



Частное учреждение  
профессионального образования  
«Костромской технологический техникум»



**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор ЧУПО КТТ  
А.В. Баскаков

1 сентября 2020 г.

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ  
(программа профессиональной подготовки)**

по профессии  
**16675 ПОВАР**

Квалификация рабочего  
**ПОВАР 3 РАЗРЯДА**

КОСТРОМА 2020

Основная образовательная программа среднего профессионального образования (ППССЗ) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Организация - разработчик:**  
ЧУПО «Костромской технологический техникум»

**РАССМОТРЕНО**  
на заседании ЦМК  
общеобразовательных  
и технологических дисциплин  
«31. 08. 2020 г., протокол № 1

Председатель Соко О.В. Соколова

**СОГЛАСОВАНО**  
на заседании педагогического совета  
«31. 08. 2020 г., протокол № 1  
с участием представителя работодателя:

Директор ресторанного комплекса  
«Старая пристань» ООО «Фарватер»  
Е.А. Маринко



## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ .....	4
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ .....	6
3. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА .....	9
4. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ .....	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ .....	16
6. АННОТАЦИИ К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ .....	18

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

**Образовательная программа профессионального обучения (далее – Программа) по профессии рабочего 16675 Повар разработана в соответствии с требованиями:**

1. Федерального закона от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
2. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.04.2014г. № 384, зарегистрированного в Минюсте России 23.07.2014г. № 33234;
3. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016г. №1569;
4. Профессионального стандарта по профессии рабочего 16675 Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015г. №610н;
5. Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 18.03.2013г. №292 (с изменениями и дополнениями);
6. Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013г. № 291;
7. Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013г. №513 (с изменениями и дополнениями).
8. Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих;
9. Устава ЧУПО КТТ.

Данная программа, реализуемая в ЧУПО «Костромской технологический техникум» (далее - техникум), представляет собой комплекс нормативно-правовой и методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся, разработанную и утвержденную техникумом исходя из требований к профессиональной подготовке повара не только в области процесса организации и приготовления простой кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управления производством продукции питания, но и для расширения кругозора – в других направлениях сферы общественного питания.

**Целью разработки программы** по данной профессии является методическое обеспечение реализации и развития у обучающихся личностных и профессиональных качеств, а также формирование профессиональных компетенций в соответствии с видами профессиональной деятельности в области технологии приготовления пищи.

**Нормативный срок освоения программы:** 432 часа при очной форме обучения.

**Длительность обучения:** 3 месяца.

**Минимальный уровень образования граждан, принимаемых на обучение:** основное общее образование.

**Уровень получаемого образования:** профессиональное обучение.

**Требования к обучающимся:** наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством РФ порядке.

При производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя – возраст от 18 лет.

**Завершающая форма обучения:** квалификационный экзамен.

**Вид выдаваемого документа:** Свидетельство.

**Термины, определения и используемые сокращения:**

В программе используются следующие термины и их сокращения:

**Профессиональное обучение (ПО)** – организованный процесс освоения компетенций, необходимых для выполнения определенных задач.

**Компетенция (К)** – способность применять знания, умения и практический опыт для успешной трудовой деятельности.

**Профессиональная компетенция (ПК)** – способность успешно действовать на основе умений, знаний и практического опыта при выполнении задания, решении задачи профессиональной направленности.

**Профессиональный модуль (ПМ)** – часть основной профессиональной образовательной программы, имеющая определенную логическую завершенность по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

**Междисциплинарный курс (МДК)** – система знаний и умений, отражающая специфику вида профессиональной деятельности и обеспечивающая освоение компетенций при прохождении обучающимися практики в рамках профессионального модуля.

**Учебная дисциплина (УД)** – система знаний и умений, отражающая содержание определенной науки и/или области профессиональной деятельности, и нацеленная на обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы

**Практика (производственная) (ПП)** – вид учебных занятий, использующийся для освоения обучающимися компетенций в процессе самостоятельного выполнения определенных видов работ, необходимых для осуществления профессиональной деятельности в максимально приближенных к ней условиях.

**Основные виды профессиональной деятельности (ОПД)** – профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания основной профессиональной образовательной программы.

**Результаты подготовки** – освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

**Учебный (производственный) цикл (УЦ)** – совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

**Трудовые функции (ТФ)** – набор взаимосвязанных действий, направленных на решение одной или нескольких задач процесса труда.

**Трудовые действия (ТД)** – виды работ по выполнению инструкций и заданий в соответствии с требованиями профессионального стандарта по указанной профессии.

## 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

### **Область профессиональной деятельности выпускников:**

- приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

### **Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:**

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки;
- технологические процессы приготовления простой кулинарной продукции из различных видов сырья и полуфабрикатов промышленной выработки.

### **Выпускник готовится к следующим видам деятельности:**

ВПД 1. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара.

**Результаты освоения программы профессионального обучения** определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

Повар должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых) результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Повар должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими видам деятельности:

ПК 1.1. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.

ПК 1.2. Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

### **Квалификационная характеристика выпускника:**

- **должен освоить:** обобщенную трудовую функцию «Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара» 3 уровня квалификации.

Трудовая функция 1. Выполнение инструкций и заданий по организации рабочего места.

Трудовые действия:

- подготовка к работе основного производства питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;

- уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;
- проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;
- упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.

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

Трудовые действия:

- подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара, и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара;
- подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара;
- приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;
- приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;
- приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара;
- приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;
- приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;
- приготовление блюд из яиц по заданию повара;
- приготовление блюд из творога по заданию повара;
- приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;
- приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;
- приготовление горячих напитков по заданию повара;
- приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;
- приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;
- приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара;
- приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;
- процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара;
- порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;
- помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации;
- прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;
- упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.

**- должен знать:**

- нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания;
- рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кондитерских изделий, и правила ухода за ними;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;
- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с учетом соблюдения требований к качеству;
- пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при подготовке блюд, напитков и кулинарных изделий;
- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий;
- правила и технологии расчетов с потребителями;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.



### 3. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

Образовательная программа профессионального обучения определяет цели, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, ожидаемые результаты, а также оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя:

- учебный план;
- программы учебных дисциплин и профессионального модуля;
- программа производственной практики;
- комплект оценочных средств;
- методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии;
- другие материалы, обеспечивающие качество подготовки специалистов в области общественного питания.

#### РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по профессии рабочего 16675 Повар

**Уровень подготовки:** профессиональное обучение

**Квалификация:** повар 3 разряда

**Форма обучения:** очная

**Нормативный срок обучения:** 3 месяца

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Формы промежуточной аттестации	Максимальная учебная нагрузка обучающегося, час.	Самостоятельная учебная нагрузка обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка			Практика
					Всего	В том числе		
						теоретических занятий	лабораторных и практических. занятий	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>204</b>	<b>68</b>	<b>136</b>	<b>78</b>	<b>58</b>	
<b>ОП 00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>		<b>36</b>	<b>12</b>	<b>24</b>	<b>18</b>	<b>6</b>	
ОП.01	Экономические и правовые основы производственной деятельности	зачет	12	4	8	6	2	
ОП.02	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	зачет	9	3	6	6		
ОП.03	Калькуляция и учет	зачет	6	2	4	2	2	
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места	зачет	9	3	6	4	2	
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>168</b>	<b>56</b>	<b>112</b>	<b>60</b>	<b>52</b>	
<b>ПМ. 01</b>	<b>Приготовление блюд, напитков и кулинарных</b>		<b>168</b>	<b>56</b>	<b>112</b>			

	<b>изделий и другой продукции под руководством повара</b>							
МДК.01.01	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	зачет	24	8	16	8	8	
МДК. 01.02	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	зачет	144	48	96	52	44	
<b>ПП</b>	<b>Производственная практика</b>	зачет	<b>288</b>		<b>288</b>			<b>288</b>
<b>К</b>	<b>Консультации</b>		<b>2</b>		<b>2</b>	<b>2</b>		
<b>ИА</b>	<b>Итоговая аттестация</b>							
КЭ	Квалификационный экзамен	экзамен	<b>6</b>		<b>6</b>		<b>6</b>	
	<b>Всего по образовательной программе</b>		<b>500</b>	<b>68</b>	<b>432</b>	<b>80</b>	<b>64</b>	<b>288</b>

### Календарный учебный график

Индекс	Наименование УД, ПМ, МДК	Порядковый номер недели												Всего часов
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>													<b>136</b>
<b>ОП 00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>													<b>24</b>
ОП.01	Экономические и правовые основы производственной деятельности	8												8
ОП.02	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	6												6
ОП.03	Калькуляция и учет	4												4
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места	6												6
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>													<b>112</b>
<b>ПМ. 01</b>	<b>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара</b>													<b>112</b>
МДК.01.01	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	12	4											16
МДК. 01.02	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий		32	36	28									96
<b>ПП</b>	<b>Производственная практика</b>				8	36	36	36	36	36	36	36	28	<b>288</b>
<b>К</b>	<b>Консультации</b>												2	<b>2</b>

<b>ИА</b>	<b>Итоговая аттестация</b>														
КЭ	Квалификационный экзамен												6	6	
	<b>Всего по образовательной программе</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>432</b>

**Перечень рабочих программ учебных дисциплин,  
профессиональных модулей и практик**

№ п/п	Индекс УД, ПМ, МДК, ПП	Наименование циклов и разделов программы
1	2	3
	<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>
	<b>ОП 00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>
1	ОП.01	Экономические и правовые основы производственной деятельности
2	ОП.02	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
3	ОП.03	Калькуляция и учет
4	ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места
	<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>
	<b>ПМ. 01</b>	<b>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара</b>
5	МДК.01.01	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места
6	МДК. 01.02	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
	<b>ПП</b>	<b>Производственная практика</b>

**Практика** является обязательным разделом программы и представляет собой вид образовательной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации программы предусматривается производственная практика, которая проводится по окончании изучения междисциплинарных курсов и профессионального модуля. Производственная практика проводится на базах практики – организациях соответствующего профиля на основании заключенных с ними договоров.

**Итоговая аттестация** в форме квалификационного экзамена проводится после успешного усвоения программного материала обучающимися. Квалификационный экзамен состоит из двух частей: квалификационной пробы, на которой обучающиеся показывают практическое владение материалом, и аттестационного экзамена, на котором обучающиеся демонстрируют усвоение теоретических знаний.

После успешно сдачи квалификационной пробы обучающиеся допускаются к сдаче аттестационного экзамена. Во время проведения аттестационного экзамена учащиеся отвечают на билеты, включающие вопросы в рамках изученных учебных дисциплин и освоенных компетенций по профессиональному модулю.

#### 4. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Ресурсное обеспечение образовательной программы профессионального обучения формируется на основе требований профессионального стандарта по профессии рабочего 16675 Повар.

Реализация программы профессионального обучения обеспечивается **педагогическими работниками** образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы профессионального обучения на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы профессионального обучения, должны получать профессиональное образование по программам дополнительного профессионального образования, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра знаний, умений и навыков.

Педагогические кадры в своей деятельности опираются на принципы профессионализма, преемственности, научно-педагогического опыта, используя при этом имеющиеся прочные связи с организациями – базами практики в области технологии продукции общественного питания.

**Библиотечный фонд** укомплектован печатными или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по учебным дисциплинам и профессиональному модулю и регулярно пополняется.

Каждый обучающийся имеет доступ к базам данных, библиотечным фондам и сети Интернет.

При использовании электронных изданий техникум обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Техникум располагает 6 современными компьютерными классами, объединёнными в локальную сеть, с выходом в INTERNET.

В 3 аудиториях установлено стационарное мультимедийное оборудование для проведения лекционных и практических занятий по всем дисциплинам и междисциплинарным курсам. 2 переносные мультимедийные системы могут быть установлены в библиотеке, кабинете кулинарного и кондитерского производства, кабинете метрологии и стандартизации, технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства или в других учебных кабинетах. Общее количество компьютеров, подключённых к локальной сети - 143, в том числе 116 компьютеров используются в образовательной деятельности.

#### Компьютерное и программное обеспечение

№ п/п	Категории пользователей программ	Наименование программы	Область применения
1.	Программы для обучающихся	«ПоЗнание 2.0» «Консультант+» «1С: Бухгалтерия предприятия», «1С: Зарплата и кадры», «1С: Управление торговлей», «Камин»	Тестовая оболочка для организации промежуточной аттестации Справочно-информационная поисковая система Рабочие программы фирмы «1С» для организации обучения
2.	Программы для руководителей	«MS Office»	Офисное приложение

3.	Программы для педагогических работников	«1С: Библиотека»	Программу управления библиотекой
----	---	------------------	----------------------------------

Образовательная организация, реализующая программу профессионального обучения, должна располагать **материально-технической базой**, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторных и практических работ обучающихся, предусмотренных учебным планом, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий.

Помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных программой профессионального обучения, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения, в том числе:

1. Кабинеты с оснащением:

- Рабочего места преподавателя;
- Посадочных мест обучающихся (по количеству);
- Комплектов учебно-методической документации;
- Наглядных пособий.

2. Технические средства обучения с наличием:

- Компьютера;
- Мультимедийной системы.

3. Лаборатории, в том числе:

3.1. Учебный кулинарный и кондитерский цех с оснащением:

- стандартного набора инвентаря для механической кулинарной обработки овощей, мяса, рыбы, домашней птицы;
- электромеханического оборудования (мясорубки, миксера, блендера, слайсера, вакууматора);
- холодильного оборудования (холодильника, льдогенератора);
- теплового оборудования (индукционных плит, микроволновой печи, фритюрницы).

Реализация образовательной программы профессионального обучения обеспечивается **учебно-методической документацией** по всем дисциплинам и профессиональным модулям, в том числе рекомендованной Министерством образования Российской Федерации, в том числе:

1. Сборник рецептур блюд кулинарных изделий для предприятий общественного питания; сборник технологических нормативов / под общей редакцией Н.А. Лупея; составитель С.Л. Ахиба; Министерство Внешнеэкономических связей и торговли Р.Ф. - М.: Хлебпродинформ, 2008.
2. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий: сборник технических нормативов/ под общей редакцией В.Т.Лапшиной; Министерство торговли Российской Федерации.- М.: Хлебпродинформ, 2000.
3. ГОСТ Р 53523-2009 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.
4. ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования.
5. ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
6. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию.
7. ГОСТ Р 53106-2008 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
8. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.

9. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению.
10. ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
11. СанПин 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
12. СанПин 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
13. СанПин 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
14. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции, утв. приказом Министерства здравоохранения РФ от 15.08.01 № 325.
15. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы: (СанПиН) 2.4.5.2409-08: утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 г. № 45.
16. Н.А. Анфимова. Кулинария: учебник для НПО: учебное пособие для СПО / Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская - 2-е изд., стер. - М.:Академия, 2015.
17. В.П. Золин. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для НПО - М; Академия-2014.
18. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания общественного питания: Учебник. - М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2015.
19. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для начального профессионального образования: Учебное пособие для среднего профессионального образования. - 2-е изд., - М.: Издательский центр «Академия», 2014..
20. Шестакова Т.И. Калькуляция и учёт в общественном питании: Учебное - практическое пособие. Изд. 4-е дополненное и переработанное, Ростов //Д:Феникс. - 2015.
21. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для начального профессионального образования. - 2-е изд. - М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2015.

**Внеаудиторная (самостоятельная) работа** обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение.

**СВЕДЕНИЯ ОБ ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗОЙ**

<b>Дисциплина (профессиональный модуль) по учебному плану</b>	<b>Наименование учебных кабинетов, лабораторий, учебно-производственных мастерских и других помещений</b>	<b>Форма владения, пользования (собственность, оперативное управление, аренда и т.п.)</b>
ОП.01 Экономические и правовые основы производственной деятельности	Кабинет социально-экономических дисциплин (№221)	собственность
ОП. 02 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Кабинет-лаборатория экологии, микробиологии и санитарии (№307)	собственность
ОП.03 Калькуляция и учет	Учебная бухгалтерия. Кабинет теории бухгалтерского учета и аудита (№303)	собственность
ОП.04 Техническое оснащение и организация рабочего места	Кабинет организации производства (№106) Кабинет метрологии и стандартизации, технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства (№107)	собственность
ПМ.01 МДК 01.01. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	Кабинет кулинарного и кондитерского производства (№102) Учебный кулинарный и кондитерский цех (№ 101)	собственность
ПМ. 01 МДК 01.02. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	Кабинет кулинарного и кондитерского производства (№102) Учебный кулинарный и кондитерский цех (№ 101) Кабинет барного дела (№105)	собственность

Материально-техническая база находится в удовлетворительном состоянии.

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Образовательная организация, реализующая подготовку специалистов по программе профессиональной подготовки, обеспечивает организацию и проведение аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ПППО. Для этого созданы фонды оценочных средств для проведения текущего, промежуточного и итогового контроля освоения обучающимися знаний, умений и навыков, а также демонстрации освоенных профессиональных компетенций.

Данные типы контроля служат основным средством обеспечения в учебном процессе обратной связи между преподавателем и обучающимся, необходимой для стимулирования их работы, а также совершенствования методики преподавания учебных дисциплин.

Текущий контроль представляет собой проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на всем протяжении изучения учебных дисциплин и междисциплинарных курсов. К достоинствам данного типа относится его систематичность, необходимая для постоянного и непрерывного мониторинга качества обучения.

Промежуточный контроль осуществляется в конце изучения как отдельной дисциплины или профессионального модуля, так и их раздела (разделов). Подобный контроль помогает оценить более крупные совокупности знаний и умений, в некоторых случаях даже формирование определенных профессиональных компетенций.

Итоговый контроль служит для проверки результатов обучения в целом. Это своего рода государственная приемка выпускника при участии внешних экспертов, в том числе работодателей. Лишь она позволяет оценить совокупность приобретенных студентом универсальных и профессиональных компетенций.

Контроль знаний обучающихся может осуществляться в таких видах как:

- а) устный опрос;
- б) письменная работа;
- в) решение профессиональных ситуаций.

Каждый из данных видов контроля выделяется по способу выявления формируемых компетенций, в том числе: в процессе беседы преподавателя и обучающегося; в процессе создания и проверки письменных материалов; путем демонстрации решенных профессиональных ситуаций. Каждый из видов контроля осуществляется с помощью определенных форм, которые могут быть как одинаковыми для нескольких видов контроля, так и специфическими. Соответственно, и в рамках некоторых форм контроля могут сочетаться устные и письменные испытания.

К формам контроля относятся:

- тестирование;
- собеседование;
- творческая работа;
- отчет по практике;
- зачет;
- экзамен.

Устный опрос может использоваться как вид контроля и метод оценивания формируемых компетенций (как и качества их формирования) при собеседовании. Устный опрос позволяет оценить знания и кругозор обучающегося, умение логически построить ответ, владение монологической речью и иные коммуникативные навыки, обладает большими возможностями воспитательного воздействия преподавателя, т.к. при непосредственном контакте создаются условия для его неформального общения с обучающимся.

Собеседование - специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемыми дисциплиной или междисциплинарным курсом, рассчитанная на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме.



Письменная работа может проводиться в виде тестирования или выполнения творческой работы. Тестирование предполагает выбор правильности или неправильности предложенных понятий, суждений или производственных ситуаций, по каждому из которых даются варианты ответов. Тестирование – это возможность быстро оценить глубину усвоенного учебного материала.

Творческая работа может быть в виде выполнения рефератов по выбранной профессии, использованию новых способов, методов и технологий, открытая защита по которым позволяет обучающимся получить дополнительную информацию по осваиваемым компетенциям и расширить свой кругозор.

Практика является основой профессиональной подготовки, цель которой – формирование у обучающихся практических умений и навыков в соответствии с требованиями профессиональной характеристики работника. Практические занятия могут быть как частью учебной дисциплины, так и иметь самостоятельное значение как часть образовательной программы. Производственную практику обучающиеся проходят на рабочих местах организаций питания. Допускается индивидуальная самостоятельная работа или в составе производственной бригады в соответствии с режимом, действующим в этой организации. Производственная практика позволяет подготовить будущего рабочего к самостоятельной высокопроизводительной работе в рамках требований профессионального стандарта. По итогам прохождения практики обучающийся представляет отчет, где отражается освоение профессиональных компетенций по поварскому и кондитерскому делу.

Зачет и экзамен представляют собой формы периодической отчетности обучающегося, определяемые учебным планом по Программе. Зачеты служат формой проверки качества усвоения учебного материала на занятиях, при выполнении обучающимися практических заданий, успешного прохождения производственной практики и выполнения в процессе этих практик всех учебных поручений в соответствии с утвержденной программой.

Итоговая аттестация представляет собой процесс оценивания уровня образования выпускников, готовности обучающихся к определенному виду деятельности посредством оценки их профессиональных компетенций, сформированных в ходе освоения междисциплинарных курсов и производственной практики, и проводится в виде квалификационного экзамена, который включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний, практических умений и освоенных профессиональных компетенций в пределах квалификационных требований профессионального стандарта.

Программа итоговой аттестации, содержащая формы и условия проведения, разрабатывается образовательной организацией, утверждается их руководителем, согласовывается с представителем работодателя в сфере питания и доводится до сведения обучающихся в начале обучения.

Итоговую аттестацию проводит аттестационная комиссия, в состав которой входят представители общественных организаций или представители работодателей. Результаты итоговой аттестации оформляются протоколом. В протоколе записываются: итоговая оценка, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии.

На итоговую аттестацию в учебном плане отводится 8 часов, в том числе 2 часа – на проведение консультаций и 6 часов – на проведение квалификационного экзамена.

Результаты квалификационного экзамена определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания комиссии.

Формы и методы текущего, промежуточного и итогового контроля разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно.

## АННОТАЦИИ К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ

### АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ учебной дисциплины ОП.01. Экономические и правовые основы производственной деятельности

#### 1.1. Область применения программы:

Программа учебной дисциплины является частью Программы профессионального обучения по профессии рабочего 16675 Повар.

Программа предполагает применение традиционных и активных методов проведения занятий, в том числе в виде разбора ситуационных задач, организации дидактических игр и дискуссий по актуальным проблемам учебной дисциплины.

**1.2. Место дисциплины в структуре программы:** общепрофессиональная дисциплина в профессиональном цикле.

#### 1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Целью программы является изучение теоретического материала, формирование у слушателей экономического мышления, повышение специальных знаний, формирование у квалифицированных рабочих современных теоретических и практических знаний, умений в области экономики и правовых основ производственной деятельности.

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

- основы экономических знаний, особенности рыночной экономики;
- общие принципы организации производственного и технологического процесса;
- механизмы ценообразования на продукцию, формы оплаты труда в современных условиях;
- основные аспекты предпринимательской деятельности

##### **В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:**

- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни;
- находить и использовать экономическую информацию в целях обеспечения собственной конкурентоспособности на рынке труда;
- использовать приобретенные знания о функционировании рынка труда, сферы малого предпринимательства и индивидуальной трудовой деятельности для ориентации в поиске работы, дальнейшего образования.

#### 1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	12
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего), в том числе:	8
практических занятий	2
лабораторных работ	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	4
Промежуточная аттестация проводится в форме зачета	

#### 1.5 Тематический план учебной дисциплины:

Наименование разделов и тем	Объем аудиторных часов
Тема 1. Основы экономических знаний	4
Тема 2. Основы предпринимательской деятельности	2
Тема 3. Правовые основы производственной деятельности	2
Итого:	8

**АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ**  
**учебной дисциплины ОП. 02 Основы микробиологии, санитарии**  
**и гигиены в пищевом производстве**

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью Программы профессионального обучения по профессии рабочего 16675 Повар.

Программа предполагает применение традиционных и активных методов проведения занятий, в том числе в виде разбора ситуационных задач, организации дидактических игр и дискуссий по актуальным проблемам учебной дисциплины.

**1.2. Место дисциплины в структуре программы:** общепрофессиональная дисциплина в профессиональном цикле.

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

Целью программы является изучение теоретического материала, ознакомление с принципами и основами рационального питания и формирование навыка использования санитарно-гигиенических правил в профессиональной деятельности.

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

- основные пищевые вещества, их роль в жизнедеятельности организмов;
- основные принципы рационального сбалансированного питания;
- морфологию микробов и основы микробиологию основных пищевых продуктов;
- возможные источники микробиологического загрязнения на предприятиях общественного питания;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- меры предупреждения острых кишечных инфекций на предприятиях общественного питания;
- правила личной гигиены работников предприятий общественного питания;
- санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

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

- определять качество продуктов, условия хранения и сроки;
- рассчитывать энергетическую ценность продуктов питания;
- применять принципы рационального питания в соответствии с физиологическими потребностями при составлении меню;
- принимать меры по предупреждению пищевых заболеваний и пищевых отравлений;
- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

**1.4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>9</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего), в том числе:</b>	<b>6</b>
практических занятий	
лабораторных работ	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>3</b>
Промежуточная аттестация проводится в форме зачета	

**1.5 Тематический план учебной дисциплины:**

<b>Наименование разделов и тем</b>	<b>Объем аудиторных часов</b>
<b>Раздел 1. Основы микробиологии</b>	<b>2</b>

<b>Тема 1.</b> Морфология и физиология микроорганизмов.	0,5
<b>Тема 2.</b> Микробиология основных пищевых продуктов.	1
<b>Тема 3.</b> Пищевые инфекции, отравления и глистные заболевания..	0,5
<b>Раздел 2. Основы санитарии и гигиены</b>	<b>4</b>
<b>Тема 4.</b> Санитарные требования к предприятиям общественного питания	2
<b>Тема 5.</b> Основы гигиены труда и личной гигиены.	2
<b>Итого</b>	<b>6</b>

## АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ

### учебной дисциплины ОП.03 Калькуляция и учет

#### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью Программы профессионального обучения по профессии рабочего 16675 Повар.

Программа предполагает применение традиционных и активных методов проведения занятий, в том числе в виде разбора ситуационных задач, организации дидактических игр и дискуссий по актуальным проблемам учебной дисциплины.

**1.2. Место дисциплины в структуре программы:** общепрофессиональная дисциплина в профессиональном цикле

#### 1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

Целью программы является изучение теоретического материала, формирование знаний и навыков составления меню, ведения калькуляционного учета на предприятиях общественного питания.

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

- организацию, методы, документальное оформление учёта на предприятии;
- механизм ценообразования в общественном питании;
- нормы взаимозаменяемости продуктов и нормы потерь при тепловой обработке при приготовлении блюд;
- порядок составления плана-меню, меню;
- порядок учета продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции в предприятиях общественного питания.

##### **В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:**

- оформлять документы по движению продукции на производстве;
- производить расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий;
- составлять план-меню, меню;
- составлять калькуляцию на продукцию;
- пользоваться Сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими картами и технико-технологическими картами.

#### 1.4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>6</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего), в том числе:</b>	<b>4</b>
практических занятий	2
лабораторных работ	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>2</b>
Промежуточная аттестация проводится в форме зачета	

#### 1.5 Тематический план учебной дисциплины:

Наименование разделов и тем	Объем аудиторных часов
<b>Тема 1.</b> Общая характеристика бухгалтерского учета	0,5
<b>Тема 2.</b> Общие принципы организации учёта в общественном питании.	0,5
<b>Тема 3.</b> Ценообразование и калькуляция на предприятиях питания	2
<b>Тема 4.</b> Учет сырья и готовой продукции, на производстве и в кондитерском цехе.	0,5
<b>Тема 5.</b> Учёт предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря.	0,5
<b>Итого</b>	<b>4</b>

**АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ**  
**учебной дисциплины ОП.04 Техническое оснащение**  
**и организация рабочего места**

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью Программы профессионального обучения по профессии рабочего 16675 Повар.

Программа предполагает применение традиционных и активных методов проведения занятий, в том числе в виде разбора ситуационных задач, организации дидактических игр и дискуссий по актуальным проблемам учебной дисциплины.

**1.2. Место дисциплины в структуре программы:** общепрофессиональная дисциплина в профессиональном цикле

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

Целью программы является изучение теоретического материала, практическое освоение обучающимися материально-технической оснащенности предприятий общественного питания, механизации и автоматизации основных технологических процессов, выбора и эксплуатации всех видов оборудования.

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

- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила их безопасного использования;

**В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:**

- подбирать необходимое технологическое оборудование;
- обслуживать основное технологическое оборудование кулинарного цеха;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного производства.

**1.4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:**

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>9</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего), в том числе:</b>	<b>6</b>
практических занятий	2
лабораторных работ	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>3</b>
Промежуточная аттестация проводится в форме зачета	

### 1.5 Тематический план учебной дисциплины:

Наименование разделов и тем	Объем аудиторных часов
<b>Раздел 1. Техническое оснащение рабочего места</b>	<b>2,5</b>
Тема 1. Общие сведения о машинах	0,5
Тема 2. Механическое оборудование.	0,5
Тема 3. Тепловое оборудование	0,5
Тема 4. Вспомогательное оборудование.	0,5
Тема 5. Холодильное оборудование.	0,5
<b>Раздел 2. Организация рабочего места</b>	<b>3,5</b>
Тема 6. Характеристика предприятий общественного питания.	1
Тема 7. Организация производства предприятий общественного питания.	1,5
Тема 8. Организация обслуживания потребителей.	1
<b>Итого:</b>	<b>6</b>

### АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ

#### профессионального модуля ПМ. 01 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара

Процесс изучения профессионального модуля направлен на формирование следующих компетенций (ОК и ПК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых) результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.

ПК 1.2. Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

**В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить:** обобщенную трудовую функцию «Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара».

**В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен уметь:**

1. Выполнять инструкции и задания по организации рабочего места, в том числе:

- подготавливать к работе основное производство питания и свое рабочее место в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
- убирать рабочие места сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;
- проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы основного производства организации питания по заданию повара;
- упаковывать и складировать по заданию повара пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.

2. Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий, в том числе:

- подготавливать по заданию повара пряности, приправы, зерновые и молочные продукты, плоды, муку, яйца, жиры, сахар, и другие продукты для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
  - обрабатывать, нарезать и формовать овощи и грибы по заданию повара;
  - подготавливать рыбные полуфабрикаты, полуфабрикаты из мяса и домашней птицы по заданию повара;
  - готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями по заданию повара;
  - готовить блюда и гарниры из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;
  - готовить каши и гарниры из круп по заданию повара;
  - готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;
  - готовить блюда из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;
  - готовить блюда из яиц по заданию повара;
  - готовить блюда из творога по заданию повара;
  - готовить блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;
  - готовить мучные блюда, выпечные изделия из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;
  - готовить горячие напитки по заданию повара;
  - готовить холодные и горячие сладкие блюда, десерты по заданию повара;
  - готовить и оформлять салаты, основные холодные закуски, холодные рыбные и мясные блюда по заданию повара;
  - готовить и оформлять супы, бульоны и отвары по заданию повара;
  - готовить холодные и горячие соусы, отдельные компоненты для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;
  - процеживать, протирать, замешивать, измельчать, фаршировать, начинять продукцию по заданию повара;
  - порционировать (комплектовать), раздавать блюда, напитки и кулинарные изделия по заданию повара;
  - помогать повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации;
  - принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия по заданию повара;
  - упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос по заданию повара.
- В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен знать:**
- нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания;
  - рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
  - требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кондитерских изделий, и правила ухода за ними;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;
- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с учетом соблюдения требований к качеству;
- пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при подготовке блюд, напитков и кулинарных изделий;
- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий;
- правила и технологии расчетов с потребителями;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

#### **Содержание разделов ПМ. 01:**

**МДК.01.01** Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места

**МДК.01.02** Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

#### **Объем профессионального модуля и виды учебной работы:**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>168</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего), в том числе:</b>	<b>112</b>
теоретических занятий	60
практических занятий и лабораторных работ	52
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>56</b>
Промежуточная аттестация проводится в форме зачета	

#### **Тематический план профессионального модуля:**

<b>Наименование междисциплинарных курсов, разделов и тем</b>	<b>Объем аудиторных часов</b>
<b>МДК.01.01 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места</b>	<b>16</b>
<b>Тема 1.</b> Подготовка к работе основного производства питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	4
<b>Тема 2.</b> Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара	2
<b>Тема 3.</b> Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара	6
<b>Тема 4.</b> Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.	4



<b>МДК.01.02 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</b>	<b>96</b>
<b>Тема 1.</b> Приготовление блюд из овощей и грибов	10
<b>Тема 2.</b> Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий из яиц, творога, теста	6
<b>Тема 3.</b> Приготовление супов и соусов	12
<b>Тема 4.</b> Приготовление блюд из рыбы	12
<b>Тема 5.</b> Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	18
<b>Тема 6.</b> Приготовление холодных блюд и закусок	12
<b>Тема 7.</b> Приготовление сладких блюд и напитков	6
<b>Тема 8.</b> Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарные изделия по заданию повара;	8
<b>Тема 9.</b> Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара	6
<b>Тема 10.</b> Презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	6
<b>ВСЕГО</b>	<b>112</b>

## АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ Производственной практики

### 1.1. Цели и задачи производственной практики:

Программа производственной практики направлена на углубление обучающимся первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению практической квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм и форма собственности.

В основу практического обучения положены следующие направления:

- сочетание практического обучения с теоретической подготовкой обучающихся;
- использование в обучении достижений науки и техники, передовой организации труда, методов работы с современными средствами.

Программа производственной практики предусматривает выполнение обучающимися функциональных обязанностей на объектах профессиональной деятельности. Практика является завершающим этапом профессионального обучения, проводится после освоения всех учебных дисциплин и профессионального модуля, а также получения положительных результатов по промежуточной аттестации в рамках профессиональной образовательной программы и в соответствии с требованиями профессионального стандарта по профессии рабочего 16675 Повар.

### 1.2. Требования к результатам освоения практики:

**В результате освоения программы производственной практики обучающийся должен быть готовым к самостоятельной трудовой деятельности:**

- приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

**В результате освоения программы производственной практики обучающийся должен освоить:**

- обобщенную трудовую функцию «Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара»

**В результате освоения программы производственной практики обучающийся должен уметь:**

- подготавливать к работе основное производство питания и свое рабочее место в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
- убирать рабочие места сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;
- проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы основного производства организации питания по заданию повара;
- упаковывать и складировать по заданию повара пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.
- подготавливать по заданию повара пряности, приправы, зерновые и молочные продукты, плоды, муку, яйца, жиры, сахар, и другие продукты для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- обрабатывать, нарезать и формовать овощи и грибы по заданию повара;
- подготавливать рыбные полуфабрикаты, полуфабрикаты из мяса и домашней птицы по заданию повара;
- готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями по заданию повара;
- готовить блюда и гарниры из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;
- готовить каши и гарниры из круп по заданию повара;
- готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;
- готовить блюда из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;
- готовить блюда из яиц по заданию повара;
- готовить блюда из творога по заданию повара;
- готовить блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;
- готовить мучные блюда, выпечные изделия из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;
- готовить горячие напитки по заданию повара;
- готовить холодные и горячие сладкие блюда, десерты по заданию повара;
- готовить и оформлять салаты, основные холодные закуски, холодные рыбные и мясные блюда по заданию повара;
- готовить и оформлять супы, бульоны и отвары по заданию повара;
- готовить холодные и горячие соусы, отдельные компоненты для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;
- процеживать, протирать, замешивать, измельчать, фаршировать, начинять продукцию по заданию повара;
- порционировать (комплектовать), раздавать блюда, напитки и кулинарные изделия по заданию повара;
- помогать повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации;
- принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия по заданию повара;
- упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос по заданию повара.

**В результате освоения программы производственной практики обучающийся должен знать:**

- нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания;
- рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кондитерских изделий, и правила ухода за ними;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;
- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с учетом соблюдения требований к качеству;
- пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при подготовке блюд, напитков и кулинарных изделий;
- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий;
- правила и технологии расчетов с потребителями;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

### 1.3. Количество часов на освоение программы практики:

Рабочая программа рассчитана на прохождение обучающимися практики в объеме 8 недель (288 часов).

### 1.4. Содержание программы производственной практики:

№ п/п	Наименование темы (виды работ)	Кол-во часов
1	Организация проведения первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и плодов, подготовки пряностей и приправ	8
2	Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов	16
3	Организация проведения подготовки зерновых продуктов, жиров, сахара, суки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	8
4	Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы	12
5	Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий	16
6	Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога	12
7	Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста с фаршем	12
8	Приготовление бульонов и отваров	10
9	Приготовление простых супов	16
10	Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	12
11	Приготовление простых холодных и горячих соусов	12
12	Организация проведения обработки рыбы с костным скелетом	12
13	Организация проведения приготовления или подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	12
14	Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом	12
15	Организация проведения подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы	16

16	Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов	18
17	Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы	18
18	Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями	10
19	Приготовление и оформление салатов	12
20	Приготовление и оформление простых холодных закусок и простых холодных блюд	12
21	Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд	12
22	Приготовление и оформление простых горячих напитков	10
23	Приготовление и оформление простых холодных напитков	10
	<b>ВСЕГО</b>	<b>288</b>

В период прохождения практики обучающийся знакомится со структурой и организацией работы предприятия питания в целом, изучает охрану труда и технику безопасности, требования к работе и знакомится с должностными инструкциями и обязанностями работников согласно действующим нормативно-правовым документам в рамках профессионального стандарта по профессии повара, выполняет работы согласно содержанию программы практики, оформляет документацию по практике.

По окончании практики обучающийся сдаёт отчет в соответствии с содержанием программы практики.

Итоговая аттестация проводится в форме зачёта.

Закрепление баз практики осуществляется на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией и предприятиями питания.