

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«НИЖНЕУДИНСКИЙ ТЕХНИКУМ ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНОГО ТРАНСПОРТА»



**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ
ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО «ПОВАР»**

Квалификация: повар 3 разряда

Профессиональный стандарт: «Повар»

Код профессии: 16675

Срок обучения 2 месяца

Основная программа профессионального обучения программа профессиональной подготовки рассмотрена на заседании ПЦК протокол от «23» января 2024 г.№ 5

Разработчики программы: Левкина О.В. преподаватель ГБПОУ НТЖТ, Рукосуева Е.В. руководитель КА «Локомотив» ГБПОУ НТЖТ.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1 Нормативно-правовые основания разработки программы

Нормативную правовую основу разработки программы составляют:

1. ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ (глава 2 ст. 11, глава 9 ст. 73, 74; глава 10 ст. 76).

2. Приказ Минпросвещения России от 26 августа 2020 года № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»

4. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 14 июля 2023 года N 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»

5. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. N 113н об утверждении профессионального стандарта «Повар»

6. Устав ГБПОУ НТЖТ;

7. Положение о разработке и реализации программ профессионального обучения.

1.2 Содержания программы разрабатывалось с учетом:

Профессионального стандарта «Повар» утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. N 113н

1.3 Область применения программы

Настоящая программа предназначена для подготовки рабочих по профессии «Повар» из числа незанятого и занятого населения, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.

1.4 Цель и планируемые результаты освоения программы:

Профессиональное обучение по профессии рабочего «Повар» направлено на приобретение лицами различного возраста профессиональной компетенции по производству блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания, без изменения уровня образования.

Планируемые результаты обучения:

В результате освоения программы обучающийся должен освоить выполнение трудовых функций, предусмотренных профессиональным

стандартом «Повар» - **обобщенной трудовой функции:**

Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара

а также **трудовых функций:**

A/01.3. Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара

Трудовые действия	Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания
Необходимые умения	Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Использовать посудомоечные машины Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления
Необходимые знания	Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания

A/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

Трудовые действия	Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка
-------------------	---

<p>Необходимые умения</p>	<p>Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения</p> <p>Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им</p> <p>Производить обработку овощей, фруктов и грибов</p> <p>Нарезать и формовать овощи и грибы</p> <p>Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты</p> <p>Готовить блюда и гарниры из овощей</p> <p>Готовить каши и гарниры из круп</p> <p>Готовить блюда из яиц</p> <p>Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий</p> <p>Готовить блюда из бобовых</p> <p>Готовить блюда из рыбы</p> <p>Готовить блюда из морепродуктов</p> <p>Готовить блюда из мяса и мясных продуктов</p> <p>Готовить блюда из домашней птицы</p> <p>Готовить мучные блюда</p> <p>Готовить горячие напитки</p> <p>Готовить сладкие блюда</p> <p>Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка</p> <p>Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос</p> <p>Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами)</p> <p>Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия</p>
<p>Необходимые знания</p>	<p>Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p>

	<p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения</p> <p>Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов</p> <p>Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству</p> <p>Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>Принципы ХАССП в организациях общественного питания</p>
--	--

1.5 Форма обучения: очная

1.6 Режим занятий – пятидневная рабочая неделя.

1.7 Форма итоговой аттестации – квалификационный экзамен.

1.8 Выдаваемый документ – свидетельство о профессии рабочего должности служащего.

1.9 Содержание образования

Определяется на основе установленных квалификационных требований по профессии рабочего *Повар* с учетом профессионального стандарта «*Повар*», и регламентируется календарным учебным графиком; учебным планом; рабочими программами модулей; а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию образовательного процесса.

Дисциплины, модули	Содержание
Основы калькуляции и учета	<ul style="list-style-type: none"> - уметь оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве, - оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; - составлять товарный отчет за день; - составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами; - рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;
Основы микробиологии, физиологии питания,	- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных,

санитарии и гигиены	<p>мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> - обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ; - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; - проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; - знать основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; - знать основные пищевые инфекции и пищевые отравления; - знать правила личной гигиены работников организации питания;
Основы товароведения продовольственных товаров	<ul style="list-style-type: none"> - проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; - оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР); - оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; - осуществлять контроль хранения и расхода продуктов; ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; - знать виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; - знать методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; - знать современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; - знать виды складских помещений и требования к ним;
Техническое оснащение и организация рабочего места	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; - определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; - подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации - знать классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; - знать принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; - знать правила выбора технологического оборудования,

	<p>инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - знать способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; - знать правила электробезопасности, пожарной безопасности; - знать правила охраны труда в организациях питания; <p>различных</p> <p>регионах</p> <p>РФ</p> <p>и</p> <p>их</p> <p>взаимодействие</p> <p>с учреждениями иных систем.</p>
<p>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. - осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика. - проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. - проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. - осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. - осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента. - осуществлять приготовление, непродолжительное хранение

	<p>горячих соусов разнообразного ассортимента.</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. - осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. - осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. - осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; - осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента; - осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента; - осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента; - осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами - осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента - осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента - осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного

	<p>ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
<p>Практическое обучени</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. - осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика. - проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. - проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи. - подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. - осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. - осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента. - осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента. - осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. - осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. - осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. - осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента. - подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;

	<ul style="list-style-type: none"> - осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента; - осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента; - осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента; - осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. - подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами - осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента - осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента - осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента - осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
--	--

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование разделов, дисциплин и тем	Всего часов	В том числе		Форма контроля
			Лекции	Практические работы, лабораторные, семинарские занятия	
1	<u>Специальный курс</u>	160	120	40	
1.1.	УД Основы калькуляции и учета	6	3	3	Диф. зачет
1.2	УД Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	8	6	2	Диф. Зачет
1.3	УД Основы товароведения продовольственных товаров	12	8	4	Диф. Зачет
1.4	УД Техническое оснащение и организация рабочего места	10	10	-	Диф. Зачет
1.5	ПМ 01 Приготовление и	20	16	4	Экзамен

1.6	подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	60	45	15	Экзамен
1.7	ПМ03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	22	16	6	Дифференцированный зачет
1.8	ПМ04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	22	16	6	Дифференцированный зачет
2.	Практическая подготовка	144			
2.1.	Производственная практика	144			зачет
3	Консультации	4			
4	Экзамены	4			
5	Квалификационный экзамен	8			
	ВСЕГО	320			

3. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

3.1 Для реализации программы профессиональной подготовки предусмотрена очная форма обучения.

3.2 Календарные сроки реализации программы профессионального обучения устанавливаются техникумом в соответствии с потребностями слушателей на основании договора возмездного оказания услуг.

3.3 Срок освоения программы профессионального обучения по очной форме обучения составляет 320 часов, программа может быть реализована в течение 40 дней (по 8 часов в день).

3.4 Реализация программы профессионального обучения по очной форме обучения.

4. ПРОГРАММА УЧЕБНЫХ МОДУЛЕЙ, РАЗДЕЛОВ

Наименование модулей, разделов	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа слушателей	Объем часов
1	2	3
Основы калькуляции и учета	Содержание учебного материала	6
	<p>Лекция Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета</p> <p>Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности</p>	1
	<p>Лекция Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета. План-меню, его назначение, виды, порядок составления. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения</p> <p>потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий</p> <p>Практическое занятие 1. Работа со Сборником рецептур,:</p> <p>- расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства,</p> <p>-определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья</p>	1
	<p>Практическое занятие 2. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.</p>	1
	<p>Лекция Материальная ответственность, ее документальное оформление. Отчетность материально- ответственных лиц. Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой. Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания</p>	2
	<p>Дифференцированный зачет</p>	1
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Содержание учебного материала	6
	<p>Лекция Понятия о микроорганизмах. Физиология микроорганизмов. Микробные и немикробные пищевые отравления. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения.</p>	1
	<p>Лекция Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции</p>	1

	<p>на предприятиях общественного питания. Схема микробиологического контроля.</p> <p>Лекция Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.</p> <p>Лекция Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания</p> <p>Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения.</p> <p>Лабораторное занятие 1. Приготовление дезинфицирующих средств.</p> <p>Дифференцированный зачет</p>	<p>1</p> <p>1</p> <p>2</p>
<p>Основы товароведения продовольственных товаров</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Лекция Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Пищевые вещества, значение в питании. Классификация продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров.</p> <p>Лекция Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.</p> <p>Лабораторное занятие 1. Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов, помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту.</p> <p>Лекция Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров. Условия и сроки хранения зерновых товаров.</p> <p>Лабораторное занятие 2. Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту</p> <p>Лекция Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение</p>	<p>12</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>

	<p>молочных товаров. Условия и сроки хранения молочных товаров</p> <p>Лабораторное занятие 3. Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.</p> <p>Лекция Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов.</p> <p>Лекция Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. Условия. сроки хранения мяса и мясных продуктов.</p> <p>Лабораторное занятие 4. Оценка качества рыбных, мясных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.</p> <p>Лекция Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров, кулинарное назначение. Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров</p> <p>Лекция Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения</p> <p>Дифференцированный зачет</p>	<p><i>1</i></p> <p><i>1</i></p> <p><i>1</i></p> <p><i>1</i></p> <p><i>1</i></p> <p><i>1</i></p> <p><i>1</i></p>
<p>Техническое оснащение и организация рабочего места</p> <p>Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания</p> <p>Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Лекция Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания.</p> <p>Лекция Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов.</p> <p>Лекция Характеристика способов кулинарной обработки. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.</p> <p>Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях.</p> <p>Лекция Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара.</p>	<p>10</p> <p><i>1</i></p> <p><i>1</i></p> <p><i>1</i></p>

<p>Тема 2.1 Общие сведения о машинах. Машины для обработки овощей.</p>	<p>Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания.</p> <p>Лекция Требования к материалам, используемым для изготовления машин. Основные части и детали машин. Картофелеочистительная машина МОК 125. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Возможные неисправности в работе. Безопасные условия труда. Общая характеристика овощерезательных машин: назначение, устройство, правила эксплуатации, принцип действия. Овощерезательные машины МРО – 200, ПУ – 06. Инвентарь для обработки овощей: разделочные доски, карбовочный нож, нож для доочистки овощей, ножи для фигурной нарезки овощей. Безопасные условия труда</p>	<p>1</p> <p>1</p>
<p>Тема 2.2 Оборудование и инвентарь для обработки мяса, рыбы и домашней птицы</p>	<p>Лекция Требования к материалам, используемым для изготовления машин. Основные части и детали машин. Картофелеочистительная машина МОК 125. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Возможные неисправности в работе. Безопасные условия труда. Общая характеристика овощерезательных машин: назначение, устройство, правила эксплуатации, принцип действия. Овощерезательные машины МРО – 200, ПУ – 06. Инвентарь для обработки овощей: разделочные доски, карбовочный нож, нож для доочистки овощей, ножи для фигурной нарезки овощей. Безопасные условия труда</p> <p>Лекция Машины для обработки мяса МИМ – 82, МИМ 105. Фаршемешалка МС – 150. Рыбоочиститель РО – 1М. устройство, принцип действия, правила эксплуатации, безопасные условия труда</p>	<p>1</p> <p>1</p>
<p>Тема 3.1 Варочно-жарочное оборудование</p>	<p>Лекция Устройство, правила эксплуатации электронных весов, слайсеров. Устройство, правила эксплуатации слайсеров. Безопасные условия труда. Характеристика производственного инвентаря и приспособлений, используемых в холодном цехе</p>	<p>1</p>
<p>Тема 3.2 Оборудование для раздачи пищи</p>	<p>Лекция Устройство, правила эксплуатации ПЭСМ – 4 ШБ, Пароконвектомата, СВЧ – печи, безопасные условия труда.</p> <p>Лекция Характеристика жарочного оборудования: устройство, правила эксплуатации электрической сковороды СЭ 1, фритюрницы ФЭСМ – 20, жарочного шкафа ШЖЭСМ – 2К.</p> <p>Лекция Устройство, правила эксплуатации, принцип действия мармитов для первых блюд МСЭСМ-3, для вторых блюд МСЭСМ-110.</p>	<p>1</p> <p>1</p>
<p>Тема 3.2 Оборудование для раздачи пищи</p>	<p>Лекция Устройство, правила эксплуатации, принцип действия мармитов для первых блюд МСЭСМ-3, для вторых блюд МСЭСМ-110.</p> <p>Дифференцированный зачет</p>	<p>1</p>
<p>ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента Тема 1.2.</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Лекция 1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Характеристика, последовательность этапов. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него.</p> <p>Лекция 2. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов,</p>	<p>20</p> <p>1</p>

<p>Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов, по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, мясных продуктов, домашней птицы при приготовлению полуфабрикатов из них</p>	<p>обработки рыбы и нерыбного водного сырья, мясных продуктов, домашней птицы. Технологический цикл, характеристика, последовательность этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.</p> <p>Лекция 3. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.</p> <p>Лекция 4. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение.</p>	<p>1</p>
<p>Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов</p>	<p>Лекция 5. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанных овощей, плодов и грибов.</p> <p>Лабораторное занятие 1. Обработка и нарезка картофеля и других овощей. Защита от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов, подготовка овощей к фаршированию.</p>	<p>1</p>
<p>Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление п\ф из рыбы</p>	<p>Лекция 6. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы.</p> <p>Лекция 7. Способы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности обработанной рыбы, условия и сроки хранения обработанной рыбы</p> <p>Лекция 8. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты панированные в различных панировках. Способы маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>Лабораторное занятие 2. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы</p>	<p>1</p>

<p>Тема 2.3 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов, приготовление п\ф из мяса, мясных продуктов.</p>	<p>Лекция 9. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.</p> <p>Лекция 10. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.</p> <p>Лекция 11. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш крупного рогатого и мелкого рогатого скота, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.</p> <p>Лекция 12. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Лекция 13. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Лабораторное занятие 3. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без.</p>	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>
<p>Тема 2.4 Обработка домашней птицы, дичи, кролика, приготовление п\ф из птицы</p>	<p>Лекция 14. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.</p> <p>Лекция 15. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Лекция 16. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Лабораторное занятие 4. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.</p> <p>Экзамен</p>	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>2</p>

<p>ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	<p>60</p>
<p>Тема 1.1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов, горячих соусов, горячих блюд, кулинарных изделий закусок</p>	<p>Лекция 1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Лекция 2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p> <p>Лекция 3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p>	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>
<p>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров</p>	<p>Лекция 4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос.</p>	<p>1</p>
<p>Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента</p>	<p>Лекция 5. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров.</p> <p>Лекция 6. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам.</p>	<p>1</p> <p>1</p>
	<p>Лекция 7,8. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов;</p>	<p>2</p>

<p>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, холодных, молочных, сладких супов разнообразного ассортимента</p>	<p>приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями.</p> <p>Лабораторное занятие 1. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента</p> <p>Лекция 9. Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Лекция 10. Молочные и сладкие супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>
<p>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке</p>	<p>Лабораторное занятие 2. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента</p> <p>Лекция 11. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу.</p> <p>Лекция 12. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.</p> <p>Лекция 13. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных</p> <p>Лекция 14. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных</p>	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>
<p>Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках</p> <p>Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных</p>	<p>Лекция 15. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов.</p> <p>Лекция 16. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение,</p>	<p>1</p> <p>1</p>

<p>изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов</p>	<p>запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов</p> <p>Лекция 17. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов</p> <p>Лабораторное занятие 3. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей и грибов</p> <p>Лекция 18. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий. Правила варки каш. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов.</p>	<p>1</p> <p>2</p> <p>1</p>
<p>Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий</p>	<p>Лекция 19. Правила варки макаронных изделий. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов. Приготовление блюд и гарниров из бобовых.</p> <p>Лабораторное занятие 4. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий</p> <p>Лекция 20. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним</p>	<p>1</p> <p>2</p> <p>1</p>
<p>Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра</p>	<p>нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения</p> <p>Лекция 21,22. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения Приготовление горячих блюд из сыра.</p> <p>Лекция 23. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания,</p>	<p>2</p> <p>1</p>
<p>Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки</p>	<p>в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста.</p> <p>Лекция 24. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников,</p>	<p>1</p>

<p>Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 6.1. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.</p> <p>Лабораторное занятие 5. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки</p> <p>Лекция 25. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.</p> <p>Лекция 26. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)</p> <p>Лекция 27, 28. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.</p> <p>Лекция 29, 30. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Выбор посуды для отпуска.</p> <p>Лабораторное занятие 6. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, рыбы</p> <p>Лабораторное занятие 7. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной рыбы</p> <p>Лабораторное занятие 8. Приготовление, оформление и отпуск блюд из тушеной и запеченной рыбы</p> <p>Лекция 31. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.</p> <p>Лекция 32. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на</p>	<p>2</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>
<p>Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов,</p>	<p>Лекция 31. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.</p> <p>Лекция 32. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на</p>	<p>1</p> <p>1</p>

<p>домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 7.1. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов</p>	<p>пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без).</p> <p>Лекция 35, 36. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания.</p> <p>Лекция 37,38. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания.</p> <p>Лекция 39,40. Приготовление блюд из субпродуктов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения</p> <p>Лекция 41. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления.</p> <p>Лабораторное занятие 9. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном виде</p> <p>Лабораторное занятие 10. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в жареном виде</p> <p>Лабораторное занятие 11. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде</p> <p>Лекция 42,43. Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без).</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>2</p>
<p>Тема 7.2 Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы</p>	<p>Лекция 44, 45. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира.</p> <p>Лабораторное занятие 12. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи.</p> <p>Экзамен</p>	<p>2</p> <p>1</p> <p>2</p>

ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации	Содержание учебного материала	22
<p>оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>Лекция 1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.</p>	1
<p>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Лекция 2. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.</p>	1
<p>Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок</p>	<p>Лекция 3. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства.</p>	1
<p>Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<p>Лекция 4. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.</p>	1
	<p>Лекция 5. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок.</p>	1
	<p>Лекция 6,7. Правила подбора заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов.</p>	2
<p>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок</p>	<p>Лабораторное занятие 1. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.</p>	2
	<p>Лекция 8. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.</p>	1
	<p>Лекция 9, 10. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	2

<p>Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы</p>	<p>Лекция 11,12. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Лабораторное занятие 2. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции</p> <p>Лекция 13,14. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки</p> <p>Лекция 15,16. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.). Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска.</p> <p>Лабораторное занятие 3. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.</p> <p>Дифференцированный зачет</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>
<p>ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 1.1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков</p> <p>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов</p> <p>Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Лекция 1. Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.</p> <p>Лекция 2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p> <p>Лекция 3,4. . Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.</p> <p>Лекция 5,6. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном</p>	<p>22</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>2</p> <p>2</p>

<p>Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов</p> <p>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Лекция 7,8. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого.</p> <p>Лабораторное занятие 1. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования</p> <p>Лекция 9. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.</p> <p>Лекция 10, 11. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов. Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.</p> <p>Лабораторное занятие 2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента.</p> <p>Лекция 12. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных и горячих напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков.</p> <p>Лекция 13,14. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков.</p> <p>Лекция 15,16. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.</p> <p>Лабораторное занятие 3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента</p> <p>Дифференцированный зачет</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>1</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>1</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>
---	--	--

Практическое обучение	Содержание учебного материала	144
<p>Тема 1. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей, рыбы, мяса, птицы Обработка, подготовка овощей грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, птицы Приготовление полуфабрикатов из рыбы, мяса, мясных продуктов, птицы</p>	<p>1. Оценка качества овощей. 2. Механическая кулинарная обработка и нарезка овощей и грибов. 3. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, мяса, птицы. 4. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «круляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк). 5. Приготовление рыбной котлетной массы и п\ф из нее. 6. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса, птицы. 7. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. 8. Оценка качества п\ф. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	<p>11 <i>1</i> <i>1</i> <i>1</i> <i>2</i> <i>1</i> <i>2</i> <i>2</i> <i>1</i></p>
<p>Тема 2. Приготовление, подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<p>12 – 19 Приготовление, оформление, подготовка к реализации бульонов, заправочных супов: щей, борщей, рассольников, солянок, проведение бракеража, условия и сроки хранения. 20 – 27 Приготовление, оформление, подготовка к реализации бульонов, заправочных супов: супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями, супов-пюре, проведение бракеража, условия и сроки хранения.</p>	<p><i>8</i> <i>8</i> <i>8</i></p>
<p>Тема 3. Приготовление, подготовка к реализации соусов разнообразного ассортимента</p>	<p>28 – 35 Приготовление, подготовка к реализации горячих, холодных соусов разнообразного ассортимента и их производных, проведение бракеража, условия и сроки хранения.</p>	<p><i>8</i></p>
<p>Тема 4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд из овощей и грибов, блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий</p>	<p>36 – 43 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей и грибов, блюд и гарниров из круп разнообразного ассортимента. Требования к качеству, проведение бракеража, условия и сроки хранения. 44 – 51 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий. Требования к качеству, проведение бракеража, условия и сроки хранения.</p>	<p><i>8</i> <i>8</i></p>
<p>Тема 5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, блюд из муки</p>	<p>52 - 59 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц и яичных продуктов, горячих блюд из творога, сыра. Требования к качеству, проведение бракеража, условия и сроки хранения. 60 - 67 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки. Требования к качеству, проведение бракеража, условия и сроки хранения</p>	<p><i>8</i> <i>8</i></p>

<p>Тема 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>68 – 75 Приготовление, оформление и отпуск блюд и закусок из рыбы: отварных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных, блюд из нерыбного водного сырья. Требования к качеству, проведение бракеража, условия и сроки хранения.</p>	<p>8</p>
<p>Тема 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов</p>	<p>76 – 83 Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару), припущенных. Требования к качеству, проведение бракеража, условия и сроки хранения. 84-91 Приготовление, оформление и отпуск жареных тушеных и запеченных блюд из мяса, мясных продуктов. Требования к качеству, проведение бракеража, условия и сроки хранения.</p>	<p>8 8</p>
<p>Тема 8. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы</p>	<p>92- 99 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из птицы. Требования к качеству, проведение бракеража, условия и сроки хранения.</p>	<p>8</p>
<p>Тема 9. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<p>100-107 Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Салаты разнообразного ассортимента, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов.</p>	<p>8</p>
<p>Тема 10. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы</p>	<p>108-111 Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, холодным закускам из овощей и грибов. Приготовление, оформление и отпуск бутербродов, холодных закусок из овощей и грибов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции. 112-119 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.</p>	<p>4 8</p>
<p>Тема 11. Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>120-127 Приготовление, оформление и отпуск холодных, горячих сладких блюд, проведение бракеража, условия и сроки хранения. 128-131 Приготовление, оформление и отпуск холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента 132-139 Приготовление, оформление и отпуск холодных и горячих напитков сложного ассортимента проведение бракеража, условия и сроки хранения.</p>	<p>8 4 8</p>
	<p>140-144.Зачет</p>	<p>5</p>

5.ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

5.1 Материально-технические условия реализации программы и образовательные технологии

Наименование специализированных кабинетов, лабораторий	Вид занятий	Наименование оборудования, программное обеспечение
Учебный кабинет № 18 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Лекции, Практические работы	<ul style="list-style-type: none"> -Компьютер с лицензионным программным обеспечением - интерактивная доска - стенды (2 шт.) - обучающие, контролирующие программы (1 шт.) - комплект тестовых заданий (10 шт.) - комплект учебно-методических материалов (14 шт.) - видеофильмы (3 шт.) - электронные образовательные ресурсы (26 шт.) - медиапроектор (1 шт.) - микроскоп (5шт.) -спиртовки (5шт.) - бактериологические петли (10шт.), -препарировальные иглы(10шт.) - пипетки (10шт.) - предметные и покровные стекла(20шт.) - капельницы с водой (10шт.) - фильтровальная бумага
Учебный кабинет.№ 18 Основы товароведения продовольственных товаров	Лекции, Практические работы	<ul style="list-style-type: none"> -Компьютер с лицензионным программным обеспечением - интерактивная доска - стенды (2 шт.) -обучающие, контролирующие программы (1 шт.) - комплект тестовых заданий (10 шт.) - комплект учебно-методических материалов (12 шт.) -видеофильмы (3 шт.) - электронные образовательные ресурсы (23 шт.) -медиапроектор (1 шт.) -муляжи (23 шт.) - плакаты (30шт.) - производственный стол(15шт.) -весы электронные (15шт.) -овоскоп (1шт.), -нитраттестер (1шт.) -линейки (25шт.), -ножи (25шт.).
Учебный кабинет № 18 Основы калькуляции и учета	Лекции, Практические работы	<ul style="list-style-type: none"> -Компьютер с лицензионным программным обеспечением -интерактивная доска - стенды (2 шт.) - обучающие, комплект тестовых заданий (10 шт.) - комплект учебно-методических материалов (15 шт.) - электронные образовательные ресурсы (10 шт.) - медиапроектор (1 шт.)

<p>Лаборатория Технического оснащения и организации рабочего места</p>	<p>Практические работы</p>	<p>-Компьютер с лицензионным программным обеспечением, интерактивная доска, стенды (2 шт.), обучающие, контролирующие программы (1 шт.), комплект тестовых заданий (10 шт.), комплект учебно-методических материалов (14 шт.), видеофильмы (4 шт.), электронные образовательные ресурсы (22 шт.), медиапроектор (1 шт.), универсальный привод (1шт.), процессор кухонный(1шт.), набор ножей для овощерезки(1шт.), рыбочистка(1шт.), мясорубка(1шт.), блендер(1шт.), миксер(1шт.), слайсер(1шт.), рыхлитель для мяса(1шт), холодильник(1шт.), жарочный шкаф(1шт.), пароконвектомат(1шт.), электроплита(4шт.), электрофритюрница (1шт.), рабочий стол(10шт.), весы настольные электронные(15шт.), тестомесильная машина(1шт.), пекарский шкаф(1шт.), моечная ванна (2шт.), разделочные доски(5к.), ножи поварской тройки (15к), щипцы универсальные(5шт.), лопатка(15шт.), весёлка(10шт.), венчик(1шт.), ложки(30шт.), шумовка(5шт.), ножи для удаления глазков(5шт.), ножи для экономной очистки овощей (5шт.), гастроремкости (2шт.), набор кастрюль 3-2-1,5-1л (15 шт.), сотейники 0,6-0,8л (15 шт.), молоток для отбивания (тяпка) (10 шт.), скребок для очистки рыбы (5шт.), стеллаж стационарный (3шт.), нож для потрошения тушек (5шт.), нож шпиговальный (2шт.), пинцет для удаления перьевых пеньков с тушек(2шт.), топорик, молоток(2шт.), ножи-рубаки(2шт.), мусат для точки и правки ножей(2шт.), металлические ящики или лотки (3шт.), сито барабанное(15шт.), шенуа (5шт.).</p>
<p>Мастерские Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков</p>	<p>Практические работы</p>	<p>Весы настольные электронные (15шт.), пароконвектомат (1шт.), микроволновая печь (1шт.), плита электрическая (4 шт.), фритюрница (1шт.), электроблинница(1шт.), кофемашина с капучинатором (1шт.), шкаф холодильный (1шт.), тестораскаточная машина(1шт.),планетарный миксер(1шт.), блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания),мясорубка(1шт), слайсер (1шт), машина для вакуумной упаковки(1шт.), процессор кухонный (1шт.),овощерезка (1шт.), соковыжималки (для цитрусовых, универсальная(1шт.), кофемолка (1шт.), овоскоп (1шт.), машина посудомоечная (1шт.), стол производственный с моечной ванной (1шт.), функциональные емкости из нержавеющей стали (3шт.), набор кастрюль 3-2-1,5,1л (15шт.), набор сотейников 0,6-0,8л (15шт.), сковорода (10шт.), гриль сковорода(2шт.), набор разделочных досок пластик (желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая) (5ком.), подставка для разделочных досок (5шт.), мерный стакан (15шт.), венчик (15шт.), миски нержавеющая сталь (20шт.), сито (15шт.),шенуа (5шт.), лопатки (металлические, силиконовые)</p>

		(15шт.), половник (7шт.), шумовка (5шт.), щипцы кулинарные универсальные (5шт.), щипцы кулинарные для пасты (2шт.), набор ножей «поварской тройки» (15шт.), насадки для кондитерских мешков (2ком.), набор выемок (различной формы) (3ком.), корзина для мусора (4шт.)
Учебный кондитерский цех		Весы настольные электронные (15шт.), пароконвектомат (1шт.), микроволновая печь (1шт.), плита электрическая (3 шт.), фритюрница (1шт.), электроблинница (1 шт.), шкаф холодильный (1шт.), тестораскаточная машина (настольная) (1шт), планетарный миксер (с венчиками прутковый, плоско-решетчатый, спиральный) (2шт), миксер(погружной) (1шт),мясорубка(1шт), соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) (2шт), овоскоп(1шт.), машина для вакуумной упаковки (1шт.),производственный стол с моечной ванной (1 шт.), производственный стол с деревянным покрытием(1шт.), миски из нержавеющей стали (3шт.), гостроемкости из нержавеющей стали (2шт.), кастрюли 1,5-2л (8шт.), сковорода (7шт.), разделочные доски (пластик):белая (1ком.),подставка для разделочных досок (1шт.), миски полусферические (2шт.),мерный стакан (1шт.), противни (6шт.), венчик (1шт.), сито (1шт.), шенуа (1шт.), лопатки(2шт.), щипцы универсальные (5шт.),скребки пластиковые (5шт.), скребки металлические (4шт.), кисти силиконовые (10шт.), круглые разъемные формы для тортов. пирогов диаметр20; 22;24;26;28см (по 4шткаждого размера.), формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические) (10шт.), формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармеладов, мороженого(30шт.), нож(1шт.), паллета(шпатели с изгибом от18см и без изгиба до 30см) (2шт.), кондитерские мешки (1шт.), насадки для кондитерских мешков (2ком.), ножницы(5шт.), резцы (фигурные) для теста, марципана(3шт.), кондитерские гребенки(3шт.), силиконовые коврики для выпечки (5шт.),силиконовые коврики для макарун, эклеров(3шт.), вырубки (выемки) для печенья, пряников(3ком.), формы для конфет(1ком.), формы для шоколадных фигур(1шт.), набор мерных ложек (3шт.),скалки (1шт.), терки (3шт.), трафареты (5шт.), силиконовые коврики для айсинга (3шт.), подставки для тортов вращающиеся (2шт.), набор выемок(2ком.), совки для сыпучих продуктов(4шт.), подносы (8шт.), дуршлаг (4шт.), подложки для тортов деревянные(4шт.), корзина для мусора (4шт.).

5.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

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 13.07.2015 г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. 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. 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.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП __ 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.phpshow_art=2758.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 113н (зарегистрировано в Минюсте России 11 апреля 2022 г. N 68148).

16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
18. 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, 2020.- 544с.
19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2021.- 808с.
20. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 2020. – 615 с.
21. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 2019.- 560 с.
22. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептов. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2019.
23. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 2019г.
24. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2021
25. Андросова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник – М.: Академия, 2020.
26. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2022 – 328 с.
27. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник – М.: Академия, 2019.
28. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2022. – 464 с.
29. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2019. – 416 с.
30. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2019. – 336 с.
31. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2019. – 160 с.
32. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2018 – 373 с.
33. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2019. – 512 с.
34. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф.образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.:Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2021 – 160 с.
35. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.:Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2019 – 128 с.

36. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.:Академия, 2019.- 416с.
37. Андросова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник – М.: Академия, 2020.
38. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник – М.: Академия, 2020.
39. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник – М.: Академия, 2021.

(Электронные)

- <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
- http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
- http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

Дополнительные источники:

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2021.-336с.
2. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2020. – 160 с.
3. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2020. – 96 с.
4. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2020 .– 112 с.

(электронные)

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
2. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
3. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
4. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

Интернет-источники:

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
2. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
3. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
4. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
5. <http://www.pitportal.ru/>

5.3 Организация образовательного процесса

Каждый слушатель имеет доступом к сети Интернет, к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам, электронной библиотеке.

Программа обеспечивается учебно-методическим комплексом и материалами по всем модулям.

Каждый слушатель обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждому модулю включая электронные базы периодических изданий.

Внеаудиторная работа слушателей сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Образовательная деятельность слушателей предусматривает следующие виды учебных занятий и учебных работ: лекции и практические занятия.

На лекциях используются:

-Объяснительно-иллюстративный метод, в основе которого лежит получение новой информации слушателям от преподавателя, осмысление, обобщение и систематизация новых знаний.

-Проблемный метод, сущность которого состоит в создании проблемной ситуации, её анализе, осознания сущности затруднения и постановке учебной проблемы, нахождения способа решения проблемы путем выдвижения гипотезы и её обоснования.

На практических занятиях используются методы, направленные на совершенствование знаний и формирование умений и навыков:

-Информационный (сообщение или устная информация с использованием наглядных пособий (схемы, рисунки, муляжи, таблицы, модель и др.).

-Репродуктивный или творческий – репродуктивный с использованием алгоритмов изучения конкретной темы.

-Решение задач (в том числе с применением информационных технологий, проектно-графических, информационно-поисковых) и др.

-Проблемный метод, сущность которого состоит в создании проблемной ситуации, ее анализе, осознания сущности затруднения и постановке учебной проблемы, нахождения способа решения проблемы путем выдвижения гипотезы и ее обоснования.

-Метод малых групп.

-Метод опережающего обучения, позволяющий получать слушателям знания новейших и перспективных технологий.

-Метод контекстного обучения, предусматривающий получение слушателям не только академических знаний, но и максимально приближающий их к

профессиональной деятельности, путем проведения ролевых игр, конференций, анализа производственной ситуации и т. д.

Для этого используются:

- Деловые и ролевые игры;
- Решение ситуационных задач, требующих ограниченного времени на решение, задач с вероятными решениями, задач на умение найти чужую ошибку и др;
- Работа по типу малых групп;
- Конференции по ранее подготовленному реферату или в виде презентации;
- Современные технологии обучения: тестирование для определения исходного, текущего и итогового уровня знаний слушателей.

5.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими, как правило, высшее базовое образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля.

должность	Требования к квалификации
преподаватель	Высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование по направлению подготовки "Образование и педагогика" или в области, соответствующей преподаваемому предмету, без предъявления требований к стажу работы, либо высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование и дополнительное профессиональное образование по направлению деятельности в образовательном учреждении без предъявления требований к стажу работы
мастер производственного обучения	Высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование в областях, соответствующих профилям обучения и дополнительное профессиональное образование по направлению подготовки "Образование и педагогика" без предъявления требований к стажу работы.

6. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ

1.1 Промежуточная аттестация завершается дифференцированным зачетом, зачетом и экзаменом. Форма итоговой аттестации: квалификационный экзамен.

1.2 Промежуточная аттестация по итогам учебной практики завершается зачетом / дифференцированным зачетом на основании предоставленных дневников практики.

1.3 Освоение программы профессионального обучения заканчивается итоговой аттестацией слушателей. Лицам, успешно освоившим программу профессионального обучения и прошедшим итоговую аттестацию, выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

1.4 Лицам, не прошедшим итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть программы и (или) отчисленным из техникума, выдается справка об обучении или о периоде обучения.

1.5 По результатам итоговой аттестации по программе профессионального обучения слушатель имеет право подать письменное заявление об апелляции по вопросам, связанным с процедурой проведения итоговых аттестационных испытаний, не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов итогового аттестационного испытания.

1.6 Вид итоговой аттестации по программе профессионального обучения: квалификационный экзамен. Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение квалификационного разряда .

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

1.8 Критерии оценки результатов

1.9 По результатам аттестационных испытаний выставляются отметки по четырехбалльной системе ("отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно").

Пример:

По итогам экзамена оценивание слушателя осуществляется по четырехбалльной шкале в соответствии с нижеприведенными критериями.

Отметка "неудовлетворительно" ставится, если:

при ответе обнаруживается отсутствие владением материалом в объеме изучаемой образовательной программы;

при раскрытии особенностей развития тех или иных профессиональных идей не

используются материалы современных источников;
представление профессиональной деятельности не рассматривается в контексте собственного профессионального опыта, практики его организации;
при ответе на вопросы не дается трактовка основных понятий, при их употреблении не указывается авторство;
ответы на вопросы не имеют логически выстроенного характера, не используются такие мыслительные операции, как сравнение, анализ и обобщение.

Отметка "удовлетворительно" ставится, если:

в ответах на вопросы при раскрытии содержания вопросов недостаточно раскрываются и анализируются основные противоречия и проблемы;
при раскрытии особенностей развития тех или иных профессиональных идей, а также описания профессиональной деятельности недостаточно используются материалы современных пособий и первоисточников, допускаются фактические ошибки;
представление профессиональной деятельности частично (не в полном объеме) рассматривается в контексте собственного профессионального опыта, практики его организации;
при ответе используется терминология и дается ее определение без ссылки на авторов (теоретиков и практиков);
ответы на вопросы не имеют логически выстроенного характера, редко используются такие мыслительные операции, как сравнение, анализ и обобщение;
личная точка зрения слушателя носит формальный характер без умения ее обосновывать и доказывать.

Отметка "хорошо" ставится, если:

ответы на вопросы частично носят проблемный характер, при раскрытии особенностей развития тех или иных профессиональных идей, а также описании профессиональной деятельности используются материалы современных пособий и первоисточников;
при ответе используется терминология, соответствующая конкретному периоду развития теории и практики профессиональной деятельности, где определение того или иного понятия формулируется без знания контекста его развития в системе профессионального понятийного аппарата;
ответы на вопрос не имеют логически выстроенного характера, но используются такие мыслительные операции, как сравнение, анализ и обобщение;
имеется личная точка зрения слушателя, основанная на фактическом и проблемном материале, приобретенной на лекционных, семинарских, практических занятиях и в результате самостоятельной работы.

Отметка "отлично" ставится, если:

ответы на вопросы носят проблемный характер, при раскрытии особенностей развития тех или иных профессиональных идей, их описании используются материалы современных учебных пособий и первоисточников;
при ответе используется терминология, соответствующая конкретному периоду развития теории и практики и четко формулируется определение, основанное на понимании контекста из появления данного термина в системе понятийного аппарата;
ответы на вопрос имеют логически выстроенный характер, часто используются такие мыслительные операции, как сравнение, анализ и обобщение;
ярко выражена личная точка зрения слушателя, при обязательном владении фактическим и проблемным материалом, полученным на лекционных, практических, семинарских и в

результате самостоятельной работы.

Отметки по двухбалльной системе:

- «зачтено» – работа соответствует установленным требованиям; тестовое задание – правильно выполненных ответов более 70%; ответы на вопросы и выполненные задания показывают полное освоение планируемых результатов (знаний, умений, компетенций).
- «не зачтено» – работа не соответствует установленным требованиям, тестовое задание – правильно выполненных ответов менее 70%; ответы на вопросы и выполненные задания не показывают полное освоение планируемых результатов (знаний, умений, компетенций).

7.ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Результаты (трудовые функции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	- Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания;	- оценка результатов выполнения практических, лабораторных работ, оценка результатов производственной практики
	- Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;	- наблюдение за деятельностью обучающихся во время выполнения практических, лабораторных работ, оценка результатов производственной практики
	- Использовать посудомоечные машины	- наблюдение за деятельностью обучающихся во время выполнения практических, лабораторных работ, оценка результатов производственной практики
	- Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования	- наблюдение за деятельностью обучающихся во время выполнения практических, лабораторных работ, оценка результатов производственной практики
	-Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления	- наблюдение за деятельностью обучающихся во время выполнения практических, лабораторных работ, оценка результатов производственной практики

<p>Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий - Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий - Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения - Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им - Производить обработку овощей, фруктов и грибов - Нарезать и формовать овощи и грибы - Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий - Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий - Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий 	<p>-наблюдение за деятельностью обучающихся во время выполнения практических, лабораторных работ, оценка результатов производственной практики</p> <p>-оценка выполнения тестовых заданий</p>
<p>Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты 	<p>-наблюдение за деятельностью обучающихся во время выполнения практических, лабораторных работ, оценка результатов производственной практики</p> <p>-оценка выполнения тестовых заданий</p>

<p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Готовить блюда и гарниры из овощей - Готовить каши и гарниры из круп - Готовить блюда из яиц - Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий - Готовить блюда из бобовых - Готовить блюда из рыбы - Готовить блюда из морепродуктов - Готовить блюда из мяса и мясных продуктов - Готовить блюда из домашней птицы - Готовить мучные блюда - Готовить горячие напитки - Готовить сладкие блюда 	<p>-наблюдение за деятельностью обучающихся во время выполнения практических, лабораторных работ, оценка результатов производственной практики</p> <p>-оценка выполнения тестовых заданий</p>
<p>Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка 	<p>-наблюдение за деятельностью обучающихся во время выполнения практических, лабораторных работ, оценка результатов производственной практики</p>
<p>Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос 	<p>-наблюдение за деятельностью обучающихся во время выполнения практических, лабораторных работ, оценка результатов производственной практики</p>
<p>Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами) - Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия 	<p>- наблюдение за деятельностью обучающихся во время выполнения практических, лабораторных работ, оценка результатов производственной практики</p>