

Министерство образования и науки Республики Татарстан

Частное профессиональное образовательное учреждение
«Профессиональное училище № 5» в г. Чистополь

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ЧПОУ «ПУ № 5»

В.В. Герасимов



ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

ПО ПРОФЕССИИ

«ПОВАР»

Чистополь,
2016 г.

Основная программа профессионального обучения
рассмотрена на заседании педагогического Совета ЧПОУ «ПУ № 5»

25.08.2016 г. (протокол № 6)

Председатель педагогического Совета ЧПОУ «ПУ № 5»



A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'В.В. Герасимов', written over a horizontal line.

В.В. Герасимов

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Основная программа профессионального обучения (ОП ПО) по профессии «Повар», реализуемая ЧПОУ «ПУ № 5» представляет собой совокупность требований обязательных при подготовке по профессии.

ОП ПО включает в себя: учебный план, программы учебных дисциплин, учебной практики, производственной практики и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся.

1.2. Нормативные документы

Нормативную правовую базу разработки ОП ПО составляют:

- Закон РФ от 09.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 23.07.2013) «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013 г. № 292 г. Москва «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».

1.3. Характеристика профессиональной деятельности

1. Область профессиональной деятельности выпускников:

Приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных, мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

2. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных, мучных изделий;

- технологическое оборудование пищевого производства;

- посуда и инвентарь;

- процессы и операции приготовления продукции питания.

3. Виды профессиональной деятельности выпускника:

3.1. Приготовление блюд из овощей и грибов.

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

3.3. Приготовление супов и соусов.

3.4. Приготовление блюд из рыбы.

3.5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

3.6. Приготовление холодных блюд и закусок.

3.7. Приготовление сладких блюд и напитков.

3.8. Приготовление хлебобулочных, мучных изделий.

1.4. Категория слушателей

Слушателями настоящей программы могут быть лица:

-имеющие среднее общее образование и выше;

-достигшие 18-летнего возраста;

-годные по состоянию здоровья на основании медицинского заключения для работы по профессии.

1.5. Срок обучения

Объем настоящей программы составляет 720 академических часов, включая все виды аудиторной учебной работы. Распределение учебного времени приведено в учебном и учебно-тематическом планах.

1.6 Форма обучения

Форма обучения – очная, очно-заочная (вечерняя). Форма обучения устанавливается при наборе группы слушателей и фиксируется в договорах с заказчиками на оказание образовательных услуг.

1.7. Компетенции, формируемые в результате освоения ОП ПО

Выпускник, освоивший ОП ПО, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

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

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Выпускник, освоивший ОП ПО, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

ПК 1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 3. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 4. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 5. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 6. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 7. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

ПК 8. Готовить бульоны и отвары.

ПК 9. Готовить простые супы.

ПК 10. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 11. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 12. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 13. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 14. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 15. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 16. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 17. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 18. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ПК 19. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 20. Готовить и оформлять салаты.

ПК 21. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 22. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ПК 23. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 24. Готовить простые горячие напитки.

ПК 25. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

ПК 26. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 27. Готовить и оформлять основные мучные изделия.

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Учебный план

Основным документом программы является учебный план. Учебный план определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение учебных дисциплин, практик и иных видов учебной деятельности слушателей, а также указание видов аттестации.

Выбор методов обучения для каждого занятия определяется преподавателем в соответствии с составом и уровнем подготовленности слушателей, степенью сложности излагаемого материала, наличием и состоянием учебного оборудования, технических средств обучения, местом и продолжительностью проведения занятий.

Таблица 1 – Учебный план

№	Разделы, темы	Всего часов	В том числе:		Форма контроля
			Лекции	Практические занятия	
	Общепрофессиональный	60	63	5	
1.	Основы экономических знаний			-	зачет
2.	Основы трудового права			-	зачет
3.	Основы калькуляции и учета			3	зачет
4.	Основы санитарии и питания				дифференцированный зачет
5.	Электротехника				зачет

Частное профессиональное образовательное учреждение
«Профессиональное училище № 5»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ЧПОУ «ПУ № 5»

В.В. Герасимов
В.В. Герасимов



ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы экономических знаний

Профессия

16675 Повар

2016 г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии
260807.01 «Повар, кондитер»

Организация - разработчик: ЧПОУ «Профессиональное училище № 5»

Разработчик:

Караваяева О.В. - преподаватель спец.дисциплин ЧПОУ «Профессиональное училище № 5»

Скворцов А.Ю. - преподаватель спец.дисциплин ЧПОУ «Профессиональное училище № 5»

Утверждена педагогическим Советом ЧПОУ
«Профессиональное училище № 5»

Протокол № 6 от «15» 08 _____ 2016 г.



СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОСНОВЫ ЭКОНОМИЧЕСКИХ ЗНАНИЙ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины, далее УД является частью образовательной программы по профессии **16675 Повар**.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы: общеобразовательный цикл.

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

в результате изучения программы обучающийся должен

уметь:

- ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;
- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;

знать:

- принципы рыночной экономики;
- организационно-правовые формы организаций;
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда;
- понятие спроса и предложения на рынке услуг;
- особенности формирования, характеристику современного состояния и перспективы развития сферы обслуживания;
- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в области профессиональной деятельности;
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- типовые локальные акты организации;
- организационно-правовые формы организаций;

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	5
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	4
в том числе:	
теоретические занятия	4
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	1
1. Ценообразование в общественном питании на сладкие блюда и напитки	1

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Выпускник, освоивший программу УД, должен обладать общими компетенциями (ОК) и профессиональными компетенциями (ПК), включающими в себя способность:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Применять экономические знания в своей профессиональной деятельности.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Учебно-тематический план.

№	Тема	Всего часов	В том числе		Формы контроля
			Лекции	Практические занятия	
1	Ценообразование в общественном питании	2	2	-	текущий
2	Учет труда и его оплаты	2	2	-	текущий
	ИТОГО	4	4	-	

3.1. Содержание учебного материала УД

Тема 1. Ценообразование в общественном питании

Понятие о цене и ценообразовании в общественном питании. План-меню в общественном питании. План-меню кулинарных изделий, их содержание.

Калькуляция розничных цен; оценка розничных цен; калькуляция собственной деятельности. Порядок учета и оплаты труда в других предприятиях розничной торговли.

Тема 2. Учет труда и его оплаты

Задачи учета труда и расчетов по оплате труда. Порядок оплаты труда.

**Частное профессиональное образовательное учреждение
«Профессиональное училище № 5»**

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ЧПОУ «ПУ № 5»

В.В. Герасимов



ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы трудового права

Профессия

16675 Повар

2016 г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии
260807.01 «Повар, кондитер»

Организация - разработчик: ЧПОУ «Профессиональное училище № 5»

Разработчик:

Караваева О.В. - преподаватель спец.дисциплин ЧПОУ «Профессиональное училище № 5»

Королев Д.В. - преподаватель спец.дисциплин ЧПОУ «Профессиональное училище № 5»

Утверждена педагогическим Советом ЧПОУ
«Профессиональное училище № 5»

Протокол № 6 от «15» 08 _____ 2016 г.



СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОСНОВЫ ТРУДОВОГО ПРАВА

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины, далее УД является частью образовательной программы по профессии **16675 Повар**.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы:
общепрофессиональный цикл.

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

в результате изучения программы обучающийся должен

уметь:

- пользоваться Уставами;
- пользоваться ТК РФ.

знать:

- трудовой договор;
- трудовое право;
- виды и способы защиты гражданских прав;
- прием на работу;
- рабочее время;
- отпуск;
- устав о дисциплине работников.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	5
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	4
в том числе:	
теоретические занятия	4
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	1
1.Нормативно-правовая документация по профессии повар	1

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Выпускник, освоивший программу УД, должен обладать общими компетенциями (ОК) и профессиональными компетенциями (ПК), включающими в себя способность:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Пользоваться нормативно-правовой документацией в профессиональной деятельности
ПК 2	Выполнять требования трудовой дисциплины
ПК 3	Нести дисциплинарную ответственность
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый

	контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Учебно-тематический план.

№	Тема	Всего часов	В том числе		Формы контроля
			Лекции	Практические занятия	
1	Трудовой договор. Прием на работу.	2	2	-	текущий
2	Рабочее время. Отпуск.	2	2	-	текущий
	ИТОГО	4	4	-	-

3.1. Содержание учебного материала УД

Тема 1. Трудовой договор. Прием на работу.

Условия и порядок заключения трудового договора, его содержание. Гарантии при приеме на работу. Срок действия трудового договора; испытания при приеме на работу.

Порядок перевода работников на другую работу по производственной необходимости. Перевод по просьбе работника на другую работу в связи с простоем. Временный перевод на другую работу по дисциплинарным взысканиям. Расторжение трудового договора по инициативе работника, администрация, административный порядок соглашения. Увольнение по несоответствию занимаемой должности. Увольнение с профсоюзным формулированием. Увольнение по соглашению сторон. Увольнение по истечению срока действия трудового договора.

Тема 2. Рабочее время

Отпуск.

Рабочее время
Продолжительность

время отдыха
и. Дополнительно

ж. Предоставление
ска. Отпускных

отпусков.
сохранения

**Частное профессиональное образовательное учреждение
«Профессиональное училище № 5»**

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ЧПОУ «ПУ № 5»

В.В. Герасимов



ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы калькуляции и учета

Профессия

16675 Повар

2016 г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии
260807.01 «Повар, кондитер»

Организация - разработчик: ЧПОУ «Профессиональное училище № 5»

Разработчик:

Караева О.В. - преподаватель спец.дисциплин ЧПОУ «Профессиональное училище № 5»

Матвеева О.В. – заместитель директора по УПР ЧПОУ «Профессиональное училище № 5»

Утверждена педагогическим Советом ЧПОУ
«Профессиональное училище № 5»

Протокол № 6 от «15» 08 _____ 2016 г.



СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины, далее УД является частью образовательной программы по профессии **16675 Повар**.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы:

общефессиональный цикл.

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

в результате изучения программы обучающийся должен

уметь:

- пользоваться сборником рецептов;
- рассчитывать нормы выхода, отходы и потери при обработке мяса, дичи, с\х птицы;
- пользоваться таблицей взаимозаменяемости продуктов;
- составлять калькуляцию на различные блюда;
- рассчитывать количество сырья по нормативам;
- принимать товар со склада;
- документально оформлять поступление товара;
- учитывать малоценные и быстроизнашивающиеся предметы, списывать их.

знать:

- кулинарное использование п\ф, нормы их выхода, отходов и потерь;
- расчет норм выхода тушек, отходов, сырья при обработке мяса, рыбы, дичи, с\х птицы, овощей и грибов;
- понятие о цене и ценообразовании в общественном питании;
- порядок установления цен на продукцию производства;
- правила составления калькуляции на блюда;
- расчет количества сырья по нормативам;
- задачи учета сырья и готовой продукции;
- документальное оформление поступления товаров;
- задачи учета основных средств.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	21
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	18
в том числе:	
теоретические занятия	15
Практические занятия	3
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	3
1. Составление калькуляционных карт на сладкие блюда и напитки	1
2. Составление требования на продукты	1
3. Работа с опорным конспектом	1

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Выпускник, освоивший программу УД, должен обладать общими компетенциями (ОК) и профессиональными компетенциями (ПК), включающими в себя способность:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий
ПК 2	Составлять требование на основе плана- меню
ПК 3	Составлять калькуляционные карты на блюда и напитки
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Учебно-тематический план.

№	Тема	Всего часов	В том числе		Формы контроля
			Лекции	Практические занятия	
1	Методы и задачи бухгалтерского учета в общественном питании	2	2	-	текущий
2	Организация бухгалтерского учета в общественном питании	2	2	-	текущий
3	Сборник рецептов	4	3	1	текущий
4	Ценообразование и калькуляция в общественном питании		4	2	текущий
5	Учет сырья и готовой продукции		2	-	текущий
6	Учет предметов материально-технического оснащения		2	-	текущий
	ВСЕГО:		1	3	

Частное профессиональное образовательное учреждение
«Профессиональное училище № 5»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ЧПОУ «ПУ № 5»

В.В. Герасимов



ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы физиологии питания, санитарии и гигиены

Профессия

16675 Повар

2016 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины, далее УД является частью образовательной программы по профессии 16675 Повар.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы:
общефессиональный цикл.

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

в результате изучения программы обучающийся должен

уметь:

- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;

знать:

- основные группы микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде,
- правила личной гигиены работников пищевых производств;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	27
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	24
в том числе:	
теоретические занятия	22
практические занятия	2
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	3
1. Работа с опорным конспектом	1
2. Строение пищеварительной системы человека	1
3. Патогенные микроорганизмы	1

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Выпускник, освоивший программу УД, должен обладать общими компетенциями (ОК) и профессиональными компетенциями (ПК), включающими в себя способность:

Код	Наименование результата обучения
-----	----------------------------------

ПК 1	Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков
ПК 2	Определять источники микробиологического загрязнения
ПК 3	Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря
ПК 4	Проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов
ПК 5	Рассчитывать энергетическую ценность блюд, рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека
ПК 6	Составлять рационы питания для различных категорий потребителей
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Готовить к работе производственные помещения и поддерживать их санитарное состояние.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Учебно-тематический план.

№	Тема	Всего часов	В том числе		Формы контроля
			Лекции	Практические занятия	
I	Основы физиологии питания	4	4	-	Текущий
1	Пищевые вещества и их значение	1	1	-	Текущий
2	Пищеварение и усвояемость пищи	1	1	-	Текущий
3	Обмен веществ и энергии	1	1	-	Текущий
4	Питание различных групп населения	1	1	-	Текущий
II	Основы микробиологии	2	2	-	Текущий
5	Понятие о микроорганизмах	1	1	-	Текущий
6	Влияние условий внешней среды на микроорганизмы	1	1	-	Текущий

III	Пищевые заболевания	4	4	-	Текущий
7	Пищевые инфекционные заболевания	2	1	1	Текущий
8	Пищевые отравления	1	1	-	Текущий
9	Глистные заболевания	1	1	-	Текущий
IV	Основы гигиены и санитарии	14	14	-	Текущий
10	Основные сведения о гигиене и санитарии труда	1	1	-	Текущий
11	Санитарно-пищевое законодательство и организация санитарно-пищевого надзора	1	1	-	Текущий
12	Личная гигиена работников п.о.п.	2	2	-	Текущий
13	Санитарные требования к устройству и содержанию п.о.п.	2	1	1	Текущий
14	Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре	2	2	-	Текущий
15	Санитарные требования к транспортированию и хранению пищевых продуктов	2	2	-	Текущий
16	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд	2	2	-	Текущий
17	Санитарные требования к реализации готовой пищи и обслуживанию посетителей	2	2	-	Текущий
	ИТОГО	24	22	2	

3.1. Содержание учебного материала УД

I. ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ

Тема 1. Пищевые вещества и их значение

Химический состав тела человека. Роль пищи для организм пищевых веществах.

Белки: определение, состав, физиологическое значение, энергетическая ценность, суточная норма потребности человека в белке. Процесс усвоения белка человеком. Изменение в организме при недостатке белка в питании.

Жиры: определение, состав, физиологическое значение, энергетическая ценность, суточная норма потребности человека в жире. Процесс усвоения жира человеком. Изменение в организме при недостаточном и избыточном потреблении жира.

Углеводы: определение, состав, физиологическое значение для организма человека. Суточная норма потребности человека в углеводах.

са. Понятие о

какая ценность. и в организме

какая ценность. в организме при потреблении

форма моно-, дисахаридов. Процесс усвоения

Частное профессиональное образовательное учреждение
«Профессиональное училище № 5»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ЧПОУ «ПУ № 5»

В.В. Герасимов



ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Электротехника

Профессия

16675 Повар

2016 г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии
260807.01 «Повар, кондитер»

Организация - разработчик: ЧПОУ «Профессиональное училище № 5»

Разработчик:

Караваева О.В. - преподаватель спец.дисциплин ЧПОУ «Профессиональное училище № 5»

Минуллин М.Ф. - преподаватель спец.дисциплин ЧПОУ «Профессиональное училище № 5»

Утверждена педагогическим Советом ЧПОУ
«Профессиональное училище № 5»

Протокол № 6 от «15» 08 _____ 2016 г.



СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЭЛЕКТРОТЕХНИКА

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины, далее УД является частью образовательной программы по профессии **16675 Повар**.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы: общепрофессиональный цикл.

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

в результате изучения программы обучающийся должен

уметь:

- соблюдать технику безопасности при работе с электрическими приборами и оборудованием.

знать:

- электрические цепи постоянного тока;
- электромагнетизм;
- электрические цепи переменного тока;
- основы электротехники;
- электрические машины.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	7
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	6
в том числе:	
теоретические занятия	6
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	1
1. Техника безопасности при работе с электрооборудованием	1

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Выпускник, освоивший программу УД, должен обладать общими компетенциями (ОК) и профессиональными компетенциями (ПК), включающими в себя способность:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Пользоваться электроприборами при работе
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Готовить к работе производственные помещения и поддерживать их рабочее состояние.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Учебно-тематический план.

№	Тема	Всего часов	В том числе		Формы контроля
			Лекции	Практические занятия	
1	Электрические цепи постоянного тока	2	2	-	текущий
2	Электромагнетизм	2	2	-	текущий
3	Электрические цепи переменного тока	2	2	-	текущий
	ИТОГО	6	6	-	

3.1. Содержание учебного материала УД

Тема 1. Электрические цепи постоянного тока

Электрическая цепь и её основные элементы. Условные графические обозначения, применяемые в электрических схемах. Электродвижущая сила электрической энергии. Электрическая мощность. Баланс мощностей. Преобразование электрической энергии в тепловую. Закон Джоуля-Ленца.

Последовательное соединение сопротивлений
Параллельное соединение сопротивлений. Последовательное и параллельное соединение проводников. Расчет цепей постоянного тока.

Однородное электрическое поле
последовательное соединение резисторов

Тема 2. Электромагнетизм
Магнитное поле
Правило левой руки

Частное профессиональное образовательное учреждение
«Профессиональное училище № 5»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ЧПОУ «ПУ № 5»

В.В. Герасимов



ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Деловая культура

Профессия

16675 Повар

2016 г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии
260807.01 «Повар, кондитер»

Организация - разработчик: ЧПОУ «Профессиональное училище № 5»

Разработчик:

Караева О.В. - преподаватель спец. дисциплин ЧПОУ «Профессиональное училище № 5»

Скворцов А.Ю. - преподаватель спец. дисциплин ЧПОУ «Профессиональное училище № 5»

Утверждена педагогическим Советом ЧПОУ
«Профессиональное училище № 5»

Протокол № 6 от «15» 08 _____ 2016 г.



СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ДЕЛОВАЯ КУЛЬТУРА

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины, далее УД является частью образовательной программы по профессии 16675 Повар.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы: обще профессиональный цикл.

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

в результате изучения программы обучающийся должен

уметь:

- разрешать и не создавать конфликтные ситуации при работе и обслуживании посетителей;
- эффективно участвовать в профессиональной коммуникации;
- соблюдать правила речевого этикета в деловом общении;
- составлять и отправлять деловую корреспонденцию на основе принятых правил.

знать:

- эстетическую культуру;
- этическую культуру;
- роль и задачи профессиональной этики в общественном питании;
- эстетику и профессиональную этику труда повара;
- эстетику организации и техники обслуживания;
- психологию общения;
- психологические понятия и категории;
- правила поведения человека, нравственные требования к профессиональному поведению;
- психологические основы общения;
- основные правила поведенческого этикета: приветствия, знакомства и др., нормы отношений в коллективе, отношения руководителя и подчиненных;
- нормы речевого этикета.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	8
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	8
в том числе:	
теоретические занятия	8
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	-

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Выпускник, освоивший программу УД, должен обладать общими компетенциями (ОК) и профессиональными компетенциями (ПК), включающими в себя способность:

Код	Наименование результата обучения
-----	----------------------------------

ПК 1	Взаимодействовать с потребителями при отпуске продукции с прилавка, консультировать потребителей. Правила поведения, техника общения с потребителями
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Учебно-тематический план.

№	Тема	Всего часов	В том числе		Формы контроля
			Лекции	Практические занятия	
	ЭСТЕТИКА И ЭТИКА	5	5		
1	Эстетическая культура	1	1	-	Текущий
2	Этическая культура	1	1	-	Текущий
3	Роль и задачи профессиональной этики в общественном питании	1	1	-	Текущий
4	Эстетика и профессиональная этика труда официанта.	1	1	-	Текущий
5	Эстетика организации и техники обслуживания	1	1	-	Текущий
	ПСИХОЛОГИЯ ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ	3	3		
6	Психология общения	1	1	-	Текущий
7	Психология в общественном питании как отрасль психологической науки. Некоторые психологические понятия и категории	2	2	-	Текущий
	ИТОГО	8	8	-	

3.1. Содержание учебного материала УД

ЭСТЕТИКА И ЭТИКА

Тема 1. Эстетическая культура

Частное профессиональное образовательное учреждение
«Профессиональное училище № 5»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ЧПОУ «ПУ № 5»

В.В. Герасимов



ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Охрана труда

Профессия

16675 Повар

2016 г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии
260807.01 «Повар, кондитер»

Организация - разработчик: ЧПОУ «Профессиональное училище № 5»

Разработчик:

Караваева О.В. - преподаватель спец.дисциплин ЧПОУ «Профессиональное училище № 5»

Королев Д.В. - преподаватель спец.дисциплин ЧПОУ «Профессиональное училище № 5»

Утверждена педагогическим Советом ЧПОУ
«Профессиональное училище № 5»

Протокол № 6 от «15» 08 _____ 2016 г.



СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОХРАНА ТРУДА

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины, далее УД является частью образовательной программы по профессии 16675 Повар.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы: общепрофессиональный цикл.

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

в результате изучения программы обучающийся должен

уметь:

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного производства;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного производства;
- проводить отпуск готовой продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;
- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- оказывать первую помощь пострадавшим;

знать:

- характеристики основных типов организации общественного питания;
- принципы организации кулинарного производства;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила их безопасного использования;
- виды раздачи и правила отпуска готовой продукции,
- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	4
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	4

в том числе:	
теоретические занятия	4
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	-

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Выпускник, освоивший программу УД, должен обладать общими компетенциями (ОК) и профессиональными компетенциями (ПК), включающими в себя способность:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности
ПК 2	Использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности
ПК 3	Участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности
ПК 4	Проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ
ПК 5	Вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда
ПК 6	Использовать законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации
ПК 7	Выполнять обязанности работников в области охраны труда
ПК 8	Понимать фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда
ПК 9	Понимать возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом)
ПК 10	Соблюдать порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности
ПК 11	Соблюдать порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
------	--

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Учебно-тематический план.

№	Тема	Всего часов	В том числе		Формы контроля
			Лекции	Практические занятия	
1	Безопасность труда	2	2	-	текущий
2	Производственная санитария	1	1	-	текущий
3	Противопожарная безопасность	1	1	-	текущий
	ИТОГО	4	4	-	

3.1. Содержание учебного материала УД

Тема 1. Безопасность труда.

Основные документы по законодательству об охране труда, правах и льготах трудящихся. Правила безопасности труда на судах речного флота. Осуществление за безопасными условиями труда.

Порядок прохождения инструктажа по технике безопасности при работе с оборудованием, находящимся под напряжением, предохранение человека от поражения электрическим током.

Тема 2. Производственная санитария

Основные требования санитарии при эксплуатации судовых помещений

Медицинские противопоказания к работе на судах

Шум и вибрация на судах. Источники шума и вибрации. Источники шума и вибрации на судах.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

КУЛИНАРИЯ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины, далее УД является частью образовательной программы по профессии 16675 Повар.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы: профессиональный цикл.

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

в результате изучения программы обучающийся должен уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам; качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы; качество гастрономических продуктов; качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов, определять их соответствие технологическим требованиям к холодным блюдам и закускам; к простым хлебобулочным, мучным изделиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; для приготовления супов и соусов; для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы, из мяса и домашней птицы; для приготовления холодных блюд и закусок; для приготовления сладких блюд и напитков; для приготовления хлебобулочных, мучных изделий;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формировать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов; блюд из рыбы, блюд из мяса и домашней птицы; холодных блюд и закусок; сладких блюд и напитков; хлебобулочных, мучных изделий;
- оценивать качество готовых блюд; холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, хлебобулочных и мучных изделий;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов; круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
- технику обработки овощей, грибов, пряностей;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов, при подготовке продуктов;

- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов; блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; супов и соусов
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, отпуска простых блюд и гарниров, супов, соусов, готовых блюд из рыбы, температуру подачи, правила хранения и требования к качеству, сроки реализации готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении различных блюд, правила их безопасного использования;
- классификацию, пищевую ценность, ассортимент, требования к качеству основных супов и соусов; рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых рыбных блюд; полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы; гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков; хлебобулочных, мучных изделий;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов; при приготовлении блюд из рыбы, блюд из мяса и домашней птицы, основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, хлебобулочных, мучных изделий;
- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов; при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы; из мяса и домашней птицы, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков; при приготовлении хлебобулочных, мучных изделий;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы; полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков;
- температуру подачи холодных, горячих блюд и закусок, напитков;
- правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;
- требования к качеству сладких блюд и напитков;
- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных изделий;
- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных изделий;

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	103
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	94
в том числе:	
теоретические занятия	82
Практические занятия	12
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	9
1. Использование условно- съедобных грибов.	1
2. Товароведная характеристика различных видов рыбы.	1
3. Требования санитарии и гигиены при обработке мяса и приготовлении п/ф.	1
4. Сладкие супы.	1
5. Соусы без муки.	1
6. Натуральные и панированные п/ф из мяса и птицы.	2
7. Способы гарнирования холодных блюд и закусок.	1
8. Блюда лечебного питания при заболеваниях ЖКТ.	1

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Выпускник, освоивший программу УД, должен обладать общими компетенциями (ОК) и профессиональными компетенциями (ПК), включающими в себя способность:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПК 3	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 4	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 5	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий, из яиц и творога, мучные блюда из теста с фаршем.
ПК 6	Готовить бульоны и отвары, простые супы, отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты, простые холодные и горячие соусы.
ПК 7	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 8	Производить приготовление и подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 9	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК 10	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 11	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 12	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов, из домашней птицы.
ПК 13	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 14	Готовить и оформлять салаты.
ПК 15	Готовить и оформлять простые холодные закуски, блюда.
ПК 16	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 17	Готовить простые горячие напитки.
ПК 18	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Готовить к работе производственные помещения и поддерживать их санитарное состояние.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Учебно-тематический план.

№	Тема	Всего часов	В том числе		Формы контроля
			Лекции	Практические занятия	
	Раздел I. Механическая кулинарная обработка сырья.				
1.1	Обработка овощей и грибов.	6	4	2	Текущий
1.2	Обработка рыбы и нерыбных продуктов моря.	8	6	2	Текущий
1.3	Обработка мяса, мясопродуктов и с/х птицы.	8	6	2	Текущий
	Раздел II. Тепловая и кулинарная обработка. Приготовление и отпуск блюд.				
2.1	Тепловая кулинарная обработка продуктов.	2	2	-	Текущий
2.2	Супы.	6	5	1	Текущий
2.3	Соусы.	6	5	1	Текущий
2.4	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	4	4	-	Текущий
2.5	Блюда и гарниры из овощей.	4	4	-	Текущий
2.6	Блюда из рыбы.	8	7	1	Текущий
2.7	Блюда из мяса.	14	12	2	Текущий
2.8	Блюда из яиц и творога	6	6	-	Текущий
2.9	Холодные блюда и закуски.	6	6	-	Текущий
2.10	Сладкие блюда и напитки.	6	6	-	Текущий
2.11	Изделия из теста.	6	5	1	Текущий
2.12	Лечебное питание.	4	4	-	Текущий
	ИТОГО	94	82	12	

3.1. Содержание учебного материала УД

Раздел I.

Механическая кулинарная обработка сырья.

Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов.

Понятие о технологическом процессе предприятия общественного питания, сырье, полуфабрикатах, готовой продукции.

Значение овощей в питании, их пищевая ценность.

**Частное профессиональное образовательное учреждение
«Профессиональное училище № 5»**

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ЧПОУ «ПУ № 5»

В.В. Герасимов



ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Товароведение пищевых продуктов

Профессия

16675 Повар

2016 г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии
260807.01 «Повар, кондитер»

Организация - разработчик: ЧПОУ «Профессиональное училище № 5»

Разработчик:

Караваяева О.В. - преподаватель спец.дисциплин ЧПОУ «Профессиональное училище № 5»

Матвеева О.В. – заместитель директора по УПР ЧПОУ «Профессиональное училище № 5»

Утверждена педагогическим Советом ЧПОУ
«Профессиональное училище № 5»

Протокол № 6 от «15» 08 _____ 2016 г.



СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины, далее УД является частью образовательной программы по профессии 16675 Повар.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы:

профессиональный цикл.

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

в результате изучения программы обучающийся должен

уметь:

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания;

знать:

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания;
- методику составления рационов питания;
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	29
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	26
в том числе:	
теоретические занятия	22
практические занятия	4
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	3
1. Работа с опорным конспектом.	1
2. Изучение нормативных материалов, документов.	1
3. Подготовка сообщений по изучаемым темам.	1

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Выпускник, освоивший программу УД, должен обладать общими компетенциями (ОК) и профессиональными компетенциями (ПК), включающими в себя способность:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Распознавать виды овощей, плодов, грибов, определять их качество
ПК 2	Распознавать ассортимент зерномучных товаров, определять качество зерномучных товаров
ПК 3	Распознавать ассортимент сахара, крахмала, кондитерских изделий, определять качество сахара, крахмала, кондитерских изделий
ПК 4	Распознавать виды свежих рыб, определять качества рыбных продуктов
ПК 5	Распознавать виды мяса и мясных продуктов, определять качество мяса и мясных продуктов
ПК 6	Распознавать виды молочных товаров, определять качество молочных товаров
ПК 7	Распознавать виды, категории яиц, определять качество яиц и яйцепродуктов
ПК 8	Распознавать виды пищевых жиров, определять качество пищевых жиров
ПК 9	Расшифровать штрих код, вычислять энергетическую ценность ППП
ПК 10	Распознавать ассортимент вкусовых товаров, определять качество вкусовых товаров
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Готовить к работе производственные помещения и поддерживать их санитарное состояние.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Учебно-тематический план.

№	Тема	Всего часов	В том числе		Формы контроля
			Лекции	Практические занятия	

1	Введение	1	1	-	Текущий
2	Свежие овощи, плоды, грибы и их переработка	4	3	1	Текущий
3	Зерно и продукты его переработки	2	1	1	Текущий
4	Крахмал. Сахар. Кондитерские изделия	2	2	-	Текущий
5	Вкусовые продукты	1	1	-	Текущий
6	Рыба и рыбные продукты	4	3	1	Текущий
7	Мясо и мясные продукты	6	5	1	Текущий
8	Молоко и молочные продукты	3	3	-	Текущий
9	Яйца и яйцопродукты	2	2	-	Текущий
10	Пищевые жиры	1	1	-	Текущий
	ИТОГО	26	22	4	

3.1. Содержание учебного материала УД

Тема 1. Введение

Предмет и задачи товароведения. Понятие о товаре и товароведении. Предмет и метод товароведения.

Классификация продовольственных товаров. Понятие об ассортименте и товарном сорте.

Качество продовольственных товаров.

Определение понятия качества продовольственных товаров. Качество: виды и качество сырья, способы и условия транспортировка и хранения. Вещества, входящие в состав пищевых продуктов. Органолептические и лабораторные методы определения качества. Основное содержание, принципы построения.

Основы хранения продовольственных товаров в условиях предприятий. Оптимальные условия хранения различных видов продовольственных товаров. Упаковка, товарное соседство, маркировка. Факторы, влияющие на качество продовольственных товаров при транспортировке, факторы, влияющие на качество сырья, ее виды и назначение.

Тема 2. Свежие овощи и фрукты

Химический состав плодов и овощей. Происхождение и хранение.

Тема 3. Переработка овощей и фруктов

Химический состав плодов и овощей. Происхождение и хранение.

Частное профессиональное образовательное учреждение
«Профессиональное училище № 5»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ЧПОУ «ПУ № 5»

В.В. Герасимов



ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Оборудование предприятий общественного питания

Профессия

16675 Повар

2016 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины, далее УД является частью образовательной программы по профессии 16675 Повар.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы: профессиональный цикл.

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

в результате изучения программы обучающийся должен уметь:

- обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования;
- оценивать эффективность использования оборудования; эксплуатировать торгово-технологическое оборудование с соблюдением правил безопасности.

знать:

- новейшие достижения научно-технического прогресса в отрасли;
- классификацию, виды, назначение, устройство основных узлов, принцип действия, правила безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования;
- конкурентоспособность и принципы подбора современного оборудования;
- общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	31
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	26
в том числе:	
теоретические занятия	23
практические занятия	3
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	5
1. Составление таблицы: возможные неисправности электрических сковород и способы их устранения	1
2. Разработка презентации на тему: «Применение современного оборудования и инвентаря на предприятиях общественного питания»	1
3. Работа с опорным конспектом.	1
4. Презентация на тему: «Оборудование цехов ПОП».	2

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Выпускник, освоивший программу УД, должен обладать общими компетенциями (ОК) и профессиональными компетенциями (ПК), включающими в себя способность:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Подбирать оборудование для первичной обработки овощей.
ПК 2	Подбирать оборудование для тепловой обработки овощей.

ПК 3	Подбирать оборудование, инвентарь для приготовления блюд и гарниров.
ПК 4	Производить мелкий ремонт оборудования
ПК 5	Подбирать оборудование, инвентарь для приготовления простых супов.
ПК 6	Подбирать оборудование, инвентарь для приготовления соусов.
ПК 7	Подбирать оборудование, инвентарь для первичной обработки рыбы
ПК 8	Подбирать необходимое оборудование и инвентарь для приготовления блюд из мяса и домашней птицы
ПК 9	Подбирать необходимое оборудование и инвентарь для приготовления холодных блюд и закусок
ПК 10	Подбирать необходимое оборудование и инвентарь для приготовления сладких блюд, холодных и горячих напитков
ПК 11	Подбирать необходимое оборудование и инвентарь для приготовления простых хлебобулочных изделий.
ПК 12	Подбирать необходимое оборудование и инвентарь для основных мучных изделий.
ПК 13	Составлять инструкции по безопасным условиям труда при работе с оборудованием.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Готовить к работе производственные помещения и поддерживать их санитарное состояние.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Учебно-тематический план.

№	Тема	Всего часов	В том числе		Формы контроля
			Лекции	Практические занятия	
	Введение	1	1	-	Текущий
	Раздел 1. Оборудование ПОП	21	19	3	
1.1	Механическое оборудование.	11	8	3	Текущий
1.1.1	Общие сведения о машинах.	2	1	1	Текущий
1.1.2	Универсальные приводы.	1	1	-	Текущий
1.1.3	Машины для обработки овощей	2	2	-	Текущий

1.1.4	Машины для обработки мяса и рыбы.	2	1	1	Текущий
1.1.5	Машины кондитерского цеха	2	1	1	Текущий
1.1.6	Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров	1	1	-	Текущий
1.1.7	Посудомоечные машины.	1	1	-	Текущий
1.2	Тепловое оборудование.	6	6	-	Текущий
1.2.1	Общие сведения о тепловом оборудовании.	1	1	-	Текущий
1.2.2	Теплогенерирующие устройства.	1	1	-	Текущий
1.2.3	Варочное оборудование	1	1	-	Текущий
1.2.4	Жарочно-пекарское оборудование	1	1	-	Текущий
1.2.5	Многофункциональное тепловое оборудование	1	1	-	Текущий
1.2.6	Вспомогательное оборудование.	1	1	-	Текущий
1.3	Холодильное оборудование	4	4	-	Текущий
1.3.1	Виды охлаждения, способы получения холода.	1	1	-	Текущий
1.3.2	Холодильные машины	2	2	-	Текущий
1.3.3	Торговое холодильное оборудование	1	1	-	Текущий
	Раздел 2. Охрана труда	4	4	-	
2.1	Производственный травматизм и профессиональные заболевания. Оказание доврачебной помощи	1	1	-	Текущий
2.2	Организация обучения инструктируемых.	1	1	-	Текущий
2.3	Вредные производственные факторы и меры защиты.	1	1	-	Текущий
2.4	Пожарная безопасность.	1	1	-	Текущий
	ИТОГО:	26	23	3	

3.1. Содержание учебного материала УД

Введение

Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании, внедрение и эксплуатация торгово-технологической техники, организации общественного питания.

Предмет «Охрана труда», его зна-

чение, организация мероприятий с целью предотвращения несчастных случаев и травм.

**Частное профессиональное образовательное учреждение
«Профессиональное училище № 5»**

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ЧПОУ «ПУ № 5»

В.В. Герасимов



ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Организация производства предприятий общественного
питания**

Профессия

16675 Повар

2016 г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии
260807.01 «Повар, кондитер»

Организация - разработчик: ЧПОУ «Профессиональное училище № 5»

Разработчик:

Караваяева О.В. - преподаватель спец.дисциплин ЧПОУ «Профессиональное училище № 5»

Матвеева О.В. – заместитель директора по УПР ЧПОУ «Профессиональное училище № 5»

Утверждена педагогическим Советом ЧПОУ
«Профессиональное училище № 5»

Протокол № 6 от «15» 08 _____ 2016 г.



СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины, далее УД является частью образовательной программы по профессии 16675 Повар.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы: профессиональный цикл.

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

в результате изучения программы обучающийся должен уметь:

- определять тип и класс предприятия, учитывая определенные факторы: ассортимент реализуемой продукции, методы обслуживания, качество обслуживания и т.д.;
- организовать приемку товаров по качеству и количеству;
- создать условия для хранения продуктов питания без изменения их качества;
- использовать весоизмерительные приборы, мерную тару, инструменты для вскрытия тары;
- организовать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- соблюдать условия и сроки хранения полуфабрикатов;
- соблюдать технологический процесс доведения блюд до готовности;
- организовать рабочее место раздатчицы;
- соблюдать правила техники безопасности и правила личной гигиены в процессе приготовления и отпуска пищи;
- соблюдать правила внутреннего распорядка предприятия;
- обладать общей культурой,
- соблюдать профессиональную этику в процессе обслуживания посетителей;
- создавать на предприятии атмосферу гостеприимства в отношении потребителей, проявлять доброжелательность, терпение;
- обладать способностью избегать конфликтных ситуаций;
- составлять меню с учетом основных принципов составления меню;
- уметь организовать работу моечной кухонной посуды и приборов;
- соблюдать правила техники безопасности и охраны труда на п.о.п.

знать:

- основные типы и классы предприятий общественного питания;
- виды услуг, предоставляемые п.о.п. в зависимости от типа и класса предприятия;
- основные требования, предъявляемые к складским помещениям;
- правила документального оформления приемки товаров на склад;
- правила пользования весоизмерительными приборами;
- основные правила хранения сыпучих товаров, скоропортящихся продуктов и продуктов с острыми запахами;
- правила техники безопасности при вскрытии тары;
- правила техники безопасности, охраны труда в общественном питании, правила санитарии и личной гигиены;
- технологические требования, предъявляемые к организации процесса обработки сырья в производственных цехах;
- основные виды кухонной посуды и характеристику материалов из которых они изготавливаются;
- требования, предъявляемые к блюдам при оценке их качества;

- основные сроки хранения блюд и правила отпуска на раздаче;
- должностные инструкции, правила внутреннего распорядка предприятия;
- правила общей культуры, профессиональной этики;
- методы изучения спроса потребителей;
- основные виды печатной, теле-радио-рекламы;
- правила сервировки столов;
- общие правила составления и оформления меню;
- правила техники безопасности, охраны труда, правила санитарии и личной гигиены;
- правила мытья столовой посуды;
- правила нарезки и хранения хлеба;
- основные формы обслуживания посетителей.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	31
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	26
в том числе:	
теоретические занятия	21
практические занятия	5
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	5
1. Работа над учебным материалом по опорным конспектам.	1
2. Изучение нормативных документов, материалов.	1
3. Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач.	1
4. Подготовка сообщений по темам учебной дисциплины.	2

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Выпускник, освоивший программу УД, должен обладать общими компетенциями (ОК) и профессиональными компетенциями (ПК), включающими в себя способность:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Определять тип и класс предприятия
ПК 2	Организовать рабочее место повара по приготовлению блюд и гарниров
ПК 3	Проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания
ПК 4	Организовать приемку товаров по качеству и количеству
ПК 5	Создавать условия для хранения продуктов питания без изменения их качества
ПК 6	Соблюдать условия и сроки хранения полуфабрикатов
ПК 7	Соблюдать правила техники безопасности и правила личной гигиены в процессе приготовления и отпуска пищи
ПК 8	Уметь составлять меню с учетом основных принципов составления меню
ПК 9	Соблюдать технологический процесс доведения блюд до готовности
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Готовить к работе производственные помещения и поддерживать их санитарное состояние.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Учебно-тематический план.

№	Тема	Всего часов	В том числе		Формы контроля
			Лекции	Практические занятия	
1	Введение	2	2	-	Текущий
2	Характеристика предприятий общественного питания	4	3	1	Текущий
3	Организация снабжения	4	3	1	Текущий
4	Организация производственных цехов	10	8	2	Текущий
5	Организация обслуживания посетителей	6	5	1	Текущий
	Всего	26	21	5	

3.1. Содержание учебного материала УД

Тема 1. Введение.

Состояние, задачи и перспективы развития общественного питания. Организационное построение и структура управления предприятия общественного питания. Предмет и его связь с другими дисциплинами.

Тема 2. Характер

приятий общественного питания.

Общая характеристика предприятий общественного питания. Особенности производственных и торговых предприятий общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. Организация потребления продукции общественного питания. Особенности организации обслуживания посетителей. Классификация предприятий общественного питания. Особенности производственных и торговых предприятий общественного питания. Организация потребления продукции общественного питания. Особенности организации обслуживания посетителей.

Частное профессиональное образовательное учреждение
«Профессиональное училище № 5»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ЧПОУ «ПУ № 5»

 В.В. Герасимов



ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Профессия

16675 Повар

2016 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	стр 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	21
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	22

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа учебной практики является частью образовательной программы по профессии 16675 «Повар»

1.2. Цели и задачи программы учебной практики - требования к результатам освоения программы учебной практики:

С целью овладения видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы учебной практики должен:

знать:

- ассортимент, товароведческую характеристику и требования к качеству сырья;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд;
- температурный режим и правила проведения бракеража при приготовления простых блюд и гарниров;
- способы сервировки, варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.

уметь:

- приготавливать блюда и гарниры из овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса и домашней птицы, холодные блюда и закуски, напитки, сладкие блюда;
- оформлять технологическую документацию.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики:

Учебная практика проходит в лаборатории «Повар» и предусматривает 240 часов учебного времени.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности:

ВПД 1. Приготовление блюд из овощей и грибов

ВПД 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

ВПД 3. Приготовление супов и соусов

ВПД 4. Приготовление блюд из рыбы

ВПД 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

ВПД 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

ВПД 7. Приготовление сладких блюд и напитков

ВПД 8. Приготовление хлебобулочных, мучных изделий.

в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ
ПК 2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов

ПК 3	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров
ПК 4	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы
ПК 5	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий
ПК 6	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога
ПК 7	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем
ПК 8	Готовить бульоны и отвары
ПК 9	Готовить простые супы
ПК 10	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты
ПК 11	Готовить простые холодные и горячие соусы
ПК 12	Производить обработку рыбы с костным скелетом
ПК 13	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом
ПК 14	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом
ПК 15	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы
ПК 16	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы
ПК 17	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов
ПК 18	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы
ПК 19	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями
ПК 20	Готовить и оформлять салаты
ПК 21	Готовить и оформлять простые холодные закуски
ПК 22	Готовить и оформлять простые холодные блюда
ПК 23	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда
ПК 24	Готовить простые горячие напитки
ПК 25	Готовить и оформлять простые холодные напитки
ПК 26	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб
ПК 27	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план программы учебной практики

Код компетенций	Наименование темы	Всего часов
ПК-1 ОК-1- ОК-7	Тема № 1 Механическая кулинарная обработка овощей и грибов.	6
ПК-12 ПК-13 ОК-1- ОК-7	Тема № 2. Механическая кулинарная обработка рыбы.	12
ПК-15 ПК-16 ОК-1- ОК-7	Тема № 3. Механическая кулинарная обработка мяса, мясных продуктов, птицы и дичи.	12
ПК-8 ПК-9 ОК-1- ОК-7	Тема № 4. Приготовление бульонов и супов.	24
ПК-10 ПК-11 ОК-1- ОК-7	Тема № 5. Приготовление соусов.	12
ПК-3 - ПК-5 ОК-1- ОК-7	Тема № 6. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	18
ПК-2 ОК-1- ОК-7	Тема № 7. Приготовление блюд и гарниров из овощей.	18
ПК-14 ОК-1- ОК-7	Тема № 8. Приготовление рыбных горячих блюд.	24
ПК-17 ПК-18 ОК-1- ОК-7	Тема № 9. Приготовление мясных горячих блюд.	36
ПК-6 ОК-1- ОК-7	Тема № 10. Приготовление блюд из яиц и творога.	12
ПК-19 - ПК-22 ОК-1- ОК-7	Тема № 11. Приготовление холодных блюд и закусок.	18

ПК-23 - ПК-25 ОК-1 - ОК-7	Тема № 12. Приготовление сладких блюд и горячих напитков.	12
ПК-7 ПК-26 ПК-27 ОК-1 - ОК-7	Тема № 13. Приготовление мучных и кондитерских изделий.	36
Итого		240

3.2. Содержание учебной практики

№ урока	Наименование темы программы	Учебно-производственные работы	Материально-техническое оснащение урока (ТСО, наглядные пособия и пр)	Связь с предметами проф. и общеобразов. циклов.	Домашнее задание	Техника безопасности
1	Тема № 1 Механическая кулинарная обработка овощей и грибов. Инструктаж по технике безопасности труда и организации рабочего места при работе в овощном цехе.	3	4	5	6	7
1	Обработка клубнеплодов, нарезка простая и сложная. Обработка корнеплодов; виды нарезки: простая и сложная. Обработка листовых, луковых, пряных, тыквенных, капустных овощей. Виды нарезки.	Первичная обработка картофеля, нарезка простая и сложная. Первичная обработка моркови, редиса, репы, редьки. Простая и сложная нарезка. Первичная обработка салата, шпината, укропа, петрушки и луковых овощей. Первичная обработка капусты, помидор, баклажан.	Уч.: Кулинария Натуральные образцы Сборник рецептов Таблица: обработка корнеплодов. Таблица: Обработка листовых и капустных овощей, томатных.	Кулинария Оборудование	Зарисовать виды нарезки картофеля в дневнике Составить схемы обработки корнеплодов. Заполнить таблицу «Виды нарезки и их использование» Решить задачу.	ТБ МС10-160 МОК-16

	<p>Тема № 2. Механическая кулинарная обработка рыбы. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места в рыбном цехе. Правила санитарии и гигиены.</p>					
2	<p>Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Приготовление п\ф для варки и припускания. Приготовление п\ф для жарки основным способом и во фритюре.</p>	<p>1.Обработка. 2.Способы разделки рыбы. 3.Приготовление п\ф для жарки и припускания. 4. Приготовление п\ф для жарки основным способом. 5.Приготовление п\ф для жарки во фритюре. 6.Приготовление панировок и льезона.</p>	<p>Ножи РС. Доски РС. Сырье. Таблица: «Способы обработки рыбы» Таблица: «Приготовление п\ф из рыбы»</p>	<p>Кулинария Оборудование</p>	<p>Составить схему обработки чешуйчатой рыбы. Составить технологическую схему приготовления п\ф для жарки.</p>	<p>Т\Б РО-1 Т\Б при работе с оборудованием в цехе.</p>
3	<p>Обработка и разделка маринованной и соленой сельди. Приготовление котлетной массы из рыбы и изделий из нее.</p>	<p>1.Обработка сельди. 2.Снятие кожи. 3.Разделка на чистое филе. 4.Пропускание через мясорубку. 5.Приготовление массы. 6.Приготовление п\ф.</p>	<p>Ножи. Доски. Сырье. Панировка. Лотки.</p>	<p>Кулинария Оборудование</p>	<p>Решить задачу. Составить технологическую схему приготовления котлетной массы.</p>	<p>Т\Б при работе с технологическим оборудованием. Т\Б МИМ-82 Фаршемешалка</p>
	<p>Тема № 3. Механическая кулинарная обработка мяса, мясных продуктов, птицы и дичи. Инструктаж по технике безопасности и организации рабочего места в мясном цехе.</p>					

	Знакомство с оборудованием и инвентарем.		Доски МС. Ножи МС. Сырье. Плакат- таблица «Технологическая схема первичной обработки мяса » Сырье. Сборник рецептов	Кулинария	Составить схему приготовления п\ф. Решить задачу.	Т\Б при работе в мясном цехе. Т\Б при работе с технологическим оборудованием
4	Приготовление п\ф из мяса для варки и припускания, для тушеных и запеченных блюд, п\ф натуральных и панированных порционными кусками, мелкокусковых порционных п\ф.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Знакомство с мясным цехом. 2. Подготовка рабочего места к работе. 3. Определение доброкачественности мяса. 4. Приготовление п\ф мясо отварное, припущенное, п\ф для тушения и запекания. 5. Приготовление порционных п\ф, отбивание п\ф, панирование п\ф. 6. Приготовление мелкокусковых п\ф. 	Ножи МС Доски МС Лотки Мясорубка. Сырье Игла и нитки Газовая горелка для опаливания	Кулинария Оборудование Организация	Составить технологическую схему приготовления бифштекса рубленого, котлет, обработки птицы. Решить задачу.	Т\Б при работе с технологическим оборудованием
5	Приготовление натуральной рубленой массы и изделий из нее, натуральной котлетной массы с хлебом и изделий из нее. Обработка птицы, пищевых отходов и их использование. Заправка птицы. Разрубка птицы на порционные и мелкие куски. П\ф из птицы.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Измельчение мяса. 2. Приготовление натуральной рубленой массы. 3. Приготовление п\ф из нат. рубленой массы 4. Замачивание хлеба. 5. Повторное пропускание через мясорубку. 6. Приготовление п\ф. 7. Обработка птицы. 8. Заправка птицы. 9. Разруб птицы. 10. Приготовление порционных п\ф. 11. Обработка суб. продуктов. 	Ножи МС Доски МС Лотки Мясорубка. Сырье Игла и нитки Газовая горелка для опаливания	Кулинария Оборудование Организация	Составить технологическую схему приготовления бифштекса рубленого, котлет, обработки птицы. Решить задачу.	Т\Б при работе с технологическим оборудованием
	Тема № 4. Приготовление бульонов и супов.					

Частное профессиональное образовательное учреждение
«Профессиональное училище № 5»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ЧПОУ «ПУ № 5»

В.В. Герасимов



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Профессия

16675 Повар

2016 г.

Программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 260807.01 «Повар, кондитер»

Организация - разработчик: ЧПОУ «Профессиональное училище № 5»

Разработчик:

Караваева О.В. - преподаватель спец. дисциплин ЧПОУ «Профессиональное училище № 5»

Матвеева О.В. – заместитель директора по УПР ЧПОУ «Профессиональное училище № 5»

Утверждена педагогическим Советом ЧПОУ «Профессиональное училище № 5»

Протокол № 6 от «25» 08 2016 г.



СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	стр 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа производственной практики является частью образовательной программы по профессии 16675 «Повар».

Рабочая программа производственной практики разработана на основе рабочих программ учебных дисциплин по данной профессии, для освоения практического опыта и умений в области профессиональной деятельности выпускников по организационно-технологическому процессу приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

1.2. Цели и задачи программы производственной практики - требования к результатам освоения программы производственной практики:

Производственная практика является составной частью учебного процесса, она проводится на завершающем этапе обучения, на рабочих местах в организациях и предприятиях различных организационно-правовых форм на основе прямых договоров, заключаемых между организациями, предприятиями и ЧПОУ «ПУ № 5». Во время производственной практики обучающиеся самостоятельно выполняют работы, характерные для соответствующей профессии и уровня квалификации.

Руководство производственной практикой учебной группы осуществляет мастер производственного обучения, который несет ответственность за выполнение программы практики.

Руководителем производственной практики непосредственно на предприятии является лицо, назначенное приказом руководителя предприятия из числа инженерно-технических работников или опытных высококвалифицированных рабочих.

С обучающимися обязательно проводится инструктаж по технике безопасности, электробезопасности и пожарной безопасности непосредственно на предприятии, т. е. на рабочем месте практиканта.

Продолжительность рабочего дня учащегося во время производственной практики определяется согласно трудовому законодательству из расчета 40 часов в неделю при возрасте старше 18 лет.

Целью производственной практики является подготовка обучающихся к самостоятельной высокопроизводительной работе по осваиваемой профессии Повар, а также совершенствование знаний и практических умений, полученных обучающимися в процессе производственного обучения, освоения производственных навыков и умений.

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы производственной практики должен:

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд;

приготовления напитков;
приготовления хлебобулочных, мучных изделий.

уметь:

проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
обрабатывать различными методами овощи и грибы;
нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
оценивать качество готовых блюд;
охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;
оценивать качество готовых блюд;
проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
оценивать качество готовых блюд;
проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
оценивать качество холодных блюд и закусок;
выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;

использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
 оценивать качество готовых блюд;
 проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
 определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным изделиям;
 выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных изделий;
 использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных изделий;
 оценивать качество готовых изделий.

1.3.Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики:

Производственная практика проходит непосредственно на рабочем месте и предусматривает 240 часов учебного времени.

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности:

ВПД 1. Приготовление блюд из овощей и грибов

ВПД 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

ВПД 3. Приготовление супов и соусов

ВПД 4. Приготовление блюд из рыбы

ВПД 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

ВПД 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

ВПД 7. Приготовление сладких блюд и напитков

ВПД 8. Приготовление хлебобулочных, мучных изделий.

в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ
ПК 2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов
ПК 3	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров
ПК 4	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы
ПК 5	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий
ПК 6	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога
ПК 7	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем
ПК 8	Готовить бульоны и отвары
ПК 9	Готовить простые супы
ПК 10	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты
ПК 11	Готовить простые холодные и горячие соусы
ПК 12	Производить обработку рыбы с костным скелетом
ПК 13	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом

ПК 14	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом
ПК 15	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы
ПК 16	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы
ПК 17	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов
ПК 18	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы
ПК 19	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями
ПК 20	Готовить и оформлять салаты
ПК 21	Готовить и оформлять простые холодные закуски
ПК 22	Готовить и оформлять простые холодные блюда
ПК 23	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда
ПК 24	Готовить простые горячие напитки
ПК 25	Готовить и оформлять простые холодные напитки
ПК 26	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб
ПК 27	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план программы производственной практики

Код компетенций	Наименование темы	Всего часов
ПК-8 ПК-9 ОК-1- ОК-7	Тема № 1 Приготовление бульонов и супов	14
ПК-10 ПК-11 ОК-1- ОК-7	Тема № 2. Приготовление соусов	14
ПК-3 - ПК-5 ОК-1- ОК-7	Тема № 3. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	30
ПК-2 ОК-1- ОК-7	Тема № 4. Приготовление блюд и гарниров из овощей.	22
ПК-14 ОК-1- ОК-7	Тема № 5. Приготовление рыбных горячих блюд.	30
ПК-17 ПК-18 ОК-1- ОК-7	Тема № 6. Приготовление мясных горячих блюд.	30
ПК-6 ОК-1- ОК-7	Тема № 7. Приготовление блюд из яиц и творога.	14
ПК-19 - ПК-22 ОК-1- ОК-7	Тема № 8. Приготовление холодных блюд и закусок.	14
ПК-23 - ПК-25 ОК-1- ОК-7	Тема № 9. Приготовление сладких блюд и горячих напитков.	6
ПК-7 ПК-26 ПК-27 ОК-1- ОК-7	Тема № 10. Приготовление мучных и кондитерских изделий.	6
ПК-1 – ПК 27 ОК-1- ОК-7	Тема 11. Комплексные работы.	60
	Итого	240

3.2. Содержание производственной практики

№ п/п	№ тем	Наименования тем	Кол-во часов	Учебно-производственные работы	Техника безопасности
1	2	3	4	5	6
1	4	<p>Приготовление бульонов и супов <u>Должен иметь представление:</u> об общих сведениях по технологии приготовления супов, условиях и сроках хранения и реализации. <u>Должен знать:</u> общие сведения по технологии приготовления супов, условиях и сроках хранения и реализации. <u>Должен уметь:</u> приготавливать супы в соответствии с технологическим процессом.</p>	14	<p>Приготовление мясокостного, мясного, рыбного, грибного бульонов: подготовка котлов, продуктов, определение соотношения количества продуктов и воды, режим варки, хранение бульонов. Приготовление прозрачных супов. Приготовление супов. Организация рабочего места при приготовлении супов. Приемы пассерования овощей, муки, томата, приготовление белого соуса и льезона, режимы варки супов, нормы выхода и температура подаваемых блюд, правила раздачи блюд массового спроса, условия, сроки хранения и реализации готовых блюд, правила бракеража. Подбор посуды и инвентаря при приготовлении посуды. Заправочные супы: борщи, щи, рассольники, овощные супы, картофельные, с макаронными изделиями, крупами, бобовыми. Пюреобразные супы: из овощей, круп, бобовых, мясных продуктов. Супы разные: молочные, холодные, сладкие. Приготовление молочных супов. Холодные супы: приготовление кваса, свекольного отвара, окрошки мясной, овощной. Приготовление сладких супов. Качественная характеристика разных супов, оформление и отпуск. Работа со Сборником рецептов.</p>	<p>Техника безопасности при работе с технологическим оборудованием горячего цеха.</p>

2	5	<p>Приготовление соусов <u>Должен иметь представление:</u> о технологическом процессе приготовления соусов. <u>Должен знать:</u> технологический процесс приготовления соусов, их рецептуры и использование. <u>Должен уметь:</u> приготавливать соусы с соблюдением правил технологического процесса.</p>	14	<p>Ознакомление учащихся с организацией рабочего места при приготовлении соусов, нормами муки и жира на 1 кг. соуса, нормой выхода соусов, режимами варки соусов. Хранение соусов. <u>Приготовление бульонов для соусов</u> <u>Приготовление пассеровки.</u> <u>Соусы с мукой:</u> Основной красный соус и его производные. Молочные соусы и его производные. Сметанные соусы и его производные. <u>Соусы без муки:</u> Яично-масляные соусы, соусы на растительном масле, соусы на уксусе, масляные смеси. <u>Приготовление сладких соусов.</u> Последовательность соединения продуктов, качественная оценка, оформление и отпуск. Работа со Сборником рецептов блюд.</p>	<p>Техника безопасности при работе с технологическим оборудованием горячего цеха.</p>
3	6	<p>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий <u>Должен иметь представление:</u> о технологическом процессе приготовления и отпуска блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. <u>Должен знать:</u> технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. <u>Должен уметь:</u> приготавливать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий с соблюдением технологического процесса.</p>	30	<p>Ознакомление учащихся с организацией рабочего места при приготовлении блюд и гарниров из круп и макаронных изделий, режимами тепловой обработки, продолжительностью варки каш, процентами привара круп и макаронных изделий, нормами выхода блюд и гарниров из круп и макаронных изделий, правилами хранения готовых блюд. <u>Приготовление блюд и гарниров из круп и макаронных изделий:</u> варка каш различной консистенции и гарниров из макаронных изделий, определение готовности. <u>Приготовление блюд из вязких каш:</u> качественная оценка, оформление к отпуску. <u>Приготовление блюд из макаронных изделий.</u> Качественная оценка, оформление, отпуск. Работа со Сборником рецептов блюд.</p>	<p>Техника безопасности при работе с технологическим оборудованием горячего цеха.</p>

4	7	Приготовление блюд и гарниров из овощей <u>Должен иметь представление:</u> о технологическом процессе приготовления и отпуска блюд и гарниров из овощей. <u>Должен знать:</u> технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из овощей. <u>Должен уметь:</u> приготавливать блюда и гарниры из овощей с соблюдением правил технологического процесса.	22	Ознакомление учащихся с организацией рабочего места при приготовлении блюд и гарниров из овощей, видами блюд и гарниров в зависимости от тепловой обработки; режимом тепловой обработки, процентами уварки и у жарки, нормами выхода блюд и гарниров из овощей; правилами их хранения. Подготовка посуды и инвентаря. <u>Приготовление блюд и гарниров :</u> из отварных овощей; из жареных овощей и овощей, жареных во фритюре, из припущенных овощей; из тушеных овощей. <u>Приготовление блюд из картофельной массы.</u> <u>Приготовление блюд из фаршированных овощей.</u> Качественная оценка блюд и гарниров из овощей, оформление и отпуск. Работа со Сборником рецептов.	Техника безопасности при работе с технологическим оборудованием горячего цеха.
5	8	Приготовление рыбных горячих блюд <u>Должен иметь представление:</u> о технологическом процессе приготовления и отпуска блюд из рыбы. <u>Должен знать:</u> технологический процесс приготовления и отпуска блюд из рыбы. <u>Должен уметь:</u> приготавливать блюда из рыбы с соблюдением технологического процесса.	30	Ознакомление учащихся с организацией рабочего места при приготовлении рыбных блюд, видами рыбных блюд в зависимости от тепловой обработки, режимами тепловой обработки, процентами уварки, нормами выхода и правилами хранения рыбных горячих блюд, подбор посуды и инвентаря. <u>Приготовление блюд:</u> из отварной и припущенной рыбы; из рыбы , жареной основным способом и во фритюре; из запеченной рыбы; Качественная оценка рыбных горячих блюд. Работа со Сборником рецептов.	Техника безопасности при работе с технологическим оборудованием.
6	9	Приготовление мясных горячих блюд <u>Должен иметь представление:</u> о технологическом процессе приготовления и отпуска блюд из	30	Ознакомление учащихся с организацией рабочего места при приготовлении мясных горячих блюд в зависимости от тепловой обработки; режимами тепловой обработки, процентами уварки и у жарки,	Техника безопасности при работе с технологическим