

**Профессиональное образовательное частное учреждение
«Барнаульский кооперативный техникум
Алтайского крайпотребсоюза»**

УТВЕРЖДАЮ
Приказ № 21-осн от 18.01.2022 г
Директор
И.Н. Красилова

**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ -
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ/ПЕРЕПОДГОТОВКИ
ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО**

ПОВАР

Рассмотрена и одобрена на заседании
Педагогического Совета № 6 от «18» января 2022г.

Барнаул 2022

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения.....	3
1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы (ОППО)	3
1.2. Требования к поступающим	3
1.3. Продолжительность профессионального обучения.....	3
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной программы профессионального обучения.....	3
2.1. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции	3
2.2. Планируемые результаты обучения.....	4
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса	6
3.1. Учебный план.....	6
3.2. График учебного процесса.....	7
3.3. Программы дисциплин и профессиональных модулей	8
3.4. Программа производственной практики	29
4. Организационно-педагогические условия	36
4.1. Общие требования к организации образовательного процесса	36
4.2. Кадровое обеспечение программы	36
4.3. Материально-техническое обеспечение ОППО	59
4.4. Информационное обеспечение реализации ОППО	60
5. Оценка результатов освоения основной программы профессионального обучения	62
5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся.....	62
5.2. Порядок проведения итоговой аттестации	62

1. Общие положения

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы (ОППО)

Нормативно-правовой базой для разработки ОППО являются:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Приказ Минпросвещения России от 26.08.2020 № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
3. Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
4. Постановление Минтруда РФ от 05.03.2004 № 30 «Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, разделы: "Производство алкогольной и безалкогольной продукции"; "Хлебопекарно-макаронное производство"; "Кондитерское производство"; "Крахмалопаточное производство"; "Производство сахара"; "Производство пищевых концентратов"; "Табачно-махорочное и ферментационное производства"; "Эфиромасличное производство"; "Производство чая"; "Парфюмерно-косметическое производство"; "Масложировое производство"; "Добыча и производство поваренной соли"; "Добыча и переработка солодкового корня"; "Элеваторное, мукомольно-крупяное и комбикормовое производства"; "Торговля и общественное питание"; "Производство консервов»;
5. Постановление Госстандарта РФ от 26.12.1994 № 367 «О принятии и введении в действие Общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94»;
6. Приказ Росстандарта от 12.12.2014 № 2020-ст «ОК 010-2014 (МСКЗ-08). Общероссийский классификатор занятий»;
7. Приказ Минтруда России от 08.09.2015 N 610н «Об утверждении профессионального стандарта "Повар"»;
8. Устав и иные локальные акты Техникума.

1.2. Требования к поступающим

К освоению основных программ профессионального обучения по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих допускаются лица различного возраста, в том числе не имеющие основного общего или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости).

1.3. Продолжительность профессионального обучения

Срок освоения программы составляет 480 часов, включая все виды аудиторной работы, практические и лабораторные занятия, производственную практику и итоговую аттестацию.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной программы профессионального обучения

2.1. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Обучающиеся осваивают профессию рабочего Повар, вид деятельности – Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания в части освоения

обобщённой трудовой функции Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, и другой продукции под руководством повара, связанных с ней трудовых функций: выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места; выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

Уровень квалификации – 3.

Квалификационный разряд – 3.

Осваиваемый вид деятельности и профессиональные компетенции:

Вид профессиональной деятельности: **Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.**

Профессиональные компетенции:

ПК 1. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.

ПК 2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

2.2 Планируемые результаты обучения

Выпускник должен **иметь практический опыт:**

- Подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
- Уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;
- Проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;
- Упаковки 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;
- Подготовки по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Обработки, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара;
- Подготовки рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара;
- Приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;
- Приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;
- Приготовления каш и гарниров из круп по заданию повара;
- Приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;
- Приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;
- Приготовления блюд из яиц по заданию повара;
- Приготовления блюд из творога по заданию повара;
- Приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;
- Приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;
- Приготовления горячих напитков по заданию повара;
- Приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;

- Приготовления и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;
- Приготовления и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара;
- Приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;
- Процеживания, протирающие, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара;
- Порционирования (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;
- Помощи повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации;
- Приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;
- Упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара;

уметь:

- Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;
- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;
- Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;
- Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос;

знать:

- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;
- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;

- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;
- Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;
- Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;
- Правила и технологии расчетов с потребителями;
- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

3.1. Учебный план

Индекс	Наименование циклов, учебных дисциплин, профессиональных модулей (ПМ)	Всего, час.	Аудиторные занятия, час.		Производственная практика, час.	Аттестация	
			Теоретическое обучение, час.	Лабораторные и практические занятия, час.		Форма промежуточной аттестации	Итоговая аттестация, час.
1	2	3	4	5	6	7	8
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	32	24	8			
ОПД.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	4	4	-		зачет	
ОПД.02	Техническое оснащение предприятий общественного питания и охрана труда	6	6	-		зачет	
ОПД.03	Основы производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	8	4	4		зачет	
ОПД.04	Товароведение продовольственных товаров	10	6	4		зачет	
ОПД.05	Этика и психология профессиональной деятельности	4	4	-		зачет	
ПЦ.00	Профессиональный цикл	444	38	24	382		
ПМ.01	Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания	62	38	24		зачет	

ПП.01	Производственная практика	382			382	зачет	
КЭ	Квалификационный экзамен	4					4
	ВСЕГО	480	62	32	382		4

3.2. График учебного процесса

Индекс	Наименование учебных дисциплин, профессиональных модулей (ПМ)	Объем часов, всего	недели													
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
ОПД.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	4	4													
ОПД.02	Техническое оснащение предприятий общественного питания и охрана труда	6	6													
ОПД.03	Основы производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	8		8												
ОПД.04	Товароведение продовольственных товаров	10	6	4												
ОПД.05	Этика и психология профессиональной деятельности	4	4													
ПМ.01	Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания	62	16	24	22											
ПП.01	Производственная практика	382			14	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	8
КЭ	Квалификационный экзамен	4														4
	Итого	480	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	12
			Зачет ОПД.01, ОПД.02, ОПД.05	Зачет ОПД.03, ОПД.04	Зачет ПМ.01											Зачет ПП.01, КЭ

3.3. Программы дисциплин и профессиональных модулей

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы микробиологии, санитарии и гигиены

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения по профессии рабочего повар.

1.2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины слушатель должен **уметь**:

- Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания
- Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Аудиторная учебная нагрузка (всего)	4
в том числе:	
лабораторные занятия	Не предусмотрены
практические занятия	Не предусмотрены
Промежуточная аттестация	зачет

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия	Объем часов
1	2	3
Тема 1.1. Микробиология	Содержание учебного материала 1. Морфология микроорганизмов. Физиология микроорганизмов. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Распространение микроорганизмов в природе. Микробиология важнейших пищевых продуктов.	2
Тема 2.1 Санитария	Содержание учебного материала 1. Санитарно-эпидемиологические требования к факторам внешней среды. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию предприятий общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию, приемке, производству и хранению пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке и реализации кулинарной	2

	продукции и кондитерских изделий. Личная гигиена работника. Санитарно-пищевое законодательство. Санитарный контроль. Санитарно-пищевое законодательство. Санитарный контроль	
	Всего:	4

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины необходимо наличие следующего материально-технического обеспечения:

- Рабочие столы
- Стулья
- Учебная литература
- Справочная, нормативная документация
- Электронно-презентационные материалы

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Законодательные и нормативные акты:

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей», введенный в действие Постановлением Верховного Совета РФ от 7 Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. №2300/1-1
2. Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".
2. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 2 января 2000 г. №29-ФЗ.
3. Закон РФ «Об охране окружающей природной среды», от 10 января 2002 г. № 7-ФЗ.
4. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 N 36 "О введении в действие Санитарных правил" (вместе с "СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001).
6. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 N 18 "О введении в действие Санитарных правил - СП 1.1.1058-01" (вместе с "СП 1.1.1058-01. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 10.07.2001)
7. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов".
8. Межгосударственный стандарт ГОСТ 30524-2013 "Услуги общественного питания. Требования к персоналу".

Основные источники:

1. Матюхина, З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии [Текст] : учебник / З. П. Матюхина. - 5-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2018. - 256 с. : ил
2. Васюкова, А.Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена [Электронный ресурс]: учебник /А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2021. — 196 с. – Book.ru
3. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А. В. Куликовский [и др.]. - М. : Юрайт, 2019. - 233с. – ЭБС Юрайт

Дополнительные источники:

1. Лутошкина Г.Г. Гигиена и санитария общественного питания [Текст]: учебник/ Г.Г. Лутошкина -М.: Издательский центр «Академия», 2012

2. Матюхина, З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии [Текст] : учебник / З. П. Матюхина. - 5-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 256 с. : ил
3. Рубина Е.А., Малыгина В.Ф. Микробиология, физиология питания, санитария [Текст]: учебник/ Е.А. Рубина - М.: Форум, 2011

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.mediter.ru>
2. <http://medbookaide.ru>
3. www.itet-spo.ru/pages/.../spesialnosti.html
4. tehnologam.narod.ru/library/books/06.htm
5. www.upk.uglich.ru/p81_1aa1.html
6. window.edu.ru/window/library/pdf2txt?p.
7. window.edu.ru/window/library/pdf2txt?p

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Результаты обучения	Формы и методы контроля и
Знания: основные понятия и термины микробиологии ;	<i>Текущая аттестация: собеседование</i> <i>Промежуточная аттестация –зачет в форме тестирования</i>
классификацию микроорганизмов;	
морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;	
возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития	
санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;	
правила личной гигиены работников пищевых производств.	
Умения: Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания	
Соблюдать санитарно-гигиенические требования	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ОХРАНА ТРУДА

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Техническое оснащение предприятий общественного питания и охрана труда

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения по профессии рабочего повар.

1.2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины слушатель должен **уметь**:

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Аудиторная учебная нагрузка (всего)	6
в том числе:	
практические занятия(<i>не предусмотрены</i>)	-
Промежуточная аттестация в форме зачета	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины Техническое оснащение предприятий общественного питания и охрана труда

Наименование тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия	Объем часов
1	2	3
Тема 1.1. Техническое оснащение предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	4
	1. Механическое оборудование: назначение, классификация, правила эксплуатации и техники безопасности. Весоизмерительное оборудование: назначение, классификация, характеристика. правила эксплуатации.	2
	2. Тепловое оборудование: назначение, классификация, Характеристика отдельных видов, правила эксплуатации и техники безопасности. Холодильное оборудование: назначение, классификация, характеристика оборудования. правила эксплуатации.	2
	Содержание учебного материала	2

Тема 2.1 Охрана труда в общественном питании	1.	ФЗ «Об основах охраны труда в РФ». Государственный, административный, общественный контроль за охраной труда. Производственный травматизм. Положение об инструктаже по технике безопасности. Порядок расследования несчастных случаев на производстве. Техника безопасности при эксплуатации технологического и холодильного оборудования Федеральный Закон «О пожарной безопасности». Правила пожарной безопасности в предприятиях кондитерского производства	2
		Всего:	6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины необходимо наличие следующего материально-технического обеспечения:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- учебно-методические материалы;
- справочная, нормативная документация;
- наглядные пособия (видеоматериалы, каталоги, образцы оборудования);
- электронно-презентационные материалы по разделам, темам;
- доска;
- экран;
- комплект мультимедийного оборудования: проектор, ноутбук или персональный компьютер;
- сканер, принтер.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные акты:

1. Федеральный закон от 21.12.1994 N 69-ФЗ «О пожарной безопасности» (принят ГД ФС РФ 18.11.1994) в действующей редакции
2. Федеральный закон от 22.07.2008 N 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности» (принят ГД ФС РФ 04.07.2008).
3. Постановление Минтруда РФ от 24.10.2002 N 73 «Об утверждении форм документов, необходимых для расследования и учета несчастных случаев на производстве, и положения об особенностях расследования несчастных случаев на производстве в отдельных отраслях и организациях». (Зарегистрировано в Минюсте РФ 05.12.2002 N 3999)

Основные источники:

1. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: [Текст] Учебник для СПО.-М.:ФОРУМ, 2017.-480 с.- (Профессиональное образование).
2. Докторов А.В. Охрана труда в сфере общественного питания. – М.: Альфа – М: ИНФРА-М, 2011. – 272 с.
3. Карнаух, Н. Н. Охрана труда [Электронный ресурс]: учебник для СПО / Н. Н. Карнаух. — М.: Юрайт, 2018. — 380 с. — (Профессиональное образование). - ЭБС «Юрайт»
4. Косолапова, Н. В. Охрана труда [Текст]: учебник / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. - Москва: КНОРУС, 2016. - 182 с. :

Дополнительные источники:

- 1.. Докторов, А. В. Охрана труда в сфере общественного питания [Текст] : учеб. пособие / А. В. Докторов. - М.: Альфа-М : ИНФРА-М, 2011. - 272 с.: ил. – (ПРОФИль).

2. Общественное питание. Справочник-руководителя. – М.: [Текст] Экономические новости, 2007. – 816с.

Электронные издания (ресурсы):

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>
9. <http://www.ohranatruda.ru/>

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Результаты обучения	Формы и методы оценки
Знания: - классификация, виды оборудования - правила эксплуатации оборудования - организационные и правовые нормы охраны труда - причины возникновения, способы предупреждения производственного травматизма и профзаболеваемости, принимаемые меры при их возникновении - техника безопасности при эксплуатации технологического, холодильного оборудования, пожарную безопасность	<i>Текущий контроль: собеседование</i> <i>Промежуточная аттестация – зачет в форме тестирования</i>
Умения: - подбирать оборудование для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий - готовить оборудование, инвентарь для приготовления продукции - эксплуатировать технологическое, весоизмерительное, холодильное оборудование с соблюдением правил техники безопасности	

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения по профессии рабочего повар.

1.2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины слушатель должен **уметь**:

- отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;
- правила и технологии расчетов с потребителями

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Аудиторная учебная нагрузка (всего)	8
в том числе:	
практические занятия	4
Промежуточная аттестация в форме зачета	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

Наименование тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия	Объем часов
1	2	3
Тема 1.1. Организация производства на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала	2
	1. Структура производства Характеристика основного производства. Цеховая и бесцеховая структура. Заготовочные, доготовочные цехи: назначение, характеристика, оснащение.	2
	Практические занятия	2
	1. Технологическая документация предприятий общественного питания: характеристика, правила составления технологических карт	2
Тема 2.1 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала	2
	1. Методы и формы обслуживания в предприятиях общественного питания. Услуги предприятий общественного питания: характеристика.	2
	Практические занятия	2
	1. Подбор посуды и приборов для подачи блюд и закусок	2
	Всего:	8

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины необходимо наличие

- рабочие места по количеству обучающихся;
- учебно-методические материалы;
- справочная, нормативная документация;
- наглядные пособия (видеоматериалы, каталоги, образцы посуды, приборов);
- электронно-презентационные материалы по разделам, темам;
- доска;
- экран;

- комплект мультимедийного оборудования: проектор, ноутбук или персональный компьютер;
- сканер, принтер.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Законодательные и нормативные акты:

Нормативные акты:

1. Постановление Правительства Российской Федерации от 21 сентября 2020 г. № 1515 Об утверждении правил оказания услуг общественного питания.
2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 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 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, 16 с.
7. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Основные источники:

1. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: [Текст] Учебное пособие для СПО.-6-е изд.-РнД. : [Текст] Феникс,2016.-398 с.-(СПО).
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] : сб. тех. нормативов / Сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - Санкт-Петербург : Профи, 2015. - 776 с.

Электронные издания (ресурсы):

1. 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].
2. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
3. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
4. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
5. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
6. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
7. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
8. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
9. <http://www.pitportal.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе текущей и промежуточной аттестации.

Результаты обучения	Формы и методы оценки
Знания: • структуру предприятий общественного питания	<i>Текущий контроль:</i>

• организацию работы цехов предприятий общественного питания; • виды столовой посуды и приборов; • способы расчетов с потребителями; • способы упаковки готовой продукции на вынос	<i>Собеседование, Практическая работа</i> <i>Промежуточная аттестация - зачет в форме тестирования.</i>
Умения: • производить подбор посуды для подачи блюд и закусок; • производить расчет с потребителями; • уметь отпускать готовую продукцию на раздаче	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Товароведение продовольственных товаров

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения по профессии рабочего повар.

1.2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины слушатель должен **уметь**:

- владеть методами определения качества продовольственных товаров;
- определять качество основных групп товаров;
- давать краткую характеристику основных групп товаров.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- пищевую ценность различных видов продуктов и сырья;
- классификацию и отличительные особенности ассортимента пищевых продуктов;
- признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- требования к качеству пищевых продуктов;
- сроки и условия хранения пищевых продуктов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Аудиторная учебная нагрузка (всего)	10
в том числе:	
практические занятия	4
Промежуточная аттестация	зачет

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины Товароведение продовольственных товаров

Наименование тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия	Объем часов
1	2	3
Тема 1.1.	Содержание учебного материала	4

Товароведение товаров растительного происхождения	1. Свежие и переработанные овощи и плоды: виды, классификация, сорта, отличительные особенности, показатели качества, упаковка, маркировка и хранение. Зерномучные, вкусовые и кондитерские товары: виды, классификация, ассортимент, показатели качества, упаковка и хранение	2
	Практические занятия	2
	2. Распознавание ассортимента и оценка качества товаров растительного происхождения	2
Тема 2.1 Товароведение товаров животного происхождения	Содержание учебного материала	6
	1. Молочные, товары, пищевые жиры и яйцо: виды, классификация, ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка и хранение	2
	2. Мясные и рыбные товары: виды, классификация, ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка и хранение	2
	Практические занятия	2
	1. Распознавание ассортимента и оценка качества товаров животного происхождения	2
	Всего:	10

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины необходимо наличие следующего материально-технического обеспечения:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- учебно-методические материалы;
- справочная, нормативная документация;
- наглядные пособия (опорные конспекты), электронно-презентационные материалы
- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Законодательные и нормативные акты:

1. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 г. №29-ФЗ (в действующей редакции)
2. Закон РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 г. №2300-1 (в действующей редакции)

Основные источники:

1. Григорян, Е. С. Товароведение [Текст] : учебник / Е. С. Григорян. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 265 с. — (СПО)
2. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Текст] : учебник / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2017. - 477 с. - (ПО).
3. Моисеенко, Н. С. Основы товароведения [Текст] : учебник / Н. С. Моисеенко. - Москва : КНОРУС, 2021. - 414 с. - (СПО. ТОП-50).

Дополнительные источники:

1. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебник / С. Л. Калачев. - 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2021. - 478 с. - (Проф. образование). – Сайт : ЭБС Юрайт. – Режим доступа :

Моисеенко, Н. С. Основы товароведения [Электронный ресурс] : учебник / Н. С. Моисеенко. - Москва : КНОРУС, 2021. - 414 с. - (СПО. ТОП-50). – Сайт : Book.ru. - Режим

Д
о **Интернет-ресурсы:**

1. <http://www.znaytovar.ru/tema4.html>
2. <http://www.znaytovar.ru/tema10.html>
3. <http://www.znaytovar.ru/tema20.html>
4. <http://www.znaytovar.ru/tema21.html>
5. <http://www.znaytovar.ru/tema22.html>
6. <http://www.znaytovar.ru/tema24.html>
7. <http://www.znaytovar.ru/tema26.html>
8. <http://www.znaytovar.ru/tema28.html>
9. <http://www.znaytovar.ru/tema31.html>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе текущей и промежуточной аттестации.

Результаты обучения	Формы и методы оценки
Знания: - пищевую ценность различных видов продуктов и сырья; - классификацию и отличительные особенности ассортимента пищевых продуктов; - признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - требования к качеству пищевых продуктов;	<i>Текущий контроль:</i> <i>собеседование, практическая работа</i> <i>Промежуточная аттестация:</i> <i>зачет в форме тестирования</i>
Умения: - владеть методами определения качества продовольственных товаров; - определять качество основных групп товаров; - давать краткую характеристику основных групп товаров.	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ ЭТИКА И ПСИХОЛОГИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Этика и психология профессиональной деятельности

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения по профессии рабочего повар.

1.2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины слушатель должен **уметь**:

- использовать в деятельности и общении знания о типологической особенности личности;
- соблюдать нормы этики в деловом общении;
- конструктивно разрешать конфликтные ситуации.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- типологию личности и особенности ее проявления в различных сферах деятельности;
- основные методы профилактики и разрешения конфликтных ситуаций;

- нормы деловой этики.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Аудиторная учебная нагрузка (всего)	4
в том числе:	
практические занятия(не предусмотрены)	-
Промежуточная аттестация в форме зачёта	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины **Этика и психология профессиональной деятельности**

Наименование тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов
1	2	3
Тема 1.1. Психологические типы личностей	Содержание учебного материала	2
	1. Психологические типы личности. Темперамент. Сенсорная, психогеометрическая типологии личности. Проявление психологических типов в работе, бизнесе, общении. Значение ориентации на типологию личности в деловом партнерстве и общении. Тестирование по определению типа личности.	2
Тема 2.1 Психология делового общения. Конфликты	Содержание учебного материала	2
	1. Психология делового общения. Конфликты, пути их разрешения. Этические правила делового партнерства. Определение способов поведения в конфликте.	2
	Всего:	4

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины необходимо наличие следующего материально-технического обеспечения:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект мультимедийного оборудования;
- учебно-методические материалы,
- электронно-презентационные материалы по темам.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий

1. Коноваленко, М. Ю. Психология общения [Электронный ресурс] : учебник / М. Ю. Коноваленко, В. А. Коноваленко. - М. : Юрайт, 2019. - 468 с. – ЭБС «Юрайт».
2. Рамендик, Д. М. Психология делового общения : учебник и практикум / Д. М. Рамендик. - М.: Юрайт, 2016. - 258 с.....;
3. Рамендик, Д. М. Психология делового общения [Электронный ресурс] : учебник и практикум / Д. М. Рамендик. - М.: Юрайт, 2019. – 258 с. - ЭБС «Юрайт»..;

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе текущей и промежуточной аттестации.

Результаты обучения	Формы и методы оценки
Знания:	

• типология личности и особенности ее проявления в различных сферах деятельности; • основные методы профилактики и разрешения конфликтных ситуаций; • нормы деловой этики	<i>Текущий контроль:</i> <i>собеседование</i> <i>Промежуточная аттестация - зачет в форме тестирования.</i>
Умения: • использовать в деятельности и общении знания о типологической особенности личности; • соблюдать нормы этики в деловом общении; • конструктивно разрешать конфликтные ситуации.	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПРОИЗВОДСТВО БЛЮД, НАПИТКОВ И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ПИТАНИЯ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПРОИЗВОДСТВО БЛЮД, НАПИТКОВ И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ПИТАНИЯ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной программы профессионального обучения по профессии рабочего **повар**.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения профессионального модуля - требования к результатам профессионального модуля:

В результате изучения профессионального модуля обучающиеся должны освоить основной вид деятельности **Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания**

и соответствующие профессиональные компетенции:

ПК 1 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места

ПК 2 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- Подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.
- Уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара.
- Проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара.
- Упаковки и складирования 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
- Подготовки по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Обработки, нарезки и формовки овощей и грибов по заданию повара
- Подготовки рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара

- Приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара
 - Приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара
 - Приготовления каш и гарниров из круп по заданию повара
 - Приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара
 - Приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара
 - Приготовления блюд из яиц по заданию повара
 - Приготовления блюд из творога по заданию повара
 - Приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара
 - Приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара
 - Приготовления горячих напитков по заданию повара
 - Приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара
 - Приготовления и оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара
 - Приготовления и оформления супов, бульонов и отваров по заданию повара
 - Приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара
 - Процеживания, протираания, замешивания, измельчения, фарширования, начинки продукции по заданию повара
 - Порционирования (комплектации), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара
 - Помощи повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации
 - Приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара
 - Упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара
- уметь:**
- Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
 - Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания.
 - Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.
 - Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара
 - Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
 - Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции
 - Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
 - Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда
 - Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его
 - Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты

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

знать:

- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания.
- Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.
- Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
- Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними.
- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
- Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
- Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
- Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
- Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
- Правила и технологии расчетов с потребителями
- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

всего **444 часов**, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 62 часов

из них лабораторные занятия, 24 часа

производственная практика – 382 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 01 Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ),	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия.		Объем часов
1	2		3
Раздел 1. Технология приготовления полуфабрикатов	Содержание		10
	1.	Технологический процесс механической кулинарной обработки картофеля, корнеплодов	2

	2	Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом	2
	3	Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса.	2
	4	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов.	2
	5	Технологический процесс механической кулинарной обработки птицы, приготовление полуфабрикатов	2
Раздел 2. Технология приготовления готовой кулинарной продукции	Содержание		52
	1.	Технологический процесс приготовления бульонов.	2
	2.	Технологический процесс приготовления и отпуска заправочных, молочных супов	2
	3.	Сырье и полуфабрикаты, используемые для приготовления соусов. Классификация и ассортимент соусов, технологический процесс приготовления соусов. Технологический процесс приготовления соусов и их производных	2
	4.	Классификация, ассортимент блюд и гарниров из овощей и грибов. Технологический процесс приготовления блюд из отварных, жареных овощей	2
	5.	Технологический процесс приготовления блюд из тушеных, запеченных овощей. Технологический процесс приготовления блюд из грибов	2
	6.	Подготовка сырья для приготовления каш и гарниров из круп, блюд из бобовых.	2
	7.	Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий. Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из бобовых изделий	2
	8.	Классификация, ассортимент, технологический процесс приготовления блюд из рыбы.	2
	9.	Классификация, ассортимент блюд из мяса. Технологический процесс приготовления блюд из мяса	2
	10.	Технологический процесс приготовления и ассортимент блюд из яиц и творога	2
	11.	Ассортимент, классификация холодных блюд и закусок. Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок	2
	12.	Классификация, ассортимент, приготовление холодных и горячих сладких блюд.	2
	13.	Технологический процесс приготовления холодных и горячих напитков	2
	9	Технологический процесс приготовления различных видов теста. Мучные блюда.	2

Лабораторные работы		24
1	Приготовление заправочных супов: шей, борщей, рассольников, супов с овощами и картофельных. Органолептическая оценка качества блюд.	2
2	Приготовление заправочных супов: шей, борщей, рассольников, супов с овощами и картофельных. Органолептическая оценка качества блюд.	2
3	Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. Органолептическая оценка качества блюд.	2
4	Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. Органолептическая оценка качества блюд.	2
5	Приготовление горячих блюд из рыбы. Органолептическая оценка качества блюд.	2
6	Приготовление горячих блюд из рыбы. Органолептическая оценка качества блюд.	2
7	Приготовление горячих блюд из мяса и мяса птицы. Органолептическая оценка качества блюд.	2
8	Приготовление горячих блюд из мяса и мяса птицы. Органолептическая оценка качества блюд.	2
9	Приготовление салатов из сырых, вареных овощей, закусок из овощей. Органолептическая оценка качества блюд.	2
10	Приготовление салатов из сырых, вареных овощей, закусок из овощей. Органолептическая оценка качества блюд.	2
11	Приготовление сладких холодных блюд. Органолептическая оценка качества блюд.	2
12	Приготовления бездрожжевого теста, приготовление фаршей, начинок. Органолептическая оценка качества блюд.	2
Производственная практика		382
Виды работ		
1. Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.		
2. Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара.		
3. Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара.		
4. 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		

5. 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 6. Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара 7. Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара 8. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара 9. Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара 10. Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара 11. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара 12. Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара 13. Приготовление блюд из яиц по заданию повара 14. Приготовление блюд из творога по заданию повара 15. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара 16. Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара 17. Приготовление горячих напитков по заданию повара 18. Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара 19. Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара 20. Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара 21. Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара 22. Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара 23. Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации 24. Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара 25. Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара	
Всего	444

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы модуля предполагает наличие

- кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- лабораторий: учебный кулинарный цех; учебный кондитерский цех.

Оборудование кабинета:

технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

- рабочие места по количеству обучающихся;
- учебно-методические материалы;
- справочная, нормативная документация;
- наглядные пособия (видеоматериалы, каталоги, образцы оборудования);
- электронно-презентационные материалы по разделам, темам;
- доска;
- экран;

- комплект мультимедийного оборудования: проектор, ноутбук или персональный компьютер;
- сканер, принтер.

Оборудование лаборатории: учебный кулинарный цех:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- учебно-методические материалы;
- справочная, нормативная документация;
- наглядные пособия (видеоматериалы, каталоги);
- электронно-презентационные материалы по разделам, темам;
- доска;
- экран;
- комплект мультимедийного оборудования: проектор, ноутбук или персональный компьютер;
- сканер, принтер.
- технологическое оборудование (немеханическое, механическое, тепловое, холодильное);
- комплект кухонного инвентаря и посуды;
- столовая посуда и приборы.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которая реализуется концентрировано в предприятиях общественного питания.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные акты:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Постановление Правительства Российской Федерации от 21 сентября 2020 г. № 1515 Об утверждении правил оказания услуг общественного питания.
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. 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, 16 с.
10. 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.

11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
13. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
14. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
15. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

Основные источники:

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания [Текст] : учеб. и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2017. - 414 с. - (Проф. образование)
2. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. - Москва : Юрайт, 2017. - 414 с. - ЭБС «Юрайт».
3. Дубровская, Н. И. Приготовление супов и соусов [Текст] : учебник / Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 176 с. : ил. - (Проф. образование);
4. Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум [Текст] : учеб. пособие / Т. А. Качурина. - 2-е изд., стер. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 96 с. : ил. - (Проф. образование)
5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом [Электронный ресурс] : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. - М. : Юрайт, 2018. - 163 с. - (Профессиональное образование). – ЭБС Юрайт.
6. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Текст] : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2017. - 248 с. - (Проф. образование)
7. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. - Москва : Юрайт, 2017. - 248 с. - (Проф. образование) - ЭБС «Юрайт».
8. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: [Текст] Учебное пособие для СПО.-6-е изд.-РнД. : [Текст] Феникс,2016.-398 с.-(СПО).
9. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Электронный ресурс] : учебник / И. П. Самородова. - 3-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2017. - 192 с. : ил. - (Проф. образование). - ЭБС «Академия».
10. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Текст] : норматив. изд. / Под ред. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М. : ИТК "Дашков и Ко", 2013. - 816 с. : ил.
11. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Текст] : норматив. изд. / Под ред. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М. : ИТК "Дашков и Ко", 2013. - 816 с. : ил.
12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] : сб. тех. нормативов / Сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - Санкт-Петербург : Профи, 2015. - 776 с.
13. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Текст] : сб. тех. нормативов / под ред. А. Т. Васюковой. - 2-е изд. - Москва : ИТК "Дашков и Ко", 2015. - 208 с. :

14. Сборник тех. нормативов. Сборник рецептур на продукцию [Текст] : справоч. издание / Под ред. М. П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М. : ДеЛи принт, 2014. - 544 с.
15. Сборник тех. нормативов. Сборник рецептур на продукцию ОП [Текст] : справоч. издание / сост. М. П. Могильный. - М. : ДеЛи принт, 2013.
16. Сборник тех. нормативов. Сборник рецептур на продукцию ОП [Текст] : справоч. издание / сост. М. П. Могильный. - М. : ДеЛи принт, 2013.

Дополнительные источники:

1. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: [Текст] Учебник для СПО.-М.:ФОРУМ, 2017.-480 с.- (Профессиональное образование).
2. Общественное питание. Справочник-руководителя. – М.: [Текст] Экономические новости, 2007. – 816с.
3. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: [Текст] Учебник для СПО.-6-е изд.-РнД. :Феникс,2016.-373 с.- (СПО).
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Хлебпродинформ, 2009.
5. Химический состав российских пищевых продуктов: [Текст] Справочник / Под ред. член-корр. МАИ, проф. И.М Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. М.:Де Ли принт, 2009. – 236 с.

Электронные издания (ресурсы):

1. 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.
2. 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:
3. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
4. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
5. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
6. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
7. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
8. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
9. <http://www.pitportal.ru/>

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	Лабораторная работа
ПК 2 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	Лабораторная работа
Промежуточная аттестация по модулю: зачет	

3.4. Программа производственной практики

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной программы профессионального обучения по профессии рабочего повар.

1.2. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам

В результате прохождения производственной практики обучающиеся должны освоить основной вид деятельности производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания

и соответствующие профессиональные компетенции:

ПК 1 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места

ПК 2 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков .

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе прохождения производственной практики должен:

иметь практический опыт:

- подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
- уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;
- проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;
- упаковки и складированию 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;
- подготовки по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- обработки, нарезки и формовки овощей и грибов по заданию повара;
- подготовки рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара;
- приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;
- приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;
- приготовления каш и гарниров из круп по заданию повара;
- приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;
- приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;
- приготовления блюд из яиц по заданию повара;
- приготовления блюд из творога по заданию повара;
- приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;
- приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;
- приготовления горячих напитков по заданию повара;
- приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;
- приготовления и оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;
- приготовления и оформления супов, бульонов и отваров по заданию повара;

- приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;
- процеживания, протираания, замешивания, измельчения, фарширования, начинки продукции по заданию повара;
- порционирования (комплектации), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;
- помощи повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации;
- приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;
- упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара уметь:
- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;
- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос

знать:

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;
- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;

- пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики по профессии рабочего повар основной программы профессионального обучения.
всего – 382 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО ПОВАР

Наименование тем	Содержание производственной практики		Объем часов
1	2		3
Тема 1. Организация процесса приготовления полуфабрикатов	Содержание		88
	1.	Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара.	6
	2.	Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара.	6
	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.	16
	4.	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.	14
	5.	Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара.	22
	6.	Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара.	24
Тема 2. Технологический процесс производства закусок, блюд, кулинарных изделий в предприятии общественного питания	Содержание		252
	1.	Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара.	12
	2.	Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара.	22
	3.	Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара.	22
	4.	Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара.	24
	5.	Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара.	12
	6.	Приготовление блюд из яиц по заданию повара.	16
	7.	Приготовление блюд из творога по заданию повара.	14

	8	Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара.	14
	9.	Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара.	28
	10.	Приготовление горячих напитков по заданию повара.	16
	11.	Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара.	14
	12	Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара.	14
	13.	Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара.	16
	14	Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара.	12
	15.	Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации.	16
Тема 3. Организация процесса реализации продукции на предприятии общественного питания	Содержание		42
	1.	Порционирование (комплектация), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара. Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.	20
	2.	Прием и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара.	22
Всего			382

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, деятельность которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Производственная практика реализуется концентрировано после прохождения теоретической части основной программы профессионального обучения.

Распределение обучающихся для прохождения практики оформляется приказом директора с выдачей соответствующего направления.

До начала практики проводится групповая консультация, на которой зав. отделением маркетинга техникума ставят обучающимся задачи практики, сообщают о содержании и форме отчетной документации.

Контроль за выполнением программ практики осуществляется зав. отделением маркетинга техникума и руководителем практики в организациях.

Руководство практикой на местах осуществляют высококвалифицированные специалисты, имеющие стаж работы по специальности. Они несут ответственность за выполнение программы и качество прохождения практики обучающимися.

Контроль за работой практикантов, соблюдением ими правил внутреннего трудового распорядка и оказания помощи в выполнении программы осуществляет зав. отделением маркетинга.

Обучающиеся, осваивающие основные программы профессионального обучения при прохождении практики в организациях обязаны:

- своевременно в установленный срок явиться в назначенную для прохождения практики организацию;
- соблюдать действующие в организации правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности;
- выполнять задания, предусмотренные программами практики;
- оформить дневник - отчет по практике.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Законодательные и нормативные акты:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Постановление Правительства Российской Федерации от 21 сентября 2020 г. № 1515 Об утверждении правил оказания услуг общественного питания.
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. 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, 16 с.
10. 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.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
13. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
14. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

15. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

Основные источники:

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания [Текст] : учеб. и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2017. - 414 с. - (Проф. образование)
2. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. - Москва : Юрайт, 2017. - 414 с. - ЭБС «Юрайт».
3. Дубровская, Н. И. Приготовление супов и соусов [Текст] : учебник / Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 176 с. : ил. - (Проф. образование);
4. Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум [Текст] : учеб. пособие / Т. А. Качурина. - 2-е изд., стер. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 96 с. : ил. - (Проф. образование)
5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом [Электронный ресурс] : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. - М. : Юрайт, 2018. - 163 с. - (Профессиональное образование). – ЭБС Юрайт.
6. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Текст] : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2017. - 248 с. - (Проф. образование)
7. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. - Москва : Юрайт, 2017. - 248 с. - (Проф. образование) - ЭБС «Юрайт».
8. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: [Текст] Учебное пособие для СПО.-6-е изд.-РнД. : [Текст] Феникс,2016.-398 с.-(СПО).
9. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Электронный ресурс] : учебник / И. П. Самородова. - 3-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2017. - 192 с. : ил. - (Проф. образование). - ЭБС «Академия».
10. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Текст] : норматив. изд. / Под ред. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М. : ИТК "Дашков и Ко", 2013. - 816 с. : ил.
11. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Текст] : норматив. изд. / Под ред. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М. : ИТК "Дашков и Ко", 2013. - 816 с. : ил.
12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] : сб. тех. нормативов / Сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - Санкт-Петербург : Профи, 2015. - 776 с.
13. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Текст] : сб. тех. нормативов / под ред. А. Т. Васюковой. - 2-е изд. - Москва : ИТК "Дашков и Ко", 2015. - 208 с. :
14. Сборник тех. нормативов. Сборник рецептур на продукцию [Текст] : справоч. издание / Под ред. М. П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М. : ДеЛи принт, 2014. - 544 с.
15. Сборник тех. нормативов. Сборник рецептур на продукцию ОП [Текст] : справоч. издание / сост. М. П. Могильный. - М. : ДеЛи принт, 2013.
16. Сборник тех. нормативов. Сборник рецептур на продукцию ОП [Текст] : справоч. издание / сост. М. П. Могильный. - М. : ДеЛи принт, 2013.

Дополнительные источники:

1. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: [Текст] Учебник для СПО.-М.:ФОРУМ, 2017.-480 с.- (Профессиональное образование).
2. Общественное питание. Справочник-руководителя. – М.: [Текст] Экономические новости, 2007. – 816с.

3. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: [Текст] Учебник для СПО.-6-е изд.-РнД. :Феникс,2016.-373 с.-(СПО).
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Хлебпродинформ, 2009.
5. Химический состав российских пищевых продуктов: [Текст] Справочник / Под ред. член-корр. МАИ, проф. И.М Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. М.:Де Ли принт, 2009. – 236 с.

Интернет-ресурсы:

1. 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.
2. 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:
3. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
4. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
5. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
6. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
7. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
8. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
9. <http://www.pitportal.ru/>

4. ОФОРМЛЕНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

По итогам производственной практики обучающий должен предоставить в Техникум следующие документы:

- ✓ дневник - отчет по практике;
- ✓ характеристику, заверенную руководителем и печатью организации.

В этих документах не должно содержаться сведений, составляющих государственную, служебную, коммерческую, личную тайну, а также иные сведения, не относящиеся к предмету изучения и не входящие в программу практики студентов.

Дневник - отчет о практике является документом обучающегося, отражающим выполненную им, во время практики работу.

4. Организационно-педагогические условия

4.1 Общие требования к организации образовательного процесса

Основная программа профессионального обучения разрабатывается и утверждается Техникумом.

Содержание и продолжительность профессионального обучения по профессии рабочего Повар определяется конкретной программой профессионального обучения. Сроки начала и окончания профессионального обучения определяются в соответствии с учебным планом основной программы профессионального обучения. Учебный план определяет перечень дисциплин, профессиональных модулей, практик, итоговую аттестацию, объем часов, отводимый на их освоение. Образовательная деятельность по основной программе профессионального обучения организуется в соответствии с расписанием. Содержание профессионального обучения определяется в рабочих программах дисциплин, профессиональных модулей. Образовательная деятельность по основным программам профессионального обучения обучающихся предусматривает следующие виды учебных занятий и учебных работ: лекции, практические и семинарские занятия, лабораторные работы, круглые столы, мастер-классы, мастерские, деловые игры, ролевые игры, тренинги, семинары по обмену опытом, и другие виды учебных занятий и учебных работ. Образовательный процесс в Техникуме может осуществляться в течение всего календарного года.

Профессиональное обучение по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренное обучение, в пределах осваиваемой программы профессионального обучения осуществляется в порядке, установленном локальными нормативными актами техникума.

Реализация основной программы профессионального обучения сопровождается проведением промежуточной аттестации обучающихся. Формы, периодичность и порядок проведения промежуточной аттестации обучающихся устанавливаются техникумом самостоятельно.

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

4.2. Кадровое обеспечение программы

Кадровое обеспечение основной программы профессионального обучения – программы подготовки/переподготовки по профессии Повар.

Индекс	Наименование дисциплин, профессиональных модулей, практик	Фамилия, имя, отчество, должность	Какое образовательное учреждение профессионального образования окончил, специальность по диплому	квалификационная категория	Стаж		Повышение квалификации	
					всего	педагогический		
1	2	3	4	5	6	7	год	направление
ОПД. 01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	Горская Татьяна Валентиновна, заведующая учебной частью очного отделения	Алтайский государственный университет, 1996г., по специальности «Химия», квалификация-химик-преподаватель	высшая	25	21	декабрь 2016 г.	ПК: КГБОУ «Барнаульский государственный педагогический колледж», «Разработка рабочих программ общеобразовательных дисциплин с учетом требований ФГОС среднего общего образования», 16 часов

ОПД.02	Техническое оснащение предприятий общественного питания и охрана труда	Астроушко Владимир Владимирович, преподаватель	НОУ ВПО «Сибирский университет потребительской кооперации» в 2014 году по специальности «Технология продуктов общественного питания», присвоена квалификация-инженер	первая	13	7	март 2017 г. декабрь 2017 г. 27.11. 2018- 01.12. 2018	ИДО ФГБОУ ВО «Алт ГПУ», «Технология проектирования образовательной деятельности педагогических работников системы среднего профессионального образования в условиях реализации ФГОС», 36 часов Стажировка в ПО «Акварин» по программе «Организация процесса приготовления и приготовление холодных блюд и закусок», 36 часов Открытый региональный чемпионат «Молодые профессионалы» (Worldskills Russia) Алтайского края- 2018, сертификат эксперта
--------	--	--	--	--------	----	---	---	--

ОПД.02	Техническое оснащение предприятий общественного питания и охрана труда	Сновицкая Лариса Владимировна, преподаватель	-Новосибирский институт советской кооперативной торговли в 1986 году по специальности “Технология и организация общественного питания”, квалификация - инженер-технолог. -Московский Ордена Дружбы народов кооперативный институт Центросоюза в 1989 году по специальности “Преподавание предмета “Технология приготовления пищи”, квалификация - преподаватель кооперативного техникума. - Аспирантура Восточно-Сибирского государственного технологического университета в 2005 году.	высшая	30	30	декабрь 2017 г.	Стажировка в ПО «Акварин» по программе «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов», 36 часов
--------	--	--	--	--------	----	----	-----------------	--

ОПД.02	Техническое оснащение предприятий общественного питания и охрана труда	Позднякова Татьяна Николаевна, преподаватель	-Кемеровский технологический институт пищевой промышленности в 1992 году по специальности «Технология и организация общественного питания», квалификация – инженер-технолог. -ФПК и ППРО Барнаульского государственного педагогического университета, 2004 год, «Управление образовательным учреждением», 520 часов	высшая	36	31	октябрь 2017 г.	ПК:КГБУ ДПО АКИПКРО, по теме «Педагогический контроль и оценка освоения учебных дисциплин (профессиональных модулей) образовательной программы СПО в процессе промежуточной и итоговой аттестации с использованием методики демонстрационного экзамена», 32 часа
							октябрь 2017 г.	Центр кулинарного искусства, Школа шоколада, обучение по программе «Современное кондитерское искусство (карамель, шоколад, торты, пирожное)
							16.10.2019-19.10.2019	КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» по программе «Применение современных техник в

								кондитерском деле в соответствии со стандартами WorldSkills», удостоверение, 24 часа
--	--	--	--	--	--	--	--	---

ОПД.03	Основы производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Позднякова Татьяна Николаевна, преподаватель	-Кемеровский технологический институт пищевой промышленности в 1992 году по специальности «Технология и организация общественного питания», квалификация – инженер-технолог. -ФПК и ППРО Барнаульского государственного педагогического университета, 2004 год, «Управление образовательным учреждением», 520 часов	высшая	36	31	октябрь 2017 г.	ПК:КГБУ ДПО АКИПКРО, по теме «Педагогический контроль и оценка освоения учебных дисциплин (профессиональных модулей) образовательной программы СПО в процессе промежуточной и итоговой аттестации с использованием методики демонстрационного экзамена», 32 часа
							октябрь 2017 г.	Центр кулинарного искусства, Школа шоколада, обучение по программе «Современное кондитерское искусство (карамель, шоколад, торты, пирожное)
							16.10.2019-19.10.2019	КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» по программе «Применение современных техник в

								кондитерском деле в соответствии со стандартами WorldSkills», удостоверение, 24 часа
ОПД.03	Основы производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Сновицкая Лариса Владимировна, преподаватель	-Новосибирский институт советской кооперативной торговли в 1986 году по специальности “Технология и организация общественного питания”, квалификация - инженер-технолог. -Московский Ордена Дружбы народов кооперативный институт Центросоюза в 1989 году по специальности “Преподавание предмета “Технология приготовления пищи”, квалификация - преподаватель кооперативного техникума. - Аспирантура Восточно-Сибирского государственного технологического университета в 2005 году.	высшая	30	30	декабрь 2017 г.	Стажировка в ПО «Акварин» по программе «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов», 36 часов

ОПД.03	Основы производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Астроушко Владимир Владимирович, преподаватель	НОУ ВПО «Сибирский университет потребительской кооперации» в 2014 году по специальности «Технология продуктов общественного питания», присвоена квалификация-инженер	первая	13	7	март 2017 г. декабрь 2017 г. 27.11.2018-01.12.2018	ИДО ФГБОУ ВО «Алт ГПУ», «Технология проектирования образовательной деятельности педагогических работников системы среднего профессионального образования в условиях реализации ФГОС», 36 часов Стажировка в ПО «Акварин» по программе «Организация процесса приготовления и приготовление холодных блюд и закусок», 36 часов Открытый региональный чемпионат «Молодые профессионалы» (Worldskills Russia) Алтайского края-2018, сертификат эксперта
--------	--	--	--	--------	----	---	--	---

ОПД.04	Товароведение продовольственных товаров	Петрыкина Альфия Габдулловна, зав. отделением маркетинга	-Новосибирский институт советской кооперативной торговли, 1982г., товаровед высшей квалификации по специальности «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами», -Московский кооперативный институт, 1992 г., преподаватель предмета «Товароведение продовольственных товаров»	высшая	46	42	март 2017 г.	ПК:ИДО ФГБОУ ВО «Алт ГПУ», «Технология проектирования образовательной деятельности педагогических работников системы среднего профессиональног о образования в условиях реализации ФГОС», 36 часов
--------	--	---	---	--------	----	----	-----------------	---

ОПД.05	Этика и психология профессиональной деятельности	Пальчикова Инна Васильевна, старший методист	-Новосибирский институт советской кооперативной торговли в 1988 году по специальности «Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами», квалификация – товаровед высшей квалификации; -Московский ордена Дружбы народов кооперативный институт Центросоюза России в 1989 году, прошла переподготовку по специальности «Преподавание предмета «Организации и технология торговых процессов», квалификация-преподаватель кооперативного техникума.	высшая	31	31	21.04-27.06.1997 г октябрь 2017 г.	ПП: Сибирский межрегиональный учебный центр г.Томск, «Навыки менеджмента в области бизнеса», 400 часов - ПК:КГБУ ДПО АК ИПКРО, по теме «Педагогический контроль и оценка освоения учебных дисциплин (профессиональных модулей) образовательной программы СПО в процессе промежуточной и итоговой аттестации с использованием методики демонстрационного экзамена», 32 часа
--------	--	--	---	--------	----	----	---	---

ОПД.05	Этика и психология профессиональной деятельности	Гайворонская Наталья Викторовна, преподаватель	-Барнаульский техникум советской торговли в 1984 году по специальности «Технология приготовления пищи», квалификация-техник-технолог. - Томский государственный педагогический университет в 1997 году по специальности «Практическая психология», квалификация – практический психолог	нет	35	26	июль 2017 г. октябрь 2017 г.	Стажировка в ПО «Акварин», 36 часов ПК:КГБУ ДПО АКПКРО, по теме «Педагогический контроль и оценка освоения учебных дисциплин (профессиональных модулей) образовательной программы СПО в процессе промежуточной и итоговой аттестации с использованием методики демонстрационного экзамена», 32 часа
--------	--	--	--	-----	----	----	-------------------------------------	--

ПМ 01	Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания	Астроушко Владимир Владимирович, преподаватель	НОУ ВПО «Сибирский университет потребительской кооперации» в 2014 году по специальности «Технология продуктов общественного питания», присвоена квалификация-инженер	первая	13	7	март 2017 г. декабрь 2017 г. 27.11.2018-01.12.2018	ИДО ФГБОУ ВО «Алт ГПУ», «Технология проектирования образовательной деятельности педагогических работников системы среднего профессионального образования в условиях реализации ФГОС», 36 часов Стажировка в ПО «Акварин» по программе «Организация процесса приготовления и приготовление холодных блюд и закусок», 36 часов Открытый региональный чемпионат «Молодые профессионалы» (Worldskills Russia) Алтайского края-2018, сертификат эксперта
-------	---	--	--	--------	----	---	--	---

ПМ 01	Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания	Кондратьева Дарья Андреевна, преподаватель	Профессиональное образовательное частное учреждение «Барнаульский кооперативный техникум Алтайского крайпотребсоюза», 2020 год, по специальности «Технология продукции общественного питания», присвоена квалификация-техник-технолог Студентка 1 курса автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации», программа бакалавриата «Технология продукции и организация общественного питания» (19.03.04, Организация производства и обслуживания в индустрии питания)	нет	1	1	15-24.03.2021	ПК: Барнаульский кооперативный техникум, по программе «Педагогические основы цифровизации образовательной среды. Создание интерактивного контента для дисциплины, МДК, профессионального модуля», 18 часов, (в т.ч. в форме стажировки-бчас.), удостоверение
ПМ 01	Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания	Сновицкая Лариса Владимировна, преподаватель	-Новосибирский институт советской кооперативной торговли в 1986 году по специальности “Технология и организация общественного питания”, квалификация - инженер-технолог. -Московский Ордена Дружбы народов кооперативный институт Центросоюза в 1989 году по специальности “Преподавание предмета “Технология приготовления пищи”, квалификация - преподаватель кооперативного техникума. - Аспирантура Восточно-Сибирского государственного технологического университета в 2005 году.	высшая	30	30	декабрь 2017 г.	Стажировка в ПО «Акварин» по программе «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов», 36 часов

ПМ 01	Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания	Позднякова Татьяна Николаевна, преподаватель	-Кемеровский технологический институт пищевой промышленности в 1992 году по специальности «Технология и организация общественного питания», квалификация – инженер-технолог. -ФПК и ППРО Барнаульского государственного педагогического университета, 2004 год, «Управление образовательным учреждением», 520 часов	высшая	36	31	октябрь 2017 г.	ПК:КГБУ ДПО АК ИПКРО, по теме «Педагогический контроль и оценка освоения учебных дисциплин (профессиональных модулей) образовательной программы СПО в процессе промежуточной и итоговой аттестации с использованием методики демонстрационного экзамена», 32 часа
							октябрь 2017 г.	Центр кулинарного искусства, Школа шоколада, обучение по программе «Современное кондитерское искусство (карамель, шоколад, торты, пирожное)
							16.10.2019-19.10.2019	КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» по программе «Применение современных техник в

								кондитерском деле в соответствии со стандартами WorldSkills», удостоверение, 24 часа
--	--	--	--	--	--	--	--	---

								учетом специфики стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело», 76 часов
ПП 01	Производственная практика	Сновицкая Лариса Владимировна, преподаватель	-Новосибирский институт советской кооперативной торговли в 1986 году по специальности “Технология и организация общественного питания”, квалификация - инженер-технолог. -Московский Ордена Дружбы народов кооперативный институт Центросоюза в 1989 году по специальности “Преподавание предмета “Технология приготовления пищи”, квалификация - преподаватель кооперативного техникума. - Аспирантура Восточно-Сибирского государственного технологического университета в 2005 году.	высшая	30	30	декабрь 2017 г.	Стажировка в ПО «Акварин» по программе «Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов», 36 часов

ПП 01	Производственная практика	Позднякова Татьяна Николаевна, преподаватель	-Кемеровский технологический институт пищевой промышленности в 1992 году по специальности «Технология и организация общественного питания», квалификация – инженер-технолог. -ФПК и ППРО Барнаульского государственного педагогического университета, 2004 год, «Управление образовательным учреждением», 520 часов	высшая	35	30	октябрь 2017 г.	ПК:КГБУ ДПО АКИПКРО, по теме «Педагогический контроль и оценка освоения учебных дисциплин (профессиональных модулей) образовательной программы СПО в процессе промежуточной и итоговой аттестации с использованием методики демонстрационного экзамена», 32 часа
							октябрь 2017 г.	Центр кулинарного искусства, Школа шоколада, обучение по программе «Современное кондитерское искусство (карамель, шоколад, торты, пирожное)
							16.10.2019-19.10.2019	КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» по программе «Применение современных техник в

ПП 01	Производственная практика	Кондратьева Дарья Андреевна, преподаватель	Профессиональное образовательное частное учреждение «Барнаульский кооперативный техникум Алтайского крайпотребсоюза», 2020 год, по специальности «Технология продукции общественного питания», присвоена квалификация-техник-технолог Студентка 1 курса автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации», программа бакалавриата «Технология продукции и организация общественного питания» (19.03.04, Организация производства и обслуживания в индустрии питания)	нет	1	1	15-24.03.2021	ПК: Барнаульский кооперативный техникум, по программе «Педагогические основы цифровизации образовательной среды. Создание интерактивного контента для дисциплины, МДК, профессионального модуля», 18 часов, (в т.ч. в форме стажировки-бчас.), удостоверение
-------	---------------------------	--	--	-----	---	---	---------------	---

ПП 01	Производственная практика	Гайворонская Наталья Викторовна, преподаватель	-Барнаульский техникум советской торговли в 1984 году по специальности «Технология приготовления пищи», квалификация-техник-технолог. - Томский государственный педагогический университет в 1997 году по специальности «Практическая психология», квалификация – практический психолог	нет	35	26	июль 2017 г. октябрь 2017 г. 24.08.2020-04.09.2020	Стажировка в ПО «Аквamarin»,36 часов ПК:КГБУ ДПО АК ИПКРО, по теме «Педагогический контроль и оценка освоения учебных дисциплин (профессиональных модулей) образовательной программы СПО в процессе промежуточной и итоговой аттестации с использованием методики демонстрационного экзамена», 32 часа Санкт-Петербургское государственное автономное образовательное учреждение «Колледж туризма и гостиничного сервиса», по программе: «Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с
-------	---------------------------	--	--	-----	----	----	--	--

								учетом специфики стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело», 76 часов
--	--	--	--	--	--	--	--	--

4.3. Материально-техническое обеспечение ОППО

Техникум располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов практических и лабораторных занятий, дисциплинарной и модульной подготовки, практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база техникума соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Занятия проводятся в учебных кабинетах, лабораториях, мастерских, оснащенных всем необходимым оборудованием.

Оборудование учебных кабинетов:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- учебно-методические материалы;
- справочная, нормативная документация;
- наглядные пособия;
- электронно-презентационные материалы по темам;
- доска;
- экран;
- комплект мультимедийного оборудования;

Учебный кулинарный цех:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- учебно-методические материалы;
- справочная, нормативная документация;
- наглядные пособия (видеоматериалы, каталоги);
- электронно-презентационные материалы по темам;
- доска;
- экран;
- комплект мультимедийного оборудования: проектор, ноутбук или персональный компьютер;
- сканер, принтер.
- технологическое оборудование (немеханическое, механическое, тепловое, холодильное);
- комплект кухонного инвентаря и посуды;
- столовая посуда и приборы.

Учебный кондитерский цех:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- учебно-методические материалы;
- справочная, нормативная документация;
- наглядные пособия (видеоматериалы, каталоги);
- электронно-презентационные материалы;
- доска;
- экран;
- комплект мультимедийного оборудования: проектор, ноутбук или персональный компьютер;
- сканер, принтер.
- технологическое оборудование (немеханическое, механическое, тепловое, холодильное);
- комплект кухонного инвентаря и посуды;
- столовая посуда и приборы.

4.4. Информационное обеспечение реализации ОППО

Нормативные акты:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. (в действующей редакции)
2. Постановление Правительства Российской Федерации от 21 сентября 2020 г. № 1515 Об утверждении правил оказания услуг общественного питания.
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.
4. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
7. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
10. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
11. 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.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
12. 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.
13. 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:
14. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
15. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
16. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
17. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
18. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

Основные источники:

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания [Текст] : учеб. и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2017. - 414 с. - (Проф. образование)
2. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. - Москва : Юрайт, 2017. - 414 с. - ЭБС «Юрайт».
3. Григорян, Е. С. Товароведение [Текст] : учебник / Е. С. Григорян. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 265 с. — (СПО)
4. Дубровская, Н. И. Приготовление супов и соусов [Текст] : учебник / Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 176 с. : ил. - (Проф. образование);
5. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Текст] : учебник / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2017. - 477 с. - (ПО).
6. Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум [Текст] : учеб. пособие / Т. А. Качурина. - 2-е изд., стер. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 96 с. : ил. - (Проф. образование)
7. Коноваленко, М. Ю. Психология общения [Электронный ресурс] : учебник / М. Ю. Коноваленко, В. А. Коноваленко. - М. : Юрайт, 2019. - 468 с. — ЭБС «Юрайт».
8. Матюхина, З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии [Текст] : учебник / З. П. Матюхина. - 5-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 256 с. : ил
9. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А. В. Куликовский [и др.]. - М. : Юрайт, 2019. - 233с. — ЭБС Юрайт
10. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом [Электронный ресурс] : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. - М. : Юрайт, 2018. - 163 с. - (Профессиональное образование). – ЭБС Юрайт.
11. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Текст] : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2017. - 248 с. - (Проф. образование)
12. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. - Москва : Юрайт, 2017. - 248 с. - (Проф. образование) - ЭБС «Юрайт».
13. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: [Текст] Учебное пособие для СПО.-6-е изд.-РнД. : [Текст] Феникс,2016.-398 с.- (СПО).
14. Рамендик, Д. М. Психология делового общения : учебник и практикум / Д. М. Рамендик. -М.: Юрайт, 2016. - 258 с.
15. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Электронный ресурс] : учебник / И. П. Самородова. - 3-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2017. - 192 с. : ил. - (Проф. образование). - ЭБС «Академия».
16. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] : сб. тех. нормативов / Сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - Санкт-Петербург : Профи, 2016. - 776 с.
17. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Текст] : сб. тех. нормативов / под ред. А. Т. Васюковой. - 2-е изд. - Москва : ИТК "Дашков и Ко", 2015. - 208 с. :

Дополнительные источники:

1. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: [Текст] Учебник для СПО.-М.:ФОРУМ, 2017.-480 с.- (Профессиональное образование).
2. Общественное питание. Справочник-руководителя. – М.: [Текст] Экономические новости, 2007. – 816с.

3. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: [Текст] Учебник для СПО.-6-е изд.-РнД. :Феникс,2016.-373 с.-(СПО).
4. Рамендик, Д. М. Психология делового общения [Электронный ресурс] : учебник и практикум / Д. М. Рамендик. - М.: Юрайт, 2019. – 258 с. - ЭБС «Юрайт».
5. Сборник тех. нормативов. Сборник рецептур на продукцию [Текст] : справоч. издание / Под ред. М. П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М. : ДеЛи принт, 2014. - 544 с.
6. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Текст] : норматив. изд. / Под ред. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М. : ИТК "Дашков и Ко", 2013. - 816 с. : ил.

Электронные ресурсы:

1. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
2. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
3. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
4. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
5. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
6. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
7. <http://www.pitportal.ru/>

5. Оценка результатов освоения основной программы профессионального обучения

5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

Контроль и оценка достижений, обучающихся осуществляется в ходе текущей, промежуточной и итоговой аттестации.

Целью текущей аттестации является систематическая проверка учебных достижений слушателей, проводимая преподавателем в ходе занятий. Порядок, формы, периодичность текущего контроля успеваемости слушателей определяются преподавателем. Формы и методы текущего контроля знаний определяются преподавателем самостоятельно. Текущий контроль предусматривает использование различных форм и методов устного и письменного контроля знаний. Результаты текущего контроля оцениваются по шкале: «зачтено», «не зачтено».

Целью промежуточной аттестации является проверка достижения слушателями конечных результатов освоения основной программы профессионального обучения по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессионального модуля.

Конкретная форма проведения промежуточной аттестации по дисциплинам и профессиональному модулю определяется по согласованию с предметно-цикловыми комиссиями и указывается в учебном плане. Основной формой промежуточной аттестации является зачет. Формы, порядок и процедура проведения зачета или других видов промежуточной аттестации определяются преподавателями по согласованию с предметно-цикловыми комиссиями и методическим советом техникума. Контрольно-оценочные средства разрабатываются преподавателями на основе программ дисциплин, профессионального модуля, рассматриваются на заседаниях предметно-цикловых комиссий, методического совета техникума. Промежуточная аттестация в форме зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля. Результаты сдачи зачетов оцениваются по шкале: «зачтено», «не зачтено».

Критерии оценивания промежуточной аттестации:

«Зачтено» - обучающийся показал знания и умения в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональном стандарте по профессии рабочего Повар.
«Незачтено» - обучающийся не показал знания и умения в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональном стандарте по профессии рабочего Повар.

5.2. Порядок проведения итоговой аттестации

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия освоенных знаний, умений и профессиональных компетенций программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационного разряда по профессии рабочего Повар.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональном стандарте по профессии рабочего Повар. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

Для проведения итоговой аттестации в форме квалификационного экзамена в техникуме создается аттестационная комиссия. Состав аттестационной комиссии утверждается приказом директора техникума. Аттестационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует ее деятельность, обеспечивает единство требований, предъявляемых к слушателям. Председателем аттестационной комиссии является представитель работодателей, учредителя. В состав аттестационной комиссии входят представители работодателей и их объединений, педагогические работники. Решение аттестационной комиссии принимается на закрытых заседаниях с участием не менее 2/3 её состава. Результаты квалификационного экзамена определяются по шкале: «зачтено», «незачтено». При равном числе голосов голос председателя является решающим. Решение комиссии принимается непосредственно на заседании и сообщается слушателям после проведения квалификационного экзамена. Результаты итоговой аттестации фиксируются в протоколе.

Лицо, успешно сдавшее квалификационный экзамен, получает квалификацию рабочего Повар с присвоением квалификационного разряда (третьего) по результатам профессионального обучения, что подтверждается документом о квалификации (свидетельством о профессии рабочего, должности служащего).

ПРОГРАММА ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

1. Общие положения

1.1. Целью итоговой аттестации обучающихся является установление соответствия уровня и качества подготовки выпускников требованиям к результатам, установленным основной программой профессионального обучения по профессии Повар, разработанной в соответствии с профессиональным стандартом по профессии «Повар».

1.2. Программа итоговой аттестации является частью основной программы профессионального обучения по профессии Повар.

1.3 Повар готовится к выполнению вида деятельности Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места

ПК 2 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков.

1.4. К итоговым аттестационным испытаниям допускаются обучающиеся, успешно завершившие в полном объеме освоение основной программы профессионального обучения по профессии повар.

2. Порядок проведения итоговой аттестации

2.1. Итоговая аттестация осуществляется в форме квалификационного экзамена.

2.2. Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия освоенных знаний, умений и профессиональных компетенций программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов по профессии Повар.

2.3. Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональном стандарте по профессии Повар.

2.4. Квалификационный экзамен принимает аттестационная комиссия, в состав которой входят представители работодателей и их объединений, педагогические работники. Председателем аттестационной комиссии является представитель работодателя, учредителя. Состав аттестационной комиссии утверждается приказом директора техникума.

3. Контрольно-оценочные средства для итоговой аттестации

3.1. Перечень теоретических вопросов

1. Технологический процесс механической кулинарной обработки картофеля и корнеплодов: нарезка. Нормы отходов в зависимости от сезона, кулинарное назначение различных видов нарезки.
2. Технологический процесс механической кулинарной обработки сушёных, консервированных, замороженных овощей: ассортимент, требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.
3. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбной котлетной и кнельной массы. Ассортимент, требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.
4. Технологический процесс приготовления мясо-костного бульона и бульона из птицы. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.
5. Технологический процесс приготовления рыбного бульона и грибного отвара. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.
6. Технологический процесс приготовления и отпуска заправочных супов: классификация, общие правила варки. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.
7. Технологический процесс приготовления и отпуска заправочных супов: борщи и щи. Ассортимент, требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.
8. Технологический процесс приготовления блюда из отварной и припущенной рыбы: общие правила варки и припускания рыбы. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.
9. Технологический процесс приготовления блюда из тушёной рыбы: подготовка рыбы, ассортимент блюд, правила оформления и подачи, требования к качеству.
10. Классификация соусов, технологический процесс приготовления соуса красного основного. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.
11. Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.
12. Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из бобовых изделий. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.
13. Технологический процесс приготовления блюд из мясных рубленых масс. Ассортимент, требования к качеству, правила оформления и подачи.
14. Технологический процесс приготовления блюд из отварных, жареных овощей и грибов. Ассортимент, требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.
15. Технологический процесс приготовления блюд из творога. Ассортимент, требования к качеству, правила оформления и подачи.

3.2. Перечень практических заданий

1. Приготовить блюдо «Борщ с картофелем» из сырья предоставленного по 2 колонке Сборника рецептур: организовать рабочее место для приготовления данного блюда оценить качество готового блюда по органолептическим показателям.
2. Приготовить блюдо «Суп картофельный» из сырья предоставленного по 2 колонке Сборника рецептур: организовать рабочее место для приготовления данного блюда, , оценить качество готового блюда по органолептическим показателям.

3. Приготовить блюдо «Котлеты морковные» из сырья, предоставленного по 2 колонке Сборника рецептур: организовать рабочее место для приготовления данного блюда, оценить качество готового блюда по органолептическим показателям.
4. Приготовить блюдо «Горбуша с овощами» из сырья, предоставленного по 2 колонке Сборника рецептур, оценить качество готового блюда по органолептическим показателям блюда.
5. Приготовить блюдо «Рыба жареная» из сырья, предоставленного по 2 колонке Сборника рецептур: организовать рабочее место для приготовления данного блюда, оценить качество готового блюда по органолептическим показателям.
6. Приготовить блюдо «Котлеты рыбные» из сырья, предоставленного по 2 колонке Сборника рецептур: организовать рабочее место для приготовления данного блюда, оценить качество готового блюда по органолептическим показателям.
7. Приготовить блюдо «Котлеты из говядины» из сырья, предоставленного по 2 колонке Сборника рецептур: организовать рабочее место для приготовления данного блюда, оценить качество готового блюда по органолептическим показателям.
8. Приготовить блюдо «Тефтели» из сырья, предоставленного по 2 колонке Сборника рецептур: организовать рабочее место для приготовления данного блюда, оценить качество готового блюда по органолептическим показателям.
9. Приготовить блюдо «Салат из белокочанной капусты» предоставленного по 2 колонке Сборника рецептур: организовать рабочее место для приготовления данного блюда, оценить качество готового блюда по органолептическим показателям.
10. Приготовить блюдо «Винегрет овощной» предоставленного по 2 колонке Сборника рецептур: организовать рабочее место для приготовления данного блюда, оценить качество готового блюда по органолептическим показателям.
11. Приготовить блюдо «Омлет натуральный» из сырья, предоставленного по 2 колонке Сборника рецептур: организовать рабочее место для приготовления данного блюда, оценить качество готового блюда по органолептическим показателям.
12. Приготовить блюдо «Овощное рагу» предоставленного по 2 колонке Сборника рецептур: организовать рабочее место для приготовления данного блюда, оценить качество готового блюда по органолептическим показателям.
13. Приготовить блюдо «Кисель из повидла» предоставленного по 2 колонке Сборника рецептур: организовать рабочее место для приготовления данного блюда, оценить качество готового блюда по органолептическим показателям.
14. Приготовить блюдо «Блинчики с маслом» из предоставленного сырья по 2 колонке Сборника рецептур: организовать рабочее место для приготовления данного блюда, оценить качество готового блюда по органолептическим показателям.
15. Приготовить блюдо «Вареники ленивые» предоставленного по 2 колонке Сборника рецептур: организовать рабочее место для приготовления данного блюда, оценить качество готового блюда по органолептическим показателям.

3.3. Билеты для квалификационного экзамена

Билет №1

1. Технологический процесс механической кулинарной обработки картофеля и корнеплодов: нарезка. Нормы отходов в зависимости от сезона, кулинарное назначение различных видов нарезки.
2. Приготовить блюдо «Борщ с картофелем» из сырья предоставленного по 2 колонке Сборника рецептур: организовать рабочее место для приготовления данного блюда, оценить качество готового блюда по органолептическим показателям.

Билет №2

1. Технологический процесс механической кулинарной обработки сушёных, консервированных, замороженных овощей: ассортимент, требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.
2. Приготовить блюдо «Суп картофельный» из сырья предоставленного по 2 колонке Сборника рецептур: организовать рабочее место для приготовления данного блюда, оценить качество готового блюда по органолептическим показателям.

Билет №3

1. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбной котлетной и кнельной массы. Ассортимент, требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.
2. Приготовить блюдо «Котлеты морковные» из сырья, предоставленного по 2 колонке Сборника рецептур: организовать рабочее место для приготовления данного блюда, оценить качество готового блюда по органолептическим показателям.

Билет №4

1. Технологический процесс приготовления мясо-костного бульона и бульона из птицы. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.
2. Приготовить блюдо «Горбуша с овощами» из сырья, предоставленного по 2 колонке Сборника рецептур, оценить качество готового блюда по органолептическим показателям блюда.

Билет №5

1. Технологический процесс приготовления рыбного бульона и грибного отвара. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.
2. Приготовить блюдо «Рыба жареная» из сырья, предоставленного по 2 колонке Сборника рецептур: организовать рабочее место для приготовления данного блюда, оценить качество готового блюда по органолептическим показателям.

Билет №6

1. Технологический процесс приготовления и отпуска заправочных супов: классификация, общие правила варки. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.
2. Приготовить блюдо «Котлеты рыбные» из сырья, предоставленного по 2 колонке Сборника рецептур: организовать рабочее место для приготовления данного блюда, оценить качество готового блюда по органолептическим показателям.

Билет №7

1. Технологический процесс приготовления и отпуска заправочных супов: борщи и щи. Ассортимент, требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.
2. Приготовить блюдо «Котлеты из говядины» из сырья, предоставленного по 2 колонке Сборника рецептур: организовать рабочее место для приготовления данного блюда, оценить качество готового блюда по органолептическим показателям.

Билет №8

1. Технологический процесс приготовления блюда из отварной и припущенной рыбы: общие правила варки и припускания рыбы. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.
2. Приготовить блюдо «Тефтели» из сырья, предоставленного по 2 колонке Сборника рецептур: организовать рабочее место для приготовления данного блюда, оценить качество готового блюда по органолептическим показателям.

Билет №9

1. Технологический процесс приготовления блюда из тушёной рыбы: подготовка рыбы, ассортимент блюд, правила оформления и подачи, требования к качеству.
2. Приготовить блюдо «Салат из белокочанной капусты» предоставленного по 2 колонке Сборника рецептов: организовать рабочее место для приготовления данного блюда, оценить качество готового блюда по органолептическим показателям.

Билет №10

1. Классификация соусов, технологический процесс приготовления соуса красного основного. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.
2. Приготовить блюдо «Винегрет овощной» предоставленного по 2 колонке Сборника рецептов: организовать рабочее место для приготовления данного блюда, оценить качество готового блюда по органолептическим показателям.

Билет №11

1. Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.
2. Приготовить блюдо «Омлет натуральный» из сырья, предоставленного по 2 колонке Сборника рецептов: организовать рабочее место для приготовления данного блюда, оценить качество готового блюда по органолептическим показателям.

Билет №12

1. Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из бобовых изделий. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.
2. Приготовить блюдо «Овощное рагу» предоставленного по 2 колонке Сборника рецептов: организовать рабочее место для приготовления данного блюда, оценить качество готового блюда по органолептическим показателям.

Билет №13

1. Технологический процесс приготовления блюд из мясных рубленых масс. Ассортимент, требования к качеству, правила оформления и подачи.
2. Приготовить блюдо «Кисель из повидла» предоставленного по 2 колонке Сборника рецептов: организовать рабочее место для приготовления данного блюда, оценить качество готового блюда по органолептическим показателям.

Билет №14

1. Технологический процесс приготовления блюд из отварных, жареных овощей и грибов. Ассортимент, требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.
2. Приготовить блюдо «Блинчики с маслом» из предоставленного сырья по 2 колонке Сборника рецептов: организовать рабочее место для приготовления данного блюда, оценить качество готового блюда по органолептическим показателям.

Билет №15

1. Технологический процесс приготовления блюд из творога. Ассортимент, требования к качеству, правила оформления и подачи.
2. Приготовить блюдо «Вареники ленивые» предоставленного по 2 колонке Сборника рецептов: организовать рабочее место для приготовления данного блюда, оценить качество готового блюда по органолептическим показателям.

3.4. Критерии оценки

Оценки	Критерии
«Зачтено»	Обучающийся показал знание учебного материала, демонстрирует умения выполнять задания в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональном стандарте по профессии рабочего Повар, но возможно допустил погрешности при выполнении заданий, не носящие принципиального характера.

«Незачтено»	Обучающийся не показал знание учебного материала, не демонстрирует умения выполнять задания в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональном стандарте по профессии рабочего Повар, допускает принципиальные ошибки в выполнении заданий, что свидетельствует о том, что обучающийся не может приступать к профессиональной деятельности, отсутствие ответа.
-------------	--

4.Список источников:

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. Постановление Правительства Российской Федерации от 21 сентября 2020 г. № 1515 Об утверждении правил оказания услуг общественного питания.
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.
4. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
7. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
10. 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, 16 с.
11. 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.
12. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
13. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
14. 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.
15. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

Основные источники:

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания [Текст] : учеб. и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2017. - 414 с. - (Проф. образование)

2. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. - Москва : Юрайт, 2017. - 414 с. - ЭБС «Юрайт».
3. Дубровская, Н. И. Приготовление супов и соусов [Текст] : учебник / Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 176 с. : ил. - (Проф. образование);
4. Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум [Текст] : учеб. пособие / Т. А. Качурина. - 2-е изд., стер. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 96 с. : ил. - (Проф. образование)
5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом [Электронный ресурс] : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. - М. : Юрайт, 2018. - 163 с. - (Профессиональное образование). – ЭБС Юрайт.
6. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Текст] : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2017. - 248 с. - (Проф. образование)
7. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. - Москва : Юрайт, 2017. - 248 с. - (Проф. образование) - ЭБС «Юрайт».
8. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: [Текст] Учебное пособие для СПО.-6-е изд.-РнД. : [Текст] Феникс,2016.-398 с.-(СПО).
9. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Электронный ресурс] : учебник / И. П. Самородова. - 3-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2017. - 192 с. : ил. - (Проф. образование). - ЭБС «Академия».
10. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Текст] : норматив. изд. / Под ред. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М. : ИТК "Дашков и Ко", 2013. - 816 с. : ил.
11. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Текст] : норматив. изд. / Под ред. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М. : ИТК "Дашков и Ко", 2013. - 816 с. : ил.
12. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] : сб. тех. нормативов / Сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - Санкт-Петербург : Профи, 2015. - 776 с.
13. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Текст] : сб. тех. нормативов / под ред. А. Т. Васюковой. - 2-е изд. - Москва : ИТК "Дашков и Ко", 2015. - 208 с. :
14. Сборник тех. нормативов. Сборник рецептов на продукцию [Текст] : справоч. издание / Под ред. М. П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М. : ДеЛи принт, 2014. - 544 с.
15. Сборник тех. нормативов. Сборник рецептов на продукцию ОП [Текст] : справоч. издание / сост. М. П. Могильный. - М. : ДеЛи принт, 2013.

Дополнительные источники:

1. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: [Текст] Учебник для СПО.-М.:ФОРУМ, 2017.-480 с.- (Профессиональное образование).
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Хлебпродинформ, 2009.

Электронные издания (ресурсы):

1. 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.
2. 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:

3. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
4. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
5. http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
6. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
7. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
8. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
9. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
10. <http://www.pitportal.ru/>