

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АСТРАХАНСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное образовательное учреждение Астраханской области
высшего образования
«АСТРАХАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АРХИТЕКТУРНО-СТРОИТЕЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ГАОУ АО ВО «АГАСУ»)



УТВЕРЖДАЮ
Проректор по ДО и КК

Богдалова Е.В.

« 03 » 10 2019 г

Основная программа профессионального обучения

Профессиональная подготовка

по профессии: «Повар»

код профессии: 16675

Астрахань 2019

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Цель реализации программы

Целью программы является формирование у слушателей профессиональных компетенций, необходимых для профессиональной деятельности Повар:

- к концу обучения каждый обучаемый должен уметь самостоятельно выполнять все работы, предусмотренные квалификационной характеристикой, технологическими условиями, овладеть общими и профессиональными компетенциями (ОК и ПК).

Приготовление блюд из овощей и грибов.

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.

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

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 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

Приготовление супов и соусов.

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.

Приготовление блюд из рыбы.

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.

Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

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.

Приготовление холодных блюд и закусок.

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.

Приготовление сладких блюд и напитков.

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.

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

1.2. Планируемые результаты обучения

В результате освоения программы слушатель должен приобрести следующие знания и умения:

слушатель должен знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- технику обработки овощей, грибов, пряностей;

- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения овощей и грибов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей;
- правила их безопасного использования.
- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;
- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;
- температурный режим и правила приготовления супов и соусов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;

- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- правила проведения бракеража;
- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;

- способы сервировки и варианты оформления;
- температуру подачи холодных блюд и закусок;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

- классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;

- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления;
- правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;
- температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;
- требования к качеству сладких блюд и напитков;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

слушатель должен уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;

- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование приготовления супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
- оценивать качество готовых блюд;

- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;
- оценивать качество готовых блюд;
- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
- оценивать качество готовых блюд;
- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и ингредиентов;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
- оценивать качество готовых блюд;

Уровень квалификации в соответствии с утвержденным стандартом ФГОС 16675 «Повар» 3 - 4 разряда.

1.3. Категория слушателей

Лица, желающие освоить дополнительную профессиональную программу, должны иметь среднее общее образование. Наличие указанного образования должно подтверждаться документом государственного или установленного образца.

1.4.Срок обучения

Трудоемкость обучения по данной программе – 840 часов, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы слушателя. Общий срок обучения – 5 месяцев.

1.5.Форма обучения

Форма обучения - очная

1.6.Режим занятий

7 часа в день, 6 раз в неделю – всего 42 часов в неделю.

1.7.Структурное подразделение, реализующее программу: Профессиональное училище АГАСУ

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Учебный план

№ п/п	Элементы учебного процесса, в том числе учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Общая трудоемкость, час.	Всего аудиторных занятий, час.	В том числе			СРС, час.	Компетенции	Текущий контроль* (шт.)			Промежуточная аттестация	
				лекции, час.	практические занят., час.	лабораторные занят., час.			РК, РГР, Реф.	КР	КП	зачет	Экзамен
1	Общепрофессиональные дисциплины												
1.1	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	8	8	4	4			ПК 1.1.- ПК 7.3.					
1.2	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	35	35	27	8			ПК 1.1.- ПК 7.3.					
1.3	Техническое оснащение и организация рабочего места	42	42	34	8			ПК 1.1.- ПК 7.3.					

1.4	Экономические и правовые основы производственной деятельности	8	8	6	2			ПК 1.2					
1.5	Основы калькуляции и учета в общественном питании	12	12	6	6			ПК 1.2					
1.6	Охрана труда	10	10	8	2			ПК 1.2					
	Итого:	115	115	85	30								
2.Профессиональные модули													
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов												
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	32	32	24	8			ПК1.1 ПК1.2					
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста												
МДК.02.01	Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	36	36	20	16			ПК2.1- ПК2.5					
ПМ.03	Приготовление супов и соусов												
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	22	22	14	8			ПК3.1- ПК3.4					
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы												
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	18	18	10	8			ПК4.1- ПК4.3					
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы												
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	24	24	16	8			ПК5.1- ПК5.4					
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок												
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	16	16	14	2			ПК6.1- ПК6.4					
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков												

МДК.07.01	Технология приготовления и оформления сладких блюд и напитков	17	17	15	2			ПК7.1-ПК7.3					
	Итого:	165	165	113	52								
	Учебная практика	224			224			ПК1.1 ПК1.2					
	Производственная практика	328			328			ПК1.1- ПК1.2					
	Квалификационный экзамен	8						ПК1.1- ПК7.3					8
	ИТОГО:	840		198	634								8

2. Календарный учебный график

I. График учебного процесса																	II. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)						
Дополнительная профессиональная программа	Месяц				Месяц				Месяц				Месяц				Теоретическое обучение	Практическое обучение	Всего				
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	198	642

2. УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА

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

Наименование модулей, разделов (дисциплин) и тем	Содержание обучения
--	---------------------

<p>Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Раздел 1 Основы микробиологии Тема 1.1. Классификация микроорганизмов, их физиология.</p>	<p>Классификация микроорганизмов, их виды. Морфология и физиология микроорганизмов: способы питания, развитие, размножение, способы распространения в природе. Микробиология основных пищевых продуктов.</p>
<p>Тема 1.2. Пищевые инфекции, пищевые отравления, гельминтозы.</p>	<p>Пищевые инфекционные заболевания. Зоонозы. Пищевые отравления бактериального и немикробного происхождения, микотоксикозы. Гельминтозы.</p>
<p>Практическое занятие:</p>	<p>Разработка мер профилактики пищевых инфекций и отравлений.</p>
<p>Раздел 2. Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве Тема 2.1. Санитарно-гигиенические требования к предприятиям общественного питания и их работникам.</p>	<p>Санитарные требования к устройству и содержанию помещений предприятий общественного питания. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре на предприятиях общественного питания. Личная гигиена работников предприятий общественного питания. Дезинфицирующие средства: классификация, правила применения, условия и сроки хранения. Правила проведения дезинфицирующих мероприятий: дезинфекции, дезинсекции, дератизации.</p>
<p>Практическое занятие:</p>	<p>Изучение способов приготовления дезинфицирующих средств. Приготовление рабочих дезинфицирующих растворов.</p>
<p>Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров Раздел 1 Основы физиологии питания Тема 1.1. Пищеварение</p>	<p>Роль пищи для организма человека. История и эволюция питания человека. Пищеварение. Пищеварение: сущность, строение пищеварительной системы. Всасывание пищевых веществ, физико – химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи. Факторы, влияющие на усвояемость пищи.</p>
<p>Тема 1.2. Пищевые вещества</p>	<p>Пищевые вещества. Состав пищевых продуктов. Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания. Белки, аминокислотный состав. Понятие об азотистом балансе, соотношение в рационе питания белков животного и растительного происхождения. Жиры: растительные и животные жиры, их состав, соотношение в суточном рационе питания. Углеводы: виды, их источники, участие в обмене веществ. Витамины: виды, понятия о авитаминозах, гиповитаминозах, гипервитаминозах. Минеральные вещества: виды, источники, суточная потребность. Вода: водно-солевой обмен. Водный баланс. Пищевая ценность различных продуктов питания.</p>

	Общее понятие об обмене веществ. Ассимиляция и диссимиляция. Энергозатраты человека, их зависимость от пола, возраста, физической нагрузки. Понятие о калорийности пищи, энергетическая ценность белков, жиров, углеводов. Энергетический баланс организма.
Практическое занятие:	Расчет энергетической ценности продуктов питания и блюд.
Тема 1.3. Рациональное питание и физиологические основы его организации	<p>Понятие рациона питания. Рациональное питание: понятие, основные принципы (учет физиологических особенностей организма, сбалансированность пищевых веществ, разнообразие пищи). Режим питания и его значение.</p> <p>Нормы и принципы рационального питания. Принципы нормирования пищевых веществ и калорийности суточного рациона в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда. Адекватное питание. Порядок составления и физиологическая оценка меню для разных групп взрослого населения, детей и подростков.</p>
Раздел 2 Основы товароведения продовольственных товаров Тема 2.1. Основные группы продовольственных товаров.	<p>Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки, ассортимент и характеристика, общие требования к качеству; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.</p> <p>Рыба и рыбные продукты: ассортимент и характеристика, общие требования к качеству; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.</p> <p>Мясо и мясные продукты: ассортимент и характеристика, общие требования к качеству; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.</p> <p>Молоко и молочные продукты: ассортимент и характеристика, общие требования к качеству; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.</p> <p>Яйца и яйцепродукты: ассортимент и характеристика, общие требования к качеству; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.</p> <p>Пищевые жиры: ассортимент и характеристика, общие требования к качеству; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.</p> <p>Зерно и продукты его переработки: ассортимент и характеристика, общие требования к качеству; условия хранения, упаковки,</p>

	<p>транспортирования и реализации</p> <p>Вкусовые продукты: ассортимент и характеристика, общие требования к качеству; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.</p>
Практическое занятие:	Органолептическая оценка качества круп.
<p>Техническое оснащение и организация рабочего места</p> <p>Раздел 1. Организация производства и рабочих мест на предприятиях общественного питания.</p> <p>Тема 1.1. Классификация основных типов предприятий общественного питания.</p>	<p>Классификация предприятий общественного питания в зависимости от характера производства, от ассортимента выпускаемой продукции, объема и видов предоставляемых услуг. Классы предприятий.</p> <p>Характеристика типов предприятий общественного питания.</p> <p>Понятие тип предприятия общественного питания, услуга общественного питания. Типы предприятий: фабрика заготовочная, комбинат полуфабрикатов, фабрика-кухня, комбинат питания, специализированные цехи, столовая, ресторан, бар, кафе, закусочная, чайная, шашлычная, пельменная, блинная, пирожковая, чебуречные, сосисочные, пиццерия, бистро, магазины кулинарии.</p>
Тема 1.2 Организация производства.	<p>Принципы организации кулинарного производства.</p> <p>Организация рабочих мест. Организация работы овощного, мясного, птицегольевого, рыбного цехов. Организация работы горячего и холодного цехов. Оборудование, инвентарь, посуда.</p> <p>Принципы организации кондитерского производства.</p> <p>Организация цеха мучных изделий и выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Оборудование, инвентарь, посуда.</p>
Тема 1.3. Учет сырья и готовых изделий на производстве	<p>Прием товаров на складе поставщика. Получение товаров автотранспортом. Приемка товаров на складе. Закупка товаров у физических лиц.</p> <p>Учет сырья, поступившего в производственные цеха, оформление отпуска готовых изделий в буфеты, обеденные залы.</p>
<p>Раздел 2. Техническое оснащение рабочих мест на ПОП.</p> <p>Тема 2.1 Механическое оборудование</p>	<p>Механическое оборудование для обработки овощей.</p> <p>Универсальные приводы, картофеле-очистительные, овощерезательные и протиро-резательные машины. Правила безопасного использования.</p> <p>Машины для обработки мяса и рыбы.</p> <p>Мясорубки, универсальные приводы, машины для рыхления мяса,</p>

	<p>котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Правила безопасного использования.</p> <p>Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов. Оборудование для дозирования компонентов. Просеивательные, тестомесильные и взбивальные машины. Оборудование для деления и формования полуфабрикатов. Правила безопасного использования.</p>
<p>Тема 2.2 Тепловое оборудование</p>	<p>Пищеварочные котлы: классификация и устройство, виды (электрические, газовые, паровые), технические характеристики, правила эксплуатации, возможные неисправности и способы их устранения.</p> <p>Аппараты для жарки и выпечки: классификация и устройство, виды (электрические, газовые), технические характеристики, правила эксплуатации, возможные неисправности и способы их устранения</p> <p>Варочно-жарочное: классификация и устройство, виды (электрические, газовые), технические характеристики, правила эксплуатации, возможные неисправности и способы их устранения.</p> <p>Водогрейное оборудование: устройство, виды (электрические, газовые), технические характеристики, правила эксплуатации, возможные неисправности и способы их устранения</p> <p>Виды раздачи и правила отпуска.</p>
<p>Экономические и правовые основы производственной деятельности</p>	<p>Оперативное планирование производства.</p> <p>Социально – экономическая роль предприятия. Структура и балансовая стоимость основных фондов.</p> <p>Сущность и структура оборотных средств. Классификация затрат на производство.</p> <p>Структура себестоимости по статьям и элементам затрат.</p> <p>Практические занятия.</p> <p>Расчет основных налогов, включаемых в себестоимость продукции.</p> <p>Расчет заработной платы и соответствующих отчислений.</p> <p>Подходный налог.</p> <p>Сущность и структура доходов предприятия. Налогообложение доходов предприятия.</p> <p>Прибыль и рентабельность производства. Чистая прибыль предприятия и возможности её использования.</p>

	<p>Производительность труда.</p>
<p>Основы калькуляции и учета в общественном питании</p>	<p>Организация бухгалтерского учета в общественном питании. Ценообразование в общественном питании. Понятие о цене. Виды цен. План-меню, его назначение. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Калькуляция розничных цен, оценка сырья при калькуляции цен. Порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых п.о.п. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров п.о.п. Учет основных средств.</p>
<p>Охрана труда</p>	<p>Правовые и нормативные основы охраны труда. Основы производственной санитарии. Основы пожарной и электробезопасности. Техника безопасности при выполнении различных видов работ. Практические занятия. Первая помощь пострадавшим от несчастных случаев.</p>
<p>Профессиональные модули ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов</p>	<p>Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных овощей и грибов</p>
<p>МДК.01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов Тема 1.1. Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и грибов, подготовка пряностей и приправ</p> <p>Тема 1.2. Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов</p>	<p>Приемы механической кулинарной обработки овощей и грибов. Технология механической кулинарной обработки овощей и грибов. Нормы отходов при механической кулинарной обработке овощей и грибов. Формы нарезки овощей и грибов.</p> <p>Технология приготовления и оформления блюд и гарниров из овощей и грибов. Ассортимент блюд. Требования к качеству готовых блюд из овощей и грибов.</p>

<p>Практическое занятие:</p>	<p>Приготовление и оформление блюд и гарниров из овощей и грибов.</p>
<p>УП.01 Учебная практика</p>	<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Органолептическая оценка годности овощей и грибов. Механическая кулинарная обработка овощей, нарезка и приготовление отварных и припущенных блюд из овощей, органолептическая оценка качества готовых блюд. 2. Механическая кулинарная обработка овощей, нарезка и приготовление блюд и гарниров из жареных овощей, органолептическая оценка качества готовых блюд. 3. Механическая кулинарная обработка овощей, нарезка и приготовление блюд и гарниров из тушёных овощей, органолептическая оценка качества готовых блюд. 4. Механическая кулинарная обработка овощей и приготовление зраз, шницелей и котлет из овощей, органолептическая оценка качества готовых блюд. 5. Механическая кулинарная обработка овощей и приготовление блюд из запечённых овощей, органолептическая оценка качества готовых блюд. 6. Механическая кулинарная обработка грибов и приготовление блюд из грибов, органолептическая оценка качества готовых блюд.
<p>ПП.01 Производственная практика</p>	<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Органолептическая оценка годности овощей и грибов. Механическая кулинарная обработка овощей, нарезка и приготовление отварных и припущенных блюд из овощей, органолептическая оценка качества готовых блюд. 2. Механическая кулинарная обработка овощей, нарезка и приготовление блюд и гарниров из жареных овощей, органолептическая оценка качества готовых блюд. 3. Механическая кулинарная обработка овощей, нарезка и приготовление блюд и гарниров из тушёных овощей, органолептическая оценка качества готовых блюд. 4. Механическая кулинарная обработка овощей и приготовление зраз, шницелей и котлет из овощей, органолептическая оценка качества

	<p>готовых блюд.</p> <p>5.Механическая кулинарная обработка овощей и приготовление блюд из запечённых овощей, органолептическая оценка качества готовых блюд.</p> <p>6.Механическая кулинарная обработка грибов и приготовление блюд из грибов, органолептическая оценка качества готовых блюд.</p>
<p>ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</p>	<p>Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.</p> <p>Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.</p> <p>Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.</p> <p>Готовить и оформлять простые блюда из творога и яиц</p> <p>Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.</p>
<p>МДК.02.01Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</p> <p>Тема 2.1 Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.</p> <p>Тема 2.2. Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы.</p> <p>Практическое занятие:</p> <p>Тема 2.3. Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий.</p>	<p>Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, творога, молочных и жировых продуктов, яиц.</p> <p>Механическая кулинарная обработка зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара.</p> <p>Нормы отходов при механической кулинарной обработке зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара.</p> <p>Технология приготовления и оформления блюд и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы, бракераж, способы сервировки и варианты оформления и подачи блюд и гарниров, температура подачи.</p> <p>Требования к качеству готовых блюд и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы.</p> <p>Приготовление каш и гарниров из круп и риса.</p> <p>Технология приготовления , способы сервировки и варианты оформления блюд и гарниров.</p>

<p>Практическое занятие:</p> <p>Тема 2.4. Приготовление и оформление простых блюд из творога и яиц</p> <p>Практическое занятие:</p> <p>Тема 2.5. Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста с фаршем.</p> <p>Практическое занятие:</p>	<p>Требования к качеству готовых блюд и гарниров из макаронных изделий. Бракераж. Правила хранения, сроки реализации.</p> <p>Приготовление гарниров из макаронных изделий.</p> <p>Технология приготовления , способы сервировки и оформления блюд.</p> <p>Требования к качеству готовых блюд из творога и яиц. Правила хранения и сроки реализации. Температура подачи.</p> <p>Приготовление блюд из яиц и творога.</p> <p>Технология приготовления и оформления простых блюд из теста с фаршем.</p> <p>Требования к качеству готовых простых блюд из теста с фаршем.</p> <p>Приготовление мучных блюд из теста с фаршем.</p>
<p>УП.02 Учебная практика</p>	<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовка круп и приготовление каш различной консистенции и изделий из каш. 2. Приготовление жареных блюд из круп (котлеты, биточки). 3. Приготовление тушеных блюд из круп (плов с овощами, плов с фруктами). 4. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий и бобовых. 5. Обработка яиц и приготовление жареных и запеченных блюд из яиц. 6. Приготовление блюд из творога. 7. Приготовление пельменей и вареников. 8. Приготовление блинчиков и оладий. 9. Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделий из него. 10. Приготовление дрожжевого теста безопарным способом и изделий из него. 11. Приготовление дрожжевого сдобного теста.

<p>ПП.02 Производственная практика</p>	<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Подготовка круп и приготовление каш различной консистенции и изделий из каш. 2.Приготовление жареных блюд из круп (котлеты, биточки). 3.Приготовление тушеных блюд из круп (плов с овощами, плов с фруктами). 4.Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий и бобовых. 5.Обработка яиц и приготовление жареных и запеченных блюд из яиц. 6.Приготовление блюд из творога. 7.Приготовление пельменей и вареников. 8.Приготовление блинчиков и оладий. 9.Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделий из него. 10.Приготовление дрожжевого теста безопасным способом и изделий из него. 11.Приготовление дрожжевого сдобного теста.
<p>ПМ.03 Приготовление супов и соусов</p>	<p>Готовить бульоны и отвары. Готовить простые супы. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикатов. Готовить простые холодные и горячие соусы.</p>
<p>МДК.03.01Технология приготовления супов и соусов Тема 3.1Приготовление бульонов и отваров</p> <p>Тема 3.2. Приготовление простых супов</p>	<p>Ассортимент бульонов и отваров, товароведная характеристика сырья, пищевая ценность и требования к качеству различных бульонов и отваров. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним при приготовлении бульонов и отваров. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бульонов и отваров. Требования к качеству, температурный режим, правила хранения и сроки реализации различных бульонов и отваров.</p> <p>Классификация, пищевая ценность простых супов.</p>

<p>Практическое занятие:</p> <p>Тема 3.3. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Приготовление простых холодных и горячих соусов</p> <p>Практическое занятие:</p>	<p>Технология приготовления и оформления простых супов, бракераж, способы сервировки и варианты оформления и подачи, температура подачи.</p> <p>Требования к качеству простых супов, температурный режим, правила и сроки хранения.</p> <p>Приготовление заправочных супов.</p> <p>Классификация и ассортимент соусов.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций и правила безопасного использования при приготовлении соусных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов, простых холодных и горячих соусов.</p> <p>Требования к качеству, температурный режим. Бракераж. Правила хранения, сроки реализации.</p> <p>Приготовление простых горячих соусов.</p>
<p>УП.03 Учебная практика</p>	<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовка бульонов и отваров. Приготовление щей. 2. Приготовление борщей. 3. Приготовление рассольников. 4. Приготовление солянок. 5. Приготовление супов с крупами, макаронными изделиями, бобовыми. 6. Приготовление супов-пюре. 7. Приготовление молочных супов. 8. Приготовление холодных супов. 9. Приготовление сладких супов. 10. Приготовление соуса красного основного и производных от него. 11. Приготовление соуса белого основного и производных от него. 12. Приготовление соуса грибного и производных от него. 13. Приготовление молочных и сметанных соусов и производных от них. 14. Приготовление сладких соусов.

	15.Приготовление холодных соусов.
ПП.03 Производственная практика	Виды работ 1.Приготовление первых блюд. 2. Приготовление соусов.
ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы	Производить обработку рыбы с костным скелетом Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом
МДК.04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы Тема 4.1 Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом. Тема 4.2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом Тема 4.3. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом.	Классификация, пищевая ценность рыбного сырья. Последовательность выполнения технологических операций при механической кулинарной обработке рыбы с костным скелетом. Требования к качеству, температурный режим, правила хранения и сроки реализации обработанной рыбы с костным скелетом. Классификация полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Требования к качеству, температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Классификация и ассортимент блюд из рыбы с костным скелетом. Технологическое оборудование и инвентарь ПОП при приготовлении блюд из рыбы с костным скелетом. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы с костным скелетом. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из рыбы с костным скелетом. Бракераж. Виды сервировки, оформления и подачи блюд из рыбы с костным скелетом. Требования к качеству, температурный режим. Правила хранения, сроки реализации простых блюд из рыбы с костным скелетом.

<p>Практическое занятие:</p>	<p>Приготовление простых жареных блюд из рыбы с костным скелетом.</p>
<p>УП.04 Учебная практика</p>	<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов и блюд из отварной и припущенной рыбы с костным скелетом. 2.Обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов и блюд из жареной рыбы с костным скелетом. 3.Обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов и блюд из запеченной рыбы с костным скелетом. 4.Обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов и блюд из тушеной рыбы с костным скелетом 5.Обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбной котлетной массы. 6.Обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов и блюд из фаршированной рыбы с костным скелетом
<p>ПП.04 Производственная практика</p>	<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов и блюд из отварной и припущенной рыбы с костным скелетом. 2.Обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов и блюд из жареной рыбы с костным скелетом. 3.Обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов и блюд из запеченной рыбы с костным скелетом. 4.Обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов и блюд из тушеной рыбы с костным скелетом 5.Обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбной котлетной массы. 6.Обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов и блюд из фаршированной рыбы с костным скелетом.
<p>ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</p>	<p>Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</p> <p>Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</p> <p>Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.</p> <p>Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.</p>

МДК.05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы

Тема 5.1. Организация рабочего места и технологическое оборудование для приготовления блюд из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

Тема 5.2. Обработка и приготовление полуфабрикатов из мяса.
Приготовление простых блюд из мяса.

Организация рабочего места при обработке и приготовлении полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
Технологическое оборудование и инвентарь ПОП, правила безопасного использования при механической кулинарной обработке мяса, мясных продуктов и домашней птицы
Правила техники безопасности при организации производственного процесса на ПОП.

Классификация, пищевая ценность мяса. Органолептическая оценка качества мяса в соответствии технологическим требованиям к простым блюдам из мяса.

Механическая кулинарная обработка и приготовление полуфабрикатов из мяса. Нормы отходов при механической кулинарной обработке мяса.

Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых блюд из отварного мяса. Виды сервировки, оформления и подачи простых блюд из отварного мяса.

Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых блюд из жареного мяса. Виды сервировки, оформления и подачи простых блюд из жареного мяса.

Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых запеченных блюд из мяса. Виды сервировки, оформления и подачи запеченных блюд из мяса.

Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых блюд из тушеного мяса. Виды сервировки, оформления и подачи простых блюд из тушеного мяса.

Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых блюд из рубленого мяса. Виды сервировки, оформления и подачи простых блюд из рубленого мяса.

Требования к качеству, температурный режим, сроки хранения полуфабрикатов и простых блюд из мяса.

Приготовление простых блюд из жареного мяса.

Классификация, пищевая ценность мясопродуктов.

<p>Практические занятия:</p> <p>Тема 5.3. Обработка, приготовление полуфабрикатов и простых блюд из мясопродуктов.</p> <p>Тема 5.4. Обработка и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы. Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы.</p> <p>Практические занятия:</p>	<p>Органолептическая оценка качества мясопродуктов в соответствии технологическим требованиям к простым блюдам из мясопродуктов. Механическая кулинарная обработка и приготовление полуфабрикатов из мясопродуктов. Нормы отходов при механической кулинарной обработке мясопродуктов. Ассортимент блюд из мясопродуктов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых блюд из мясопродуктов. Виды сервировки, оформления и подачи простых блюд из мясопродуктов. Требования к качеству, температурный режим, правила хранения полуфабрикатов и блюд из мясопродуктов.</p> <p>Классификация, пищевая ценность домашней птицы. Органолептическая оценка качества домашней птицы. Механическая кулинарная обработка и приготовление полуфабрикатов из мяса домашней птицы. Нормы отходов при механической кулинарной обработке домашней птицы. Ассортимент блюд из домашней птицы. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых блюд из отварной и жареной домашней птицы. Виды сервировки, оформления и подачи блюд из отварной и жареной домашней птицы. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых блюд из рубленной массы. Виды сервировки, оформления и подачи блюд из рубленной массы. Требования к качеству, температурный режим. Правила хранения, сроки реализации простых блюд из домашней птицы.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов и простых блюд из жареной домашней птицы.</p>
<p>УП.05 Учебная практика</p>	<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Обработка мяса и приготовление блюд из вареных мясных продуктов. 2. Обработка мяса и приготовление простых блюд из жареного мяса крупными и порционными кусками. 3. Обработка мяса и приготовление простых блюд из жареного мяса

	<p>мелкими кусками.</p> <p>4.Обработка мяса и приготовление простых запеченных блюд из мяса.</p> <p>5.Обработка мяса и приготовление простых блюд из тушеного мяса.</p> <p>6.Обработка мяса и приготовление простых блюд из рубленого мяса.</p> <p>7.Обработка мясопродуктов и приготовление простых блюд из мясопродуктов.</p> <p>8.Обработка домашней птицы и приготовление простых блюд из отварной и жареной птицы.</p> <p>9.Обработка домашней птицы и приготовление простых блюд из рубленой массы.</p>
ПП.05Производственная практика	<p>Виды работ:</p> <p>1.Обработка мяса и приготовление блюд из вареных мясных продуктов.</p> <p>2.Обработка мяса и приготовление простых блюд из жареного мяса крупными и порционными кусками.</p> <p>3.Обработка мяса и приготовление простых блюд из жареного мяса мелкими кусками.</p> <p>4.Обработка мяса и приготовление простых запеченных блюд из мяса.</p> <p>5.Обработка мяса и приготовление простых блюд из тушеного мяса.</p> <p>6.Обработка мяса и приготовление простых блюд из рубленого мяса.</p> <p>7.Обработка мясопродуктов и приготовление простых блюд из мясопродуктов.</p> <p>8.Обработка домашней птицы и приготовление простых блюд из отварной и жареной птицы.</p> <p>9.Обработка домашней птицы и приготовление простых блюд из рубленой массы.</p>
ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	<p>Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.</p> <p>Готовить и оформлять салаты.</p> <p>Готовить и оформлять простые холодные закуски.</p> <p>Готовить и оформлять простые холодные блюда.</p>
МДК.06.01Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок Тема 6.1.Приготовление простых бутербродов и гастрономических	<p>Классификация, ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления бутербродов.</p>

<p>продуктов порциями.</p> <p>Тема 6.2. Приготовление простых салатов.</p> <p>Тема 6.3. Приготовление и оформление простых холодных блюд и закусок.</p> <p>Практическое занятие:</p>	<p>Правила выбора основных и дополнительных ингредиентов к бутербродам.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бутербродов и гастрономических продуктов порциями.</p> <p>Правила охлаждения и хранения бутербродов. Бракераж. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи.</p> <p>Классификация и ассортимент салатов.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении салатов. Бракераж. Виды сервировки, оформления и подачи салатов.</p> <p>Требования к качеству, температурный режим, сроки хранения салатов.</p> <p>Классификация и ассортимент простых холодных блюд и закусок.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд и закусок. Бракераж. Виды сервировки, оформления и подачи холодных закусок.</p> <p>Требования к качеству, температурный режим, сроки хранения холодных блюд и закусок.</p> <p>Приготовление холодных блюд и закусок.</p>
<p>УП.06Учебная практика</p>	<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Подготовка гастрономических продуктов, приготовление и оформление бутербродов и банкетных закусок. 2.Приготовление и оформление банкетных закусок. 3.Приготовление и оформление салатов из свежих овощей. 4.Приготовление и оформление салатов из вареных овощей. 5.Приготовление и оформление винегретов. 6.Приготовление и оформление салатов из овощей и грибов. 7.Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы. 8.Приготовление и оформление холодных блюд и закусок из морепродуктов. 9.Приготовление мясных холодных блюд и закусок.

ПП.06Производственная практика

Виды работ:

- 1.Подготовка гастрономических продуктов, приготовление и оформление бутербродов и банкетных закусок.
- 2.Приготовление и оформление банкетных закусок.
- 3.Приготовление и оформление салатов из свежих овощей.
- 4.Приготовление и оформление салатов из вареных овощей.
- 5.Приготовление и оформление винегретов.
- 6.Приготовление и оформление салатов из овощей и грибов.
- 7.Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы.
- 8.Приготовление и оформление холодных блюд и закусок из морепродуктов.
- 9.Приготовление мясных холодных блюд и закусок.

<p>ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков МДК.07.01 Технология приготовления и оформления сладких блюд и напитков</p> <p>Тема 7.1. Приготовление простых холодных и горячих сладких блюд.</p> <p>Тема 7.2. Приготовление простых горячих напитков.</p> <p>Тема 7.3. Приготовление и оформление простых холодных напитков.</p> <p>Практическое занятие:</p>	<p>Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда. Готовить простые горячие напитки. Готовить и оформлять простые холодные напитки.</p> <p>Классификация, ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству сладких блюд. Правила выбора основных и дополнительных ингредиентов к ним. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд. Бракераж. Сервировка, варианты оформления и подачи. Правила охлаждения и хранения сладких блюд. Бракераж. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи.</p> <p>Классификация и ассортимент горячих напитков. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих напитков. Бракераж. Виды сервировки, оформления и подачи. Требования к качеству, температурный режим, сроки хранения горячих напитков</p> <p>Классификация и ассортимент простых холодных напитков. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных напитков. Бракераж. Виды сервировки, оформления и подачи холодных напитков. Требования к качеству, температурный режим, сроки хранения холодных напитков.</p> <p>Приготовление холодных напитков.</p>
<p>УП.07 Учебная практика</p>	<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление компотов. 2. Приготовление киселей различной консистенции. 3. Приготовление и оформление желе, муссов и самбуков. 4. Приготовление горячих сладких блюд и десертов.

	5. Приготовление горячих напитков. 6. Приготовление холодных напитков.
Квалификационный экзамен	

3. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
Кабинет «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»	Лекции	компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска
Кабинет « Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»	Лекции	компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска
Кабинет «Техническое оснащение и организация рабочего места»	Лекции	компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска
Лаборатория «Техническое оснащение и организация рабочего места»	практические и лабораторные занятия	столы разделочные, набор посуды, инструментов, инвентаря, комплект бланков технологической документации.
Кабинет «Технология кулинарного производства»	Лекции	компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска, наглядные пособия, макеты блюд, технологические карты.
Учебный кулинарный цех	Практические и лабораторные занятия, учебная практика	плиты электрические ПЭП-0,48-ДШ-01, жарочный шкаф ШЖЭСМ-3, пароконвектомат, мясорубка электрическая, фритюрница электрическая, столы разделочные на 12 рабочих мест, холодильный шкаф, микроволновая печь, весы электронные, набор посуды, инструментов, инвентаря.

4. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Сведения о штатных научно-педагогических работниках (внешних совместителях), привлекаемых к реализации программы

№ п/п	Ф.И.О. преподавателей	Должность	Год рождения	Общий стаж работы	Важнейшие публикации за последние пять
1	2	3	4	5	6
1.	Овсянникова Надежда Евгеньевна	Мастер производственного обучения	1960	29	
2.	Андрейченко Елена Васильевна	Мастер производственного обучения	1963	35	

Использование наглядных пособий и других учебных материалов при реализации программы Информационное обеспечение обучения Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Учебники

1. Н. А. Анфимова. Кулинария. М.: «Академия», 2015.
2. В. П. Золин. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. М.: «Академия», 2015.
3. В.А.Тимофеева. Товароведение продовольственных товаров. Ростов-на-Дону, «Феникс», 2016.

Учебные пособия

1. Л. Н. Сопина. Пособие для повара. М.: «Академия», 2015.
2. Т. Г. Семиряжко, М. Ю. Дерюгина. Кулинария Контрольные материалы. М.: «Академия», 2015.
3. Л. Л. Татарская, Н.А.Анфимова. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. М.: «Академия», 2015.
4. В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Л.И.Потапова. Производственное обучение профессии «Повар». Ч.1, 2, 3, 4. М.: «Академия» 2016.

Справочники

1. А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. «Издательство Арий», 2015.

Дополнительные источники

1. ГОСТ Р 50763-95 «Кулинарная продукция, реализуемая населению».
2. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования».

Журналы

«Общественное питание», «Гастроном», «Школа гастронома», «Коллекция рецептов», «Золотая коллекция рецептов», «Готовим вкусно».

Интернет-ресурсы

1. www.povorenok.ru
2. www.moypovar.ru
3. www.chefcompany.ru

Перечень заданий для квалификационного экзамена

1. Технология приготовления блюд из жареного мяса. Шашлык из свинины.
2. Технология приготовления сладких блюд и напитков. Груши со взбитыми сливками.
3. Технология приготовления блюд из жареной домашней птицы. Цыпленок табака.
4. Технология приготовления напитков. Напиток из шиповника.
5. Технология приготовления блюд из запеченного мяса. Рулет из свинины.
6. Технология приготовления напитков. Клюквенный круассан.
7. Технология приготовления блюд из жареной домашней птицы. Утка, фаршированная яблоками и черносливом.
8. Технология приготовления сладких блюд. Чернослив с орехами в сиропе.
9. Технология приготовления блюд из жареной рыбы. Рыба жареная на вертеле.
10. Технология приготовления напитков. Напиток «Лимонный».
11. Технология приготовления блюд из жареного мяса. Мясо, жаренное крупным куском, шпигованное.
12. Технология приготовления напитков. Молочно-прохладительный напиток с плодовым соком.
13. Технология приготовления блюд из жареной домашней птицы. Цыпленок, жаренный на вертеле.
14. Технология приготовления напитков. Напиток гранатовый.
15. Технология приготовления блюд из жареного мяса. Шницель из свинины.

16. Технология приготовления напитков. Напиток «Летний».
17. Технология приготовления блюд из жареной домашней птицы. Перепела, жаренные на вертеле.
18. Технология приготовления сладких блюд. Чернослив, фаршированный орехами.
19. Технология приготовления блюд из жареной домашней птицы. Утка, фаршированная картофелем.
20. Технология приготовления сладких блюд. Бананы со сливками.

СОСТАВИТЕЛИ ПРОГРАММЫ

Овсянникова Надежда Евгеньевна - мастер производственного обучения, высшей категории

Андрейченко Елена Васильевна - мастер производственного обучения, высшей категории

Руководитель структурного подразделения

Кедренко О.А. 

И.О. Фамилия

Начальник отдела ДО и КК

Новикова Ю.А. 

И.О. Фамилия