

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Чувашской Республики «Шумерлинский политехнический техникум»
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

УТВЕРЖДАЮ

И.о. Директора Шумерлинского
политехнического техникума
Министерства образования Чувашии



Подпись: (инициалы, фамилия)

2022 г.

ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
профессиональной подготовки
по профессии 16675 «Повар»

г. Шумерля 2022 г.

ОГЛАВЛЕНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ	3
2. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА	10
3. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	37
4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ	41

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Актуальность программы

Программа профессиональной подготовки по рабочей профессии 16675 «Повар» представляет собой систему учебно-методических документов, регламентирующих цели, ожидаемые результаты, содержание и реализацию образовательного процесса, разработанную с учетом потребности регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта профессионального образования.

Данная программа направлена на решение задач последовательного повышения профессионального и общеобразовательного уровней, подготовку специалистов соответствующей квалификации. Особое внимание при разработке программы уделялось профессиональным компетенциям.

Программа профессиональной подготовки по рабочей профессии 16675 «Повар» имеет своей целью развития у обучающихся личностных качеств, а также формирование общекультурных и профессиональных компетенций.

1.2 Цель реализации программы

Целью реализации программы подготовки является формирование профессиональных компетенций, обеспечивающих получение соответствующей квалификации по профессии 16675 «Повар». Программа направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии, с учетом вида профессиональной деятельности, требований профессионального стандарта 33.011 «Повар» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. N 113н).

В случае успешной сдачи квалификационного экзамена слушатель получает квалификацию по профессии рабочего, должности служащего с присвоением 3 разряда, что подтверждается документом о квалификации (свидетельством о профессии рабочего, должности служащего).

Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, направлена на обучение и проведение практической подготовки обучающихся образовательных организациях.

1.3 Планируемые результаты обучения

В результате освоения программы обучающийся должен освоить выполнение предусмотренных профессиональным стандартом 33.011 «Повар» трудовых функций 3 уровня квалификации, обобщенной трудовой функции:

1) А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара

Практические навыки:

- Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;

- Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания;

Необходимые умения:

- Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- Использовать посудомоечные машины;

- Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования;

- Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления;

Необходимые знания:

- Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними;

- Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания;

- Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.

2) А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

Практические навыки:

- Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

- Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий;

- Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;

- Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос;

- Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка;

Необходимые умения:

- Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

- Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

- Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения;

- Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им;

- Производить обработку овощей, фруктов и грибов;

- Нарезать и формовать овощи и грибы;

- Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

- Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

- Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

- Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты;

- Готовить блюда и гарниры из овощей;

- Готовить каши и гарниры из круп;

- Готовить блюда из яиц;

- Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий;

- Готовить блюда из бобовых;

- Готовить блюда из рыбы;

- Готовить блюда из морепродуктов;

- Готовить блюда из мяса и мясных продуктов;

- Готовить блюда из домашней птицы;

- Готовить мучные блюда;

- Готовить горячие напитки;

- Готовить сладкие блюда;

- Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка;

- Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос;

- Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами);

- Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия.

Необходимые знания:

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

1.4. Категория обучающихся

К освоению программы, обеспечивающей возможность получения соответствующей квалификации по профессии рабочего, допускаются лица различного возраста, ранее не имевшие профессии рабочего или должности служащего, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.

1.5. Нормативно-правовые основания разработки программы

Нормативно-правовую основу разработки программы составляют:

- 1) Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (п. 9 ст. 2 - Основные понятия, п. 8 ст. 73 - Организация профессионального обучения);
- 2) Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- 3) Приказ Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

4) Профессиональный стандарт 33.011 «Повар» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. N 113н).

1.6. Трудоемкость обучения: 132 ак. часа

1.7. Форма обучения: очная.

1.8. Итоговая аттестация: профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

1.9. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности (ВД 1 – ВД 4) «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»; «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»; Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»; «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента» в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов,

	заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческого оформления и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

2. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

2.1. Учебный план

№	Наименование раздела (дисциплины)	Общая трудоемкость, час	В том числе		Учебная практика, час.	Дистанцион ное обуче ние	Трудовые функции	Форма контроля
			Теоретическое обучение	Практическое обучение				
1	Раздел 1. Теоретическое обучение	4	2	2				
1.1	Введение	2	2					
1.2	Модуль 1. Требования охраны труда и техники безопасности	2		2				
1.2.1	Инструктаж по правилам техники безопасности при работе с производственным оборудованием и инвентарём на рабочем месте	2		2				
2.	Раздел 2. Профессиональный курс	120	30	92				
2.2	Модуль 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд,	30	8	22				

	кулинарных изделий разнообразного ассортимента												
2.2.1	Организация приготовления, процессы приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента	8	8										
2.2.2	Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов	6				6							
2.2.3	Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья	6				6							
2.2.4	Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов	6				6							
2.2.5	Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы и дичи	4				4							
2.3	Модуль 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	50	10			40							
2.3.1	Организация процессов приготовления,	10	10										

2.3. Учебная программа

Наименование модулей, разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов
1	2	3
Наименование модулей, разделов (дисциплин) и тем		
Раздел 1. Теоретическое обучение		4
1.1 Введение	Понятия сырьё, полуфабрикаты, изделия. Классификация кулинарных блюд и изделий. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке сырьё, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов.	2
1.2 Требования охраны труда и техники безопасности	Практическое занятие № 1. Инструктаж по правилам техники безопасности при работе с производственным оборудованием и инвентарём на рабочем месте	2
Раздел 2 Профессиональный курс		120
Модуль 1. Организация работы повара по обработке сырьё, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента		30
Тема 1.1. Приготовление		8

<p>полуфабрикатов из овощей и грибов</p>	<p>2</p>
<p>Организация приготовления, процессы приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов из овощей и грибов разнообразного ассортимента. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предхранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов.</p>	<p>2</p>
<p>Тема 1.2 Приготовление</p>	<p>8</p>

<p>полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	
	<p>2</p> <p>Организация приготовления, процессы приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента Последовательность и правила обработки рыбы и нерыбных продуктов моря в натуральном и переработанном виде. Правила хранения обработанных нерыбных продуктов моря.</p> <p>2</p> <p>Практическое занятие № 5. Механическая кулинарная обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов. Обработка рыбы для использования в целом виде. Разделка рыбы на порционные куски. Пластование рыбы.</p> <p>2</p> <p>Практическое занятие № 6. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Приготовление рыбной котлетной массы. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы: котлеты, биточки (порционирование, панирование, формование)</p> <p>2</p> <p>Практическое занятие № 7. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее, полуфабрикатов из нерыбного водного сырья Приготовление рыбной котлетной массы. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы: тефтели, зразы (порционирование, панирование, формование). Обработка и фарширование кальмаров.</p>
<p>Тема 1.3 Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов</p>	<p>8</p>
	<p>2</p> <p>Организация приготовления, процессы приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из мяса. Мелкокусковые полуфабрикаты для жарки и тушения. Правила хранения обработанных полуфабрикатов из мяса. Требования к качеству.</p>
	<p>2</p> <p>Практическое занятие № 8. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении мелкокусковых полуфабрикатов для жарки: - из говядины: бефстроганов;</p>

	<p>- из свинины: поджарка. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении мелкокусковых полуфабрикатов для тушения: - из говядины: азу; - из свинины: гуляш. Требования к качеству полуфабрикатов.</p>	
	<p>Практическое занятие № 9. Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее. Приготовление рубленой массы. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении рубленых полуфабрикатов из мяса: бифштекс рубленый, шницель натуральный рубленый, фрикадельки.</p>	2
	<p>Практическое занятие № 10. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении рубленых полуфабрикатов из мяса: котлеты, биточки, тефтели, зразы,</p>	2
<p>Тема 1.4 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы и дичи</p>		6
	<p>Организация приготовления, процессы приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов из домашней птицы и дичи. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы и дичи. Правила хранения обработанных полуфабрикатов из домашней птицы и дичи. Требования к качеству.</p>	2
	<p>Практическое занятие № 11. Приготовление полуфабрикатов из мяса домашней птицы и дичи Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении натуральных полуфабрикатов из мяса птицы: котлеты и шницель из куриного филе и мякоти.</p>	2
	<p>Практическое занятие № 12. Рубленые полуфабрикаты из мяса домашней птицы и дичи. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении полуфабрикатов: котлеты, биточки, фрикадельки.</p>	2
<p>Модуль 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>		50

разнообразного ассортимента		12
<p>Тема 2.1. Приготовление отваров, бульонов, супов и соусов разнообразного ассортимента</p>	<p>Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации супов и соусов разнообразного ассортимента. Классификация способов тепловой обработки. Классификация. Рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров. Температурный режимы приготовления бульонов, отваров. Классификация, рецептуры, пищевая ценность з супов. Характерная особенность заправленных супов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд. Правила проведения бракеража. Ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Классификация и методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов: мучных пассеровок, бульонов, овощных пассеровок. Требования к качеству. Сроки хранения, использование.</p>	2
	<p>Практическое занятие № 13. Приготовление заправленных супов. Приготовление заправленных супов Выбор применения, комбинирование методов приготовления супов: - пассерование овощей, томатных продуктов и муки; - приготовление льезона; - закладывание продуктов, подготовленных полуфабрикатов в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; рациональное использование продуктов, полуфабрикатов с соблюдением температурного и временного режима варки супов; изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода супа; определение степени готовности супов; доведение супов до вкуса, до определенной консистенции; порционирование, сервировка и оформление супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдение выхода супов при порционировании; выдерживание температуры подачи супов.</p>	2
	<p>Практическое занятие № 14. Приготовление заправленных супов.</p>	2

	<p>Приготовление заправочных супов Выбор применения, комбинирование методов приготовления супов: - пассерование овощей, томатных продуктов и муки; - приготовление льезона; - закладывание продуктов, подготовленных полуфабрикатов в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; рациональное использование продуктов, полуфабрикатов с соблюдением температурного и временного режима варки супов; изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода супа; определение степени готовности супов; доведение супов до вкуса, до определенной консистенции; порционирование, сервировка и оформление супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p>	2
	<p>Практическое занятие № 15. Приготовление молочных супов, супов-пюре. Приготовление молочных супов, супов – пюре. Выбор применения, комбинирование методов приготовления супов: - закладывание продуктов, подготовленных полуфабрикатов в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; рациональное использование продуктов, полуфабрикатов с соблюдением температурного и временного режима варки супов; определение степени готовности супов; доведение супов до вкуса, до определенной консистенции; порционирование, сервировка и оформление супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдение выхода супов при порционировании; поддержание температуры подачи супов.</p>	2
	<p>Практическое занятие № 16. Приготовление соусов. Приготовление соусов Выбор применения, комбинирование методов приготовления соусов: рациональное использование продуктов, полуфабрикатов с соблюдением температурного и временного режима варки соусов; определение степени готовности соусов; доведение соусов до вкуса, до определенной консистенции; проверка качества готовых соусов перед отпуском их на раздачу; порционирование соусов с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдение выхода соусов при порционировании; поддержание температуры подачи;</p>	

	<p>Практическое занятие № 17. Приготовление соусов.</p> <p>Приготовление соусов</p> <p>Выбор применения, комбинирование методов приготовления соусов: рациональное использование продуктов, полуфабрикатов с соблюдением температурного и временного режима варки соусов; определение степени готовности соусов; доведение соусов до вкуса, до определенной консистенции; проверка качества готовых соусов перед отпуском их на раздачу;</p> <p>порционирование соусов с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдение выхода соусов при порционировании; поддержание температуры подачи;</p>	2
<p>Тема 2.2. Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Организация процессов приготовления, приготовления и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Методы приготовления блюд и гарниров из овощей, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов; органолептические способы определения готовности;</p> <p>Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп: рассыпчатых каш; вязких и жидких каш, из бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд</p>	12
	<p>Практическое занятие № 18. Приготовление блюд гарниров из отварных и жареных овощей и грибов.</p> <p>Выбор, применение комбинирование различных способов приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - замачивание сушеных; - бланширование; - варка в воде или в молоке; на пару; - припускание в воде, бульоне и собственном соку; - жарка сырых и предварительно отваренных; - приготовление овощных пюре; начинки из грибов; <p>Определение степени готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; доведение до вкуса,</p>	2

	<p>нужной консистенции блюд и гарниров из овощей и грибов; порционирование и творческое оформление.</p> <p>Выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления;</p>	
	<p>2</p> <p>Практическое занятие № 19. Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей и грибов.</p> <p>Выбор, применение комбинирование различных способов приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - замачивание сушеных; - бланширование; - тушение; <p>Определение степени готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; доведение до вкуса, нужной консистенции блюд и гарниров из овощей и грибов; порционирование и творческое оформление.</p> <p>Выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления;</p>	
	<p>2</p> <p>Практическое занятие № 20. Приготовление блюд из запеченных овощей и грибов.</p> <p>Выбор, применение комбинирование различных способов приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - замачивание сушеных; - бланширование; - фарширование, запекание; - Определение степени готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; доведение до вкуса, нужной консистенции блюд и гарниров из овощей и грибов; порционирование и творческое оформление. <p>Выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления;</p>	
	<p>2</p> <p>Практическое занятие № 21. Приготовление горячих блюд и гарниров из круп и бобовых изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Выбор, применение комбинирования различными способами приготовления блюд и гарниров из круп и бобовых изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - замачивание в воде; - бланширование; - варка в воде или в молоке; на пару; 	

	<p>- припускание в воде, бульоне и смеси молока и воды; - приготовление массы из каш, формование, жарка, запекание изделий из каш; - приготовление пюре из бобовых. Определение степени готовности блюд и гарниров из круп, бобовых изделий; Доведение до вкуса, нужной консистенции блюд и гарниров из круп и бобовых изделий;</p>	
<p>Тема 2.3. Приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки и разнообразного ассортимента</p>	<p>Практическое занятие № 22. Приготовление горячих блюд и гарниров из макаронных изделий разнообразного ассортимента. Выбор, применение комбинирования различными способами приготовления блюда гарниров из макаронных изделий - варка в воде или в молоке; - припускание в воде, бульоне и смеси молока и воды; - выкладывание в формы для запекания, запекание подготовленных макаронных изделий; Определение степени готовности блюд и гарниров из макаронных изделий; Доведение до вкуса, нужной консистенции блюд и гарниров из макаронных изделий;</p>	2
	<p>Организация процессов приготовления, приготовления, оформления и подготовка к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. Методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; органолептические способы определения готовности.</p>	8
	<p>Практическое занятие № 23. Приготовление горячих блюд из яиц. Приготовление блюд из яиц: варка яиц в скорлупе (до различной степени готовности) и без (пашот); приготовление на пару; жарка основным способом и с добавлением других ингредиентов в налитной посуде, на плоской поверхности, фарширование, запекание. Проверка качества готовых блюд, порционирование, сервировка и оформление блюд, выдерживание температуры подачи горячих блюд.</p>	2
	<p>Практическое занятие № 24. Приготовление горячих блюд из творога и сыра Приготовление блюд из творога и сыра: жарка основным способом и с добавлением других ингредиентов в налитной посуде, на плоской поверхности, запекание. Проверка качества готовых блюд, порционирование, сервировка и оформление блюд, выдерживание температуры подачи горячих блюд.</p>	2

<p>Тема 2.4. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Практическое занятие № 25. Приготовление горячих блюд из муки изделий Приготовление блюд из муки: приготовление теста и начинки, варка, жарка основным способом запекание. Проверка качества готовых блюд, порционирование, сервировка и оформление блюд, поддержание температуры подачи горячих блюд.</p>	<p>2</p>
	<p>Организация процессов приготовления, приотвешение, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы. Способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении</p>	<p>2</p>
	<p>Практическое занятие № 26. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из отварной и жареной рыбы, нерыбного водного сырья. - варка рыбы порционными кусками в воде или в молоке; на пару - припускание рыбы порционными кусками, - варка креветок, филе кальмаров; - жарка порционными кусками рыбы, основным способом, во фритюре; определение степени готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доведение до вкуса; Проверка качества готовых горячих блюд, порционирование, сервировка и оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья.</p>	<p>2</p>

	<p>Практическое занятие № 27. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из запеченной и тушеной рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <ul style="list-style-type: none"> - фарширование, тушение, запекание с гарниром и без; - определение степени готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доведение до вкуса; <p>Проверка качества готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; порционирование, сервировка и оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья соблюдение выхода при порционировании; выдерживание температуры подачи.</p>	2
	<p>Практическое занятие № 28. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы.</p> <ul style="list-style-type: none"> - жарка изделий из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; <p>определение степени готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбной котлетной массы; доведение до вкуса.</p> <p>Проверка качества готовых горячих блюд из рыбной котлетной массы.</p>	2
<p>Тема 2.5. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента</p>		10
	<p>Организация процессов приготовления, приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента.</p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи.</p> <p>Органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи их сочетаемость с основными продуктами.</p>	2
	<p>Практическое занятие № 29. Приготовление блюд, кулинарных изделий и закусок из отварного и жареного мяса и мясных продуктов</p> <p>Выбор, применение, комбинирование различными способами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из отварного и жареного мяса, мясных продуктов, доведение до</p>	2

	<p>вкуса;</p> <p>Проверка качества готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из отварного и жареного мяса, мясных продуктов. Порционирование, сервировка и оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из отварного и жареного мяса, мясных продуктов.</p> <p>Соблюдение выхода при порционировании; соблюдение температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из отварного и жареного мяса, мясных продуктов.</p>	2
	<p>Практическое занятие № 30. Приготовление блюд, кулинарных изделий и закусок из запеченного и тушеного мяса и мясных продуктов.</p> <p>Выбор, применение, комбинирование различными способами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из запеченного и тушеного мяса, мясных продуктов, доведение до вкуса;</p> <p>Проверка качества готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из запеченного и тушеного мяса, мясных продуктов. Порционирование, сервировка и оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из запеченного и тушеного мяса, мясных продуктов.</p> <p>Соблюдение выхода при порционировании; соблюдение температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из запеченного и тушеного мяса, мясных продуктов.</p>	2
	<p>Практическое занятие № 31. Приготовление блюд, кулинарных изделий и закусок из рубленого мяса.</p> <p>Выбор, применение, комбинирование различными способами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рубленого мяса, доведение до вкуса;</p> <p>Проверка качества готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рубленого мяса. Порционирование, сервировка и оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рубленого мяса.</p> <p>Соблюдение выхода при порционировании; соблюдение температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рубленого мяса.</p>	2
	<p>Практическое занятие № 32. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика, доведение до вкуса;</p> <p>Проверка качества готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Порционирование, сервировка и оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Соблюдение выхода при порционировании; соблюдение температуры подачи горячих блюд,</p>	2

	кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика.
<p>Модуль 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	28
<p>Тема 3.1. Приготовление соусов, салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента</p>	8
	<p>2 Приготовление, подготовка к реализации соусов, салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости. Оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, требования к качеству, температура, органолептические способы определения готовности. Варианты оформления, правила хранения, требования к безопасности хранения</p>
	<p>2 Практическое занятие № 33. Приготовление и оформление соусов, салатных заправок. Подготовка сырья, органолептическая оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; порционирование, доведение до вкуса; Проверка качества готовых соусов, салатных заправок перед отпуском, порционирование сервировка и оформление блюд. Соблюдение выхода при порционировании.</p>
	<p>2 Практическое занятие № 34. Приготовление и оформление салатов из сырых овощей Подготовка сырья, органолептическая оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; порционирование, нарезание, украшение, доведение до вкуса; Проверка качества салатов перед отпуском, порционирование сервировка и оформление блюд. Соблюдение выхода при порционировании; Выдерживание температуры подачи салатов из сырых овощей.</p>

	<p>Практическое занятие № 35. Приготовление и оформление салатов из вареных овощей и винегретов</p> <p>Подготовка сырья, органолептическая оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; порционирование, нарезание, украшение, доведение до вкуса; Проверка качества готовых салатов и винегретов перед отпуском, порционирование сервировка и оформление блюд. Соблюдение выхода при порционировании; Выдерживание температуры подачи салатов из вареных овощей и винегретов.</p>	2
<p>Тема 3.2. Приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>Понятие. Ассортимент бутербродов, холодных закусок. Общие правила приготовления бутербродов, холодных закусок. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок. Температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных видов бутербродов, холодных закусок.</p>	10
	<p>Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>Понятие. Ассортимент бутербродов, холодных закусок. Общие правила приготовления бутербродов, холодных закусок. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок. Температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных видов бутербродов, холодных закусок.</p>	2
	<p>Практическое занятие № 36. Приготовление бутербродов.</p> <p>Подготовка сырья, органолептическая оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; порционирование, нарезание, украшение; Варианты оформления, виды, назначение посуды для подачи, правила хранения, требования к безопасности хранения бутербродов холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	2
	<p>Практическое занятие № 37. Приготовление овощных холодных блюд и закусок.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости взаимозаменяемости; оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд и закусок разнообразного ассортимента. Варианты оформления, виды, назначение посуды для подачи, правила хранения, требования к безопасности хранения холодных закусок разнообразного ассортимента.</p>	2
	<p>Практическое занятие № 38. Приготовление овощных холодных блюд и закусок.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости взаимозаменяемости; оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд и закусок разнообразного ассортимента. Варианты оформления, виды, назначение посуды для подачи, правила хранения, требования к безопасности хранения холодных закусок разнообразного ассортимента.</p>	2

	<p>Практическое занятие № 39. Приготовление блюд и закусок из яиц. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости взаимозаменяемости; оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд и закусок разнообразного ассортимента. Варианты оформления, виды, назначение посуды для подачи, правила хранения, требования к безопасности хранения холодных закусок разнообразного ассортимента.</p>	2
<p>Тема 3.3. Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы разнообразного ассортимента</p>	<p>10</p>	10
	<p>Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы разнообразного ассортимента. Понятие. Ассортимент холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости взаимозаменяемости; оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы разнообразного ассортимента. Методы приготовления, рецептуры, требования к качеству, температура подачи, органолептические способы определения готовности. Варианты оформления, виды, назначение посуды для подачи, правила хранения, требования к безопасности хранения готовых холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы.</p>	2
	<p>Практическое занятие № 40. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. Подготовка сырья, органолептическая оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; организация их хранения в процессе приготовления; выбор, подготовка пряностей, приправ, специй; Проверка качества готовых холодных блюд и закусок перед отпуском, порционирование сервировка и оформление блюд. Соблюдение выхода при порционировании; Выдерживание температуры подачи холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	2

	<p>Практическое занятие № 41. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. Подготовка сырья, органолептическая оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; организация их хранения в процессе приготовления; выбор, подготовка пряностей, приправ, специй; Проверка качества готовых холодных блюд и закусок перед отпуском, порционирование сервировки и оформление блюд. Соблюдение выхода при порционировании; Выдерживание температуры подачи холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	2
	<p>Практическое занятие № 42. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок из мяса.</p> <p>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок из мяса. Подготовка сырья, органолептическая оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; организация их хранения в процессе приготовления; выбор, подготовка пряностей, приправ, специй; Проверка качества готовых холодных блюд и закусок перед отпуском, порционирование сервировки и оформление блюд. Соблюдение выхода при порционировании; Выдерживание температуры подачи холодных блюд и закусок из мяса.</p>	2
<p>Модуль 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практическое занятие № 43. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок из птицы.</p> <p>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок из птицы. Подготовка сырья, органолептическая оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; организация их хранения в процессе приготовления; выбор, подготовка пряностей, приправ, специй; Проверка качества готовых холодных блюд и закусок перед отпуском, порционирование сервировки и оформление блюд. Соблюдение выхода при порционировании; Выдерживание температуры подачи холодных блюд и закусок из птицы.</p>	12

<p>Тема 4.1. Приготовление холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Организация процессов приготовления, приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных десертов, разнообразного ассортимента. Температурный режим и правила приготовления холодных сладких блюд, десертов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ. Техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов для подачи. Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи. Методы сервировки и подачи холодных сладких блюд, десертов. Температура подачи холодных сладких блюд. Требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов.</p>	<p>2</p>
	<p>Практическое занятие № 44. Приготовление желированных холодных блюд, десертов. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления, творческого оформления и подачи блюд и десертов разнообразного ассортимента; Приготовление блюд и десертов с соблюдением температурного и временного режима процессов приготовления. Определение степени готовности холодных желированных блюд, десертов. Доведение холодных сладких блюд, десертов до вкуса, до определенной консистенции. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов.</p>	<p>2</p>
	<p>Практическое занятие № 45. Приготовление холодных сладких блюд, десертов. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления, творческого оформления и подачи холодных сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента. Приготовление холодных сладких блюд и десертов с соблюдением температурного и временного режима процессов приготовления. Определение степени готовности холодных сладких блюд, десертов. Доведение холодных сладких блюд, десертов до вкуса, до определенной консистенции. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов. Соблюдение выхода холодных сладких блюд, десертов при их порционировании.</p>	<p>2</p>
	<p>Организация процессов приготовления, приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих десертов, разнообразного ассортимента. Температурный режим и правила приготовления горячих сладких блюд, десертов. Техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов для подачи. Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, Методы сервировки и подачи горячих сладких блюд, десертов. Температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов.</p>	<p>2</p>

	<p>Практическое занятие № 46. Приготовление горячих сладких блюд, десертов. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления, творческого оформления и подачи блюд и десертов разнообразного ассортимента; Приготовление блюд и десертов с соблюдением температурного и временного режима процессов приготовления. Определение степени готовности горячих сладких блюд, десертов. Доведение горячих сладких блюд, десертов до вкуса, до определенной консистенции. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов. Соблюдение выхода горячих сладких блюд, десертов при их порционировании.</p>	2
	<p>Практическое занятие № 47. Приготовление горячих сладких блюд, десертов. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления, творческого оформления и подачи блюд и десертов разнообразного ассортимента; Приготовление блюд и десертов с соблюдением температурного и временного режима процессов приготовления. Определение степени готовности горячих сладких блюд, десертов. Доведение горячих сладких блюд, десертов до вкуса, до определенной консистенции. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов. Соблюдение выхода горячих сладких блюд, десертов при их порционировании.</p>	2
Квалификационный экзамен		8
Проверка теоретических знаний: тестирование		2
Практическая квалификационная работа по профессии: «Повар»		6

3. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
Аудитория	Лекции	Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).
Компьютерный класс	зачет, тестирование	Компьютеры, обучающие тренажеры, программное обеспечение
Учебные кабинеты и технического оснащения и организации рабочего места, технологии кулинарного и кондитерского производства, Учебная кухня-ресторан	практические работы, демонстрационный экзамен	<p>Основное и вспомогательное технологическое оборудование:</p> <p>Весы настольные электронные;</p> <p>Пароконвектомат;</p> <p>Жарочный шкаф;</p> <p>Микроволновая печь;</p> <p>Расстоечный шкаф;</p> <p>Плита электрическая;</p> <p>Фритюрница;</p> <p>Электрогриль (жарочная поверхность);</p> <p>Шкаф холодильный;</p> <p>Шкаф морозильный;</p> <p>Шкаф шоковой заморозки;</p> <p>Льдогенератор;</p> <p>Тестораскаточная машина;</p> <p>Планетарный миксер;</p> <p>Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);</p> <p>Мясорубка;</p> <p>Овощерезка или процессор кухонный;</p> <p>Слайсер;</p> <p>Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;</p> <p>Миксер для коктейлей;</p> <p>Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);</p> <p>Машина для вакуумной упаковки;</p>

		<p>Кофемолка; Газовая горелка (для карамелизации); Набор инструментов для карвинга; Овоскоп; Нитраттестер; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная.</p>
--	--	---

3.2. Использование наглядных пособий и других учебных материалов при реализации программы

1. Фонд оценочных средств
2. Рабочая тетрадь
3. Методические материалы для преподавателей
4. Мультимедийные презентации к лекционным и практическим занятиям.
5. Федеральная нормативно-правовая документация (приказы, положения, инструктивные письма, стандарты).
6. Локальная нормативно-правовая документация (положения, рабочие учебные планы, рабочие программы).

3.3 Кадровые условия реализации программы

Реализация основной программы профессионального обучения обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области указанной профессиональной деятельности, (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки не реже 1 раза в 3 года.

3.4. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.4.1. Основные источники:

1. Дубровская, Н. И., Чубасова Е. В. Приготовление супов и соусов [Текст]: учебник для студ. учреждений СПО / Н. И. Дубровская. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 176 с
2. Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы [Текст]: учебник для студ. учреждений СПО / Т. А. Качурина – 2 е изд. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 160 с.
3. Самородова, И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы [Текст] : учебное пособие для студ. учреждений СПО / И. П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 128 с.
4. Семичева Г.П. Приготовления, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Г. П. Семичева 2 –е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2018 – 240с.
ISBN: 978-5-4468-6239-9
5. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:

учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ А.В. Сеницына, Е.И. Соколова – 2-е изд., стер. М: Издательский центр «Академия», 2018г. – 304 с., [16] с цв. вкл

6. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учебное пособие для студ. учреждений СПО / Т. Ю. Шитякова, Т. А. Качурина, Т. А. Сопачева. – 2 е изд., стер. - М.: ИЦ «Академия», 2018. – 176 с.

3.4.2. Нормативная литература:

1. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования /Н.Э. Харченко/ - 10-е изд. – М: Издательский центр «Академия», 2017 – 512 с. ISBN 978-5-4468-3916-2
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/ Авт. – сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко М: «ИКТЦ «ЛАДА», К.: «Издательство «Арий», 2006, - 680 с.

3.4.3. Дополнительные источники:

1. Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 208 с.

3.4.4 Интернет-источники:

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
2. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
3. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
4. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
5. <http://www.pitportal.ru/>
6. <http://www.gastronom.ru>
7. <http://www.restoranoff.ru>
8. <http://www.frio.ru>
9. <http://kuking.net>
10. <http://lacucinaitaliana.ru>
11. <http://supercook.ru>

3.4.5 Из системы КОНСУЛЬТАНТ +

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.-III, 12 с.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

3.4.6. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Реализация основной программы профессионального обучения сопровождается проведением промежуточной аттестации обучающихся в форме выполнения тестовых заданий в виде зачета по завершению раздела.

Оценка качества освоения программы осуществляется итоговой аттестационной комиссией в виде квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональном стандарте

5. РУКОВОДИТЕЛЬ И СОСТАВИТЕЛИ ПРОГРАММЫ

Автор(ы)/составители:

1. Каюмова Гельфия Абдрахимовна, преподаватель спецдисциплин Шумерлинского политехнического техникума;
2. Волкова Людмила Васильевна, мастер производственного обучения Шумерлинского политехнического техникума;
3. Николаева Мария Николаевна, руководитель Центра опережающей профессиональной подготовки Чувашской Республики;