		2	
65	Лабораторная работа №33. Рассыпчатые, вязкие и жидкие каши.			8
66	Лабораторная работа №34. Блюда из каш, бобовых			6
67	Блюда из макаронных изделий		2	
68	Лабораторная работа №35. Блюда из макаронных изделий			6

69	Практическая работа № 4: «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий»		2	
	«Мясные горячие блюда»	26	6	20
70	Отварное и жареное мясо крупным куском. Порционные (эскалоп, шницель) и мелкокусковые жареные блюда		2	
71	Лабораторная работа №36. Отварное и жареное мясо крупным куском.			8
72	Лабораторная работа №37. Порционные (эскалоп, шницель) и мелкокусковые жареные блюда			6
73	Мясо, тушенное крупным, порционным и мелким куском. Запеченные мясные блюда. Блюда из натуральной рубленой и котлетной массы		2	
74	Лабораторная работа №38. Мясо, тушенное крупным, порционным и мелким куском. Запеченные мясные блюда. Блюда из натуральной рубленой и котлетной массы			6
75	Практическая работа № 5: «Приготовление мясных горячих блюд»		2	
	«Рыбные горячие блюда»	36	8	28
76	Отварные, припущенные рыбные блюда		2	
77	Лабораторная работа №39. Отварные рыбные блюда			6
78	Лабораторная работа №40. Припущенные рыбные блюда			8
79	Жаренные, запеченные рыбные блюда		2	
80	Лабораторная работа №41. Жаренные, запеченные рыбные блюда			8
81	Лабораторная работа №42. Жаренные, запеченные рыбные блюда			6
82	Практическая работа № 6: «Приготовление рыбных блюд»		2	
83	Контрольная работа №5		2	
	«Блюда из яиц и творога»	30	8	22
84	Отварные, жареные и запеченные блюда из яиц.		2	

85	Лабораторная работа №43. Отварные, жареные блюда из яиц.			6
86	Лабораторная работа №44. Запеченные блюда из яиц.			8
87	Практическая работа № 7: «Приготовление блюд из яиц и творога»		2	
88	Блюда из творога		2	
89	Лабораторная работа №45. Блюда из творога			8
90	Практическая работа № 8: «Приготовление блюд из творога»		2	
	«Сладкие блюда и горячие напитки»	24	4	20
91	Холодные и горячие сладкие блюда. Горячие напитки.		2	
92	Лабораторная работа №46. Холодные сладкие блюда.			6
93	Лабораторная работа №47. Горячие сладкие блюда.			6
94	Лабораторная работа №48. Горячие напитки.			6
95	Дифференцированный зачет		2	
	Итого:	426	90	336

Содержание учебного материала

Тема № 1. «Механическая кулинарная обработка овощей и грибов»

Задачи и содержание предмета «Кулинария» его связь с другими дисциплинами, Значение соблюдения производственной и технологической дисциплины в обеспечении качества выпускаемой продукции. Нормативно-техническая документация на продукцию общественного питания; содержание, правила пользования. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Понятие о технологическом процессе ПОП, сырье, п./ф., готовой продукции. Правила обработки овощей с сохранением витаминов, цвета и пищевых веществ. Последовательность операций обработки овощей. Сортировка овощей, ее назначение, виды; промывка овощей (ручная и машинная), ее характеристика; особенности промывки картофеля, корнеплодов, капусты, луковых и плодовых овощей; зеленого лука; очистка овощей, ее назначение, способы (ручная и механическая), их характеристика; Нарезка овощей, ее значение; способы нарезки (ручная и механическая), их характеристика; значение правильной нарезки, кулинарное использование овощей различных форм нарезки для приготовления блюд; Отходы при механической кулинарной обработке овощей, количество, использование, требование к качеству, условия и сроки хранения. Обработка грибов; ее последовательность; кулинарное использование грибов, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Тема № 2. «Холодные блюда и закуски»

Значение холодных блюд и закусок в питании. Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для холодных блюд и закусок по основному

продукту и характеру кулинарной обработки.

Бутерброды, их разновидность, технология приготовления, оформление. Салаты из сырых и вареных овощей. Винегрет овощной, рецептура, технология приготовления, оформление и отпуск.

Холодные блюда и закуски из рыбы, рецептура, технология приготовления, оформление. Холодные блюда из мяса и субпродуктов, рецептура, технология приготовления, оформление и отпуск. Заливные из мяса и рыбы.

Требования к качеству холодных блюд и закусок, условия и сроки хранения.

Тема № 3. «Механическая кулинария, обработка мяса»

Последовательность операций механической кулинарной обработки мяса. Оттаивание мороженого мяса. Кулинарный разруб туш крупного и мелкого скота; кулинарное назначение отдельных частей туш.

Виды п/ф. Назначение. П/ф из мяса крупного рогатого скота, их характеристика, кулинарное назначение.

П/ф из баранины, свинины, телятины, их характеристика, кулинарное назначение. Приготовление рубленой массы и п/ф из нее. Приготовление котлетной массы и п/ф из нее. Обработка мясных субпродуктов. Требования к качеству п/ф из мяса.

Тема № 4. «Механическая кулинарная обработка рыбы»

Последовательность операций механической кулинарной обработки рыбы. Способы оттаивания мороженой рыбы. Способы вымачивания соленой рыбы. Обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой рыбы. Приготовление п/ф из рыбы: в целом виде, тушками, натуральными порционными и панированными кусками. Порядок приготовления п/ф для варки, припускания, жарки.

Котлетная масса из рыбы, рецептура, технология приготовления, требования к качеству. П/ф из рыбной котлетной массы: котлеты, биточки, зразы, рулет, технология приготовления.

Отходы при механической кулинарной обработке рыбы, количество, использование, меры по снижению. Требования к качеству рыбных п/ф. Условия и сроки хранения.

Тема № 5. «Тепловая кулинарная обработка продуктов»

Тепловая обработка продуктов, ее назначение. Варка ее разновидностей. Жарка ее разновидностей. Комбинирование и вспомогательные приемы тепловой обработки. Влияние температуры и продолжительности тепловой обработки на качество готовой продукции.

Тема № 6. «Супы»

Значение первых блюд в питании; классификация супов.

Общие сведения по технологии приготовления бульонов, их разновидности. Общие сведения по технологии приготовления заправочных супов, их разновидности. Общие правила приготовления и характеристика супов молочных, холодных. Технология приготовления супов, требования к качеству. Правила подачи супов, условия и сроки хранения.

Тема № 7. «Соусы»

Значение соусов в питании. Их классификация. Посуда, инвентарь, применяемый для приготовления соусов. Приготовление бульонов для соусов. Пассерование муки, виды пассировок, их назначение. Приготовление соусов основных и производных от них. Ознакомление с кулинарным использованием

соусов. Требования к качеству соусов, условия и сроки хранения.

Тема № 8. «Блюда и гарниры из овощей»

Значение овощных блюд в питании. Посуда, применяемая при приготовлении этих блюд. Классификация овощных блюд по способу тепловой обработки (отварные, припущенные, жаренные, тушеные, запеченные), их характеристика.

Блюда и гарниры из вареных и припущенных овощей; рецептура, технология приготовления, отпуск блюд, использование гарниров.

Тема № 9. «Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий»

Значение блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий в питании. Посуда, применяемая при приготовлении этих блюд. Подготовка круп к варке и их варка. Общие правила варки каш, виды каш; приготовление каш различной консистенции. Блюда из вязких каш; рецептура, технология приготовления. Блюда из концентратов, особенности их приготовления.

Варка бобовых, особенности их варки, использование.

Варка макаронных изделий; способы варки; блюда из макаронных изделий, рецептура, технология приготовления, отпуск. Требования к качеству блюд.

Тема № 10. «Мясные горячие блюда»

Значение мясных блюд в питании, их классификация по способу тепловой обработки. Блюда из отварного мяса, рецептура, технология, отпуск. Порционные и мелкокусковые жареные блюда.

Тушение мяса, блюда из тушеного мяса, рецептура, технология приготовления и отпуск.

Запеченные мясные блюда, рецептура, технология приготовления и отпуск.

Блюда из рубленой и котлетной массы, рецептура, технология приготовления и отпуск.

Тема № 11. «Рыбные горячие блюда»

Значение рыбных блюд в питании, классификация их по способу тепловой обработки. Посуда, применяемая при приготовлении рыбных блюд. Правила варки и припускания рыбы. Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы, рецептура, способы подачи. Способы жарки рыбы, особенности запекания рыбы. Приготовление блюд из жареной и запеченной рыбы; рецептура, подача готовых блюд.

Блюда из рыбной котлетной массы, рецептуры, технология приготовления, подача готовых блюд. Требования к качеству рыбных блюд, условия и сроки хранения.

Тема № 12. «Блюда из яиц и творога»

Значение блюд из яиц и творога в питании, их классификация по способу тепловой обработки. Варка яиц и ее разновидности. Использование вареных яиц. Блюда из яиц, рецептура, технология приготовления и отпуск.

Блюда из творога, ассортимент, рецептуры, технология приготовления и отпуск. Требования к качеству блюд из яиц и творога.

Тема № 13. «Сладкие блюда и горячие напитки»

Значение сладких блюд и напитков в питании. Посуда, применяемая при приготовлении и подаче блюд. Классификация блюд.

Холодные сладкие блюда (компоты, кисели), рецептуры, технология приготовления, оформление.

Блюда из концентратов, приготовление, отпуск. Горячие напитки (чай, кофе,

какао); рецептура, технология приготовления и отпуск. Требования к качеству сладких блюд и напитков, условия и сроки хранения.

3.2. Оборудование

Тематический план

№ п/п	Темы	Всего часов	В том числе	
			ТЗ	ЛПЗ
	Раздел № 1. «Механическое оборудование»	12	8	4
1.	Машины для обработки овощей.	2	2	
2.	Машины для обработки мяса.	4	2	2
3.	Машины для замеса и раскатки теста.	2	2	
4.	Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Контрольная работа №1	2	2	
5.	Практическая работа.	2		2
	Раздел № 2. «Тепловое оборудование»	14	10	4
6.	Общие сведения о тепловом оборудовании. Сковороды. Фритюрницы.	2	2	
7.	Жарочные и пекарные шкафы. Пароконвектоматы.	4	2	2
8.	Плиты.	2	2	
9.	Водогрейное оборудование.	2	2	
10.	Оборудование для раздачи. Контрольная работа №2	2	2	
11.	Практическая работа.	2		2
	Раздел 3. «Холодильное оборудование»	8	6	2
12.	Общие сведения о холодильном оборудовании.	2	2	
13.	Холодильные шкафы. Холодильные камеры.	2	2	
14.	Практическая работа.	4		4
15.	Дифференцированный зачет	2	2	
	Всего по курсу	36	22	14

Содержание учебного материала

Раздел № 1. «Механическое оборудование»

1. Машины для обработки овощей и картофеля

Характеристика машин, их классификация. Машины и механизмы для очистки картофеля и клубнеплодов. Машины и механизмы для нарезки сырых, вареных, свежих овощей. Машины и механизмы для протирания овощей и других продуктов.

2. Машины для обработки мяса и рыбы

Характеристика машин, их классификация. Мясорубки с индивидуальным приводом и к универсальным приводам. Фаршемешалки. Машины и механизмы для рыхления мяса.

Куттеры.

3. Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов

Характеристика машин, их классификация. Назначение, устройство, правила эксплуатации машин для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов, безопасность труда.

Тестомесильные машины. Тестораскаточные машины.

Характеристика машин, их классификация. Назначение, устройство, правила эксплуатации тестомесильных и тестораскаточных машин, безопасность труда.

4. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров

Характеристика машин, их классификация. Назначение, устройство, правила эксплуатации машин для нарезки хлеба и гастрономических товаров, безопасность труда.

Хлеборезки. Слайсеры.

Характеристика, классификация. Назначение, устройство, правила эксплуатации хлеборезок, слайсеров, безопасность труда.

Раздел № 2. «Тепловое оборудование»

Общие сведения о тепловом оборудовании

Основные тенденции в совершенствовании теплового оборудования. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Секционное модулированное оборудование, его преимущества, перспективы использования. Основные части тепловых аппаратов. Электрические нагревательные элементы.

1. Жарочное оборудование

Сковороды электрические секционные модулированные с непосредственным обогревом. Контактные грили. Аппараты для тепловой обработки изделий в большом количестве жира (во фритюре). Жарочные электрические секционные модульные шкафы. Электрические жарочные и пекарные шкафы. Пароконвектоматы.

Устройство, принцип работы, правила эксплуатации, системы контроля, безопасности и регулирования жарочного оборудования. Правила безопасности при его эксплуатации.

2. Варочно-жарочное оборудование

Общие сведения о плитах, их назначение, классификация, устройство, правила эксплуатации. Плиты электрические секционные модулированные различных конструкций, настольные малогабаритные плиты.

3. Водогрейное оборудование

Водонагреватели. Кипятильники. Назначение, классификация, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и безопасности труда.

4. Оборудование для раздачи

Мармиты, тепловые стойки, термостаты, тепловые шкафы. Назначение, устройство, правила эксплуатации и безопасности труда. Сведения о раздаточных линиях.

Раздел 3. «Холодильное оборудование»

Холодильное оборудование: характеристика холодильных веществ, их применение. Понятие о компрессорной холодильной машине, принцип ее действия.

Холодильные шкафы. Холодильные камеры. Шкафы шокового замораживания. Меры по обеспечению надежности и экономии электроэнергии при эксплуатации холодильного оборудования.

3.3. Товароведение пищевых продуктов

Тематический план

№ п/п	Разделы и темы занятий	Всего часов	В том числе	
			ТЗ	ЛПЗ
	Раздел №1. Общая часть товароведения	10	8	2
1	Введение.	2	2	
2	Химический состав и пищевая ценность продуктов	2	2	
3	Оценка качества пищевых продуктов	2		2
4	Основы хранения и консервирования пищевых продуктов. Контрольная работа №1	2	2	
5	Потери, происходящие при хранении	2	2	
	Раздел №2. Товароведная характеристика основных групп пищевых продуктов	24	22	2
6	Плоды, овощи, грибы и продукты их переработки.	2	2	
7	Свежие овощи, плоды, грибы. Продукты переработки овощей, плодов, грибов	2	2	
8	Рыба и рыбные продукты	2	2	
9	Мясо и мясные продукты	2	2	
10	Молочные продукты.	2	2	
11	Яйцо и яичные продукты.	2	2	
12	Пищевые жиры.	2	2	
13	Тема 2.7. Зерномучные продукты.	2		2
14	Вкусовые продукты. Контрольная работа №2	2	2	
15	Кондитерские изделия.	2	2	
16	Вспомогательные материалы для производства кулинарных и мучных кондитерских изделий.	2	2	
17	Дифференцированный зачет	2	2	
	Итого:	34	30	4

Содержание учебного материала

Раздел №1. Общая часть товароведения

Предмет и задачи товароведения.

Понятие о товаре и товароведении. Предмет и метод товароведения. Понятие об ассортименте и товарном сорте. Общая классификация пищевых продуктов на группы.

Тема 1.2. Химический состав и пищевая ценность продуктов

Вещества, входящие в состав продуктов. Значение их в питании человека. Пищевая ценность: понятие. Свойства пищевой ценности: энергетическая, биологическая, физиологическая, усвояемость, безопасность, показатели, их характеризующие.

Самостоятельная работа: Расчет энергетической ценности.

Тема 1.3. Оценка качества пищевых продуктов

Факторы, влияющие на качество: виды и качество сырья, способы и условия производства, упаковка, транспортировка и хранение. Методы определения качества продуктов: органолептические и лабораторные. Стандартизация, её значение, виды стандартов и их основное содержание.

Практическая работа

Ознакомление с методикой оценки качества товаров, установление принципа деления товаров по качеству на товарные сорта. (решение ситуационных задач, работа с нормативно - техническими документами)

Самостоятельная работа.

Изучение нормативных документов: виды стандартов, структура стандарта.

Тема 1.4. Основы хранения и консервирования пищевых продуктов

Основы хранения пищевых продуктов. Хранение пищевых продуктов в условиях предприятий общественного питания, при транспортировании. Оптимальные условия хранения различных пищевых продуктов. Факторы, влияющие на качество пищевых продуктов при хранении: температура, влажность, вентиляция, упаковка, товарное соседство, микроорганизмы.

Консервирование пищевых продуктов и его значение для расширения ассортимента товаров, сохранения и улучшения их качества. Естественная убыль пищевых продуктов при хранении и транспортировании факторы, влияющие на её размеры, её виды и нормирование.

Практическая работа

Ознакомление с видами потерь, с методикой расчета потерь. Расчет потерь, контроль условий и сроков хранения.

Самостоятельная работа:

Изучение условий хранения отдельных видов товаров по маркировке.

Раздел №2. Товароведная характеристика основных групп пищевых продуктов

Тема 2.1. Фрукты, овощи, грибы и продукты их переработки.

Химический состав и физические свойства плодов и овощей. Изменения, происходящие в плодах и овощах при созревании и хранении.

Овощи. Классификация овощей. Особенности химического состава. Характеристика основных видов капустных, корневых, клубневых, луковых, салатно-шпинатных, пряных, десертных, плодовых (тыквенных, томатных, зернобобовых) овощей. Показатели качества овощей, болезни, повреждения. Условия хранения и транспортирования овощей. Естественная убыль при транспортировании, хранении и реализации. Фрукты. Классификация плодов. Характеристика основных видов и сортов семечковых, косточковых, цитрусовых, тропических, субтропических, орехоплодных плодов и ягод. Показатели качества, болезни, повреждения плодов. Условия хранения, транспортирования. Естественная убыль.

Продукты переработки овощей и плодов. Способы переработки. Процессы, происходящие при переработке. Ассортимент консервированных плодов и овощей, пищевая ценность, показатели качества по стандарту. Дефекты, условия и сроки хранения. Грибы. Пищевая ценность грибов. Ассортимент и показатели качества свежих и переработанных грибов (сушеных, солёных, маринованных). Упаковка и хранение. Использование плодовоовощных продуктов в кулинарии и производстве мучных

Самостоятельная работа:

Изучение маркировки консервов, определение соответствия маркировки требованиям стандарта.

Тема 2.2. Рыба и рыбные продукты

Основы классификации важнейших промысловых рыб по семействам. Состав и пищевая ценность мяса рыбы. Зависимость качества мяса рыбы от породы, районов и времени улова, от последующей обработки. Живая рыба. Перевозка и хранение живой рыбы.

Охлаждённая, мороженая рыба и рыбное филе. Сущность охлаждения и замораживания. Посмертные изменения, происходящие в рыбе. Упаковка, условия и сроки хранения.

Солёная рыба. Сущность посола как метод консервирования. Влияние посола на пищевую ценность рыбы. Ассортимент солёной рыбы. Показатели качества и пороки. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

Вяленая и сушеная рыба. Сущность вяления и сушки. Виды, сорта, показатели качества вяленой и сушеной рыбы. Упаковка, условия и сроки хранения. Копчёная рыба. Сущность и способы холодного и горячего копчения. Виды и, сорта рыб холодного и горячего копчения. Показатели качества, пороки. Упаковка, условия и сроки хранения.

Маринованная рыба. Сущность маринования. Ассортимент маринованной рыбы. Показатели качества. Упаковка, условия и сроки хранения.

Рыбные консервы и пресервы. Сущность консервирования в герметической таре. Классификация рыбных консервов. Ассортимент, требования к качеству. Пороки, причины их возникновения. Рыбные пресервы. Виды, требования к качеству. Условия и сроки хранения. Кулинарные рыбные продукты. Ассортимент, показатели качества упаковка, условия и сроки хранения.

Икра. Состав и пищевая ценность икры. Способы производства икры, виды, товарные сорта. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

Нерыбные пищевые продукты моря (ракообразные, моллюски двухстворчатые, головоногие, иглокожие, морские водоросли). Пищевая ценность, показатели качества, условия и сроки хранения. Использование рыбы и рыбных продуктов в кулинарии.

Практическая работа:

Зарисовка строения тела рыб ознакомление с основными семействами рыб, понятием съедобные и несъедобные части рыб, ликвидные и неликвидные отходы. Ознакомление с продуктами переработки рыбы,

Самостоятельная работа:

Ознакомление с нерыбными продуктами моря.

Тема 2.3. Мясо, мясные продукты.

Состав и пищевая ценность мяса убойных животных. Факторы, влияющие на качество мяса. Свежее мясо. Классификация мяса по видам животных и термическому состоянию. Стандартная разделка туш. Показатели качества свежего мяса, условия и сроки хранения. Мясные субпродукты. Виды, категории субпродуктов, их пищевая ценность. Показатели качества, перевозка и хранение.

Мясо домашней птицы и пернатой дичи. Пищевая ценность. Ассортимент, показатели качества, условия и сроки хранения. Колбасные изделия и мяскопчёности. Значение в питании. Понятие о производстве колбас и

мясокопченостей. Виды и сорта колбасных

изделий. Показатели качества. Основные виды мясокопченостей, требования к качеству. Условия и сроки хранения колбасных изделий и мясокопченостей. Мясные и мясорастительные консервы. Пищевая ценность консервов. Виды консервов, характеристика ассортимента каждой группы. Показатели качества, пороки консервов.

Упаковка, маркировка, хранение.

Практическая работа:

Ознакомление с классификацией мяса, ассортиментом, свойствами и показателями качества, товароведной характеристикой, с методикой оценки качества, упаковкой и маркировкой, условиями и сроками хранения мясных товаров по нормативно - техническим документам. Решение ситуационных задач.

Самостоятельная работа:

Изучение мяса пернатой дичи. Пищевая ценность. Ассортимент, показатели качества, условия и сроки хранения.

Тема 2.4. Молочные продукты.

Молоко. Химический состав и пищевая ценность молока. Факторы, влияющие на состав и качество молока. Требования к качеству молока. Транспортирование и хранение. Сгущенное и сухое молоко, их пищевая ценность, понятие о технологии производства, показатели качества, ассортимент, условия и сроки хранения. Сливки. Сметана. Химический состав, способы выработки, ассортимент, показатели качества. Упаковка, транспортирование, условия и сроки хранения. Творог, простокваша, кефир и другие кисломолочные продукты., мороженое. Состав, пищевая ценность этих продуктов. Сущность и способы приготовления. Классификация, сорта, показатели качества, пороки. Упаковка, транспортирование, условия и сроки хранения.

Сыры. Сычужные и кисломолочные сыры, состав и пищевая ценность. Особенности производства и созревания различных сыров. Классификация сыров. Виды, сорта сычужных твердых, мягких, рассольных и кисломолочных сыров. Сыры плавленые, сыры топленые и сыры в порошке. Показатели качества сыров. Пороки, условия и сроки хранения. Использование молока и молочных продуктов в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.

Тема 2.5. Яйца, яичные продукты.

Яйцо, его строение, пищевая ценность. Виды и категории яиц. Показатели качества и изменения, происходящие в яйце при хранении. Овоскопирование яиц, упаковка, транспортирование, условия и сроки хранения. Продукты переработки яиц (меланж, яичный порошок). Использование яиц и яичных продуктов в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.

Практическая работа:

Ознакомление со строением яйца, его пищевой ценностью. Видами и категориями яиц. Показателями качества и изменениями, происходящими в яйце при хранении. Овоскопированием яиц, упаковкой, транспортированием, условиями и сроками хранения по нормативно - техническому документу.

Самостоятельная работа:

Изучение продуктов переработки яиц (меланж, яичный порошок). Использование яиц и яичных продуктов в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.

Тема 2.6. Пищевые жиры.

Масло коровье. Состав и пищевая ценность масла. Производство, виды и торговые сорта.

Масло с наполнителями. Масло топленое. Основные показатели качества, пороки, упаковка, условия и сроки хранения.

Растительные масла. Сырьё и способы получения растительных масел. Очистка (рафинация) масел. Химический состав и пищевая ценность растительных масел. Виды и сорта подсолнечного, хлопкового, соевого, горчичного, кукурузного и других видов масел.

Показатели качества, упаковка, условия и сроки хранения.

Животные жиры. Особенности состава животных жиров. Сало-сырец говяжье, свиное, баранье и др. понятие о производстве топленых жиров. Животные топленые жиры, виды, показатели качества, упаковка, условия и сроки хранения.

Маргарин. Гидрогенизация жиров. Сырьё для выработки маргарина. Способы производства, виды маргарина, пищевая ценность. Требования к качеству, упаковка, условия сроки хранения.

Использование пищевых жиров в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.

Самостоятельная работа: Оценка качества растительного масла.

Тема 2.7. Зерномучные продукты

Строение зерна и его химический состав. Основные зерновые культуры. Показатели качества зерна.

Крупы. Ассортимент круп, способы производства. Характеристика пшена, риса, гречневых, ячменных, кукурузных, лушеного гороха и других круп. Пищевая ценность круп. Требования к качеству.

Мука. Виды помолов муки. Понятие о видах муки. Показатели качества муки. Сорта ржаной и пшеничной муки, показатели качества. Другие виды муки и их назначение. Способы и условия хранения муки, круп, зерна. Процессы, происходящие при хранении и предотвращение процессов, вызывающих ухудшение их качества. Хлебобулочные изделия. Основное и вспомогательное сырьё хлебопечения. Процессы производства хлеба. Показатели качества. Дефекты и болезни хлеба. Черствение, его причины, меры замедления. Ассортимент ржаного и ржано-пшеничного хлеба, характеристика сортов, требования к качеству. Ассортимент пшеничного хлеба. Булочные изделия, ассортимент, характеристика показатели качества по стандарту. Мелкоштучные изделия, сдоба, бараночные и сухарные изделия, национальные и диетические сорта хлеба. Условия и сроки хранения хлебобулочных изделий на предприятиях общественного питания. Макароны изделия. Понятие о технологии производства и факторах определяющих качество. Виды макаронных изделий, показатели качества, дефекты. Упаковка и условия хранения.

Использование продуктов переработки зерна в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.

Практическая работа:

Ознакомление с классификацией и ассортиментом зерномучных товаров, товароведной характеристикой важнейших групп зерномучных товаров, условиями и сроками хранения.

Зарисовка строения зерна.

Работа с натуральными образцами, нормативно - технической документацией.
Оценка качества зерномучных товаров.

Самостоятельная работа:

Изучение ассортимента хлебобулочных изделий.

Органолептическая оценка качества хлеба и хлебобулочных изделий.

Тема 2.8. Вкусовые товары.

Классификация вкусовых продуктов. Значение в питании. Чай. Технологическая схема производства чая. Химический состав чая. Фабричные и торговые сорта чая. Показатели качества, условия хранения и транспортирования. Кофе натуральный. Разновидности и сорта кофе. Химический состав. Требования к качеству. Упаковка и хранение. Кофейные напитки. Цикорий, его характеристика. Рецептура кофейных напитков, ассортимент. Показатели качества, упаковка, маркировка, хранение. Пряности и приправы. Характеристика отдельных видов пряностей (горчицы, перца, гвоздики, лаврового листа, ванили, корицы) соль, уксус. Значение в питании, требования к качеству. Упаковка и хранение пряностей, приправ и поваренной соли.

Пищевые кислоты. Характеристика, использование в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.

Алкогольные и безалкогольные напитки. Спирт как сырьё для получения водки и ликероводочных изделий. Требования к качеству спирта. Водка и ликёроводочные изделия, ассортимент, крепость, показатели качества. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование. Виноградные вина, их производство, выдержка. Классификация и ассортимент виноградных вин. Показатели качества виноградных вин и коньяка. Болезни, дефекты вин, условия хранения. Плодово-ягодные вина. Производство, ассортимент, содержание спирта, сахара. Оценка качества, упаковка, маркировка. Транспортирование и хранение вин.

Пиво. Основное сырьё, производство, ассортимент, показатели качества, упаковка и хранение. Безалкогольные напитки. Классификация, ассортимент, требования к качеству минеральных вод (естественных и искусственных), плодово-ягодных соков (осветлённых и с мякотью), напитков типа «Кола», фруктово-ягодных напитков, сиропов, экстрактов, хлебного кваса. Упаковка, транспортирование и хранение безалкогольных напитков. Использование в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.

Самостоятельная работа: Оценка качества пряностей.

Тема 2.9. Кондитерские изделия.

Вспомогательные материалы для производства кулинарных и мучных кондитерских изделий.

Крахмал. Способы производства крахмала, виды и сорта. Оценка качества, упаковка, хранение, применение. Продукты переработки крахмала (саго, крахмальная патока, глюкоза).

Сахар. Химический состав и пищевая ценность сахара. Сахарный песок, его виды. Сахар рафинад литой и прессованный, их особенность, ассортимент. Показатели качества сахара - песка. И сахара - рафинада. Тара, упаковка, условия и сроки хранения. Заменители сахара.

Мёд. Химический состав и пищевая ценность мёда. Виды и сорта мёда. Показатели качества натурального мёда. Искусственный мёд. Упаковка, условия и сроки хранения. Кондитерские изделия. Классификация кондитерских изделий,

пищевая ценность. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Ассортимент, показатели качества. Дефекты, упаковка, условия и сроки хранения.

Шоколад и какао-порошок. Основное сырьё для получения шоколада. Химический состав какао-бобов. Ассортимент, показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения. Какао-порошок, его производство, упаковка, ассортимент.

Карамель. Производство карамели, ассортимент, показатели качества, пороки, упаковка, условия и сроки хранения.

Конфеты и драже. Производство основных видов конфет. Ассортимент глазированных и неглазированных конфет. Показатели качества, пороки, упаковка, условия и сроки хранения.

Халва. Основное сырьё, получение, классификация, ассортимент. Показатели качества, пороки, упаковка, условия и сроки хранения.

Мучные кондитерские товары, сырьё, способы получения, ассортимент, показатели качества, упаковка, условия и сроки хранения.

Кондитерские изделия диетического и лечебного питания. Их характеристика, отличительные особенности. Использование крахмала, сахара и кондитерских товаров в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.

Студнеобразующие вещества, их характеристика, свойства, использование в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий, требования к качеству, упаковка, условия и сроки хранения.

Пенообразующие продукты. Их краткая характеристика, применение. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Пищевые красители, их виды, использование в производстве кулинарных и мучных кондитерских изделий.

Самостоятельная работа. Оценка качества сахарного песка.

3.4. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии

Тематический план

№ п/п	Темы	Всего часов	В том числе	
			ТЗ	ЛПЗ
	Раздел 1. Введение	4	4	
1.	Общее понятие о физиологии питания, микробиологии, гигиене и санитарии ПОП.	2	2	
2.	Личная гигиена работников ПОП.	2	2	-
	Раздел 2. Основы физиологии питания	6	6	
3.	Химический состав тела человека. Роль пищи для организма человека. Понятие о пищевых веществах.	2	2	
4.	Основы физиологии питания.	2	2	-
5.	Белки, жиры, углеводы. Контрольная работа №1	2	2	
	Раздел 3. Основы микробиологии.	12	12	
6.	Основы микробиологии.	2	2	-
7.	Понятие о микроорганизмах, распространение их в природе.	2	2	
8.	Физиология микроорганизмов.	2	2	
9.	Общее понятие об инфекционном заболевании, его источники, пути передачи и проникновения инфекции в организм человека	2	2	
10.	Пищевые инфекции.	2	2	
11.	Понятие о пищевых отравлениях, их классификация.	2	2	
	Раздел 4. Основы гигиены и санитарии.	16	12	4
12.	Пищевые инфекции и отравления.	2	2	-
13.	Дезинфицирующие средства. Санитарные требования к устройству и содержанию ПОП, оборудованию, посуде, инвентарю. Контрольная работа №2	4	2	2
14.	Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.	4	2	2
15.	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.	2	2	-
16.	Санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей. Санитарно-пищевой надзор на ПОП.	2	2	
17.	Дифференцированный зачет	2	2	
	Всего:	38	34	4

Содержание учебного материала

Тема 1. Введение

Общее понятие о физиологии питания, микробиологии, гигиене и санитарии ПОП. Значение этих дисциплин для работников общественного питания.

Тема 2. Основы физиологии питания

Химический состав тела человека. Роль пищи для организма человека. Понятие о пищевых веществах.

Белки, жиры, углеводы: определение, состав, физиологическое значение, энергетическая ценность. Суточная норма потребности. Процесс усвоения в организме человека. Изменения в организме при недостатке и избытке в питании.

Витамины: физиологическое значение, классификация, краткая характеристика. Сохранение витаминов при кулинарной обработке продуктов, витаминизация пищи. Заболевания, возникающие при недостатке и избытке витаминов.

Минеральные вещества: определение, физиологическое значение, классификация, краткая характеристика. Суточная потребность в минеральных веществах, сбалансированность отдельных элементов в питании.

Вода, ее физиологическое значение для организма, понятие о водном обмене и его регулировании. Суточная норма потребности воды, истинная и ложная жажда. Понятие о процессе пищеварения. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи. Общее понятие об обмене веществ. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека.

Суточный расход энергии. Понятие об основном обмене. Понятие об энергетической ценности пищи, основных пищевых веществах и суточном рационе питания. Понятие о рациональном сбалансированном питании.

Возрастные особенности питания детей и подростков. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детского питания.

Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании.

Тема 3. Основы микробиологии.

Понятие о микроорганизмах, распространение их в природе. Классификация микроорганизмов. Воздействие микроорганизмов на пищевые продукты.

Физиология микроорганизмов: химический состав микробной клетки, питание и дыхание микроорганизмов. Основные факторы, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов: температура, влажность, повышенная концентрация химических веществ, реакция среды, действие света и биологических факторов

Общее понятие об инфекционном заболевании, его источники, пути передачи и проникновения инфекции в организм человека. Понятие об инкубационном периоде, иммунитете, бациллоносительстве. Пищевые инфекционные заболевания и их виды.

Пищевые инфекции. Характеристика возбудителей, источники инфекций. Причины возникновения, меры предупреждения.

Понятие о пищевых отравлениях, их классификация. Причины возникновения, меры предупреждения. Понятие о глистных заболеваниях, меры предупреждения глистных заболеваний на ПОП.

Тема 4. Основы гигиены и санитарии.

Значение личной гигиены работников ПОП. Санитарные требования к телу, ротовой полости, санитарной, форменной и личной одежде. Санитарный режим работников на производстве.

Медицинские обследования работников ПОП, их цель и виды.

Требования к устройству ПОП. Санитарные требования к содержанию ПОП. Моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению на ПОП.

Санитарные требования к посуде, инвентарю и инструментам; маркировка, мытье, дезинфицирование и хранение инвентаря и инструментов.

Санитарные требования к транспорту для перевозки продуктов, таре, обслуживающему персоналу. Особые санитарные требования к условиям перевозки полуфабрикатов, готовой пищи, мучных кулинарных, кондитерских и булочных

изделий.

Санитарные требования к складским помещениям, приемке сырья на склад, условиям и срокам хранения продуктов, содержанию складских помещений.

Санитарно-гигиеническое и физиологическое значение кулинарной обработки продуктов; факторы, влияющие на качество готовой кулинарной и кондитерской продукции. Санитарные требования к рабочему месту.

Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов, выбор оптимального режима процесса обработки и хранения полуфабрикатов с целью сохранения пищевой ценности их и обеспечения качественной санитарной обработки. Санитарные требования к тепловой кулинарной обработке продуктов, процессу приготовления блюд и кондитерских изделий. Физиологическое и эпидемиологическое значение тепловой обработки, соблюдение температурных режимов и сроков тепловой обработки продуктов.

Санитарные правила приготовления скоропортящихся блюд, кулинарных и кондитерских изделий.

Санитарные требования к отпуску готовой продукции. Требования к раздаточной и подготовке блюд к раздаче. Условия хранения и сроки реализации готовой пищи на раздаче. Санитарные требования к обслуживанию посетителей.

Задачи санитарного надзора и службы его осуществляющие. Задачи ЦГСЭН, ведомственной санитарной службы в осуществлении санитарно - пищевого надзора. Санитарно-пищевое законодательство.

3.5. Калькуляция и учет

Тематический план

№ п/п	Разделы. Темы.	Всего часов	В том числе	
			ТЗ	ЛПЗ
1	Виды, цели, задачи бухгалтерского учета,.	2	2	
2	Организация бухгалтерского учета.	2	2	
3	Понятие о материальной ответственности. Виды материальной ответственности.	2	2	
4	Понятия, задачи инвентаризации.	2	2	
5	Общие правила проведения инвентаризации. Контрольная работа №1	2	2	
6	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.	2	2	
7	Использование Сборника рецептур блюд при расчете потребного количества сырья для производства	2		2
8	Понятие о цене и ценообразовании.	2	2	
9	Особенности ценообразования в общественном питании	2	2	
10	Понятия, виды меню.	2	2	

11	Порядок его составления	2		2
12	Характеристика калькуляционных карт. Контрольная работа №2	2	2	
13	Порядок составления калькуляции.			2
14	Порядок составления калькуляции.			2
15	Дифференцированный зачет	2	2	
	Всего:	30	22	8

Содержание учебного материала

1. **Общая характеристика учета на предприятиях общественного питания.**

Виды учета. Цели учета. Задачи бухгалтерского учета. Организация бухгалтерского учета.

2. **Материальная ответственность.** Понятие о материальной ответственности. Виды материальной ответственности.

3. **Инвентаризация.**

Понятие. Задачи. Общие правила проведения инвентаризации.

4. **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.**

Использование при расчете потребного количества сырья для производства.

5. **Цена.**

Понятие о цене и ценообразовании. Особенности ценообразования в общественном питании.

6. **Калькуляционные карточки.**

Характеристика калькуляционных карт. Порядок составления калькуляции

II. Практическое обучение

4.1 Учебная практика

1. Цели и задачи учебной практики: овладение обучающимся профессиональной деятельности «Повара», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.

Получение практического опыта:

- приготовление блюд различной сложности.

Формирование профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

Объем часов: 72 часа

Форма аттестации: Дифференцированный зачёт

Тематический план

№ темы	Наименование темы	Всего часов
1	Приготовление блюд из овощей и грибов	8
1.1	Приготовление рагу овощного, котлеты морковной с творогом, правила подачи, требования к качеству.	8
2	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	7
2.1	Приготовления омлета натурального с маслом, сырников из творога, правила подачи, требования к качеству.	7
3	Приготовление супов и соусов	14
3.1	Приготовление рассольника ленинградского со сметанной, соуса сметанного; супа овощного протертого с гренками, соуса красного основного; правила подачи, требования к качеству.	7
3.2	Приготовление супа овощного протертого с гренками, соуса красного основного;	7
4	Приготовление блюд из рыбы	15
4.1	Приготовление рыбы в тесте «кляр» правила подачи, требования к качеству.	3
4.2	Приготовление рыбы тушенной с овощами, правила подачи, требования к качеству.	4

4.3	Приготовление рулета рыбного с маслом, правила подачи, требования к качеству.	8
5	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	14
5.1	Приготовление котлеты полтавской, правила подачи, требования к качеству.	7
5.2	Приготовление печени говяжьей по – домашнему, правила подачи, требования к качеству.	7
6	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	7
6.1	Приготовление салата витаминного, правила подачи, требования к качеству.	3
6.2	Приготовление канапе, тарталеток с различными начинками, правила подачи, требования к качеству.	4
7	Приготовление сладких блюд и напитков	7
7.1	Приготовление компота из вишни, какао с молоком, правила подачи, требования к качеству. Дифференцированный зачет.	7
	Итого :	72

Содержание материала

Приготовление блюд из овощей и грибов.

Приготовления рагу овощного, котлеты морковной с творогом, правила подачи, требования к качеству.

Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

Приготовление омлета натурального с маслом, сырников из творога, правила подачи, требования к качеству.

Приготовление супов и соусов.

Приготовление рассольника ленинградского со сметанной, соуса сметанного; супа овощного протертого с гренками, соуса красного основного; правила подачи, требования к качеству.

Приготовление блюд из рыбы.

Приготовление рыбы в тесте «кляр» правила подачи, требования к качеству.

Приготовление рыбы тушеной с овощами, правила подачи, требования к качеству.

Приготовление рулета рыбного с маслом, правила подачи, требования к качеству.

Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

Приготовление котлеты полтавской, правила подачи, требования к качеству.

Приготовление печени говяжьей по – домашнему, правила подачи, требования к качеству.

Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.

Приготовление салата витаминного, правила подачи, требования к качеству.

Приготовление канапе, тартелеток с различными начинками, правила подачи, требования к качеству.

Приготовление сладких блюд и напитков.

Приготовление компота из вишни, какао с молоком, правила подачи, требования к качеству.

Форма аттестации: Дифференцированный зачет.

4.2. Производственная практика

1. Цели и задачи производственной практики: овладение обучающимся профессиональной деятельности «Повара», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.

Получение практического опыта:

- приготовление блюд различной сложности.

Формирование профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

Объем часов: 144 часов

Форма аттестации: Дифференцированный зачет

Тематический план

№ темы	Наименование темы	Всего часов
1.	Инструктаж по безопасным условиям труда, ознакомление с рабочим местом	6
2.	Самостоятельное выполнение работ на установленный уровень квалификации повара	134
3.	Дифференцированный зачет	4
	Итого :	144

Содержание материала

№ темы	Наименование темы	Количество часов
1.	Инструктаж по безопасным условиям труда, ознакомление с рабочим местом	6
2.	Механическая кулинарная обработки рыбы.	6
3.	Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы.	12
4.	Супы	12
5.	Соусы	6
6.	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	12
7.	Блюда и гарниры из овощей	10
8.	Рыбные блюда	10
9.	Мясные блюда	20
10.	Блюда из яиц и творога	6
11.	Холодные блюда и закуски	10
12.	Сладкие блюда и горячие напитки	12
13.	Дрожжевое и бездрожжевое тесто и изделия из него, кондитерские изделия	18
14.	Зачет по практике	4
	Итого	144

4. Условия реализации основной программы профессионального обучения программы подготовки по профессии рабочего 16675 Повар.

4.1 Кадровое обеспечение учебного процесса

Реализация программы по профессии рабочего **16675 Повар** обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее

образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Преподаватели профессионального учебного цикла имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Данные преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.2 Учебно-методическое обеспечение учебного процесса

4.2.1 Для реализации программы имеется необходимое учебно-методическое обеспечение, программа обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем структурным элементам программы профессионального обучения.

4.2.2 Реализация программы обеспечивается доступом каждого слушателя к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню предметов программы.

4.2.3 Перечень основной литературы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник / Н. И. Андронова; Т. А. Качурина. Москва: Академия, 2018

2. Бурчакова, И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник / И. Ю. Бурчакова; С.В. Ермилова. – Москва: Академия, 2018

7. Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и пригтовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник / И. Ю. Бурчакова; С.В. Ермилова. – Москва: Академия, 2017

3. Дубровская, Н. И. приготовление супов и соусов: учебное пособие / Н. И. Дубровская; Е. В. Чубасова. – Москва: Академия, 2018

4. Епифанова, М. В. Товароведение продовольственных товаров: учебник / М.В. Епифанова. – Москва: Академия, 2018

5. Ермилова, С. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник / С. В. Ермилова. – Москва: Академия, 2018

6. Качурина, Т. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник / Т. А. Качурина. – Москва: Академия, 2018

7. Лаушкина, Т. А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник / Т. А. Лаушкина. – Москва: Академия, 2018

8. Сеницына, А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник / А. В. Сеницына; Е. И. Соколова. – Москва: Академия, 2019

Дополнительные источники:

1. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.П. Золин. –М.: ИЦ Академия, 2014

2. Малыгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания. М.: И. Ц. «Академия, 2014

3. Калинина, В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: Учебник/ В.М.Калинина. –М.: Мастерство, 2001

4. Оробейко, Е.С. Организация обслуживания: рестораны и бары: Учебное пособие/ Е.С. Оробейко, Н.Г.Шредер. –М.: Альфа-М; ИНФРА-М, 2006

5. Анфимова, Н. А. Кулинария : учебник / Н. А. Анфимова. – Москва : Академия, 2013

6. Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы : учебник / Т. А. Качурина. – Москва : Академия, 2013

Интернет источники:

1. www.gost.ru–сайт Госстандарта

2. www.gosnadzor.ru–сайт Госгортехнадзора

3. www.tehdoc.ru–сайт нормативных документов

4.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса

Образовательная организация, реализующая ОППО, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательной организации. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам. Отработка первичных профессиональных навыков проводится в лабораториях.

Реализация ОППО обеспечивает:

выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий; освоение обучающимися профессиональных дисциплин в условиях созданной соответствующей образовательной среды в колледже или в организациях в зависимости от специфики вида деятельности.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет.

Обучающимся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящего не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

Колледж предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными организациями, в том числе образовательными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет (в учебных кабинетах Информатики и ИКТ, охраны труда). В библиотеке имеется читальный зал с обеспечением возможности работы на стационарных компьютерах с выходом в сеть Интернет.

5.Формы аттестации

5.1 Оценка результатов освоения слушателями программы проводится в форме промежуточной и итоговой аттестации.

5.2 Промежуточная аттестация

5.2.1 Предусматривает проверку знаний после завершения изучения соответствующего модуля программы и проводится после освоения соответствующего модуля программы в форме, установленной преподавателем (тестирование/ контрольная работа) и указанной в учебном плане.

5.3 Итоговая аттестация

5.3.1 Итоговая аттестация осуществляется после освоения всех модулей программы и их успешного прохождения, что подтверждается оценкой.

5.3.2 Освоение программы завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

5.3.3 Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов.

5.3.4 Итоговая аттестация проводится квалификационной комиссией, которая оценивает результат выполнения квалификационного экзамена.

5.3.5 Лицам, успешно освоившим программу и прошедшим итоговую аттестацию, выдается свидетельство о профессии рабочего **16675 Повар** с присвоением квалификации: «Повар» 2 разряда.

5.3.6 Лицам, не прошедшим итоговую аттестацию или получившим на итоговой аттестации оценку «неудовлетворительно», а также лицам, освоившим часть программы, выдается справка об обучении или периоде обучения по образцу, самостоятельно устанавливаемому БПОУ ОО «Сибирский профессиональный колледж».