

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ГОРОДА МОСКВЫ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА МОСКВЫ
«ПЕРВЫЙ МОСКОВСКИЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ КОМПЛЕКС»
(ГБПОУ «1-й МОК»)

УТВЕРЖДЕНО
Решением Педагогического совета
«29» ноября 2021 г.,
протокол №20

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «1-й МОК»
Ю. Д. Мироненко
«29» ноября 2021 г.



Рабочая программа

профессионального обучения
по профессии «Повар»
Код профессии 16675
3 разряд

Раздел 1. Паспорт рабочей программы

Название программы и вид деятельности в результате обучения:

Программа профессионального обучения «Повар». Вид деятельности в результате обучения: приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация в организациях питания

1.1. Цели программы:

Цель программы: создание образовательной практико-ориентированной среды по стандартам World Skills Russia для обучения у слушателей основных навыков и умений по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий простого ассортимента под руководством повара

1.2. Задачи программы:

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

| | |
|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Иметь практический опыт | подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, десертов и напитков простого ассортимента. упаковки, складирования неиспользованных продуктов; оценки качества, порционирования (комплектования), хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции. |
| уметь | - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда - соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий - готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара - оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; |
| Знать | - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; |

| | |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок простого ассортимента; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

1.3. Количество часов

Максимальная учебная нагрузка обучающегося—90 часов, в том числе:

- аудиторная учебная нагрузка – 18 часов;
- практические занятия и лабораторные работы – 72 часа.

Формы промежуточного контроля: **зачет.**

Итоговый контроль: **квалификационный экзамен.**

Раздел 2. Содержание рабочей программы

2.1. Общие положения

2.1.1. Рабочая программа профессиональной подготовки «Повар» разработана в соответствии с профессиональным стандартом «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023) (адаптирована для обучения школьников).

2.1.2. Нормативно-правовые основы разработки программы:

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения (утв. Приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 292).
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 26 мая 2015 г. N 524 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. N 292».
- Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 N 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (Зарегистрировано в Минюсте России 08.08.2013 № 29322).
- Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94 (ОКПДТР) (принят постановлением Госстандарта РФ от 26 декабря 1994 г. N 367) (с изменениями и дополнениями)

- СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
- СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
- СП 2.3.6.959-00 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» СанПиН 2.3.6.959-00 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»
- Положение о профессиональном обучении в ГБПОУ «1-й МОК»

2.2. Область профессиональной деятельности: выполнение заданий повара по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий, и другой продукции простого ассортимента в организациях питания с соблюдением стандартов World Skills Russia.

Объекты профессиональной деятельности:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд и изделий;
- технологическое оборудование производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления простой продукции питания.

2.2.1. Профессиональные компетенции, соответствующие виду профессиональной деятельности (ВПД):

приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий простого ассортимента под руководством повара.

| Код | Наименование результатов обучения |
|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ВПД 1 | Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места с соблюдением стандартов World Skills Russia |
| ПК 1.1 | Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания |
| ПК 1.2 | Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара |
| ПК 1.3 | Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения |

| | |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ВПД 2 | Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара с соблюдением стандартов World Skills Russia |
| ПК 2.1 | Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий |
| ПК 2.2 | Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара |
| ПК 2.3 | Подготовка полуфабрикатов из домашней птицы по заданию повара и приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы простого ассортимента |
| ПК 2.4 | Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации супов простого ассортимента |
| ПК 2.5 | Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, макаронных изделий, яиц, творога, сыра, муки простого ассортимента |
| ПК 2.6 | Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации холодных блюд, закусок простого ассортимента |
| ПК 2.7 | Готовить и презентовать простые сладкие блюда, горячие напитки, холодные напитки. |

2.3. Учебный план

Учебный план программы профессионального обучения по профессии «Повар», 3 уровень квалификации

Цель обучения: овладение слушателями приемами и навыками приготовления полуфабрикатов, супов, горячих блюд и кулинарных изделий, горячих и холодных напитков с соблюдением стандартов World Skills Russia

Категория слушателей: лица, имеющие или получающие основное общее или среднее общее образование.

Срок обучения: 90 часов

Форма обучения: очная (вечерняя)

Режим занятий: 2 раза в неделю:

- по 3 акад. часа теоретического обучения;
- по 4 акад. часа на лабораторно – практических занятиях

| Индекс | Код профессиональной компетенции (трудовой функции) | Наименование разделов программы | Максимальное количество часов | Максимальное количество аудиторных занятий слушателей | Максимальное количество часов для приобретения практических навыков** |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| ВПД 1 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места | | | | | |
| | ПК 1.1-1.3 | Раздел 1 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов | 6 | 3 | 3 |
| ВПД 2 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара с учетом требований стандартов World Skills Russia | | | | | |
| | ПК 2.1-2.5 | Раздел 2 Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок простого ассортимента | 67 | 11 | 56 |

| | | | | | |
|----------------------------|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|-----------|
| | ПК 2.6-2.7 | Раздел 3 Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок, сладких блюд простого ассортимента, горячих и холодных напитков | 17 | 4 | 13 |
| Итого: | | | 90 | 18 | 72 |
| Итоговая аттестация | | | 6 | | |

2.4 Содержание обучения по программе

| Код ПК | Раздел | Тема | Предполагаемые результаты практических занятий, самостоятельной работы слушателей | | Объем часов | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-------------|---|
| | | | Аудиторные занятия | Лабораторных работ | Всего | |
| ВПД 1 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места | | | | | | |
| ПК1.1-1.3 | Раздел 1 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов | Тема 1.1 Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей в соответствии с требованиями стандартов WorldSkills. | <p>Уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности полуфабрикатов и готовой продукции.</p> <p>Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания со стандартами WorldSkills.;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>требования к условиям и срокам</p> | | 1 | 1 |
| | | Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по обработке домашней птицы, приготовления полуфабрикатов из нее в соответствии с требованиями стандартов WorldSkills. | <p>Уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности полуфабрикатов и готовой продукции.</p> <p>Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания со стандартами WorldSkills.;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>требования к условиям и срокам</p> | | 1 | 1 |
| | Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации кулинарной продукции в соответствии с требованиями стандартов WorldSkills. | <p>Уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности полуфабрикатов и готовой продукции.</p> <p>Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания со стандартами WorldSkills.;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>требования к условиям и срокам</p> | | 1 | 1 | |

| | | | | | | | | |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|--|
| | | | хранения различного сырья и изготовленных из него полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты | | | | | |
| | | | Практическая работа №1. Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для кулинарной продукции. | | 1 | 1 | 1 | |
| | | | Практическая работа №2. Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы, техническое обеспечение в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию) | | 1 | 1 | 1 | |
| | | | Практическая работа №3. Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления кулинарной продукции. | | 1 | 1 | 1 | |
| | | | ВПД 2 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара | | | | | |
| ПК 2.1-2.3 | Раздел 1 Процесс приготовления, подготовки к реализации и хранения п/ф кулинарных п/ф под руководством повара | Тема 1.1 Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них обработка, нарезка, формовка овощей | Уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила подготовки и применения пряностей и приправ; способы приготовления полуфабрикатов из | 1 | | | 1 | |

| | | | | | |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|---|
| | | <p>Тема 1.2 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы</p> <p>домашней птицы; оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приговлении полуфабрикатов; правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты</p> | 1 | | 1 |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|---|

| | | | | | | |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|
| ПК 2.1-2.5 | <p>Раздел 2 Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок простого ассортимента</p> | <p>Тема 2.1 Процесс приготовления, хранения, подготовки к реализации бульонов, отваров, супов</p> | <p>Практическая работа №1 Изучение хозяйственно-ботанических сортов клубнеплодов, корнеплодов и оценка качества по стандарту.</p> | 1 | 1 | 1 |
| | | | <p>Уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; осуществлять выбор блюд в соответствии с технологическими требованиями; соблюдать правила подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок простого ассортимента; оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> | 2 | | 2 |

| | | | | | |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|---|
| | <p>Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей</p> | <p>Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок простого ассортимента; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> | 2 | | 2 |
| | <p>Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий</p> | | 2 | | 2 |
| | <p>Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки</p> | | 2 | | 2 |
| | | <p>Практическое занятие № 2 Ознакомление с ассортиментом круп и оценка качества по стандарту.</p> | 2 | | 2 |
| | | <p>Практическое занятие № 3 Ознакомление с ассортиментом макаронных изделий и оценка качества по стандарту.</p> | 1 | | 1 |

| | | | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--|---|
| ПК 2.1, 2.2, 2.6 | | <p>Практическое занятие № 4 Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.</p> <p>Практическое занятие №5 Ознакомление с ассортиментом сыра и оценка качества по стандарту.</p> | 1 | | 4 |
| <p>Тема 2.5 Классификация, ассортимент холодных блюд и закусок. Характеристика гастрономических продуктов. Организация работ повара в холодном цехе. Приготовление и оформление бутербродов в соответствии с требованиями стандартов WorldSkills. Приготовление и оформление салатов в соответствии с требованиями</p> | | <p>Уметь: -проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; -последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приговлении бутербродов и холодных закусок; -правила проведения бракеража бутербродов и холодных закусок; -правила охлаждения и хранения бутербродов и холодных закусок; -требования к качеству, правила и условия хранения, температурный режим хранения; -выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд; -использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд;</p> | 1 2 | | 1 |

| | | | | | | |
|--|--|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| | | <p>стандарты WorldSkills..</p> | <p>- соблюдать санитарные требования к рабочим процессам, применение санитарных требований к хранению пищевой продукции. Знать: -классификацию, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд; - распознавать ароматические свойства типичных ингредиентов; -последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд; -правила проведения бракеража холодных блюд; -правила охлаждения и хранения холодных блюд; -требования к качеству холодных блюд, правила и условия хранения, температурный режим хранения; -способы сервировки и варианты оформления, презентации холодных блюд; -температуру подачи холодных блюд; -виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. | | | |
|--|--|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|

| | | | | | | |
|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|---|
| ПК 2.1, 2.2, 2.6, 2.7 | Раздел 3 Приготовление и подготовка к реализации сладких блюд простого ассортимента, горячих и холодных напитков | <p>Тема 3.1 Технология приготовления и оформления сладких блюд.</p> <p>Тема 3.2 Классификация, ассортимент, пищевая ценность холодных напитков.</p> | <p>Уметь: -использовать различные технологии приготовления холодных десертов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции; -определять органолептическим способом правильность приготовления холодных десертов; -проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления и отпуска напитков; -определять их соответствие технологическим требованиям к напиткам; -оценивать качество готовых напитков. Знать: -технологию приготовления холодных десертов; -варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для</p> | 1 | | 1 |
| | | | | 1 | | 1 |

| | | | | | | | | |
|------------|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|---|
| | | | <p>создания гармоничных холодных десертов; -классификацию и ассортимент, требования к качеству горячих и холодных напитков; -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении напитков; -последовательность выполнения технологических операций при приготовлении напитков; -правила проведения бракеража; -способы сервировки и варианты оформления; -правила охлаждения и хранения напитков; -температурный режим хранения и напитков, температуру подачи; -требования к качеству напитков.</p> | | | | | 1 |
| | | | <p>Практическое занятие №6 Изучение помолологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту.</p> <p>Практическое занятие №7 Ознакомление с ассортиментом и оценка качества мёда, шоколада по органолептическим показателям.</p> | | | | | 1 |
| | | | <p>Учебная практика Лабораторная работа №1 Обработка и нарезка картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов</p> | | | | | 3 |
| ПК 1.1-1.3 | | | | | | | | 3 |
| ПК 2.1- | | | | | | | | 3 |

| | | | | | | |
|----------------------------------|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|
| 2.4 | | | <p>Лабораторная работа №2 Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых овощей. Подготовка белочечанной капусты, плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров) к фаршированию.</p> <p>Лабораторная работа №3 Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, простых полуфабрикатов для фарширования (мастер класс)</p> <p>Лабораторная работа №4 Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.</p> | 4 | 4 | 4 |
| ПК 1.1- 1.3 ПК 2.1- 2.5 | | | <p>Лабораторная работа №5 Приготовление, оформление и презентация заправочных супов: суп картофельный с мясными фрикадельками, суп куриный с макаронными изделиями</p> <p>Лабораторная работа №6 Приготовление, оформление и презентация: супа-пюре из тыквы, сладкого супа из сухофруктов</p> <p>Лабораторная работа №7 Приготовление, оформление и презентация блюда из жареных и запеченных овощей: капуста цветная жареная, запеканка картофельная со сметаной</p> <p>Лабораторная работа №8 Приготовление, оформление и презентация тушеных и запеченных овощей: овощное рагу и перец фаршированный</p> | 4 | 4 | 4 |

| | | | | | |
|-------------------------------|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| | | | <p>Лабораторная работа № 9 Приготовление, оформление и презентация блюд и гарниров из круп и макаронных изделий.</p> <p>Лабораторная работа № 10 Приготовление, оформление и презентация блюд и гарниров из яиц и творога: омлет фаршированный мясными продуктами, сырники с вареньем.</p> <p>Лабораторная работа №11 Приготовление, оформление и презентация блюд и гарниров из муки: блинчики с грибами и луком, блинчики с яблоками.</p> <p>Лабораторная работа № 12 Приготовление, оформление и презентация закусочных бутербродов: канапе с ветчиной, с зеленым маслом, сыром, закрытый бутерброд (сендвич).</p> <p>Лабораторная работа № 13 Приготовление, оформление и презентация салатов: салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат столичный</p> <p>Лабораторная работа №14 Приготовление, оформление и презентация холодных закусок: яйца, фаршированные сельдью и луком, икра баклажанная.</p> <p>Лабораторная работа №15 Приготовление, оформление, презентация горячих сладких блюд: пудинг сухарный; яблоки, запеченные с медом</p> | 4 | 4 |
| ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.2, 2.6 | | | | 3 | 3 |
| ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.2, 2.7 | | | | 3 | 3 |

| | | | | | |
|---------------------------------|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| | | | Лабораторная работа №16 Ознакомление с ассортиментом и оценка качества чая, кофе. | 3 | 3 |
| | | | Лабораторная работа №17 Приготовление, оформление, презентация горячих напитков: чая, кофе | 3 | 3 |
| | | | Лабораторная работа №18 Приготовление, оформление, презентация холодных напитков | 2 | 2 |
| Промежуточная аттестация | | | | 1 | 1 |

Практический опыт:

правильная организация рабочего места повара; приготовление, полуфабрикатов простого ассортимента из овощного сырья, домашней птицы; приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок простого ассортимента; приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок простого ассортимента; приготовление, оформление и подготовка к реализации десертов, холодных горячих напитков.

Всего

| | | | | |
|--------------------------------------|--|--|--|----|
| | | | | 90 |
| Итоговая аттестация (экзамен) | | | | 6 |

Иметь практический опыт

| | | | | |
|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| ПК 1.1-1.3 | Готовить полуфабрикаты из овощного сырья и домашней птицы | | | |
| ПК 2.1-2.5 | Готовить и презентовать горячие блюда, кулинарные изделия простого ассортимента | | | |
| ПК 2.1-2.2, 2.6 | Готовить и презентовать холодные блюда и изделия простого ассортимента | | | |
| ПК 2.1-2.2, 2.7 | Готовить и презентовать сладкие блюда простого ассортимента, холодные и горячие напитки | | | |

3. Условия реализации программы

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Технического оснащения и организации рабочего места, оснащенные:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся),

шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя,

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды),

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитраттестер;

Машина посудомоечная;
 Стол производственный с моечной ванной;
 Стеллаж передвижной;
 Моечная ванна двухсекционная.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015 – 01– 01.– М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
12. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ.ред. Н.А.Лулея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
13. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

14. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с
15. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
16. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с
17. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования/ Е.И. Соколова. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 288 с.
18. Шитякова Т. Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста; учебник для студ. учреждений сред.проф. образования/ Т.Ю. Шитякова, Т.А. Качурина, Т.А. Сопачева. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 176 с.

3.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа
7. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
8. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
9. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
10. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
11. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
12. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
13. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
14. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
15. <http://www.pitportal.ru/>