

Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное образовательное учреждение
среднего профессионального образования
«ЕЛАБУЖСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Рассмотрено
на заседании ЦМК
Тимченко Е.С.
«20» сентября 2014 г.

Согласовано
Зав. вечерним отделением
Бурдина О.С.
«20» сентября 2014 г.

Утверждаю
Зам. директора по УПР
Тихомирова Н.В.
«20» сентября 2014 г.
Согласовано
Директор центра занятости
населения
Рыбакова Л.Н.
«25» сентября 2014 г.

ПРОГРАММА
профессиональной подготовки
в ГАОУ СПО «Елабужский политехнический колледж»
новых рабочих по профессии
16675 «Повар»

Форма обучения – очно-заочная (вечерняя)
Степень квалификации – 1
Срок обучения – 5 месяцев (840 часов)
Квалификация – повар 2 (3) разряда

Елабуга, 2014 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	3
КВАЛИФИКАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	6
УЧЕБНЫЙ ПЛАН	13
МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ	30
ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ	31
КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА	33
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ	37

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона «Об образовании» и Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии «Повар». Код по Перечню профессий профессиональной подготовки 16675.

Рабочая программа включает требования к результатам ее освоения, структуре и содержанию подготовки, а также условиям ее реализации.

Требования к результатам освоения Рабочей программы сформированы на основе квалификационных требований, предъявляемых к повару. В требованиях к результатам освоения рабочей программы описываются требования к умениям, приобретаемым в ходе освоения программы, указываются усваиваемые знания, на базе которых формируются умения и приобретается практический опыт.

Структура и содержание Рабочей программы представлены:

- рабочим учебным планом;
- рабочими программами по учебным предметам.
- рабочими тематическими планами по учебным предметам;

В рабочем учебном плане содержится перечень учебных предметов с указанием объемов времени, отводимых на освоение предметов, включая объемы времени, отводимые на теоретическое и практическое обучение.

В рабочем тематическом плане по учебному предмету раскрывается последовательность изучения разделов и тем, указывается распределение учебных часов по разделам и темам.

В рабочей программе учебного предмета приводится содержание предмета с учетом требований к результатам освоения в целом программы подготовки поваров.

Требования к условиям реализации Рабочей программы представлены требованиями к организации учебного процесса, учебно-методическому и кадровому обеспечению, а также правами и обязанностями Колледжа, осуществляющего подготовку поваров.

Требования к организации учебного процесса:

Учебные группы по подготовке поваров создаются численностью до 30 человек.

Учет посещаемости занятий, успеваемости и пройденных тем ведется преподавателями и мастерами производственного обучения в соответствующей учетной документации.

Продолжительность учебного часа теоретических и практических занятий – 1 академический час (45 минут), а при производственном обучении – 6 академических часов (270 минут), включая время на подведение итогов, оформление документации.

Теоретическое обучение проводится в оборудованных кабинетах с использованием учебно-методических и учебно-наглядных пособий в соответствии с Перечнем учебных материалов для подготовки поваров.

По завершению обучения проводится итоговая аттестация в форме комплексного экзамена. Состав аттестационной комиссии определяется и утверждается директором Колледжа. Экзамен и зачеты проводятся с использованием экзаменационных билетов, разработанных в Колледже, осуществляющего подготовку поваров на основе рабочей программы утвержденной директором Колледжа.

На прием экзамена отводится 8 академических часов. При проведении экзаменов с использованием автоматизированных систем, время, отводимое на экзамен уменьшается до фактически затраченного. Результаты итоговой аттестации оформляются протоколом. По результатам итоговой аттестации выдается свидетельство о прохождении обучения действующего образца.

Требования к кадровому обеспечению учебного процесса:

Преподаватели общепрофессиональных дисциплин имеют высшее или среднее профессиональное образование.

Мастера производственного обучения имеют образование не ниже среднего (полного) общего, стаж работы по профессии с соответствующим разрядом не менее трех лет.

Преподаватели и мастера производственного обучения проходят повышение квалификации не реже 1 раза в 5 лет.

Права и обязанности Колледжа, осуществляющего подготовку поваров.

Колледж, осуществляющий подготовку поваров, имеет право:

- изменять последовательность изучения разделов и тем учебного предмета при условии выполнения программы учебного предмета;
- увеличивать количество часов, отведенных как на изучение учебных предметов, так и на производственное обучение и профессиональную практику, вводя дополнительные темы и упражнения, учитывающие региональные особенности.

Требования к результатам освоения примерной программы.

Усвоение программы в процессе обучения позволяет обучающимся овладеть следующими видами профессиональной деятельности:

- овладение приёмами и приобретение навыков механической кулинарной обработки овощей, грибов, мяса, субпродуктов, рыбы, не рыбных продуктов моря, птицы, дичи;
- приготовление I блюд; соусов; блюд из круп, бобовых и макаронных изделий; блюд из овощей; блюд из рыбы; блюд из мяса; блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи;
- приготовление блюд из яиц и творога; холодных блюд и закусок; сладких блюд и напитков;
- приготовление изделий из теста;
- приготовление блюд лечебного и детского питания.

КВАЛИФИКАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Профессия — Повар

Квалификация — 2-й разряд

Повар 2-го разряда должен уметь:

- вести процесс механической кулинарной обработки сырья; овощей, круп, мясных и рыбных продуктов (промывка, очистка, нарезка овощей и зелени; размораживание мяса, рыбы; потрошение дичи, сельскохозяйственной птицы, рыбы; разделка сельди, кильки; обработка субпродуктов); производить заправку сельскохозяйственной птицы для варки и жарки; подготавливать рыбу частиковых пород для тепловой обработки;
- изготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;
- варить картофель и другие овощи, бобовые, макаронные изделия, яйца.

Повар 2-го разряда должен знать:

- правила механической кулинарной обработки сырья и продуктов, и требования к качеству полуфабрикатов из них;
- виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности;
- правила, приёмы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке;
- основы физиологии питания, личной гигиены и санитарии.

Профессия — Повар

Квалификация — 3-й разряд

Повар 3-го разряда должен уметь:

- производить механическую кулинарную обработку овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, мяса, рыбы, птицы, субпродуктов и др.;
- потрошить рыбу, птицу;
- подготавливать сырье для изготовления теста;

- приготавливать блюда и промывать, очищать и нарезать овощи и зелень;
- размораживать мясо, рыбу;
- кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;
- варить картофель и другие овощи, бобовые, макаронные изделия, яйца, каши;
- формовать, панировать из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной) различные полуфабрикаты;
- жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блины, оладьи, блинчики;
- запекать овощные и крупяные изделия, процеживать, протирать, измельчать, замешивать, формировать изделия;
- приготавливать различные виды теста (дрожжевое, бездрожжевое), формовать пирожки, пончики, булочки, жарить и выпекать их;
- приготавливать бутерброды;
- порционировать, раздавать блюда массового спроса.

Повар 3-го разряда должен знать:

- виды, свойства, кулинарное использование, признаки доброкачественности и способы органолептической оценки качества картофеля, овощей, круп, макаронных изделий, муки, мяса, рыбы, птицы и др.;
- правила, приемы и последовательность выполнения операций по механической кулинарной обработке овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, муки, мяса, рыбы, птицы, субпродуктов;
- рецептуру, технологию приготовления, требования к качеству, виды дефектов и способы их предупреждения и устранения при приготовлении блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки;
- ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы (мясной, рыбной, овощной) и технологию приготовления блюд из нее;
- правила раздачи (комплектования), сроки и условия хранения блюд и кулинарных изделий;
- правила пользования технологическими карточками.

Профессия — Повар

Квалификация — 4-й разряд

Повар 4-го разряда должен уметь:

- вести процесс первичной кулинарной обработки сырья: овощей, круп, мясных и рыбных продуктов (промывка, очистка, нарезка овощей и зелени; размораживание мяса, рыбы; потрошение дичи, домашней птицы, рыбы; разделка сельди, кильки; обработка субпродуктов); производить заправку домашней птицы для варки и жаренья; подготавливать рыбу частиковых и осетровых пород для тепловой обработки;
- изготавливать порционные полуфабрикаты из говядины, баранины, свинины; формовать и панировать полуфабрикаты из котлетной массы (мяса, рыбы, овощей и круп);
- варить картофель и другие овощи, бобовые, макаронные изделия, каши; жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (мясной, рыбной, овощной), блины, оладьи, блинчики;
- варить бульоны (мясные, мясо-костные, рыбные, грибные), супы (заправочные, пюреобразные, холодные, сладкие, молочные);
- приготавливать холодные, первые, вторые, третьи блюда и кулинарные изделия массового опроса, выпускать холодные блюда, закуски (салаты овощные, с мясом, винегрет, рыбу под маринадом, студень, сельдь натуральную с гарниром);
- приготавливать различные виды пассировки, соусы (томатный, луковый, паровой, молочный и др.); вторые блюда из мяса, рыбы, овощей, круп в варёном, тушёном, запечённом, жареном виде (мясо отварное, рагу, гуляш, тефтели, биточки в соусе; рыба отварная, жареная, паровая; овощи фаршированные, запеканки из овощей, круп, молочные блюда и др.); блюда из концентратов; горячие и холодные напитки, сладкие блюда;
- замешивать тесто (пресное и дрожжевое), выпекать изделия из него (расстегаи, кулебяки, пирожки, лапшу домашнюю) жарить блины, оладьи, блинчики;

- определять качество приготовляемой пищи, предупреждать и устранять возможные её недостатки;
- работать на машинах и аппаратах с соблюдением требований инструкции по эксплуатации и уходу за ними;
- раздавать приготовленные блюда;
- бережно обращаться и экономно расходовать топливо, электроэнергию и материалы;
- применять передовые приёмы работы, способы организации труда и рабочего места;
- соблюдать требования безопасности труда, пожарной безопасности и правил внутреннего распорядка.

Повар 4-го разряда должен знать:

- основные виды сырья и их кулинарное назначение; признаки доброкачественности продуктов и органолептические методы их определения; нормы, соотношения и последовательность закладки сырья;
- правила, приёмы и последовательность выполнения операций по первичной обработке мяса, рыбы, овощей, круп и других продуктов;
- правила приготовления порционных полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины, домашней птицы; порядок обработки рыб осетровых пород; ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы и приёмы их приготовления;
- правила тепловой обработки различных пищевых продуктов и полуфабрикатов; виды каш и правила их варки; приёмы варки овощей;
- технологию приготовления первых, вторых, холодных, сладких блюд и изделий из теста в ассортименте массового спроса; правила приготовления блюд из концентратов;
- приготовление различных видов пассировок;
- режим и продолжительность процессов тепловой обработки (варки, жаренья, припускания, выпечки);
- правила составления меню; порядок пользования сборником рецептов, выход готовых изделий; проценты уварки, уварки, упёка и увеличения в

объёме; условия, сроки хранения и реализации готовой продукции и полуфабрикатов, правила бракеража пищи, требования в отношении температуры отпускаемых потребителю блюд, правила раздачи блюд массового спроса; порядок сдачи сырья и готовых изделий на лабораторный анализ;

- основные типы механического, теплового, весоизмерительного и холодильного оборудования; их назначение, устройство, правила эксплуатации и техники безопасности при обслуживании оборудования;
- основы физиологии питания, личной гигиены и санитарии;
- основы экономических знаний в объёме типовой учебной программы;
- нормы и правила по охране труда, требования безопасности труда и пожарной безопасности.

Профессия — Повар

Квалификация — 5-й разряд

Повар 5-го разряда должен уметь:

- готовить блюда и кулинарные изделия, требующие сложную кулинарную обработку: рыба заливная, заливное из мясных продуктов, ассорти рыбное, мясное и др;
- готовить супы на прозрачных бульонах из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи;
- готовить диетические супы на бульонах, овощных и фруктовых отварах, рассольник; блюда из отварной, припущенной или тушеной рыбы с различными соусами, из тушеного, жареного мяса натурального, с различными гарнирами, сельскохозяйственной птицы, фаршированной яблоками или картофелем и др.;
- готовить паровые омлеты натуральные и фаршированные, яичные каши, различные соусы и заправки, изделия из теста;
- составлять меню, заявки на полуфабрикаты и продукты, делать товарный отчет.

Повар 5-го разряда должен знать:

- рецептуры, технологию приготовления, требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки;
- основы рационального питания;
- виды, свойства и способы обработки сырья и полуфабрикатов, используемых для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий;
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов при их тепловой обработке;
- ароматические вещества и способы их применения с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции;
- действующие сборники рецептов, технологические инструкции и правила пользования ими;
- правила составления меню, заявок на продукты, ведение учета и составления товарных отчетов.

Профессия — Повар

Квалификация — 6-й разряд

Повар 6-го разряда должен уметь:

- готовить и оформлять порционные и заказные блюда: холодные (поросенка заливного, филе птицы и дичи под майонезом, курицы, поросенка фаршированного), фирменные закуски, супы – прозрачные (бульонов с профитролями, ботвиньи и др.), уху рыбную, окрошку (из дичи, телятины), супа с крабами; вторые блюда - тушеные, жареные, запеченные, отдельными порциями, соусы, обладающие специфическими вкусовыми качествами, сладкие блюда (кремы, пудинги, парфе),
- готовить тесто и изделия из него (профитроли, меренги и т.д.).

- готовить изделия для выставок-продаж, порционные блюда национальных и иностранных кухонь.
- проводить инструктаж поваров низшего разряда.
- составлять меню, заявки на полуфабрикаты и продукты, делать товарный отчет.
- пользоваться нормативно-технологической документацией.

Повар 6 -го разряда должен знать:

- технологию приготовления всех видов блюд и кулинарных изделий;
- особенности приготовления национальных, фирменных блюд и блюд иностранных кухонь;
- изменения, происходящие при тепловой обработке с белками, жирами, углеводами, витаминами, красящими и другими веществами, содержащимися в пищевых продуктах;
- правила гарнировки, оформления и подачи порционных и заказных блюд; правила составления меню (праздничного, банкетного и др.);
- требования стандартов и технических условий на используемое сырье и полуфабрикаты;
- устройство и рациональный режим работы используемого оборудования;
- основы законодательства о труде; правила внутреннего трудового распорядка;
- правила и нормы охраны труда.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
профессиональной подготовки новых рабочих по профессии
16675 Повар

Квалификация: Повар 2(3) разряда

Форма обучения – очная

Нормативный срок – 840 ч. 40 часов в неделю

Индекс	Курсы, предметы	Макс. учебная нагрузка обучающегося, час.	Кол-во часов	Распределение учебной нагрузки			
				Кол-во недель			
				4	8	8	1
				Кол-во часов в неделю			
ОП.00	Общепрофессиональный курс	156	104				
ОП.01	Основы рыночной экономики и предпринимательства	24	16	4			
ОП.02	Основы трудового права	24	16	4			
ОП.03	Охрана труда	24	16	4			
ОП.04	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	24	16	4			
ОП.05	Основы калькуляции и учета	24	16	4			
ОП.06	Организация ППОП	36	24	4	1		
П.00	Профессиональный цикл	384	256				
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	120	80	6	7		
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	120	80	6	7		
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	144	96	4	9		
ПП.01	Производственная практика по ПМ.01		152		8	11	
ПП.01	Производственная практика по ПМ.02		152		8	11	
ПП.03	Производственная практика по ПМ.03		160			18	16
	Консультации		8				8
	Квалификационный экзамен		8				8
	Всего:		840	40	40	40	32

Рабочий тематический план учебной дисциплины

ОП.01 «Основы рыночной экономики и предпринимательства»

Количество часов - 16

№ п\п	Наименование тем	Количество часов
Раздел 1.Производственная структура организации (предприятия)		4
1.1	Организация (предприятие) как хозяйствующий субъект в рыночной экономике.	2
1.2	Производственная структура организации (предприятия).	2
Раздел 2.Экономические ресурсы организации (предприятия)		6
2.1	Имущество и капитал.	2
2.2	Основные средства организации (предприятия).	2
2.3	Трудовые ресурсы. Организация, нормирование и оплата труда.	2
Раздел 3.Себестоимость, цена, прибыль и рентабельность – основные показатели деятельности организации (предприятия)		6
3.1	Себестоимость продукции.	2
3.2	Ценообразование в рыночной экономике.	2
3.3	Качество и конкурентоспособность продукции.	2
Итого		16

Рабочий тематический план учебной дисциплины

ОП.02 «Основы трудового права»

Количество часов - 16

№ п\п	Наименование тем	Количество часов
1	Понятие трудового права, его предмет, метод и источники. Правоотношения в трудовом праве, виды и структура.	2
2	Субъекты трудового права.	2
3	Международная организация труда. Социальное партнёрство и коллективный договор.	2
4	Правовое регулирование занятости и трудоустройства. Трудовой договор.	2
5	Заработная плата. Гарантии и компенсационные выплаты. Рабочее время. Время отдыха.	2
6	Трудовая дисциплина. Материальная ответственность работников за ущерб, причинённый нанимателю при исполнении своих трудовых обязанностей.	2
7	Ответственность нанимателя за вред, причинённый жизни и здоровью работников, связанный с исполнением ими своих трудовых обязанностей.	2
8	Охрана труда. Особенности регулирования труда отдельных категорий работников. Трудовые споры. Надзор и контроль за соблюдением законодательства о труде.	2
	Итого	16

Рабочий тематический план учебной дисциплины

ОП.03 «Охрана труда»

Количество часов - 16

№ п\п	Наименование тем	Количество часов
1	Основы законодательства Российской Федерации по охране труда.	2
2	Государственный надзор за соблюдением законодательства о труде и правил по его охране.	2
3	Организация и управление охраной труда.	2
4	Анализ условий труда, причин травматизма, профессиональных заболеваний и мероприятия по их предупреждению.	2
5	Первая помощь при несчастных случаях.	2
6	Основные требования к санитарно-бытовым условиям рабочих на предприятиях.	2
7	Охрана труда на предприятиях.	2
8	Электробезопасность.	2
	Итого	16

**Рабочий тематический план учебной дисциплины
ОП.04 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»**

Количество часов - 16

№ п\п	Наименование тем	Количество часов
Раздел 1. Основы микробиологии		6
1.1	Морфология и физиология микроорганизмов. Микробиологические процессы.	2
1.2	Влияние условий внешней среды и распространение микроорганизмов в природе.	2
1.3	Микробиология пищевых продуктов.	2
Раздел 2. Физиология питания		6
2.1	Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма. Пищеварение.	2
2.2	Рациональное питание детей и подростков и физиологические основы его организации	2
2.3	Диетическое и лечебно-профилактическое питание.	2
Раздел 3. Гигиена и санитария общественного питания		4
3.1	Санитарно-гигиенические требования к факторам внешней среды, к благоустройству, содержанию и оборудованию предприятий общественного питания	4
Итого		16

Рабочий тематический план учебной дисциплины

ОП.05 «Основы калькуляции и учета»

Количество часов - 16

№ п\п	Наименование тем	Количество часов
1	Общая характеристика бухгалтерского учета.	2
2	Механизация хозяйственных операций.	2
3	Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания.	2
4	Сборники рецептур.	2
5	Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания.	2
6	Учет сырья и готовой продукции на производстве и в кондитерском цехе.	2
7	Учет предметов материально-технического оснащения.	2
8	Порядок проведения, оформления, утверждение результатов, инвентаризации.	2
	Итого	16

Рабочий тематический план учебной дисциплины
ОП.06 «Организация производства предприятий общественного
питания»

Количество часов – 24

№ п\п	Наименование тем	Количество часов
Раздел 1. Классификация и характеристика производства предприятий общественного питания		4
1.1	Характеристика предприятий общественного питания.	2
1.2	Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания. Организация производства предприятий общественного питания.	2
Раздел 2. Организация обслуживания посетителей		7
2.1	Потребительский спрос и реклама.	1
2.2	Характеристика торговых помещений: состав, размещение, требования.	2
2.3	Классификация и назначение столовой посуды и приборов, белья.	2
2.4	Подготовка к обслуживанию посетителей. Обслуживание посетителей.	2
Раздел 3. Механическое оборудование		6
3.1	Общие сведения о машинах. Универсальные приводы.	2
3.2	Машины для обработки овощей. Машины для обработки мяса и рыбы.	1
3.3	Машины для подготовки кондитерского сырья. Машины для приготовления и обработки теста и	2

	полуфабрикатов.	
3.4	Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров.	1
Раздел 4. Тепловое оборудование		5
4.1	Общие сведения о тепловом оборудовании. Пищеварочные котлы и автоматы.	2
4.2	Аппараты для жарки и выпечки. Варочно-жарочное оборудование. Жарочные и пекарские шкафы.	1
4.3	Водогрейное оборудование.	1
4.4	Оборудование для раздачи пищи.	1
Раздел 5. Холодильное оборудование		1
5.1	Холодильное оборудование в общественном питании.	1
Раздел 6. Охрана труда и техника безопасности		1
6.1	Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания.	1
Итого		24

Рабочий тематический план учебной дисциплины
ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление
полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Количество часов - 80

№ п\п	Наименование тем	Количество часов
Раздел 1. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		16
1.1	Организация рабочего места в заготовочном цехе.	8
1.2	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря.	8
Раздел 2. Организация подготовки овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		16
2.1	Подготовка овощей и грибов для приготовления сложных кулинарных блюд.	8
2.2	Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов для сложной кулинарной продукции.	8
Раздел 3. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		16
3.1	Подготовка рыбы для приготовления сложных кулинарных блюд.	8
3.2	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.	8
Раздел 4. Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		16
4.1	Подготовка мяса.	8
4.2	Приготовление полуфабрикатов из мяса.	8

Раздел 5. Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции		16
5.1	Подготовка домашней птицы, утиной, гусиной печени.	8
5.2	Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.	8
	Итого	80

Рабочий тематический план учебной дисциплины

ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

Количество часов - 80

№ п\п	Наименование тем	Количество часов
Раздел 1. Организация и проведение приготовления сложных холодных соусов		24
1.1	Организация работ и техническое оснащение процесса приготовления, оформления и реализации сложных холодных закусок.	6
1.2	Значение холодных соусов в питании, их классификация и ассортимент.	6
1.3	Ассортимент и классификация сложных холодных соусов.	6
1.4	Технологический процесс приготовления холодных соусов простого и сложного приготовления.	6
Раздел 2. Организация и проведение приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок		28
2.1	Ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, салатов и винегретов.	6
2.2	Приготовление, оформление и отпуск канапе.	6
2.3	Приготовление, оформление и отпуск легких (простых) холодных закусок, салатов и винегретов.	8
2.4	Приготовление, оформление и отпуск сложных холодных закусок.	8
Раздел 3. Организация и проведение приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.		28
3.1	Ассортимент и классификация простых и сложных	6

	холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	
3.2	Приготовление простых и сложных холодных блюд из рыбы.	6
3.3	Приготовление простых и сложных холодных блюд из мяса.	8
3.4	Приготовление простых и сложных холодных блюд сельскохозяйственной (домашней) птицы	8
	Итого	80

Рабочий тематический план учебной дисциплины

ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

Количество часов - 96

№ п\п	Наименование тем	Количество часов
Раздел 1. Приготовление супов		24
1.1	Бульоны.	4
1.2	Заправочные супы.	4
1.3	Супы картофельные.	4
1.4	Супы - пюре.	4
1.5	Прозрачные супы.	4
1.6	Супы молочные холодные, сладкие и национальные.	4
Раздел 2. Приготовление сложных горячих соусов		24
2.1	Полуфабрикаты для приготовления соусов.	4
2.2	Соус красный основной и его производные.	4
2.3	Соус белый и его производные.	4
2.4	Соусы грибные, сметанные, молочные.	4
2.5	Яично- масляные соусы.	4
2.6	Салатные заправки.	4
Раздел 3. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий и овощей		8
3.1	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	4
3.2	Блюда и гарниры из овощей.	4
Раздел 4. Приготовление сложных горячих блюд из рыбы.		4
4.1	Рыбные блюда.	4
Раздел 5. Приготовление сложных горячих блюд из мяса и субпродуктов		32
5.1	Классификация горячих мясных блюд.	4

5.2	Блюда из жареного мяса.	4
5.3	Блюда из жареных субпродуктов.	4
5.4	Блюда из тушеного мяса.	4
5.5	Блюда из тушеных субпродуктов.	4
5.6	Блюда из запеченного мяса.	4
5.7	Блюда из рубленого мяса.	4
5.8	Блюда из мяса диких животных.	4
Раздел 6. Приготовление блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы		4
6.1	Блюда из домашней (сельскохозяйственной птицы).	4
Итого		96

Рабочий тематический план производственной практики ПМ.01

Количество часов – 152

№ п\п	Наименование тем	Количество часов
1	Выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря.	6
2	Разработка ассортимента полуфабрикатов.	12
3	Оценка качества сырья органолептическим методом.	12
4	Проверка качества продуктов для приготовления полуфабрикатов.	12
5	Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов, используя различные технологии.	12
6	Определение последовательности технологических операций подготовки рыбы.	12
7	Определение последовательности технологических операций подготовки мяса.	12
8	Определение последовательности технологических операций подготовки сельскохозяйственной птицы.	12
9	Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	12
10	Приготовление полуфабрикатов из мяса.	12
11	Приготовление полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы.	14
12	Проведение контроля качества и безопасности полуфабрикатов органолептическим и другими методами.	12
13	Хранение подготовленного мяса, полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде.	12
	Итого	152

Рабочий тематический план производственной практики ПМ.02

Количество часов – 152

№ п\п	Наименование тем	Количество часов
1	Разработка ассортимента простых и сложных холодных блюд и соусов.	12
2	Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления простых и сложных холодных блюд.	12
3	Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления закусок и соусов.	12
4	Проверка качества продуктов для приготовления простых и сложных холодных блюд и соусов.	18
5	Организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок.	12
6	Организации технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и соусов.	18
7	Приготовление простых и сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.	18
8	Сервировка и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.	18
9	Декорирование блюд сложными холодными соусами.	18
10	Контроль качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.	14
	Итого	152

Рабочий тематический план производственной практики ПМ.03

Количество часов – 160

№ п\п	Наименование тем	Количество часов
1	Приготовление рыбы отварной, припущенной.	6
2	Приготовление рыбы жареной.	6
3	Приготовление рыбы запеченной.	6
4	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы.	12
5	Приготовление блюд из морепродуктов.	6
6	Приготовление блюд из отварного мяса.	6
7	Приготовление блюд из жареного мяса натуральными порционными кусками.	8
8	Приготовление блюд из жареного мяса панированными кусками.	12
9	Приготовление блюд из тушеного мяса.	6
10	Приготовление блюд из запеченного мяса.	6
11	Приготовление блюд из рубленой массы.	6
12	Приготовление блюд из котлетной массы.	6
13	Приготовление блюд из субпродуктов.	6
14	Приготовление отварных и жареных блюд из с/х птицы и дичи.	12
15	Приготовление каш рассыпчатых, вязких и жидких.	6
16	Приготовление блюд из каш.	6
17	Приготовление блюд из бобовых с гарниром и луком.	6
18	Приготовление блюд из отварных макаронных изделий.	6
19	Приготовление отварных блюд из овощей.	6
20	Приготовление жаренных блюд из овощей.	6
21	Приготовление запеченных блюд из овощей.	6
22	Приготовление тушеных блюд из овощей.	8
23	Приготовление фаршированных овощей.	6
	Итого	160

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских
и других помещений

Кабинеты и лаборатории:

- социально-экономических дисциплин;
- охраны труда и техники безопасности;
- технологии продукции общественного питания;

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) профессии **Повар**, включает текущий контроль знаний и итоговую аттестацию обучающихся.

Текущий контроль знаний и итоговая аттестация проводится образовательным учреждением по результатам освоения программ общепрофессиональных учебных дисциплин: «Основы рыночной экономики и предпринимательства», «Основы трудового права», «Охрана труда», «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены», «Основы калькуляции и учета», «Организация ППОП» и профессиональных модулей ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции», ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции».

Формы и условия проведения текущего контроля знаний и итоговой аттестации разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

Итоговая аттестация включает проведение комплексного экзамена. Тематика экзаменационных вопросов должна соответствовать содержанию учебного плана. К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин. В ходе проведения комплексного экзамена членами аттестационной комиссии проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных компетенций в соответствии с критериями, утвержденными образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Членами аттестационной комиссии по медиане оценок освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций определяется интегральная оценка качества освоения ОПОП по профессии.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и получившим положительную оценку на аттестации, образовательные учреждения выдают документы установленного образца с соответствующей квалификацией.

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Экзаменационные билеты являются примерными, их содержание при необходимости может корректироваться преподавателем образовательного учреждения, рассматриваться методической комиссией и утверждаться директором образовательного учреждения.

Экзаменационный билет №-1

1. Классификация супов. Правила варки заправочных супов.
2. Приготовление каш различной консистенции. Определение количества жидкости для варки каш.
3. Электробезопасность.

Экзаменационный билет №-2

1. Мясной прозрачный бульон. Приготовление «оттяжки». Осветление бульона.
2. Формы нарезки картофеля, капусты, лука.
3. Универсальный привод для мясных цехов ПМ- 1,1.

Экзаменационный билет №-3

1. Правила варки макаронных изделий, бобовых, блюда, подача.
2. Мясо отварное, подбор гарниров, соусов.
3. Электробезопасность, оказание первой помощи при поражении электрическим током.

Экзаменационный билет №-4

1. Особенности приготовления борщей, щей.
2. Разделка баранины, свинины, сортировка частей.
3. Санитарные требования к личной гигиене повара.

Экзаменационный билет № 5

1. Заправочные супы. Рассольники, солянки. Ассортимент супов.
2. Растительные масла, виды, получение масел, условия и сроки хранения.
3. Организация рабочего места повара.

Экзаменационный билет №6

1. Супы картофельные с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями.

2 Приготовление котлетной массы из мяса и полуфабрикатов.

3. Виды рыбных консервов, требования к качеству, хранение.

Экзаменационный билет №7

1. Мясо, жаренное порционными кусками, бифштекс, филе, лангет подача.

2. Крахмал, сахар, хранение.

3. Мясорубка МИМ-82.

Экзаменационный билет № 8

1. Блюда и гарниры из жареных овощей. Картофель фри, котлеты морковные, картофельные. Кабачки, баклажаны, помидоры жареные.

2. Организация работы горячего цеха.

3. Электробезопасность.

Экзаменационный билет №9

1. Соус красный основной и его производные.

2. Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов: бифштекс, шницель, фрикадельки, люля-кебаб.

3. Электросковорода СНЭ-0,2.

Экзаменационный билет №10

1. Соус белый основной и его производные: соусы сметанные, молочные.

2. Рыба отварная, подбор гарнира, соусов.

3. Шкаф жарочный ШЖЭ-2.

Экзаменационный билет №11

1. Блюда из рыбной котлетной массы. Тефтели рыбные, тельное из рыбы.

2. Мясной прозрачный бульон. Приготовление «оттяжки». Осветление бульона.

3. Тестомесильная машина ТММ-1М.

Экзаменационный билет -№12

1. Блюда и гарниры из тушеных овощей. Рагу овощное.

2. Блюда из мяса жаренного мелкими кусками. Бефстроганов, поджарка, шашлык по – кавказски.

3. Качество пищевых продуктов и методы их определения.

Экзаменационный билет №13

- 1 Блюда из рубленого мяса: бифштекс рубленый, котлеты полтавские, люля-кебаб.
2. Солянка мясная сборная, солянка грибная.
3. Крупы.

Экзаменационный билет №14

- 1 Блюда из запеченного мяса. Запеканка картофельная с мясом, голубцы с мясом и рисом.
2. Плита электрическая ЭП-2М.
3. Профилактика пищевых отравлений.

Экзаменационный билет №15

- 1 Солянка мясная сборная, солянка грибная.
2. Блюда из макаронных изделий. Макаронник. Лапшевник с творогом.
3. Электробезопасность.

Экзаменационный билет №16

1. Блюда из запеченной рыбы. Рыба запеченная с картофелем по-русски.
2. Вкусовые продукты. Чай, кофе.
3. Характеристика предприятий общественного питания.

Экзаменационный билет №17

- 1 Разделка рыбы на филе.
2. Соусы холодные. Салатная заправка, маринады.
3. Привод универсальный ПУ-0, 6 для горячих цехов.

Экзаменационный билет №18

- 1 Рыба жареная с луком по-ленинградски. Рыба жареная фри. Рыба в тесте жареная.
2. Колбасные изделия.
3. Электробезопасность.

Экзаменационный билет №19

- 1 Блюда из мяса, тушенного мелкими кусками. Азу, плов, гуляш.
- 2 Мясорубка МИМ-82.
3. Органолептическая оценка качества мороженой рыбы.

Экзаменационный билет- № 20

1. Щи из свежей капусты, Борщи.
2. Блюда из картофельной массы: зразы картофельные, рулет картофельный.
3. Органолептическая оценка качества мороженого мяса.

Экзаменационный билет № 21

1. Правила варки заправочных супов.
2. Полуфабрикаты порционные из филе говядины: бифштекс, филе лангет.
3. Сыры. Виды сыров, требования к качеству, сроки хранения.

Экзаменационный билет № 22

1. Жарка мяса порционными кусками: бифштекс филе лангет, подача.
2. Блюда из макаронных изделий. Макаронник. Лапшевник с творогом.
3. Обработка птицы, полуфабрикаты из птицы. Заправка птицы « в кармашек».

Экзаменационный билет № 23

1. Мясо, тушенное порционными кусками. Мясо духовое.
2. Разделка передней четвертины говяжьей полутуши.
3. Электробезопасность.

Экзаменационный билет № 24

1. Блюда из котлетной массы. Зразы рубленые. Рулет с макаронами.
2. Соус белый основной и его производные: соусы сметанные, молочные.
3. Электробезопасность.

Экзаменационный билет № 25

1. Блюда из морепродуктов. Кальмары в соусе. Креветки с соусом, креветки запеченные.
2. Солянка мясная сборная.
3. Мясорубка МИМ-82.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

Основные источники:

1. Анфимов Н.А. Кулинария – М.: Академия, 2011.
2. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М.: Академия, 2012.
3. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд – М.: Академия , 2010.
4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания – М.: Академия, 2010.
5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов- М.: ИРПО; Академия, 2011.
6. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии – М.: ИРПО; Академия, 2011.
7. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии – М.: Академия, 2011.

Дополнительные источники:

1. Качурина Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь для НПО – М.: Академкнига, 2007.
2. Производственное обучение профессии «Повар» в 4-ч. Механическая кулинарная обработка продуктов: учебное пособие для НПО - М.: Академия, 2007.
3. Шалагинова Е.П., Шабалина Н.Н., Соколова С.В., Жегалина Т.Н. Повар. Рабочая тетрадь: практические основы профессиональной деятельности (Тест) – М.: Академия, 2010.
4. Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании – М.: Академия, 2012.