

Рабочая программа профессиональной переподготовки по профессии ОК16675 «Повар» разработана в соответствии с профессиональным стандартом по профессии «Повар», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8.09 .2015 года № 610 Н Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 года № 39023)и Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск N 51, [раздел](https://base.garant.ru/186957/" \l "block_60000) "Торговля и общественное питание".

Организация – разработчик: ОГА ПОУ «Вейделевский агротехнологический техникум имени Грязнова В.М.»

# 

# Пояснительная записка

## Цель реализации программы

Целью реализации программы является формирование у обучающихся профессиональных знаний, умений и навыков по профессии рабочегоОК16675 «Повар» в соответствии с профессиональным стандартом «Повар» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 года № 39023)и Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих, выпуск N 51, [раздел](https://base.garant.ru/186957/" \l "block_60000) "Торговля и общественное питание".

## Планируемы результаты обучения

В результате освоения программы обучающийся должен в полной мере соответствовать требованиям, предъявляемым к знаниями навыкам рабочего по профессии «Повар» 4-5 квалификационных разрядов, умениям выполнять работы в приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции; в приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента

### Повар 4-5 разряда

**Должен выполнять трудовые действия:**

Упаковка и складирование по пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения

Подготовка по пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов

Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями .

Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы.

Приготовление каш и гарниров из круп.

Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря .

Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи .

Приготовление блюд из яиц .

Приготовление блюд из творога .

Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий.

Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы.

Приготовление горячих напитков.

Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов.

Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд.

Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров.

Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.

Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции.

Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий.

Производство сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных

Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий

Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос

**Должен знать:**

- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания

- Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

-Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними

- Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

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

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

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

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

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

- Правила и технологии расчетов с потребителями

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

**Должен уметь**:

- Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

- Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания

- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий- Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара

- Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

- Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

- Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда

- Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его

- Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты

- Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос

## Категория обучающихся:

К освоению основных программ профессионального обучения по программ профессиональной переподготовки по профессиям рабочих, должностям служащих допускаются лица различного возраста имеющие свидетельство об обучении по профессии «Повар» 3-4 разряда

## Срок обучения: 1 месяц

## Форма обучения: вечерняя

## Требования к опыту практической работы: с опытом работы.

## Уровень квалификации, получаемый по завершении: повар 4-5 разряда.

## Требования к условиям реализации программы

Реализация программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Опыт деятельности в организациях соответствующий профессиональной сфере является обязательным.

Реализация программы обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинами и профессиональным модулям учебного плана.

Реализация программы обеспечивается доступом каждого слушателя к библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей).

Перечень кабинетов, и других помещений:

|  |  |
| --- | --- |
| № п/п | **Наименование** |
|  | **Кабинеты** |
| 1 | Технологического оборудования кулинарного производства |
|  | **Лаборатории** |
| 2 | Учебный кулинарный цех |

Реализация программы осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

Учебная практика проводится в учебном кулинарном цехе техникума, рассредоточено чередуясь с теоретическими знаниями в рамках изучаемого предмета. Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания, оснащенных необходимым производственным оборудованием и инвентарем.

# 

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

**Профессиональной переподготовки по профессии**

**«ПОВАР»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код профессии**: 16675 |  |  |  |
| **Квалификация:** повар 4-5 разряда  **Вид профессиональной деятельност**и: обслуживание потребителей организаций общественного питания  **Вид образования**: профессиональная подготовка  **Форма обучения**: очная |  | |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Курсы предметы** | **Форма контроля** | **Количество часов** |
| **1** | **Теоретическое обучение** |  | **114** |
| 1.1 | Охрана труда |  | 12 |
| 1.2 | Ведение процесса механической кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов для кулинарной продукции | зачет | 28 |
| 1.3 | Ведение технологического процесса приготовления кулинарной продукции | зачет | 74 |
| **2.** | **Практическое обучение** |  | **36** |
| 2.1 | Производственное обучение |  | 36 |
| **3** | **Консультации** |  | **4** |
| **4.** | **Квалификационный экзамен** |  | **6** |
| **Всего** | | | **160** |

# 

# КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Календарный учебный график определяет количество учебных недель в соответствии с трудоемкостью и сроком освоения программы, а также понедельное распределение учебной нагрузки на обучающегося. Даты начала и окончания обучения устанавливаются по мере комплектации групп в течение всего календарного года.

# 

# Содержание программы

**Общепрофессиональные дисциплины**

**Учебная дисциплина «Охрана труда»**

**Место дисциплины в структуре образовательной программы профессиональной подготовки** - общепрофессиональные дисциплины.

Общий объём – 12 часов, из них:

Теоретические занятия –12

**Тематический план дисциплины**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование тем** | **Всего** | **Теория** | **Практика** |
|  |  |  |  |  |
| 1 | Введение. Правовые и организационные основы охраны труда. Основы трудового законодательства. | 1 | 1 |  |
| 2 | Организация работы по охране труда на предприятии. | 1 | 1 |  |
| 3 | *Практическая работа.* Определение параметров рабочего времени и времени отдыха. Оформление трудового договора | 1 | 1 |  |
| 4 | Электробезопасность. Опасность поражения и действие электрического тока на человека | 1 | 1 |  |
| 5 | Техника безопасности при эксплуатации весоизмерительного, режущего, моющего оборудования. | 1 | 1 |  |
| 6 | Безопасность труда в общественном питании при эксплуатации теплового оборудования. | 1 | 1 |  |
| 7 | Общие положения по эксплуатации холодильного оборудования. Основные виды опасности и общие правила при проведении погрузочно-разгрузочных работ. | 1 | 1 |  |
| 8 | Организация пожарной охраны и противопожарный инструктаж. | 1 | 1 |  |
| 9 | *Практическая работа.* Приемы использования первичных средств пожаротушения. | 1 | 1 |  |
| 10 | Производственный травматизм и профзаболевания. Оказание первой медицинской помощи. Инструктаж по охране труда повара. | 1 | 1 |  |
| 11 | *Практическая работа.* Учет и расследование несчастных случаев. Заполнение актов Н1.  Решение производственных ситуаций при оказании первой помощи несчастных случаях. | 1 | 1 |  |
| 12 | Зачёт | 1 | 1 |  |
|  | Итого | **12** | **12** |  |

**Программа дисциплины «Охрана труда»**

1.Введение. Правовые и организационные основы охраны труда. Основы трудового законодательства.

2.Организация работы по охране труда на предприятии.

3.Практическая работа. Определение параметров рабочего времени и времени отдыха. Оформление трудового договора

4.Электробезопасность. Опасность поражения и действие электрического тока на человека

5.Техника безопасности при эксплуатации весоизмерительного, режущего, моющего оборудования.

6.Безопасность труда в общественном питании при эксплуатации теплового оборудования.

7.Общие положения по эксплуатации холодильного оборудования. Основные виды опасности и общие правила при проведении погрузочно-разгрузочных работ.

8.Организация пожарной охраны и противопожарный инструктаж.

9.Практическая работа. Приемы использования первичных средств пожаротушения.

10.Производственный травматизм и профзаболевания. Оказание первой медицинской помощи. Инструктаж по охране труда повара.

11.Практическая работа. Учет и расследование несчастных случаев. Заполнение актов Н1.

Решение производственных ситуаций при оказании первой помощи несчастных случаях.

12.Зачёт

**Учебная дисциплина «Ведение процесса механической кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов для кулинарной продукции»**

**Место дисциплины в структуре образовательной программы профессиональной подготовки** - общепрофессиональные дисциплины.

Общий объём – 28 часов, из них:

Теоретические занятия –28

**Тематический план дисциплины**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | | **Наименование тем** | | **Всего** | | **Теория** | | **Практика** | |
| 1 | | Организация рабочего места по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | | 1 | | 1 | |  | |
| 2 | | Машины для обработки и нарезки полуфабрикатов | | 1 | | 1 | |  | |
| 3 | | Весоизмерительное и холодильное оборудование | | 1 | | 1 | |  | |
| 4 | | Техника безопасности при эксплуатации оборудования | | 1 | | 1 | |  | |
| 5 | | Лабораторная работа. Изучение устройства и принципа действия машин. Освоение правил безопасной эксплуатации машин | | 1 | | 1 | |  | |
| 6 | | Практическая работа. Подбор и расчет технологического оборудования, инвентаря для приготовления полуфабрикатов | | 1 | | 1 | |  | |
| 7 | | Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы, для сложной кулинарной продукции. | | 1 | | 1 | |  | |
| 8 | | Технология приготовления полуфабрикатов из мяса, для сложной кулинарной продукции. | | 1 | | 1 | |  | |
| 9 | | Технология приготовления полуфабрикатов из мяса, для сложной кулинарной продукции. | | 1 | | 1 | |  | |
| 10 | | Технология приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, для сложной кулинарной продукции. | | 1 | | 1 | |  | |
| 11 | | Технология приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, для сложной кулинарной продукции. | | 1 | | 1 | |  | |
| 12 | | Лабораторная работа. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции | | 1 | | 1 | |  | |
| 13 | | Лабораторная работа. Оценивание органолептическим методом качества сырья и готовых полуфабрикатов | | 1 | | 1 | |  | |
| 14 | | Практические занятия. Способы расчета ингредиентов. Разработка ассортимента. Расчеты массы отходов. | | 1 | | 1 | |  | |
| 15 | | Лабораторная работа. Приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции | | 1 | | 1 | |  | |
| 16 | | Лабораторная работа. Приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции | | 1 | | 1 | |  | |
| 17 | | Лабораторная работа. Органолептическим оценка качества сырья и готовых полуфабрикатов. Хранение | | 1 | | 1 | |  | |
| 18 | | Практические занятия. Способы расчета ингредиентов. Разработка ассортимента. Расчеты массы отходов. | | 1 | | 1 | |  | |
| 19 | | Лабораторная работа. Приготовление полуфабрикатов из мяса птицы для сложной кулинарной продукции | | 1 | | 1 | |  | |
| 20 | | Лабораторная работа. Приготовление начинок для фарширования домашней птицы | | 1 | | 1 | |  | |
| 21 | | Лабораторная работа. Органолептическим оценка качества сырья и готовых полуфабрикатов Подготовка к хранению | | 1 | | 1 | |  | |
| 22 | | Практические занятия. Способы расчета ингредиентов. Разработка ассортимента. Расчеты массы отходов. | | 1 | | 1 | |  | |
| 23 | | Технология приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов для сложной кулинарной продукции;  Технология приготовления начинок для фарширования овощей и грибов; | | 1 | | 1 | |  | |
| 24 | | Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из овощей и грибов. Способы минимизации отходов. | | 1 | | 1 | |  | |
| 25 | | Лабораторная работа .Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов для сложной кулинарной продукции | | 1 | | 1 | |  | |
| 26 | | Лабораторная работа. Оценивание органолептическим методом качества сырья и готовых полуфабрикатов | | 1 | | 1 | |  | |
| 27 | | Практические занятия. Способы расчета ингредиентов. Разработка ассортимента. Расчеты массы отходов. | | 1 | | 1 | |  | |
| 28 | | Экзамен | | 1 | | 1 | |  | |
|  | | Итого | | **28** | | **28** | |  | |

**Программа дисциплины**

1 Организация рабочего места по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

2 Машины для обработки и нарезки полуфабрикатов

3 Весоизмерительное и холодильное оборудование

4 Техника безопасности при эксплуатации оборудования

5 Лабораторная работа. Изучение устройства и принципа действия машин. Освоение правил безопасной эксплуатации машин

6 Практическая работа. Подбор и расчет технологического оборудования, инвентаря для приготовления полуфабрикатов

7 Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы, для сложной кулинарной продукции.

8 Технология приготовления полуфабрикатов из мяса, для сложной кулинарной продукции.

9 Технология приготовления полуфабрикатов из мяса, для сложной кулинарной продукции.

10 Технология приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, для сложной кулинарной продукции.

11 Технология приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, для сложной кулинарной продукции.

12 Лабораторная работа. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции

13 Лабораторная работа. Оценивание органолептическим методом качества сырья и готовых полуфабрикатов

14 Практические занятия. Способы расчета ингредиентов. Разработка ассортимента. Расчеты массы отходов.

15 Лабораторная работа. Приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции

16 Лабораторная работа. Приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции

17 Лабораторная работа. Органолептическим оценка качества сырья и готовых полуфабрикатов. Хранение

18 Практические занятия. Способы расчета ингредиентов. Разработка ассортимента. Расчеты массы отходов.

19 Лабораторная работа. Приготовление полуфабрикатов из мяса птицы для сложной кулинарной продукции

20 Лабораторная работа. Приготовление начинок для фарширования домашней птицы

21 Лабораторная работа. Органолептическим оценка качества сырья и готовых полуфабрикатов Подготовка к хранению

22 Практические занятия. Способы расчета ингредиентов. Разработка ассортимента. Расчеты массы отходов.

23 Технология приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов для сложной кулинарной продукции;

Технология приготовления начинок для фарширования овощей и грибов;

24 Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из овощей и грибов. Способы минимизации отходов.

25 Лабораторная работа .Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов для сложной кулинарной продукции

26 Лабораторная работа. Оценивание органолептическим методом качества сырья и готовых полуфабрикатов

27 Практические занятия. Способы расчета ингредиентов. Разработка ассортимента. Расчеты массы отходов.

28 Экзамен

**Учебная дисциплина «Ведение технологического процесса приготовления кулинарной продукции»**

**1Место дисциплины в структуре образовательной программы профессиональной подготовки** - общепрофессиональные дисциплины.

Общий объём – 74 часов, из них:

Теоретические занятия –74.

**Тематический план дисциплины**

**«Организация производства предприятия общественного питания»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № |  |  | |  |  |  | |
| п/ |  | Всего | |  |  |  | |
| п | Наименование темы | часов | | теория | практика |  | |
| 1. 1 | Тепловая обработка продуктов | 1 | | 1 |  | |  | |
| 1. 2 | Классификация супов | 1 | | 1 |  | |  | |
| 1. 3 | Приготовление бульонов и из разновидности. | 1 | | 1 |  | |  | |
| Правила подачи супов, условия и сроки хранения |  | |  | |
| 1. 4 | Лабораторная работа. Технология приготовления прозрачных, заправочных супов | 2 | | 2 |  | |  | |
| 1. 5 | Лабораторная работа. Технология приготовления пюреобразных, молочных супов | 1 | | 1 |  | |  | |
| 1. 6 | Лабораторная работа. Технология приготовления сладких, холодны супов | 2 | | 2 |  | |  | |
| 1. 7 | Практическая работа. Составление технологических карт, схем | 1 | | 1 |  | |  | |
| 1. 8 | Значение в питании соусов и их классификация. | 1 | | 1 |  | |  | |
| 1. 9 | Требования к качеству, условия и сроки хранения | 1 | | 1 |  | |  | |
| 1. 10 | Лабораторная работа. Технология приготовления соусов | 3 | | 3 |  | |  | |
| 1. 11 | Практическая работа. Составление технологических карт, схем | 1 | | 1 |  | |  | |
| 1. 12 | Значение блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий в питании. | 1 | | 1 |  | |  | |
| 1. 13 | Требование к качеству и сроки хранения | 1 | | 1 |  | |  | |
| 1. 14 | Лабораторная работа. Технология приготовления блюд из круп. | 1 | | 1 |  | |  | |
| 1. 15 | Лабораторная работа. Технология приготовления блюд из бобовых | 1 | | 1 |  | |  | |
| 1. 16 | Лабораторная работа. Технология приготовления блюд из макаронных изделий | 1 | | 1 |  | |  | |
| 1. 17 | Практическая работа. Составление технологических карт, схем | 1 | | 1 |  | |  | |
| 1. 18 | Значение овощных блюд в питании и их классификация. | 1 | | 1 |  | |  | |
| 1. 19 | Требования к качеству и сроки хранения овощных блюд | 1 | | 1 |  | |  | |
| 1. 20 | Лабораторная работа. Технология приготовления блюд и гарниров из 4 овощей | 2 | | 2 |  | |  | |
| 1. 21 | Практическая работа. Составление технологических карт. Составление технологических схем | 1 | | 1 |  | |  | |
| 1. 22 | Значение рыбных блюд и их классификация | 1 | | 1 |  | |  | |
| 1. 23 | Требования к качеству и сроки хранения | 1 | | 1 |  | |  | |
| 1. 24 | Лабораторная работа. Технология приготовления блюд из рыбы | 4 | | 4 |  | |  | |
| 1. 25 | Практическая работа. Составление технологических карт. Составление технологических схем. | 1 | | 1 |  | |  | |
| 1. 26 | Значение мясных блюд в питании человека. | 1 | | 1 |  | |  | |
| 1. 27 | Классификация мясных блюд | 1 | | 1 |  | |  | |
| 1. 28 | Требования к качеству блюд из мяса и птицы. | 1 | | 1 |  | |  | |
| 1. 29 | Хранение блюд из мяса и птицы и сроки хранения | 1 | | 1 |  | |  | |
| 1. 30 | Лабораторная работа. Технология приготовления блюд из мяса | 3 | | 3 |  | |  | |
| 1. 31 | Лабораторная работа. Технология приготовления блюд из субпродуктов | 1 | | 1 |  | |  | |
| 1. 32 | Лабораторная работа. Технология приготовления блюд из домашней птицы | 2 | | 2 |  | |  | |
| 1. 33 | Практическая работа. Составление технологических карт, схем | 2 | | 2 |  | |  | |
| 1. 34 | Значение блюд из творога и яиц в питании. | 1 | | 1 |  | |  | |
| 1. 35 | Классификация блюд из творога | 1 | | 1 |  | |  | |
| 1. 36 | Требования к качеству блюд из творога | 1 | | 1 |  | |  | |
| 1. 37 | Хранение блюд из творога и сроки хранения | 1 | | 1 |  | |  | |
| 1. 38 | Лабораторная работа. Технология приготовления блюд из творога | 2 | | 2 |  | |  | |
| 1. 39 | Классификация блюд из яйц | 1 | | 1 |  | |  | |
| 1. 40 | Требования к качеству блюд из яиц |  | |  |  | |  | |
| 1. 41 | Хранение блюд из яиц и сроки хранения | 1 | | 1 |  | |  | |
| 1. 42 | Лабораторная работа. Технология приготовления блюд из яиц | 2 | | 2 |  | |  | |
| 1. 43 | Практическая работа. Составление технологических карт, схем | 2 | | 2 |  | |  | |
| 1. 44 | Классификация блюд из молока | 1 | | 1 |  | |  | |
| 1. 45 | Требования к качеству блюд из молока | 1 | | 1 |  | |  | |
| 1. 46 | Хранение блюд из молока и сроки хранения | 1 | | 1 |  | |  | |
| 1. 47 | Лабораторная работа. Технология приготовления блюд из молока | 2 | | 2 |  | |  | |
| 1. 48 | Практическая работа. Составление технологических карт, схем | 2 | | 2 |  | |  | |
| 1. 49 | Классификация мучных изделий | 1 | | 1 |  | |  | |
| 1. 50 | Требования к качеству мучных изделий | 1 | | 1 |  | |  | |
| 1. 51 | Хранение мучных изделий и сроки хранения | 1 | | 1 |  | |  | |
| 1. 53 | Практическая работа. Составление технологических карт, схем | 1 | | 1 |  | |  | |
| 1. 54 | Лабораторная работа. Технология приготовления мучных кулинарных изделий | 3 | | 3 |  | |  | |
| 1. 55 | Практическая работа. Составление технологических карт, схем | 2 | | 2 |  | |  | |
| 1. 56 | Экзамен | 1 | | 1 |  | |  | |
|  | **Всего** | | **74** | **74** |  | |  |

**Программа дисциплины**

1. Тепловая обработка продуктов

Схема технологического процесса приготовления пищи. Понятие о сырье, полуфабрикате, готовой продукции. Ознакомление с действующими сборникам рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими инструкциями. Ознакомление с темами курса. Значение тепловой обработки. Классификация и характеристика приемов тепловой обработки. Понятие о процессах, происходящих в продуктах при тепловой обработке.

2. Классификация супов Ассортимент молочных супов. Технологический. Подготовка крахмала. Технологический процесс приготовления сладких супов. Приготовление гарнира к сладким супам. Требования к качеству, оформление, отпуск, сроки хранения и реализации.

Ассортимент холодных супов. Выбор и подготовка основных ингредиентов. Обработка, подготовка зелени. Санитарные требования к приготовлению холодных супов. Технологический процесс приготовления. Отличительные особенности. Требования к качеству. Методы сервировки, варианты оформления и подачи холодных супов. Температура подачи холодных супов, условия и сроки хранения.

3. Приготовление бульонов и из разновидности. Правила подачи супов, условия и сроки хранения Ассортимент бульонов и отваров. Технология приготовления бульонов и отваров в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и питания (диетического, вегетарианского и прочего): бульона костного, бульона мясного, бульона из домашней птицы, бульона рыбного, отвара грибного, отвара овощного, отвара фруктового, бульонов из концентратов промышленного производства. Органолептические способы определения степени готовности и качества. Способы исправления широко распространенных ошибок при приготовлении бульонов и отваров. Методы сервировки и варианты оформления подачи бульонов и отваров в виде блюда. Ассортимент, пищевая ценность заправочных

супов, требования к качеству. Технологический процесс приготовления заправочных супов. Органолептические способы определения степени готовности и качества заправочных супов и соответствия стандартным требованиям по внешнему виду, вкусу, цвету, запаху и консистенции. Способы исправления ошибок при приготовлении основных супов. Методы сервировки, варианты оформления заправочных супов для подачи. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов - пюре крупяных. Подбор инвентаря, посуды, для приготовления супов пюре. Технологический процесс приготовления супов с соблюдением температурного режима и санитарных норм. Способы и процесс приготовления молочных супов с крупами, макаронными изделиями, овощами. Способы оформления, сервировка, отпуск. Температура подачи, правила хранения. Способы оформления, сервировка, отпуск. Температура подачи, правила хранения. Взаимозаменяемость продуктов. Ассортимент сладких супов. Выбор и подготовка основных ингредиентов оформления, сервировка, отпуск. Температура подачи, правила, сроки хранения пюреобразных супов. Бракераж готовой продукции.

4. Лабораторная работа. Технология приготовления прозрачных, заправочных супов

5. Лабораторная работа. Технология приготовления пюреобразных, молочных супов

6. Лабораторная работа. Технология приготовления сладких, холодны супов

7. Практическая работа. Составление технологических карт, схем

8. Значение в питании соусов и их классификация. Классификация соусов по виду и температуре подачи. Технологическое оборудование, производственный инвентарь - назначение, правила безопасной эксплуатации. Ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.

Значение соусов в питании, классификация, пищевая ценность. Подготовка, подбор основных и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов. Критерии качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Технология приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу: бульонов, пассерования муки, соусных основ (овощных, фруктовых, ягодных, грибных), заготовок из овощей и грибов, мясного сока. Правила охлаждения и замораживания, размораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых основных соусов. Выбор и оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соуса белого и красного основного, а так же для производных. Технология приготовление соуса белого, красного основного. Приготовление производных соусов.

9. Требования к качеству, условия и сроки хранения Требования к качеству, условия и сроки хранения. Способы подачи. Выбор и оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Технология приготовления молочных и сметанных соусов. Приготовление производных соусов. Способы оформления, сервировка, отпуск. Температура подачи, правила хранения соусов. Дефекты, способы устранения и предупреждения. Процесс приготовления яично-масляных соусов и масляных смесей, заправок маринадов. Выбор и оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Охлаждение, размораживания и разогревания отдельных компонентов для соусов. Технология приготовление яично-масляных соусов и масляных смесей. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Технология приготовление заправок и маринадов. Требования качеству, условия и сроки хранения. Температура приготовления и отпуска. Способы сервировки, оформления. Дефекты способы предупреждения и устранения.

10. Лабораторная работа. Технология приготовления соусов

11. Практическая работа. Составление технологических карт, схем

12. Значение блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий в питании Блюда и гарниры на круп, бобовых и макаронных изделий. Значение в питании. Подготовка круп, бобовых и макаронных изделий к тепловой обработке.

Правила варки каш различной консистенции. Органолептическая оценка, использование, нормы выхода. Приготовление блюд из каш: котлеты и биточки, крупеник, запеканки, пудинги и др., оформление, отпуск, нормы выхода. Крупяные гарниры: характеристика, использование, нормы выхода. Сроки и условия хранения крупяных изделий.

Варка бобовых и макаронных изделий. Приготовление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий и органолептическая сценка, оформление, нормы выхода, сроки и условия хранения.

13. Требование к качеству и сроки хранения

14. Лабораторная работа. Технология приготовления блюд из круп.

15. Лабораторная работа. Технология приготовления блюд из бобовых

16. Лабораторная работа. Технология приготовления блюд из макаронных изделий

17. Практическая работа. Составление технологических карт, схем

18. Значение овощных блюд в питании и их классификация. Значение в питании, классификация; приемы, применяемые при тепловой обработке овощей, обеспечивающие сохранение внешнего вида и питательных веществ (витаминов, минеральных солей и др.). Блюда и гарниры из овощей. Значение в питании, классификация; приемы, применяемые при тепловой обработке овощей, обеспечивающие сохранение внешнего вида и питательных веществ (витаминов, минеральных солей и др.).

Блюда из отварных, припущенных, жареных, тушеных, запечённых овощей- ассортимент, характеристика, у органолептическая оценка, оформление, нормы выхода, отпуск; сроки и условия хранения.

19. Требования к качеству и сроки хранения овощных блюд

20. Лабораторная работа. Технология приготовления блюд и гарниров из 4 овощей

21. Практическая работа. Составление технологических карт. Составление технологических схем

22. Значение рыбных блюд и их классификация. Требования к качеству рыбы, поступающей в предприятия общественного питания.

Обработка рыбы: предварительная обработка (оттаивание мороженой рыбы, филе промышленного изготовления). Обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки в зависимости от размера и кулинарного использования (мелкой, средней, крупной).

Особенности разделки некоторых видов рыб (сом, навага, хек, камбала, ставрида и др.) и новых видов, поступающих в предприятия общественного питания.

Приготовление полуфабрикатов из рыбы: приемы, применяемые при изготовлении полуфабрикатов. Нарезка, отбивание, панирование и др.; назначение каждого приема. Характеристика полуфабрикатов для варки, припускания, жарки» запекания, тушения. Приготовление котлетной массы из рыбы, рецептура; характеристика полуфабрикатов из нее.

Использование пищевых отходов, нормы отходов.

23. Требования к качеству и сроки хранения. Требования к качеству, сроки и условия хранения полуфабрикатов из рыбы.

24. Лабораторная работа. Технология приготовления блюд из рыбы

25. Практическая работа. Составление технологических карт. Составление технологических схем.

26. Значение мясных блюд в питании человека.

27. Классификация мясных блюд.

28. Требования к качеству блюд из мяса и птицы. Обработка мяса, мясных продуктов, птицы, дичи. Виды, состояние и пищевая ценность мясного сырья, поступающего в предприятия общественного питания. Качественная оценка сырья при приемке на производстве. Стадии обработки мяса: оттаивание, зачистка, промывание, обсушивание, разруб, обвалка, жиловка и зачистка. Кулинарный разруб говядины, баранины, свинины, использование частей. Приготовление полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины: крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. Ассортимент, нормы выхода, требования к качеству. Приготовление полуфабрикатов. Требования к качеству мясных полуфабрикатов, сроки и условия хранения. Обработка субпродуктов, кулинарное использование.

Сельскохозяйственная птица: характеристика поступающего сырья. Технологическая схема обработки птицы: оттаивание мороженой птицы, опаливание, удаление головы, ног, крыльев, шеи, потрошение, промывание, заправка кур "в кармашек". Обработка и использование пищевых отходов.

29. Хранение блюд из мяса и птицы и сроки хранения. Требования к качеству полуфабрикатов из птицы, сроки, условия хранения.

30. Лабораторная работа. Технология приготовления блюд из мяса

31. Лабораторная работа. Технология приготовления блюд из субпродуктов

32. Лабораторная работа. Технология приготовления блюд из домашней птицы

33. Практическая работа. Составление технологических карт, схем

34. Значение блюд из творога и яиц в питании.

35. Классификация блюд из творога

36. Требования к качеству блюд из творога

37. Хранение блюд из творога и сроки хранения

38. Лабораторная работа. Технология приготовления блюд из творога

39. Классификация блюд из яйц

40. Требования к качеству блюд из яиц

41. Хранение блюд из яиц и сроки хранения

42. Лабораторная работа. Технология приготовления блюд из яиц

43. Практическая работа. Составление технологических карт, схем

44. Классификация блюд из молока

45. Требования к качеству блюд из молока

46. Хранение блюд из молока и сроки хранения

47. Лабораторная работа. Технология приготовления блюд из молока

48. Практическая работа. Составление технологических карт, схем

49. Классификация мучных изделий

50. Требования к качеству мучных изделий

51. Хранение мучных изделий и сроки хранения

52. Практическая работа. Составление технологических карт, схем

53. Лабораторная работа. Технология приготовления мучных кулинарных изделий

54. Практическая работа. Составление технологических карт, схем

55. Экзамен.

**Учебная дисциплина «Производственное обучение»**

**1.1.Место дисциплины в структуре образовательной программы профессиональной подготовки** - профессиональные дисциплины.

Общий объём – 36 часов, из них:

Теоретические занятия –0.

**Программа производственного обучения и производственной практики**

Основной целью производственного обучения и производственной практики является овладение навыками профессиональной деятельности профессии Повар, приобретение необходимых умений практической работы, закрепление и углубление знаний, полученных обучающимися в процессе теоретического обучения.

**В результате освоения обучающийся должен иметь практический опыт**:

-­ Обработки нарезки и приготовления блюд из овощей; ­

- Подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

-­ Приготовления основных супов и соусов; ­

-Обработки рыбного сырья и приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; ­

-Обработки мяса и домашней птицы - сырья; ­

- Приготовление полуфабрикатов и блюд из яйц и творога; ­

- Подготовки гастрономических продуктов; ­

Приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы

**В результате освоения обучающийся должен уметь**:

-­ организовать рабочее место в соответствии с видами изготовления блюд;

-­ соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи; ­

-проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; ­

- проводить отпуск готовой продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания; ­

-использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы, посуду и правильно ухаживать за ними.

**В результате освоения обучающийся должен знать**: ­

-технологию первичной обработки, нарезки и формовки овощей и плодов,

-технологию приготовления и оформления простых блюд и гарниров из овощей и грибов

-технологию приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога ­

-технологию приготовления и подачи супов и соусов

-­ технологию приготовления и подачи блюд из рыбы ­

-технологию приготовления и подачи блюд из мяса и домашней птицы ­

- технологию приготовления холодных блюд и закусок

-­ технологию приготовления сладких блюд и напитков

-­ технологию приготовления мучных изделий

-­ признаки и органолептические методы определения их доброкачественности, правила, и последовательность выполнения операций по подготовке их к тепловой обработке;

**Программа производственного обучения**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование темы** | **Количество часов** |
| 1 | Выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря | **1** |
| 2 | Разработка ассортимента полуфабрикатов. Оценка качества. | **1** |
| 3 | Определение последовательности технологических операций подготовки полуфабрикатов. | **1** |
| 4 | Приготовление полуфабрикатов из рыбы, оценка качества продукции, хранение в охлажденном и замороженном виде | **3** |
| 5 | Овладение методами приготовления супов повышенной сложности: борщ московский, ленинградский, домашний. Оценка качества приготовленных супов. | **5** |
| 6 | Ознакомление с правилами составления СПТ на первые блюда. | **1** |
| 7 | Приготовление блюд из овощей | **2** |
| 8 | Приготовление блюд из круп и макаронных изделий | **1** |
| 9 | Приготовление блюд из рыбы отварной, припущенной | **2** |
| 10 | Приготовление блюд из мяса | **3** |
| 11 | Подбор соусов к блюдам из мяса. Отработка навыков приготовления | **1** |
| 12 | Приготовление и оформление холодных блюд в порционном и банкетном исполнении | **2** |
| 13 | Приготовление горячих закусок. | **1** |
| 14 | Приготовление и оформление холодных сладких блюд | **2** |
| 15 | Приготовление горячих сладких блюд | **1** |
| 16 | Приготовление и оформление холодных и горячих напитков | **1** |
| 17 | Отработка навыков приготовления витаминных налитков | **1** |
| 18 | Приготовление горячих напитков массового спроса и сложного приготовления. | **1** |
| 19 | Приготовление дрожжевого теста и изделий из него | **1** |
| 20 | Приготовление дрожжевого и пресного слоеного теста и изделий из него | **2** |
| 21 | Приготовление песочного теста и изделий из него | **2** |
| 22 | Проверочная работа | **1** |
|  | ИТОГО: | **36** |

# Оценка качества освоения программы

Образовательное учреждение, реализующее основные программы профессионального обучения обеспечивает проведение промежуточной аттестации обучающихся. Промежуточная аттестация проводится преподавателем в процессе обучения. К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные основной программой профессионального обучения и успешно прошедшие все аттестационные испытания, предусмотренные программой учебных дисциплин. Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов по профессии «Повар».

Квалификационный экзамен независимо от вида профессионального обучения включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках и профессиональном стандарте по профессии «Повар». Практическая квалификационная работа заключается в приготовлении блюд и предусматривает сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного квалификационными требованиями, указанными в квалификационных справочниках. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

После прохождения итоговой аттестации (квалификационного экзамена) выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего с указанием присваиваемой квалификации Повара третьего или четвертого разряда

## Требования к минимальному материально – техническому обеспечению

Образовательное учреждение, должно располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов занятий, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения.

Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

Кабинеты для аудиторных занятий и учебной практики укомплектованы необходимым механическим, тепловым и холодильным оборудованием, комплектом учебной мебелью, средствами ТО.