

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТАМБОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
Тамбовское областное государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Аграрно-промышленный колледж»

Согласовано:



2021г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ТОГАПОУ  
«Аграрно-  
промышленный колледж»



А.А.Злобин

2021г.

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**  
профессионального обучения (профессиональной подготовки)  
по профессии рабочего

**16675 «Повар»**

*(продолжительность обучения – 3 мес./452 часа)*

2021 г.

Организация-разработчик: ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»

Разработчики:

Суслина А.В.– преподаватель специальных дисциплин

**Эксперты:**

**Внутренняя экспертиза**

Техническая экспертиза: Горбунова Т.Н., мастер производственного обучения ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж».

Содержательная экспертиза: Меньшикова Ю.А., мастер производственного обучения ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж».

Образовательная программа разработана в соответствии с Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих (ЕТКС) (для тарификации работ, присвоения квалификационных разрядов рабочим, а также для составления программ по подготовке и повышению квалификации рабочих во всех отраслях и сферах деятельности).

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Аннотация программы	2
2. Учебный план	8
3. Календарный учебный график	
4. Рабочие программы дисциплин (модулей)	10

**1. Аннотация программы**  
профессионального обучения (профессиональной подготовки)  
16675 «Повар»

**Статус обучающихся:** слушатели.

**Срок обучения:** 452 часа

**Форма обучения:** очная

**Квалификация** – «Повар», 3-го разряда;

**Режим занятий:** до 40 час. в неделю

**Выдаваемый документ** – свидетельство о профессии рабочего, должности служащего

**Форма итоговой аттестации** – КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН

**Нормативно-правовая база:**

- Федеральный закон от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минпросвещения России от 26 августа 2020г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)
- Профессионального стандарта "Повар". УТВЕРЖДЕН приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 № 610н.

**2. Пояснительная записка:**

Основная образовательная программа профессионального обучения (профессиональной подготовки) по профессии 16675 «Повар» разработана в соответствии с Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий (ЕТКС), Трудовым Кодексом РФ, Профессионального стандарта "Повар". УТВЕРЖДЕН приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 № 610н. Общие сведения. Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания. 33.011.

Образовательная программа включает в себя планируемые результаты обучения, календарный учебный график, учебный план, рабочие программы учебных дисциплин (модулей), практик, оценочные и методические материалы, содержание практической части квалификационного экзамена.

**3. Планируемые результаты обучения:**

Обучающийся, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими профессиональными компетенциями:

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, напитков 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, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

Рабочий по профессии 16675 «Повар» 3-го разряда **должен знать:**

- требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
- видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;
- требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов
- ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;
- правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных

**Повар 3-го разряда должен уметь:**

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- распознавать недоброкачественные продукты;
- выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
- проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов
- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- своевременно оформлять заявку на склад;
- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

УТВЕРЖДАЮ  
 Директор ГОГАПОУ  
 «Аграрно-промышленный колледж»  
 А.А.Злобин



**2. Учебный план  
 профессиональной подготовки по профессии рабочего  
 16675 «Повар»**

Дисциплины (предметы)	Кол-во часов	ТЕОРЕТИЧ.ОБУЧЕНИЕ			Форма промеж. аттестации
		Всего Час.	Теор.	ЛПЗ	
<b>1. Теоретическое обучение</b>					
<b>1.1 Экономический курс</b>	<b>20</b>				
1.1.1. Основы предпринимательства	20	20	20	-	Зачет
<b>1.2. Теоретические основы профессиональной деятельности</b>	<b>30</b>				
1.2.1 Калькуляция и учет	6	6	6	-	Зачет
1.2.2. Организация производства	4	4	4	-	Зачет
1.2.3. Оборудование предприятий общественного питания	20	20	20	-	Зачет
<b>1.3. Специальный курс</b>	<b>104</b>				
1.3.1. Кулинария	92	92	92	-	Зачет
1.3.2. Товароведение пищевых продуктов	6	6	6	-	Зачет
1.3.3. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	6	6	6	-	Зачет
<b>Итого теории:</b>	<b>154</b>	154			
<b>Практики</b>					
Учебная практика	60	60	-	60	Зачет
Производственная практика	220	220	-	220	Зачет
<b>Итого практики:</b>	<b>280</b>	<b>280</b>			
Консультации	10	10			
<b>Итоговая аттестация</b>	<b>8</b>	<b>8</b>			квалификационный экзамен
<b>Всего</b>	<b>478</b>	<b>478</b>	<b>201</b>	<b>41</b>	

По окончании обучения проводится итоговая аттестация по проверке теоретических знаний и практических навыков обучающихся. По результатам экзамена, на основании протокола квалификационной комиссии, обучаемому присваивается квалификация (профессия), разряд и выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего. Квалификационная комиссия формируется приказом руководителя организации, проводящей обучение. В состав квалификационной комиссии по согласованию включаются ведущие преподаватели, мастера производственного обучения и представитель работодателя.

УТВЕРЖДАЮ  
 Директор ТОГАПОУ  
 «Аграрно-промышленный колледж»  
 А.А.Злобин



### 3. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК профессиональной подготовки по профессии рабочего 16675 «Повар»

Дисциплины (предметы)	Кол-во часов	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	ИТОГО:
		неделя												
<b>Теоретическое обучение</b>														
1.1.1. Основы предпринимательства	20	6	4	6	4									20
1.2.1 Калькуляция и учет	6		2	2	2									6
1.2.2. Организация производства	4	2		2										4
1.2.3. Оборудование предприятий общественного питания	20	4	6	4	6									20
1.3.1. Кулинария	92	24	24	22	20									92
1.3.2. Товароведение пищевых продуктов	6	2	2	2										6
1.3.3. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	6	2	2	2										6
УП	60				8	40	12							60
ПП	220						28	40	40	40	40	32		220
Консультации	10											8	2	10
<b>Итоговая аттестация</b>	<b>8</b>												8	<b>8</b>
<b>Всего</b>	<b>452</b>	<b>40</b>	<b>10</b>	<b>452</b>										

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Основы предпринимательства**  
профессионального обучения (профессиональной подготовки)  
по профессии рабочего  
**16675 «Повар»**

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией

ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»

Председатель \_\_\_\_\_/Федотова Е.В./

Протокол № от «11» марта 2021г.

Организация-разработчик: ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»

Разработчики:

Суслина А.В.– преподаватель специальных дисциплин

**Эксперты:**

**Внутренняя экспертиза**

Техническая экспертиза: Горбунова Т.Н., мастер производственного обучения ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж».

Содержательная экспертиза: Меньшикова Ю.А., мастер производственного обучения ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж».

Основная образовательная программа профессионального обучения (профессиональной подготовки) по профессии 16675 «Повар» разработана в соответствии с Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий (ЕТКС), Трудовым Кодексом РФ, Профессионального стандарта "Повар". УТВЕРЖДЕН приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 № 610н. Общие сведения. Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания. 33.011.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 5. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Основы предпринимательства»

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы профессионального обучения (профессиональной подготовки) по профессии рабочего 16675 «Повар».

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен *уметь*:

- рассчитывать коэффициент рыночной активности;
- рассчитать метод рентабельности инвестиций;
- определить сумму налогов;
- определить последствия снижения цены.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен *знать*:

- содержание и современные формы предпринимательства;
- виды предпринимательской деятельности;
- организацию и развитие собственного дела
- механизм функционирования предприятий различных организационно-правовых форм;
- риск в деятельности предпринимателя;
- конкуренцию предпринимателей и предпринимательскую тайну;
- взаимодействие предпринимателей с кредитными организациями;
- культуру предпринимательства;
- налогообложение предпринимательской деятельности.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	20
<i>Самостоятельная работа</i>	-
в том числе:	
теоретическое обучение	20
лабораторные работы	Не предусмотрено
практические занятия	Не предусмотрено
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме зачета</b>	<b>Проводится на последнем занятии дисциплины</b>

## 2.2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ и ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Наименование разделов и тем	№ урока	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
<b>1</b>		<b>2</b>	<b>3</b>
<b>Тема 1 Содержание и современные формы предпринимательства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2
	1	Содержание и современные формы предпринимательства Основные сферы предпринимательской деятельности. Цели и функции предпринимательства. Условия развития предпринимательства.	
<b>Тема 2 Виды предпринимательской деятельности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2
	2	Виды предпринимательской деятельности Понятие об индивидуальной предпринимательской деятельности. Определение малого предпринимательства и его критерии в России. Субъекты малого предпринимательства. Значение и задачи малого предприятия. Плюсы и минусы малого предпринимательства. Развитие малого предпринимательства. Государственная поддержка малого предпринимательства.	
<b>Тема 3 Организация и развитие собственного дела</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		6
	3	Организацию и развитие собственного дела Этапы создания собственного дела. Порядок создания нового предприятия. Франчайзинг, его сущность, преимущества и недостатки. Назначение венчурного капитала и селенговых операций. Отношения с партнерами. Взаимоотношения с клиентами.	
	4		
	5		
<b>Тема 4 Механизм функционирования предприятий различных организационно-правовых форм</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		4
	6 7	Механизм функционирования предприятий различных организационно-правовых форм Факторы, влияющие на выбор организационно-правовой формы предприятия. Экономические условия, определяющие деятельность фирмы... Основные показатели деятельности фирмы	
<b>Тема 5 Риск в деятельности предпринимателя</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2
	8	Риск в деятельности предпринимателя Пути и методы снижения риска в деятельности предпринимательства Банкротство предприятий	
<b>Тема 6 Конкуренция предпринимателей и предпринимательская тайна</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		4
	9 10	Конкуренция предпринимателей и предпринимательская тайна	
		Конкуренция и конкурентоспособность, конкурентные преимущества. Формирование стратегии повышения конкурентоспособности. Реклама.	
	<b>Дифференцированный зачет</b>		
	<b>Всего:</b>		<b>20</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие помещения:

Учебный кабинет, оснащенный оборудованием:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся;
- компьютер и мультимедийная установка;
- электронно-методическое обеспечение;

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе.

##### 3.2.1 Печатные издания

1. Киреев А. Экономика 10-11 класс. Базовый уровень. - Вита-Пресс, 2013.
2. Киреев А. Универсальная рабочая тетрадь по экономике 10-11 класс.- Вита-Пресс, 2013
3. Грибов В.Д. Экономика организации. - М.: Кнорус, 2015.

##### 3.2.2. Электронные издания:

1. Чечевицина Л. Н. Экономика организации.- М.: Ростов н/Д: Феникс, 2016. - CD
2. Драчёва И.В. Менеджмент.- М.: Академия, 2016
1. Драчёва И.В. Менеджмент. Практикум - М.: Академия, 2016. - CD
2. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.]/-М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).  
[http://kodeks.systecs.ru/tk\\_rf/](http://kodeks.systecs.ru/tk_rf/)
3. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – ( кодексы Российской Федерации). [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_5142/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_5142/)
4. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. М.: ЭЛИТ, 2016- 880с. (кодексы Российской Федерации).  
[http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_19671/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_19671/)
5. Российская Федерация. Законы. Федеральный закон "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" от 24.07.2007 N 209-ФЗ (действующая редакция, 2016г) <http://www.consultant.ru>
6. [http:// www.Management-Portal.ru](http://www.Management-Portal.ru) – справочная система
7. [http:// www.Economy.gov.ru](http://www.Economy.gov.ru)
8. [http:// www.Minfin.ru](http://www.Minfin.ru) - сайт Министерства финансов РФ
9. <http://www.aup.ru> – административно-управленческий портал
10. Федеральный образовательный портал «Экономика, Социология, Менеджмент» <http://ecsocman.edu.ru/>

##### 3.2.3. Дополнительные источники (печатные издания)

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для СПО / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 390 с.  
<https://www.biblio-online.ru/viewer/3854307A-CC01-4C5E-BB56-00D59CVC3546#page/1>
2. Драчева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов М.: Издательский центр «Академия»,2010. – 304 с.

3. Сафронов Н.А. Экономика организации. - Магистр, 2011 .

1. Драчева Е.Л. Менеджмент. Практикум. – М.: Издательский центр «Академия», 2010.

2. А. Н. Чаплина Менеджмент: Вопросы и ответы. – М.:, 2004.-Режим доступа: <http://log-in.ru/books/mededzhment-v-voprosakh-i-otvetakh-chaplina-a-n-menedzhment/#read>

4. Володько В.Ф. Основы менеджмента. - Минск: БГПУ, 2010

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;</li> <li>– принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;</li> <li>– виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),</li> <li>– сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;</li> <li>– классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;</li> <li>– цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;</li> <li>– этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;</li> <li>– факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);</li> <li>– функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;</li> <li>-виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;</li> <li>– понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;</li> <li>– понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</li> <li>– источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц,</li> <li>– учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;</li> <li>– понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения,</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; -тестирования;</p> <p>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования</p>

<p>методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-требования к реализации продукции общественного питания;</li> <li>-количественный и качественный состав персонала организации;</li> <li>-показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;</li> <li>– формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;</li> <li>– состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;</li> <li>– механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;</li> <li>– основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;</li> <li>– понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;</li> <li>– сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;</li> <li>– налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;</li> <li>– понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;</li> <li>– сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</li> <li>– стили управления;</li> <li>– способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала</li> <li>– правила делового общения в коллективе;</li> <li>– сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;</li> <li>– понятие сегментация рынка;</li> <li>– методы проведения маркетинговых исследований;</li> <li>– понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);</li> <li>– организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.</li> </ul>		
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;</li> <li>– рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;</li> <li>– анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;</li> <li>– рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;</li> <li>– проводить инвентаризацию на предприятиях питания;</li> <li>– пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- оценка заданий для самостоятельной работы,</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</li> </ul>

<p>опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов</li> <li>– анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;</li> <li>– вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;</li> <li>– калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;</li> <li>– рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,</li> <li>– рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;</li> <li>– планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;</li> <li>– выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;</li> <li>– управлять конфликтами и стрессами в организации;</li> <li>– применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;</li> <li>– анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;</li> <li>– составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса</li> <li>– анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;</li> <li>– прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;</li> <li>– анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;</li> <li>– грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);</li> <li>– проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса</li> </ul>		
---	--	--

## 5. Контрольно-оценочные средства

Формой аттестации по дисциплине Основы экономических знаний является ЗАЧЕТ.

Вопросы для зачета:

### **Что такое экономика, экономическая культура. Методы экономической науки.**

Основы хозяйственной жизни человечества. Понятие об экономической системе. Традиционная и командная экономические системы.

Рыночная и смешанная экономические системы.

Основы экономического анализа и принятия решений. Маржинальный принцип принятия экономических решений.

Что такое спрос.

Эластичность спроса.

От чего зависит предложение товаров.

Эластичность предложения и факторы ее формирования.

Формирование рыночных цен. Рыночное равновесие.

Причины и следствия нарушения рыночного равновесия.

Рынок на практике.

Причины возникновения и формы денег.

Функции денег в современной экономике.

Факторы формирования величины денежной массы.

### **Причины появления и виды банков.**

Принципы кредитования. Банки и структура денежной массы.

Роль Центрального банка в регулировании кредитно-денежной системы страны.

Как банки создают деньги. Кредитная эмиссия.

Причины и виды инфляции

Социальные последствия инфляции

Экономическая природа рынка труда

Спрос на услуги труда

Предложение труда

### **Что такое заработная плата и от чего она зависит**

Причины и виды конфликтов на рынке труда. Профсоюзы на рынке труда.

Социальные факторы формирования заработной платы

Причины и виды безработицы

Полная занятость и методы сокращения безработицы

Фирма. Роль фирм в экономике. Цели деятельности фирм.

Организационно-правовые формы фирм

Экономический подход к понятиям издержек и прибыли.

Понятие о средних и предельных издержках.

Влияние конкуренции на деятельность фирм.

Методы антимонопольного регулирования.

Предприниматель и создание успешного бизнеса

Основные организационные формы бизнеса

Ведение бизнеса.

Менеджмент. Маркетинг.

Деловая среда бизнеса

Потребности и полезность. Предельная полезность.

### **Рациональный потребитель. Защита прав потребителя.**

Семейный бюджет. Доходы и расходы семей

Влияние инфляции на семейную экономику

Неравенство доходов и его последствия

Роль государства как защитника экономических свобод. Слабости рынка.

Внешние эффекты и общественные блага.

Макроэкономическое равновесие

Измерение результатов экономической деятельности страны.

Номинальный и реальный ВВП.

Фискальная политика

Монетарная политика

Налоги как источник доходов государства.

Принципы и методы налогообложения.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Калькуляция и учет**  
профессионального обучения (профессиональной подготовки)  
по профессии рабочего  
**16675 «Повар»**

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией

ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»

Председатель \_\_\_\_\_/Федотова Е.В./

Протокол № от «11» марта 2021г.

Организация-разработчик: ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»

Разработчики:

Суслина А.В.– преподаватель специальных дисциплин

**Эксперты:**

**Внутренняя экспертиза**

Техническая экспертиза: Горбунова Т.Н., мастер производственного обучения ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж».

Содержательная экспертиза: Меньшикова Ю.А., мастер производственного обучения ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж».

Основная образовательная программа профессионального обучения (профессиональной подготовки) по профессии 16675 «Повар» разработана в соответствии с Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий (ЕТКС), Трудовым Кодексом РФ, Профессионального стандарта "Повар". УТВЕРЖДЕН приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 № 610н. Общие сведения. Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания. 33.011.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 5. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА**

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **«Калькуляция и учет»**

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы профессионального обучения (профессиональной подготовки) по профессии рабочего 16675 «Повар».

### **1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

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

- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,
- оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;
- составлять товарный отчет за день;
- определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;
- составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;
- рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;
- участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;
- пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;
- принимать оплату наличными деньгами;
- принимать и оформлять безналичные платежи;
- составлять отчеты по платежам.;

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

1. виды учета, требования, предъявляемые к учету;
2. задачи бухгалтерского учета;
3. предмет и метод бухгалтерского учета;
4. элементы бухгалтерского учета;
5. принципы и формы организации бухгалтерского учета
6. особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
7. основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;
8. формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;
9. требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;
10. права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;
11. понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;
12. понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.
13. сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;
14. правила документального оформления движения материальных ценностей;
15. источники поступления продуктов и тары;
16. правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами,
17. реализованных и отпущенных товаров;
18. методику осуществления контроля за товарными запасами;
19. понятие и виды товарных потерь, методику их списания;
20. методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;

21. понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;
22. порядок оформления и учета доверенностей;
23. ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;
24. правила торговли;
25. виды оплаты по платежам;
26. виды и правила осуществления кассовых операций;
27. правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;
28. правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	6
<i>Самостоятельная работа</i>	-
в том числе:	
теоретическое обучение	6
лабораторные работы	Не предусмотрено
практические занятия	Не предусмотрено
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме зачета</b>	<b>Проводится на последнем занятии дисциплины</b>

## 2.2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ и ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Наименование разделов и тем	№ урока	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов
1	2	3	4
Тема 1. Общая характеристика.	1	Содержание учебного материала	1
		Предмет и метод бухгалтерского учета. Хозяйственная деятельность предприятия общественного питания. Организация бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания. Основные нормативные документы, определяющие порядок организации и ведения бухгалтерского учета	1
Тема 2. Документы учета	1	Содержание учебного материала	1
		Понятие о документах. Назначение бухгалтерских документов. Реквизиты, заполняемые в документах. Требования, предъявляемые к оформлению документов. Способы исправления ошибок в документах. Правила хранения документов	1
Тема 3. Торговые вычисления	2	Содержание учебного материала	1
		Роль вычислительной техники в совершенствовании вычислительных работ, повышении производительности труда при их выполнении. Калькуляторы, их использование в практике работы предприятий общественного питания. Вычисление процентной суммы и процентной таксы, нахождение средних величин, нахождение средневзвешенной цены, определение потребности в сырье, отходов и потерь при хранении, транспортировке и ведении технологического процесса, процентные вычисления	1
Тема 4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий	2	Содержание учебного материала	1
		Построение, структура сборника рецептов блюд и кулинарных изделий. Нормы вложения массой брутто и нетто. Варианты закладки. Сезонные корректировки закладки сырья. Таблицы для дополнительных расчетов закладки сырья. Выход готовых блюд и кулинарных изделий	1
Тема 5. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания	3	Содержание учебного материала	1
		Понятие цены. Виды цен, применяемых в общественном питании. Торговая наценка, ее назначение и порядок установления. Калькуляция, назначение, заполнение, срок действия. Корректировка цен в калькуляционной карточке План-меню, меню, продажные цены. Порядок определения цен на товары и полуфабрикаты. Расчет продажных цен на кулинарную продукцию Наряд-заказ, порядок составления. Расчет продажных цен на мучные и кондитерские изделия	1
Тема 6. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания	3	Содержание учебного материала	1
		Задачи организации бухгалтерского учета в кладовых П.О.П.. материальная ответственность и ее документальное оформление. Источники поступления продуктов и тары. Порядок оформления доверенностей. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой. Ведение товарной книги. Учет тары. Товарные потери и порядок их списания. Отчетность материально – ответственных лиц. Порядок проведения инвентаризации	1
<b>Всего</b>			<b>6</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие помещения:

Учебный кабинет, оснащенный оборудованием:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся;
- компьютер и мультимедийная установка;
- электронно-методическое обеспечение;

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе.

#### Нормативные документы:

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 25 апр. 2016 г.]. – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).
3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. – М.: ЭЛИТ, 2016. – 880 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. ГОСТ Р 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"

#### Основная литература:

10. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М.Бурдюгова, А.В. Колесова.- 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с.
11. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2015.-176с.

#### Электронные издания:

12. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_122855/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/)
13. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей"
14. [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_305/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/)

15. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)
16. [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_2594/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/)  
Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств"[http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_7152/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/)
- Правила продажи отдельных видов товаров (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.  
[http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila\\_roznichnoj\\_torgovli/](http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli/)
- Правила розничной торговли текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.  
[http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila\\_roznichnoj\\_torgovli/](http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli/)

#### Дополнительные источники

17. Быстров С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса: учебное пособие/ Быстров С.А. – М.: Форум, 2017. - 464с.
18. Ефимова О.П. Экономика общественного питания: учеб. пособие для вузов / О.П. Ефимова; Под ред. Н.И. Кабушкина. - 6-е изд., испр. - Мн.: Новое знание, 2018. - 348с.
19. Перетятко Т.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учебно-практическое пособие. - 6-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и КО», 2015. - 232 с.

#### Интернет-ресурсы

20. <http://economy.gov.ru>
21. <http://www.consultant.ru>

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Формы и методы оценки</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- виды учета, требования, предъявляемые к учету;</li> <li>- задачи бухгалтерского учета;</li> <li>- предмет и метод бухгалтерского учета;</li> <li>- элементы бухгалтерского учета;</li> <li>- принципы и формы организации бухгалтерского учета</li> <li>- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;</li> <li>- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;</li> <li>- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;</li> <li>- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;</li> <li>- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;</li> <li>- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;</li> <li>- Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.</li> </ul>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p> <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов</i></p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменных/устных ответов,</li> <li>- тестирования.</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;</li> <li>-правила документального оформления движения материальных ценностей;</li> <li>- источники поступления продуктов и тары;</li> <li>-правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;</li> <li>-методику осуществления контроля за товарными запасами;</li> <li>-понятие и виды товарных потерь, методику их списания;</li> <li>-методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;</li> <li>- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;</li> <li>- порядок оформления и учета доверенностей;</li> <li>- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;</li> <li>- правила торговли;</li> <li>- виды оплаты по платежам;</li> <li>- виды и правила осуществления кассовых операций;</li> <li>- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;</li> <li>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,</li> <li>-оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</li> <li>-составлять товарный отчет за день;</li> <li>-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</li> <li>- составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;</li> <li>-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</li> <li>-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</li> <li>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</li> <li>-принимать оплату наличными деньгами;</li> <li>-принимать и оформлять безналичные платежи;</li> <li>-составлять отчеты по платежам</li> </ul>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность расчетов</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям НДС и т.д.</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность расчетов</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов действий и т.д.</i></p> <p><i>Правильное выполнение заданий в полном объеме</i></p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> </ul> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</li> </ul>

## 5. Контрольно-оценочные средства

Формой аттестации по дисциплине Калькуляция и учет является ЗАЧЕТ.

Задания для зачета:

### Вариант № 1.

**Задание № 1. Ответить на вопросы.**

**1. Дать определение понятию « Торговая наценка – это.....**

- а) часть розничной цены товара предназначенной для возмещения расходов;
- б) добавленная стоимость к покупным товарам, для возмещения расходов и получения прибыли;
- в) добавленная стоимость к продажной цене, предназначенной для возмещения убытков.

**2. Какие формы ответственности используют в общественном питании:**

- а) административная;
- б) общественная;
- в) материальная.

**3. Кем составляется и подписывается план – меню:**

- а) заведующей и директором;
- б) заведующей и калькулятором;
- в) директором и бухгалтерией.

**4) Какой документ используют для расчета и образования цены на продукцию производства:**

- а) авансовый отчет;
- б) план – меню;
- в) калькуляционная карточка.

**5). Какими техническими справочниками пользуются для расчета цен на мучные и кондитерские изделия:**

- а) таблицы кондиций сырья;
- б) технологические карты;
- в) Сборник рецептур мучных и кондитерских изделий.

**6) Назовите размер предельной наценки на собственную продукцию предприятий при учебных заведениях:**

- а) 25%;
- б) 32%;
- в) 20%.

**7). Условия заключение договора о материальной ответственности.**

- а) между администрацией и сторожем,
- б) между администрацией и заведующей столовой,
- в) между администрацией и техническим персоналом.

**8) На какую норму дан выход супов в Сборнике рецептур:**

- а) 10л;
- б) 1л;
- в) 500гр.

**9) Как формируется в калькуляционной карточке колонка «Сумма в руб. коп»:**

- а) норма продуктов умножается на цену за кг;
- б) норма продуктов делится на цену за кг;
- в) норма продуктов вычитается из цены за кг.

**10) В каких единицах измерения даны закладки продуктов в Сборнике рецептур:**

- а) в литрах;
- б) в килограммах;
- в) в граммах.

**Задание № 2.** . Произведите расчет продуктов (брутто, нетто), необходимых для приготовления 30 порций блюда салат «Коктейль» рыбный , выход 1 порции – 150г.

**Задание № 3.** Составить калькуляционную карту на Запеканку из творога, учитывая следующие данные:

Творог-170 рублей, крупа манная-25 рублей, сахар-76 рублей, яйцо-6 рублей, маргарин -176 рублей, сухари-155 рублей, сметана 120 рублей.

Критерии оценивания.

При правильном и полном выполнении заданий №1,2,3 выставляется оценка « 5»

При правильном но не полном выполнении заданий №1,2,3 выставляется оценка «4»

При правильном выполнении одного из заданий выставляется оценка «3»

При неправильном выполнении ни одного из заданий выставляется оценка «2»

## Вариант № 2.

### Задание № 1. Ответить на вопросы.

**1.) Торговая наценка в общественном питании должна быть :**

- а) больше торговой надбавки торговли;
- б) меньше торговой надбавки торговли;
- в) равна торговой надбавки торговли.

**2) Как определяется продажная стоимость продукции?**

- а) общая стоимость сырья + торговая наценка + наценка общественного питания;
- б) Общая стоимость сырья + торговая наценка;
- в) общая стоимость сырья + наценка общественного питания.

**3) Назовите документ по которому устанавливаются нормы вложения сырья каждого блюда:**

- а) по меню для потребителей,
- б) по Сборнику рецептов;
- в) по плану - меню.

**4) Укажите подписи лиц утверждающих план – меню на приготовление продукции:**

- а) директор и заведующая;
- б) директор и бухгалтер;
- в) заведующая и повара.

**5) Каким документом оформляются получение продуктов со склада:**

- а) транспортной накладной;
- б) наряд – заказом;
- в) требованием – накладной.

**6) Охарактеризуйте понятие «инвентаризация»**

- а) проверка и контроль сохранности материальных ценностей;
- б) письменное свидетельство о совершении хозяйственной операции;
- в) учет наличия материальных ценностей

**7) В каких единицах измерения даны закладки продуктов в Сборнике рецептов:**

- а) в литрах;
- б) в килограммах;
- в) в граммах.

**8) Назовите цель составления плана – меню:**

- а) сосчитать выручку;
- б) рассчитать потребность в продуктах;
- в) заказать продукты поставщикам.

**9) Как производится расчет по графе « Сумма» в калькуляционной карточке при определении продажной цены изделия или блюда?**

- а) суммируют показатель сырья и его стоимость;
- б) делят показатель сырья на его стоимость;
- в) умножают норму сырья на его стоимость.

**10) Какой графой Сборника рецептов пользуются повара овощного цеха?**

- а) брутто;
- б) нетто;
- в) « всего» продуктов.

**Задание № 2.** Рассчитайте необходимое количество продуктов (брутто, нетто) для приготовления 150 порций салата мясного, с выходом 125 грамм . Используемое сырье - говядина.

**Задание № 3.** Составить калькуляционную карту блюда окрошка овощная на кефире учитывая следующие данные: Кефир- 70 рублей, Картофель -45 рублей, Морковь-46 рублей, яйцо-6 рублей, лук зеленый -176 рублей, редис -59 рублей, огурцы свежие- 120 рублей, сахар-70 рублей.

Критерии оценивания.

При правильном и полном выполнении заданий №1,2,3 выставляется оценка « 5»

При правильном но не полном выполнении заданий №1,2,3 выставляется оценка «4»

При правильном выполнении одного из заданий выставляется оценка «3»

При неправильном выполнении ни одного из заданий выставляется оценка «2»

**Ответы к тесту:**

**ВАРИАНТ № 1.**

- 1) б
- 2) в
- 3) а
- 4) в
- 5) в
- 6) а
- 7) б
- 8) б
- 9) а
- 10) в

**ВАРИАНТ № 2**

- 1) а
- 2) а
- 3) б
- 4) а
- 5) в
- 6) в
- 7) в
- 8) б
- 9) в
- 10) а

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Организация производства**  
профессионального обучения (профессиональной подготовки)  
по профессии рабочего  
**16675 «Повар»**

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией

ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»

Председатель \_\_\_\_\_/Федотова Е.В./

Протокол № от «11» марта 2021г.

Организация-разработчик: ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»

Разработчики:

Суслина А.В.– преподаватель специальных дисциплин

**Эксперты:**

**Внутренняя экспертиза**

Техническая экспертиза: Горбунова Т.Н., мастер производственного обучения ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж».

Содержательная экспертиза: Меньшикова Ю.А., мастер производственного обучения ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж».

Основная образовательная программа профессионального обучения (профессиональной подготовки) по профессии 16675 «Повар» разработана в соответствии с Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий (ЕТКС), Трудовым Кодексом РФ, Профессионального стандарта "Повар". УТВЕРЖДЕН приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 № 610н. Общие сведения. Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания. 33.011.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 5. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Организация производства»

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы профессионального обучения (профессиональной подготовки) по профессии рабочего 16675 «Повар».

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Умения:	Знания:
организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	4
<i>Самостоятельная работа</i>	-
в том числе:	
теоретическое обучение	4
лабораторные работы	Не предусмотрено
практические занятия	Не предусмотрено
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме зачета</b>	<b>Проводится на последнем занятии дисциплины</b>

## 2.2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ и ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>№ урока</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объем в часах</i>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>Тема 1.1</b> <b>Классификация и характеристика основных типов организаций питания</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	1
		Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания	
<b>Тема 1.2</b> <b>Принципы организации производства</b>	1	<b>Содержание учебного материала</b>	3
		1. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара.	
		2. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов	
	3. Характеристика способов кулинарной обработки		
	2	4. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.	
		5. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях	
		6. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара.	
		7. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе	
		8. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции	
9. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания			
<b>Всего</b>			<b>4</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие помещения:

Учебный кабинет, оснащенный оборудованием:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся;
- компьютер и мультимедийная установка;
- электронно-методическое обеспечение;

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе.

##### 3.2.1 Печатные издания

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 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
6. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье»
7. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
8. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336
9. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
10. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

##### 1.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
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].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3. 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://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)
4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
5. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
6. [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru)

#### Дополнительные источники:

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2012 - 373 с.
2. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012,160 с.
3. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.
4. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 128 с.
5. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 162 с.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p><b>Знание:</b>  классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;  принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;  правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;  способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;  правила электробезопасности, пожарной безопасности;  правила охраны труда в организациях питания.</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b>  в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:  -письменных/ устных ответов,  -тестирования.</p>
<p><b>Умение:</b>  организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;  определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов,</i></p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;  - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы  - экспертная оценка</p>

<p>подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>	<p><i>техник, последовательностей действий и т.д.</i>  <i>-Точность оценки</i>  <i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i>  <i>-Рациональность действий и т.д.</i></p>	<p><i>демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</i>  <b>Промежуточная аттестация:</b>  <i>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</i></p>
--	--	--

## 5. Контрольно-оценочные средства

Формой аттестации по дисциплине Основы экономических знаний является ЗАЧЕТ.

Вопросы для зачета:

1. Классификация ПОП по производственно-торговому признаку.
2. Дать характеристику ПОП-столовая.
3. Дать характеристику ПОП-кафе, бар.
4. Дать характеристику ПОП-ресторан.
5. Характеристика ПОП-закусочная, буфет, кафетерий.
6. Организация работы охлаждаемого склада.
7. Организация работы неохлаждаемого склада.
8. Организация весового хозяйства.
9. Общие требования к производственным цехам.
10. Общие требования к организации рабочих мест.
11. Организация работы овощного цеха.
12. Безопасность и охрана труда в овощном цехе.
13. Организация работы кулинарного цеха.
14. Организация работы горячего цеха.
15. Безопасность и охрана труда в горячем цехе.
16. Организация работы холодного цеха.
17. Организация работы моечного помещения для обработки яиц.
18. Организация работы кондитерского цеха.
19. Организация работы весового хозяйства.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Оборудование предприятий общественного питания**  
профессионального обучения (профессиональной подготовки)  
по профессии рабочего  
**16675 «Повар»**

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией

ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»

Председатель \_\_\_\_\_/Федотова Е.В./

Протокол № от «11» марта 2021г.

Организация-разработчик: ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»

Разработчики:

Суслина А.В.– преподаватель специальных дисциплин

**Эксперты:**

**Внутренняя экспертиза**

Техническая экспертиза: Горбунова Т.Н., мастер производственного обучения ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж».

Содержательная экспертиза: Меньшикова Ю.А., мастер производственного обучения ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж».

Основная образовательная программа профессионального обучения (профессиональной подготовки) по профессии 16675 «Повар» разработана в соответствии с Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий (ЕТКС), Трудовым Кодексом РФ, Профессионального стандарта "Повар". УТВЕРЖДЕН приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 № 610н. Общие сведения. Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания. 33.011.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 5. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Оборудование предприятий общественного питания»

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы профессионального обучения (профессиональной подготовки) по профессии рабочего 16675 «Повар».

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Умения:	Знания:
организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	20
<i>Самостоятельная работа</i>	-
в том числе:	
теоретическое обучение	20
лабораторные работы	Не предусмотрено
практические занятия	Не предусмотрено
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме зачета</b>	<b>Проводится на последнем занятии дисциплины</b>

## 2.2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ и ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>№ урока</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объем в часах</i>
<b>Тема 1</b> <i>Механическое оборудование</i>		<b>Содержание учебного материала</b>	8
	1	1. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации	
		2. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	
	2	3. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	
	3	4. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	
	4	5. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации	
6. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации			
<b>Тема 2</b> <i>Тепловое оборудование</i>	1	<b>Содержание учебного материала</b>	8
		1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	
	2	2. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	
	3	3. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	
4	4. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
<b>Тема 3</b> <i>Холодильное оборудование</i>	1	<b>Содержание учебного материала</b>	4
		1. Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации	
	2	2. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	
<b>Всего:</b>			<b>20</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие помещения:

Учебный кабинет, оснащенный оборудованием:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся;
- компьютер и мультимедийная установка;
- электронно-методическое обеспечение;

### 2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе.

#### 3.2.1 Печатные издания

11. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
12. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
13. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
14. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье»
17. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
18. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336
19. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
20. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

#### 1.2.3. Электронные издания:

7. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
8. 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].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

9. 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://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)
10. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
11. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
12. [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru)

#### Дополнительные источники:

6. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2012 - 373 с.
7. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012,160 с.
8. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.
9. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 128 с.
10. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 162 с.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Формы и методы оценки</b>
<p><b>Знание:</b>  классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;  принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;  правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;  способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;  правила электробезопасности, пожарной безопасности;  правила охраны труда в организациях питания.</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b>  в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:  -письменных/ устных ответов,  -тестирования.</p>
<p><b>Умение:</b>  организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;  определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов,</i></p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;  - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы  - экспертная оценка</p>

<p>подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>	<p><i>техник, последовательностей действий и т.д.</i>  <i>-Точность оценки</i>  <i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i>  <i>-Рациональность действий и т.д.</i></p>	<p><i>демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе</i>  <i>практических/лабораторных занятий</i>  <b>Промежуточная аттестация:</b>  <i>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</i></p>
--	--	--

## 5. Контрольно-оценочные средства

Формой аттестации по дисциплине Основы экономических знаний является ЗАЧЕТ.

Вопросы для зачета:

1. Организация работы помещений для формовки, выпечки, жарки кондитерских изделий.
2. Устройство, принцип работы, правила эксплуатации мясорубки МИМ-105.
3. Устройство, принцип работы, правила эксплуатации мясорубки МИМ-82.
4. Устройство, принцип работы, правила эксплуатации водонагревателя НЭ-1А.
5. Устройство, принцип работы, правила эксплуатации кипятильника КНЭ-25.
6. Устройство, принцип работы, правила эксплуатации поточной линии ПЛСК-63.
7. Устройство, принцип работы, правила эксплуатации картофелеочистительной машины МОК-125.
8. Устройство, принцип работы, правила картофелеочистительной машины МОК-250.
9. . Устройство, принцип работы, правила эксплуатации взбивальной машины МВ-6.
10. Устройство, принцип работы, правила эксплуатации тестомесильной машины МТМ-15
11. Устройство, принцип работы, правила эксплуатации мармита
  - а. МСЭСМ-3.
12. Устройство, принцип работы, правила эксплуатации мармита
  - а. МСЭСМ-50, МСЭ-84.
13. Устройство, принцип работы, правила эксплуатации фаршемешалки МС-150.
14. Устройство, принцип работы, правила эксплуатации мясорыхлительной машины МРМ-15.
15. Устройство, принцип работы, правила эксплуатации рыбоочистителя РО-1М.
16. Устройство, правила безопасной эксплуатации сковороды СЭСМ- 0,2.
17. Устройство, правила безопасной эксплуатации плиты ПЭСМ 4ШБ
18. Устройство, правила безопасной эксплуатации холодильного шкафа ШХ-04М, ШХ-06.
19. Устройство, правила безопасной эксплуатации жаровни вращающейся электрической ЖВЭ-720.
20. Устройство, правила безопасной эксплуатации ШПЭСМ-3.
21. Устройство, правила безопасной эксплуатации ШЖЭСМ-2К.
22. Устройство, правила безопасной эксплуатации фритюрницы ФЭСМ-20.
23. Устройство, правила безопасной эксплуатации СВЧ-шкафа «Электроника».
24. Устройство, правила безопасной эксплуатации овощерезательной машины МРО50-200
25. При включении ЖВЭ-720 барабан не вращается. Причины? Ваши действия.
26. Температура чаши сковороды отключается от заданных пределов. Причины? Ваши действия.
27. Снижена производительность кипятильника. Причины? Ваши действия.
28. При очистке картофеля на машине МОК-125 продукт получается битым. Причины и способы устранения.
29. Температура чаши сковороды отключается от заданных пределов. Причины? Ваши действия.

30. Чаша сковороды не нагревается при включении на любую ступень нагрева. Каковы причины? Ваши действия.
31. При работе кипятильника загорается красная лампочка «сухой ход». Причины? Ваши действия.
32. При включении машины электродвигатель не вращается, издает гудение. Причины и способы их устранения.
33. Маховик механизма опрокидывания чаши сковороды туго вращается. Причины? Ваши действия.
34. При работе водонагревателя загорается красная лампа «сухой ход». Причины? Ваши действия.
35. Повышенный шум в редукторе или остановка двигателя мясорубки. Причины? Ваши действия.
36. Мясорубка не режет, а мнёт мясо. Причины и способы их устранения.
37. Рабочий орган машины МОК-250 вращается медленно. Причины? Ваши действия.
38. После загрузки мяса рыхлитель остановился. Причины? Ваши действия.
39. Нарезка свежих овощей на машине МРО50-200 осуществляется медленно. Причины и способы устранения.
40. При включении сковороды не загорается сигнальная лампочка. Причины? Ваши действия.
41. При включении фритюрницы ФЭСМ-20 не загорается зеленая лампочка. Причины? Ваши действия.
42. При включении фритюрницы ФЭСМ-20 не загорается желтая лампочка. Причины? Ваши действия.
43. Работа мясорыхлителя сопровождается большими потерями сока. Причины? Ваши действия.
44. При включении сковороды не загорается зеленая лампочка. Причины? Ваши действия.
45. При включении двигателя взбиватель не вращается. Причины и способы их устранения.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Кулинария**

профессионального обучения (профессиональной подготовки)

по профессии рабочего

**16675 «Повар»**

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией

ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»

Председатель \_\_\_\_\_/Федотова Е.В./

Протокол № от «11» марта 2021г.

Организация-разработчик: ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»

Разработчики:

Суслина А.В.– преподаватель специальных дисциплин

**Эксперты:**

**Внутренняя экспертиза**

Техническая экспертиза: Горбунова Т.Н., мастер производственного обучения ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж».

Содержательная экспертиза: Меньшикова Ю.А., мастер производственного обучения ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж».

Основная образовательная программа профессионального обучения (профессиональной подготовки) по профессии 16675 «Повар» разработана в соответствии с Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий (ЕТКС), Трудовым Кодексом РФ, Профессионального стандарта "Повар". УТВЕРЖДЕН приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 № 610н. Общие сведения. Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания. 33.011.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 5. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА**

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **«Кулинария»**

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы профессионального обучения (профессиональной подготовки) по профессии рабочего 16675 «Повар».

### **1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

**Повар 3-го разряда должен знать:**

- требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
- видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;
- требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов
- ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;
- правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных

**Повар 3-го разряда должен уметь:**

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- распознавать недоброкачественные продукты;
- выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
- проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов
- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- своевременно оформлять заявку на склад;
- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы</b>	92
<b><i>Самостоятельная работа</i></b>	-
в том числе:	
теоретическое обучение	92
лабораторные работы	Не предусмотрено
практические занятия	Не предусмотрено
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме зачета</b>	<b>Проводится на последнем занятии дисциплины</b>

## 2.2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ и ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	№ урока	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, проект (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки сырья</b>			<b>12</b>
<b>Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов</b>	<b>1</b>	<b>Содержание</b> Введение. Технологический процесс приготовления пищи Механическая кулинарная обработка клубнеплодов, корнеплодов. Правила обработки овощей, последовательность операций, сохранение витаминов, цвета и пищевых веществ. Форма нарезки овощей, подготовка овощей для фарширования.	4
	<b>2</b>	Полуфабрикаты: ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требование к качеству, условия и сроки хранения; полуфабрикаты, отходы овощей и их использование. Обработка грибов: последовательность, кулинарное использование грибов, требование к качеству, условия и сроки хранения	
<b>Тема 1.2. Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных продуктов моря</b>	<b>3</b>	<b>Содержание</b> Механическая кулинарная обработка рыбы: технологический процесс, основные виды нарезки. Обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы. Рыбные полуфабрикаты: ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требование к качеству, условия и сроки хранения.	4
	<b>4</b>	Рыбная котлетная масса: рецептуры, технология приготовления, полуфабрикаты из нее. Обработка рыбы для фарширования, требование к качеству полуфабрикатов в сроки хранения. Механическая кулинарная обработка морепродуктов.	
<b>Тема 1.3. Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и с/х птицы</b>	<b>5</b>	<b>Содержание</b> Механическая кулинарная обработка мяса: технологический процесс, последовательность операций. Кулинарная разделка и обвалка говядины. Кулинарная разделка и обвалка свинной и бараньей туши. Полуфабрикаты из мяса: ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требование к качеству, условия и сроки хранения	4
	<b>6</b>	Технология приготовления рубленой массы: рецептура, полуфабрикаты из нее. Технология приготовления котлетной массы: рецептура, полуфабрикаты из нее Полуфабрикаты, поступающие от предприятий заготовочных и мясокомбинатов. Обработка мясных субпродуктов и полуфабрикатов из них. Механическая кулинарная обработка с/х птицы и дичи; заправка; полуфабрикаты, требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из птицы	
<b>Раздел 2 Приготовление первых блюд и соусов</b>			<b>20</b>
<b>Тема 2.1. Тепловая кулинарная обработка продуктов</b>	<b>7</b>	<b>Содержание:</b> Значение тепловой обработки. Тепловая кулинарная обработка продуктов: варка, жарка и их разновидности;	4
	<b>8</b>	комбинированные и вспомогательные способы; влияние температуры и продолжительности тепловой обработки на качество готовой продукции.	

		Изменение пищевых веществ в процессе тепловой обработки.	
<b>Тема 2.2. Супы</b>	<b>9</b>	<b>Содержание</b> 1. Значение, классификация, рецептура супов. Технология приготовления бульонов и их разновидности 2. Технология приготовления заправочных супов, молочных, прозрачных, сладких, холодных и супов-пюре. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения	8
	<b>10</b>		
	<b>11</b>		
	<b>12</b>		
<b>Тема 2.3. Соусы</b>	<b>13</b>	<b>Содержание</b> Значение, классификация соусов; приготовление мучных пассировок и бульонов для соусов, рецептуры Технология приготовления соусов. Требование к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения	8
	<b>14</b>		
	<b>15</b>		
	<b>16</b>		
<b>Раздел 3 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий и овощей</b>			<b>12</b>
<b>Тема 3.1. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий</b>	<b>17</b>	<b>Содержание</b> Значение, классификация, рецептура блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Блюда из круп. Технология приготовления каш, блюд из каш. Блюда из бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.	4
	<b>18</b>		
<b>Тема 3.2. Блюда и гарниры из овощей</b>	<b>19</b>	<b>Содержание</b> Значение в питании, классификация блюд, гарниров из овощей, рецептуры. Технология приготовления блюд и гарниров из вареных и припущенных овощей. Технология приготовления блюд из жареных, тушеных, запеченных овощей. Технология приготовления блюд из грибов, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки их хранения	8
	<b>20</b>		
	<b>21</b>		
	<b>22</b>		
<b>Раздел 4 Приготовление рыбных и мясных горячих блюд</b>			<b>14</b>
<b>Тема 4.1. Рыбные блюда</b>	<b>23</b>	<b>Содержание:</b> Значение в питании, классификация рыбных блюд, рецептуры, технология приготовления отварной, припущенной и жареной рыбы. Технология приготовления блюд из запеченной рыбы, блюд из рыбной котлетной массы. Блюда из нерыбных морепродуктов. Требования к качеству рыбных блюд, правила подачи, условия и сроки хранения	6
	<b>24</b>		
	<b>25</b>		
<b>Тема 4.2. Мясные блюда</b>	<b>26</b>	<b>Содержание</b> Значение Блюда из мяса в питании, классификация мясных горячих блюд. Технология приготовления отварных блюд, жареных крупными, порционными и мелкими кусками. Технология приготовления тушеных, запеченных блюд, рубленой и котлетной массы, блюд из субпродуктов, блюд из мяса диких животных. Блюда из отварной, жареной и тушеной птицы. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.	8
	<b>27</b>		
	<b>28</b>		
	<b>29</b>		
<b>Раздел 5 Приготовление блюд из яиц и творога, холодные блюда и закуски, сладкие блюда и напитки</b>			<b>34</b>
<b>Тема 5.1. Блюда из яиц и творога</b>	<b>30</b>	<b>Содержание</b> Значение блюд из яиц и творога в питании, классификация, рецептура; варка яиц, технология приготовления жареных и запеченных яичных блюд. Технология приготовления холодных и горячих, жареных, запеченных блюд из творога, замороженные полуфабрикаты из творога. Требования к качеству, правила подачи, сроки хранения.	6
	<b>31</b>		
	<b>32</b>		
<b>Тема 5.2. Холодные блюда и закуски</b>	<b>33</b>	<b>Содержание</b> Значение в питании, классификация, санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для холодных	10
	<b>34</b>		

	35 36 37	блюдо, рецептуры. Технология приготовления бутербродов. Технология приготовления салатов: из овощей, рыбы, мяса, винегретов; закусок: из овощей, яиц, грибов, рыбы и мяса. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки их хранения.	
<b>Тема 5.3. Сладкие блюда и напитки</b>	38 39 40	<b>Содержание</b> Значение сладких блюд в питании, классификация, натуральные свежие фрукты и ягоды, рецептуры. Технология приготовления компотов, киселей, желе, самбуки, крем) Технология приготовления горячих сладких блюд, блюд из концентратов. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения. Технология приготовления горячих, холодных напитков, коктейлей.	6
<b>Тема 5.4. Мучные изделия</b>	41 42 43 44 45 46	<b>Содержание</b> 1.Значение мучных изделий. Характеристика сырья. Дрожжевое тесто. Приготовление дрожжевого теста (опарный и безопарный способ), процессы, происходящие при брожении, расстойке. Изделия из дрожжевого теста. Фарши и начинки. Тесто для блинов и оладий. 2 Бездрожжевое тесто. Тесто для лапши, вареников. Бисквитное тесто. Заварное тесто. Песочное и слоеное тесто	12
		<b>ИТОГО:</b>	<b>92</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие помещения:

Учебный кабинет, оснащенный оборудованием:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся;
- компьютер и мультимедийная установка;
- электронно-методическое обеспечение;
- шкафами для хранения муляжей (инвентаря),
- раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами:
- наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Оборудованы стенды:

- 1 Стенды настенные с муляжами под стеклом (4 шт.- 71 муляж),
2. Механическое оборудование
- 3 Тепловое оборудование (2 шт)
4. Холодильное оборудование (2шт)
5. Первичная обработка продуктов. (2шт)
6. Приёмы тепловой обработки продуктов.
7. Соотношение меры и массы некоторых продуктов.
8. Столовая посуда.
9. Правила поведения за столом.
10. Витамины, жиры, белки, углеводы, минеральные вещества.
11. Кулинарные блюда.

Лабораторное оборудование кабинета:

1. Микроволновая печь «SAMSUNG».
2. Фритюрница «DELONGI».
3. Пароварка «ELEKTA – 500 ».
4. Жарочный шкаф «DELTA».
5. Весы настольные «POLARIS».
6. Миксер «MAGIN».
7. Блендер «POLARIS».
8. Плита электрическая 2-х конфорочная «Мечта».
9. Мясорубка электрическая «Помощница».
10. Электрический настенный водонагреватель «ARISTON».
11. Сковорода электрическая «TEFAL».
12. Холодильник «СВИЯГА».
13. Столовая посуда и инвентарь.

Оборудование мастерской и рабочих мест «Учебной кухни ресторана»

1. Машина кухонная универсальная УКМ.
2. Машина протирочно - резательная ИПР-350 М-02.
3. Машина протирочно - резательная ИПР-350 М-07.
4. Плита электрическая ПЭ – 0, 48 Н. (4-х конфорочная без жарочного шкафа).
5. Шкаф жарочный электрический 3-х секционный.
6. Сковорода электрическая СЭСМ-0,2 (00.000РЭ).
7. Привод универсальный П П. (со сменными механизмами).
8. Плита электрическая ПЭ - 0,51 М.
9. Плита электрическая ПЭ - 0,17 М.
10. Мясорубка МИМ – 300.

11. Холодильник «Орск».
12. Электрический настенный водонагреватель (80 л).
13. Весы настольные.
14. Стенд по технике безопасности.

В мастерской имеется 30 рабочих мест, место мастера производственного обучения, посуда, инвентарь.

## 2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе.

### 3.2.1 Печатные издания

#### 3.2.1. Электронные издания и интернет-источники:

1. Самодурова И. П. Организация приготовления полуфабрикатов.- М.: Академия, 2015. - CD
2. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://docs.cntd.ru/document/901751351>
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
4. <http://docs.cntd.ru/document/1200103455>
5. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://base.garant.ru>
6. 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]. [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_15559/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_15559/)
7. 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. <http://docs.cntd.ru/document/901864836>
8. 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://docs.cntd.ru/document/901793598>
9. Харенко, Е.Н. Технология продуктов спортивного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е.Н. Харенко, С.Б. Юдина, Н.Н. Яричевская. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018 (Договор №77 от 26.03.2018). — 104 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/104857>
10. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023). <http://sudact.ru/law/prikaz-mintruda-rossii-ot-08092015-n-610n/professionalnyi-standart/>
11. Рабочая тетрадь для выполнения производственного обучения УП 06 «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок» /Т.Н. Горбунова и др. – Режим доступа: <https://docs.google.com/document/d/1FEAG-Nzj2oy9lIOxPmxniQ3HK7rZJAlhNjY4V4wztqI/edit>
12. Рабочая тетрадь для выполнения производственного обучения УП 07 «Приготовление и отпуск холодных и горячих сладких блюд»/Т.Н. Горбунова и др. – Режим доступа: [https://docs.google.com/document/d/18Rdfyn4xPhe\\_Cg2EXnCfgVMd6TPR51F9Y5iV9QoX6y8/edit](https://docs.google.com/document/d/18Rdfyn4xPhe_Cg2EXnCfgVMd6TPR51F9Y5iV9QoX6y8/edit)

13. Рабочая тетрадь для выполнения производственного обучения УП 08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»/Т.Н. Горбунова и др. – Режим доступа: [https://docs.google.com/document/d/1wgaGSA-NNYDCY0MrF6pmpk2udkR2BwVamTOPq\\_RK1H0/edit](https://docs.google.com/document/d/1wgaGSA-NNYDCY0MrF6pmpk2udkR2BwVamTOPq_RK1H0/edit)
14. Рабочая тетрадь для выполнения производственного обучения УП 05 «Приготовление простых блюд из мяса и домашней птицы»/Т.Н. Горбунова и др. – Режим доступа: [https://docs.google.com/document/d/1ICw06g0eQ\\_gopycuabFvBJxenOGfyHWyLUPBZCqxEQA/edit](https://docs.google.com/document/d/1ICw06g0eQ_gopycuabFvBJxenOGfyHWyLUPBZCqxEQA/edit)
15. Рабочая тетрадь для выполнения производственного обучения УП 04 «Приготовление блюд из рыбы»/Т.Н. Горбунова и др. – Режим доступа: [https://docs.google.com/document/d/16ORdXIS3kdEIOOnAydIDL1TEdbqslDVaP4\\_kKjHV0mdE/edit](https://docs.google.com/document/d/16ORdXIS3kdEIOOnAydIDL1TEdbqslDVaP4_kKjHV0mdE/edit)
16. Рабочая тетрадь для выполнения производственного обучения УП 03 «Приготовление супов и соусов». – Режим доступа: [https://docs.google.com/document/d/1FGLg96mnhcFQJeOOHSibXX1\\_xNqrI5AHtsijPbF5LTE/edit](https://docs.google.com/document/d/1FGLg96mnhcFQJeOOHSibXX1_xNqrI5AHtsijPbF5LTE/edit)
17. Рабочая тетрадь для выполнения производственного обучения УП 02 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста». – Режим доступа: <https://docs.google.com/document/d/1eqEwxgkzx2Bww3KKXzsyzwTy6oSZqEJiQUGAIS4nnLc/edit>
18. Рабочая тетрадь для выполнения производственного обучения УП 01 «Приготовление блюд из овощей и грибов». – Режим доступа: <https://docs.google.com/document/d/17iF8ZCe5oEDcV4TQ6ozhGu-iClhoPB3frp1CUybMLm8/edit>
19. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
20. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
21. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
22. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
23. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
24. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
25. <http://www.pitportal.ru/>

### **3.2.2. Дополнительные источники:**

1. Пронин, В.В. Технология первичной переработки продуктов животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко, И.А. Мазилкин. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2013 (Договор №77 от 26.03.2018). — 176 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/5852>
2. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятия питания.- М.: Академия, 2014 – CD
3. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь. - М.: Академия,2005.
4. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи: Практикум. - М.: Академия,2007.
5. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторный практикум для поваров и кондитеров. - М.: Академия,2003.
1. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли / Шильман Л.З.- М.: Академия, 2010
2. Кашенко В.Ф. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. - Инфра-М, Альфа - М, 2016
3. Амренова М.М. Повар. Практические основы профессиональной деятельности. - М.:Академ/книга, 2004.
4. Сопина Л.Н. Пособие для повара. - М.: Академия,2008.

5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ Л.Е. Голунов. – М.: ПРОФИ-ИНФОРМ, 2005
6. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий.- М.: Академия, 2010
7. Технология приготовления мучных кондитерских изделий / Кузнецова Л.С. – М.: Высшая школа, 2001.
8. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции / Дубцов Г.Г. – М.: Академия, 2004
9. Пихало В.Т Управление персоналом организации. - М.: "ФОРУМ", 201 2
10. Повар. Специалист по приготовлению холодных блюд, закусок, соусов. Повар. Приготовление первых блюд: учебное пособие [Электронный ресурс]. – М.: Академия, 2001. CD-ROM
11. Повар-кондитер: учебное пособие [Электронный ресурс].– Заволжск: ЗМЗ, 2003. - CD-ROM
12. Повар. Кондитер: Вторые блюда. Изделия из теста. Сладкие блюда. Напитки [Электронный ресурс]. - ФГ унитарное предприятие "Труд", 2001. - CD-ROM

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 1.1</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p><b>ПК 1.2.</b> Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p> <p><b>ПК 1.3.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для</li> </ul> </li> </ul>	

	<p>органических и неорганических отходов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре;</li> <li>– точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p><b>ПК 1.4.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания;</li> <li>• оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции;</li> <li>• соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>• соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>• актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>• оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья;</li> <li>• точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;</li> <li>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию);</li> <li>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</li> </ul>	
<p><b>ПК 2.1.</b> <b>ПК 2.2.</b> <b>ПК 2.3.</b> <b>ПК 2.4.</b> <b>ПК 2.5.</b> <b>ПК 2.6.</b> <b>ПК 2.7.</b> <b>ПК 2.8.</b></p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам;</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul> <p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> </ul> </li> </ul>	<p>– заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>  экспертное наблюдение и оценка выполнения:  – практических заданий на зачете/экзамене по МДК;  – выполнения заданий экзамена по модулю;  – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
--	--	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> </ul> <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос</p>	
	<p>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>• соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>• соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>• актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>• оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов;</li> <li>• точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания;</li> </ul> <p>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (горячую кулинарную продукцию, разработанную документацию);</p> <p>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению горячей кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</p>	
<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными в</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p>

	<p>их квалификации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	<p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
<p><b>ПК 3.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 3.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 3.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 3.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 3.6.</b> Осуществлять приготовление,</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> </ul> </li> </ul>	

<p>творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуски на вынос</li> </ul>	
<p><b>ПК 3.7.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</li> <li>• оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>• соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>• соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>• актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>• оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов;</li> <li>• точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания;</li> <li>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодную кулинарную продукцию, разработанную документацию);</li> <li>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодной кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</li> </ul>	
<p><b>ПК 4.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов,</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная</b></p>

	<p>полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	<p><b>аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления холодных и горячих десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления холодных и горячих напитков, приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих десертов, напитков,</li> </ul>	

	<p>взаимозаменяемости продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска, оптимальность выбора вида столовой посуды;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> </ul> </li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: <ul style="list-style-type: none"> <li>• оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>• соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>• соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>• актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>• оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления;</li> <li>• точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания;</li> </ul> </li> <li>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам, правильность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента;</li> <li>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодных и горячих десертов, напитков, разработанной документации);</li> <li>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</li> </ul>	

## 5. Контрольно-оценочные средства

Формой аттестации по дисциплине Основы экономических знаний является ЗАЧЕТ.

Вопросы для зачета:

1. Дать определение, что такое кулинария, что она изучает.
2. Разделка рыбы на чистое филе.
3. Обработка корнеплодов.
4. По каким признакам различают кулинарные изделия, блюда и полуфабрикаты.
5. Разделка бесчешуйчатой рыбы. ( Сом, налим, угорь)
6. Обработка капустных и луковых овощей
7. Что называется сырьем.
8. Разделка рыбы на чистое филе с кожей.
9. Требования к повару.
10. Дать понятия основным способам тепловой обработки.
11. Обработка грибов.
12. Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (котлеты, биточки, тефтели).
13. Дать понятия вспомогательным способам тепловой обработки.
14. Техника приготовления котлетной массы из рыбы.
15. Простые формы нарезки из моркови.
16. Дать понятия комбинированным способам жарки.
17. Из каких стадий состоит обработка мороженого мяса.
18. Характеристика нерыбных морепродуктов (раки, омары).
19. Разделка передней четвертины говядины.
20. Сложные формы нарезки картофеля.
21. Техника обработки осетровой рыбы.
22. Технология приготовления блюда: "Салат из сырых овощей".
23. Технология приготовления блюда: "Ростбиф с гарниром".
24. Рассчитать количество порций блюда "Бутерброд с сыром" (10 п.)
25. Технология приготовления блюда: "Салат зеленый"
26. Технология приготовления блюда: "Студень говяжий"
27. Рассчитать количество порций блюда "Бутерброд с паштетом" (15 п.)
28. Технология приготовления блюда: "Салат из зеленого лука с яйцом"
29. Технология приготовления блюда: "Паштет из печени"
30. Рассчитать количество порций блюда "Бутерброд с отварной рыбой" (20 п.)
31. Технология приготовления блюда: "Салат из редиса"
32. Технология приготовления блюда: "Рыба, жареная под маринадом"
33. Рассчитать количество порций блюда "Бутерброд с килькой и яйцом" (25п.)
34. Технология приготовления блюда: Салат "Весна"
35. Технология приготовления блюда: "Морской гребешок под майонезом"
36. Рассчитать количество порций блюда "Ассорти рыбное на хлебе" (30 п.)
37. Технология приготовления блюда: "Салат из свежих огурцов"
38. Технология приготовления блюда: "Рыба заливная с гарниром"
39. Рассчитать количество порций блюда "Ассорти мясное на хлебе" (35п.)
40. Технология приготовления блюда: "Салат из свежих помидоров"
41. Технология приготовления блюда: "Рыба отварная с гарниром и хреном"
42. Рассчитать количество порций блюда "Закрытые бутерброды с сыром" (40 п.)
43. Технология приготовления блюда: "Салат из белокочанной капусты (1 сп.)"
44. Технология приготовления блюда: "Шпроты и сардины с лимоном"
45. Рассчитать количество порций блюда "Канapé с мясными гастрономическими изделиями и сыром"(45 п.)
46. Технология приготовления блюда: "Салат из белокочанной капусты (2сп.)"

47. Технология приготовления желе из свежих ягод.
48. Крем. Технология приготовления и подача.
49. Горячий напиток с вином «Сбитень». Технология приготовления и подача.
50. Многослойное желе. Технология приготовления и подача.  
Холодные сладкие блюда: мусс яблочный. Технология приготовления и подача.
51. Холодные сладкие блюда: компот из сухофруктов. Технология приготовления и подача.
52. Горячий напиток «Какао». Технология приготовления и подача.
53. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.
54. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд.
55. Горячий напиток «кофе по-восточному». Технология приготовления и подача.
56. Холодные сладкие блюда: самбук абрикосовый. Технология приготовления и подача.
57. Холодные сладкие блюда: молочные кисели. Технология приготовления и подача.  
Горячий напиток «кофе по-венски». Технология приготовления и подача.
58. Многослойное желе. Технология приготовления и подача.  
Сроки хранения сладких блюд.
59. Горячий напиток «кофе по-варшавски». Технология приготовления и подача.
60. Взбитые сливки. Технология приготовления и подача.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Товароведение пищевых продуктов**  
профессионального обучения (профессиональной подготовки)  
по профессии рабочего  
**16675 «Повар»**

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией

ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»

Председатель \_\_\_\_\_/Федотова Е.В./

Протокол № от «11» марта 2021г.

Организация-разработчик: ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»

Разработчики:

Суслина А.В.– преподаватель специальных дисциплин

**Эксперты:**

**Внутренняя экспертиза**

Техническая экспертиза: Горбунова Т.Н., мастер производственного обучения ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж».

Содержательная экспертиза: Меньшикова Ю.А., мастер производственного обучения ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж».

Основная образовательная программа профессионального обучения (профессиональной подготовки) по профессии 16675 «Повар» разработана в соответствии с Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий (ЕТКС), Трудовым Кодексом РФ, Профессионального стандарта "Повар". УТВЕРЖДЕН приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 № 610н. Общие сведения. Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания. 33.011.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 5. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Товароведение пищевых продуктов»

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы профессионального обучения (профессиональной подготовки) по профессии рабочего 16675 «Повар».

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Повар 3-го разряда должен знать и уметь:

Умения	Знания
проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	6
<i>Самостоятельная работа</i>	-
в том числе:	
теоретическое обучение	6
лабораторные работы	Не предусмотрено
практические занятия	Не предусмотрено
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме зачета</b>	<b>Проводится на последнем занятии дисциплины</b>

## 2.2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ и ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>№ урока</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объем часов</i>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>Тема 1.</b> Химический состав пищевых продуктов, Классификация продовольственных товаров	<b>1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>
		1. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.	
		2. Энергетическая ценность пищевых продуктов	
		3. Классификация продовольственных товаров.	
		4. Качество и безопасность продовольственных товаров.	
<b>Тема 2.</b> Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>
		1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	
		2. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	
<b>Тема 3</b> Товароведная характеристика зерновых товаров		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>
		1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров.	
		2. Условия и сроки хранения зерновых товаров	
<b>Тема 4.</b> Товароведная характеристика молочных товаров, яичных продуктов, пищевых жиров	<b>2</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>
		1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров	
		2. Условия и сроки хранения молочных товаров	
		3. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов	
		4. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение	
	5. Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров		
<b>Тема 5</b> Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	<b>3</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>
		1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	
		2. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов	
<b>Тема 6.</b> Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>
		1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.	
		2. Условия. сроки хранения мяса и мясных продуктов	
<b>Всего:</b>			<b>6</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие помещения:

Учебный кабинет, оснащенный оборудованием:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся;
- компьютер и мультимедийная установка;
- электронно-методическое обеспечение;
- шкафами для хранения муляжей (инвентаря),
- раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами:
- наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Оборудованы стенды:

- 1 Стенды настенные с муляжами под стеклом (4 шт.- 71 муляж),
2. Механическое оборудование
- 3 Тепловое оборудование (2 шт)
4. Холодильное оборудование (2шт)
5. Первичная обработка продуктов. (2шт)
6. Приёмы тепловой обработки продуктов.
7. Соотношение меры и массы некоторых продуктов.
8. Столовая посуда.
9. Правила поведения за столом.
10. Витамины, жиры, белки, углеводы, минеральные вещества.
11. Кулинарные блюда.

Лабораторное оборудование кабинета:

1. Микроволновая печь «SAMSUNG».
2. Фритюрница «DELONGI».
3. Пароварка «ELEKTA – 500 ».
4. Жарочный шкаф «DELTA».
5. Весы настольные «POLARIS».
6. Миксер «MAGIN».
7. Блендер «POLARIS».
8. Плита электрическая 2-х конфорочная «Мечта».
9. Мясорубка электрическая «Помощница».
10. Электрический настенный водонагреватель «ARISTON».
11. Сковорода электрическая «TEFAL».
12. Холодильник «СВИЯГА».
13. Столовая посуда и инвентарь.

Оборудование мастерской и рабочих мест «Учебной кухни ресторана»

1. Машина кухонная универсальная УКМ.
2. Машина протирочно - резательная ИПР-350 М-02.

3. Машина протирочно - резательная ИПР-350 М-07.
4. Плита электрическая ПЭ – 0, 48 Н. (4-х конфорочная без жарочного шкафа).
5. Шкаф жарочный электрический 3-х секционный.
6. Сковорода электрическая СЭСМ-0,2 (00.000РЭ).
7. Привод универсальный П П. (со сменными механизмами).
8. Плита электрическая ПЭ - 0,51 М.
9. Плита электрическая ПЭ - 0,17 М.
10. Мясорубка МИМ – 300.
11. Холодильник «Орск».
12. Электрический настенный водонагреватель (80 л).
13. Весы настольные.
14. Стенд по технике безопасности.

В мастерской имеется 30 рабочих мест, место мастера производственного обучения, посуда, инвентарь.

## **2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе.

### **1.2.1. Печатные издания**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
3. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023)
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2013. – 336 с., [16] с. цв. ил.

### **1.2.2. Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
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].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
4. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
5. 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. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

6. 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 [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
7. 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://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

### **1.2.3. Дополнительные источники**

1. Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб.пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Земедлина. – М.: РИОР, 2005. – 156 с.
2. Карташова Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник для сред.проф. образования / Л.В. Карташова, М.А. Николаева, Е.Н. Печникова. – М.: Деловая литература, 2004. – 816 с.
3. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов.»: рабочая тетрадь - М.: Академия, 2010
4. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высш. учеб.заведений / В.И. Криштафович. – М.: Дашков и К°, 2009. – 592 с Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. учеб.заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2006. – 448 с.
5. Пищевая промышленность [журнал ООО «Издательство «Пищевая промышленность»].
6. Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебник для высш. учеб.заведений / Т.Г. Родина. – 2-е изд., испр. – М.: Академия, 2006. – 208 с.
7. Товаровед продовольственных товаров [Гильдия издателей периодической печати].
8. Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2002. – 236 с.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Формы и методы оценки</b>
<p>ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i> <i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса;  -тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p>
<p>проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продукто</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i> <i>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i> <i>Точность оценки</i> <i>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i> <i>Рациональность действий и т.д.</i></p>	<p><b>Текущий контроль:</b> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>

## 5. Контрольно-оценочные средства

Формой аттестации по дисциплине Основы экономических знаний является ЗАЧЕТ.

### Тестовое задание для зачета

**Инструкция:** выберите один правильный ответ, за каждый правильный ответ один балл.  
**время выполнения: 1 час**

#### 1. Основная зерновая культура.

- А) пшеница
- Б) овёс
- В) рожь

#### 2. От чего зависит пищевая ценность крупы

- А) от вида и характера обработки
- Б) от химического состава
- В) от вида зерна.

#### 3. Из пшеницы вырабатывают

- А) толокно
- Б) манную крупу
- В) геркулес

#### 4. Побочный продукт при изготовлении ядрицы

- А) гречиха
- Б) продел

#### 5. Прогоркание крупы это....

- А) плесневение
- Б) порча в результате длительного хранения
- В) окисление жира

#### 6. Важные составные части муки

- А) углеводы
- Б) крахмал и белки
- В) витамины

#### 7. Порошкообразный продукт, используемый в хлебопечении

- А) мука
- Б) сахар
- В) соль

#### 1. По какому признаку делятся макаронные изделия

- А) по виду
- Б) по форме
- В) по размеру

#### 9. Ответственная операция при изготовлении макарон

- А) замес теста
- Б) формование
- В) сушка

#### 10. высушенные продукты растительного происхождения

- А) приправы
- Б) молодые побеги растений
- В) пряности

#### 11. Что произойдет с тестом, если увеличить время расстойки

- А) ничего
- Б) расплывается и киснет
- В) получается пористое изделие

#### 12. время выпечки хлеба

- А) 30 мин.
- Б) от 8 до 80 мин.
- В) от 50 до 120 мин.

#### 13. опара составляет:

- А) 40% воды – 60% муки
- Б) 50% воды – 50% муки
- В) 60% воды – 40% муки

#### 15. К группе тыквенных овощей относятся:

- А) патиссоны
- Б) шпинат

В) арбуз

**16. К группе десертных овощей относятся:**

А) сельдерей

Б) спаржа

В) щавель

**17. К группе томатных овощей относятся:**

А) перец

Б) патиссоны

В) пастернак

**18. К группе семечковых относятся:**

А) вишня

Б) яблоки

В) смородина

**19. К группе косточковых относятся:**

А) сливы

Б) ежевика

В) айва

**20. Земляника относится к...**

А) сложным ягодам

Б) настоящим ягодам

В) ложным ягодам

**21. апельсин относится к...**

А) тропическим плодам

Б) субтропическим плодам

В) экзотическим плодам

**22. Более ценная часть гриба.**

А) весь гриб

Б) шляпка

В) ножка

**23. Какие пищевые вещества обуславливают аромат и приятный вкус грибных блюд.**

А) витамины

Б) углеводы

В) экстрактивные вещества

**24. Какие пищевые вещества обуславливают вяжущий и терпкий вкус.**

А) дубильные вещества

Б) органические кислоты

В) ароматические вещества

**25. Моховик относится к:**

А) трубчатым грибам

Б) пластинчатым грибам

В) сумчатым грибам

**26. Опенок является:**

А) трубчатым грибом

Б) пластинчатым грибом

В) сумчатым грибом

**27. Отличительные особенности сумчатых грибов**

А) на нижней стороне шляпки имеются пластинки

Б) на нижней стороне шляпки имеется губчатый слой из множества трубочек

В) грибы в виде сумочек

Г) на поверхности шляпки имеются складки.

**28. Продукт, который при взаимодействии с йодом окрашивается в синий цвет.**

А) крахмал

Б) сахар

В) мёд

**29. Продукт, который обладает высокой пищевой ценностью, полностью усваивается организмом.**

А) кондитерские изделия

Б) сахар

В) безалкогольные напитки

**30. Продукт, который обладает лечебными свойствами, укрепляет нервную систему, улучшает работу кишечника.**

А) водка

Б) фрукты

В) мёд

**31. Продукт, приготовленный из сахара с добавлением органических кислот.**

А) карамель

Б) искусственный мёд

В) сироп.

**32. Это мучные кондитерские изделия разнообразной формы**

А) торт

Б) пирожное

В) пряники

**33. из чего получают чай.**

А) из шиповника, мяты и т.д.

Б) из молодых побегов многолетнего вечнозеленого кустарника.

В) из молодых побегов смородины, малины.

**34. Самый калорийный продукт питания, используемый организмом как источник энергии.**

А) жир

Б) хлеб

В) овощи

**35. Ценный пищевой продукт, в котором содержится более 100 необходимых для организма веществ.**

А) масло сливочное

Б) молоко

В) рыба

**36. Молоко со специфическим запахом**

А) молоко кобылицы

Б) молоко коровье

В) молоко верблюдицы

**37. Кисломолочный диетический продукт**

А) сметана

Б) сливки

В) йогурт

**38. Молочный продукт, обладающий приятным и освежающим вкусом и ароматом, хорошо усваивается организмом.**

А) мороженное

Б) сливки

В) йогурт

**39. Высушенная смесь яйца**

А) омлет

Б) яичный порошок

В) меланж

**40. Можно ли использовать в общественном питании гусиные и утиные яйца.**

А) можно.

Б) нельзя

В) не имеет значения

**41. Главная ткань мяса**

А) соединительная

Б) жировая

В) мышечная

**42. Мясо, выдержанное в естественных условиях не менее 6 час.**

А) парное

Б) мороженное

В) остывшее.

**43. Субпродукт, который освобождают от кровеносных сосудов, лимфатических узлов и желчного пузыря.**

А) печень.

Б) сердце

В) желудок.

**44. Продукты из говядины, баранины, свинины, подготовленные к кулинарной обработке.**

А) мясо птицы

Б) мясные полуфабрикаты

В) котлеты

**45. Для сохранения цвета в эти изделия добавляют селитру.**

А) мясная гастрономия

Б) консервы

В) колбасы

**46. Мясной продукт, посоленный и термически обработанный до полной готовности к употреблению.**

А) копчености

Б) мясные консервы

В) колбаса

**47. К семейству осетровых относится:**

А) семга

Б) белуга

В) сом

**48. К семейству карповых относится:**

А) лещ

- Б) стерлядь
- В) окунь

**49. Как можно определить качество живой рыбы.**

- А) держится на поверхности аквариума
- Б) плавает по всему аквариуму
- В) держится на дне

**50. Наиболее эффективный способ консервирования рыбы**

- А) засол
- Б) замораживание
- В) копчение

**51. Просоленная и медленно обезвоженная в естественных условиях рыба.**

- А) копченая
- Б) сушеная
- В) вяленая

**52. Обработка рыбы продуктами теплового разложения древесины**

- А) копчение
- Б) вяление
- В) охлаждение

**53. Ценный питательный продукт, содержит углеводы и белки**

- А) мясо
- Б) икра
- В) рыба

**54. Продукты, не имеющие большой пищевой ценности.**

- А) вкусовые вещества
- Б) алкогольные напитки
- В) крупы

**55. Минеральная вода относится к:**

- А) безалкогольным напиткам
- Б) алкогольным напиткам
- В) слабоалкогольным напиткам.

**56. Обжаренные, размолотые и смешанные по рецептуре хлебные злаки и другие продукты**

- А) Вкусовые товары
- Б) кофейные напитки
- В) чайные напитки

**57. К каким пряностям относится перец душистый**

- А) семенным
- Б) плодовым
- В) листовым

**58. Какую крупу получают из пшеницы**

- А) манную
- Б) пшеничную
- В) перловую

**59. Из чего получают крупу перловую**

- А) из овса
- Б) из ячменя
- В) из овса

**60. Незрелые плоды оливкового дерева**

- А) маслины
- Б) оливки
- В) каперсы

**Ключ к тесту:**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
a	a	б	б	в	б	a	б	в	в	б	б	в	б	a	б	a	б	a	в
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
б	б	в	a	a	б	г	a	б	в	б	в	б	a	б	a	в	a	б	б
41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
в	в	a	б	в	a	б	a	в	б	в	a	б	a	a	б	б	a	б	б

**Критерии оценивания результатов тестирования:**

**50–60 баллов** – 5 «отлично».

**39-49 баллов** – 4 «хорошо».

**28- 38 баллов** – 3 «удовлетворительно».

**27 баллов и менее** – 2 «неудовлетворительно».

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Основы физиологии питания, санитарии и гигиены**  
профессионального обучения (профессиональной подготовки)  
по профессии рабочего  
**16675 «Повар»**

2021

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией

ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»

Председатель \_\_\_\_\_/Федотова Е.В./

Протокол № от «11» марта 2021г.

Организация-разработчик: ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»

Разработчики:

Суслина А.В.– преподаватель специальных дисциплин

**Эксперты:**

**Внутренняя экспертиза**

Техническая экспертиза: Горбунова Т.Н., мастер производственного обучения ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж».

Содержательная экспертиза: Меньшикова Ю.А., мастер производственного обучения ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж».

Основная образовательная программа профессионального обучения (профессиональной подготовки) по профессии 16675 «Повар» разработана в соответствии с Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий (ЕТКС), Трудовым Кодексом РФ, Профессионального стандарта "Повар". УТВЕРЖДЕН приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 № 610н. Общие сведения. Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания. 33.011.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 5. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы профессионального обучения (профессиональной подготовки) по профессии рабочего 16675 «Повар».

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Повар 3-го разряда должен знать и уметь:

Умения	Знания
<ul style="list-style-type: none"> <li>–соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</li> <li>–определять источники микробиологического загрязнения;</li> <li>–производить санитарную обработку оборудования и инвентаря,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>–основные понятия и термины микробиологии;</li> <li>–основные группы микроорганизмов,</li> <li>–микробиология основных пищевых продуктов;</li> <li>–правила личной гигиены работников организации питания;</li> <li>–классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</li> <li>–правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</li> <li>–основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> <li>–возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции</li> <li>–методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции</li> </ul>
–обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;	
– готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	
– загрязнение	
– проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;	<ul style="list-style-type: none"> <li>–пищевые вещества и их значение для организма человека;</li> <li>–суточную норму потребности человека в питательных веществах;</li> <li>–основные процессы обмена веществ в организме;</li> <li>–суточный расход энергии;</li> <li>–состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</li> <li>–физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</li> <li>–усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</li> <li>–нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</li> <li>–назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;</li> <li>–методики составления рационов питания</li> </ul>
рассчитывать энергетическую ценность блюд;	
рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;	
составлять рационы питания для различных категорий потребителей	

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	6
<i>Самостоятельная работа</i>	-
в том числе:	
теоретическое обучение	6
лабораторные работы	Не предусмотрено
практические занятия	Не предусмотрено
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме <i>зачета</i></b>	<b>Проводится на последнем занятии дисциплины</b>

## 2.2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ и ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Наименование разделов и тем		Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов
1	2	3	4
<b>Тема 1 Основы микробиологии и в пищевом производстве</b>	1	<b>Содержание учебного материала</b>	2
		1. Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	
		2. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	
<b>Тема 2 Основы физиологии питания</b>	2	1. Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	2
		2. Пищеварение и усвояемость пищи	
		3. Обмен веществ и энергии	
		4. Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	
<b>Тема 3 Санитария и гигиена в пищевом производстве</b>	3	<b>Содержание учебного материала</b>	2
		1. Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований.	
		2. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека.	
		3. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания	
		4. Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов	
		5. Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация	
6. Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции			
	<b>Всего:</b>	<b>6</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие помещения:

Учебный кабинет, оснащенный оборудованием:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся;
- компьютер и мультимедийная установка;
- электронно-методическое обеспечение;
- шкафами для хранения муляжей (инвентаря),
- раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами:
- наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Оборудованы стенды:

- 1 Стенды настенные с муляжами под стеклом (4 шт.- 71 муляж),
2. Механическое оборудование
- 3 Тепловое оборудование (2 шт)
4. Холодильное оборудование (2шт)
5. Первичная обработка продуктов. (2шт)
6. Приёмы тепловой обработки продуктов.
7. Соотношение меры и массы некоторых продуктов.
8. Столовая посуда.
9. Правила поведения за столом.
10. Витамины, жиры, белки, углеводы, минеральные вещества.
11. Кулинарные блюда.

Лабораторное оборудование кабинета:

1. Микроволновая печь «SAMSUNG».
2. Фритюрница «DELONGI».
3. Пароварка «ELEKTA – 500 ».
4. Жарочный шкаф «DELTA».
5. Весы настольные «POLARIS».
6. Миксер «MAGIN».
7. Блендер «POLARIS».
8. Плита электрическая 2-х конфорочная «Мечта».
9. Мясорубка электрическая «Помощница».
10. Электрический настенный водонагреватель «ARISTON».
11. Сковорода электрическая «TEFAL».
12. Холодильник «СВИЯГА».
13. Столовая посуда и инвентарь.

Оборудование мастерской и рабочих мест «Учебной кухни ресторана»

1. Машина кухонная универсальная УКМ.
2. Машина протирочно - резательная ИПР-350 М-02.

3. Машина протирочно - резательная ИПР-350 М-07.
4. Плита электрическая ПЭ – 0, 48 Н. (4-х конфорочная без жарочного шкафа).
5. Шкаф жарочный электрический 3-х секционный.
6. Сковорода электрическая СЭСМ-0,2 (00.000РЭ).
7. Привод универсальный П П. (со сменными механизмами).
8. Плита электрическая ПЭ - 0,51 М.
9. Плита электрическая ПЭ - 0,17 М.
10. Мясорубка МИМ – 300.
11. Холодильник «Орск ».
12. Электрический настенный водонагреватель (80 л).
13. Весы настольные.
14. Стенд по технике безопасности.

В мастерской имеется 30 рабочих мест, место мастера производственного обучения, посуда, инвентарь.

## **2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе.

### **1.2.1. Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
1. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
6. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
7. 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.
8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
9. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

10. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – 8-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 256
11. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. -3-е перераб. и допол. - М.: Изд.центр «Академия», 2013 г.160с
12. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. образования М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2013г.256 с
13. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

### 1.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
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].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
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. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
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](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 [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
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://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)
7. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс].–Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
8. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.vseovese.ru](http://www.vseovese.ru)
9. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gramotey.com](http://www.gramotey.com)
10. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.rusarticles.com](http://www.rusarticles.com)
11. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gost.prototypes.ru](http://www.gost.prototypes.ru)

12. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.lib.rus](http://www.lib.rus)
13. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.meduniver.com](http://www.meduniver.com)
14. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.standard.ru](http://www.standard.ru)
15. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: **Ошибка! Недопустимый объект гиперссылки.**
16. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.fictionbook.ru](http://www.fictionbook.ru)

### **1.2.3. Дополнительные источники:**

1. Малыгина В.Ф., Рубина В.А. Основы физиологии питания, гигиена и санитария, -М.: Экономика, 2008г 376с
2. Азаров В.Н. Основы микробиологии и санитарии. - М.: Экономика, 2008.,206с
3. Аношина О.М. и др. Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств. – М.: КолосС, 2007г .,183с
4. «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» под.ред. проф. В.И. Криштанович, Лаб. практикум, М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2009г.,346с.
5. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник, М.: ДеЛи, Агропромиздат, 2007г.,275с.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Формы и методы оценки</b>
<p><b>Знания:</b>  основные понятия и термины микробиологии;  основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов;  основные пищевые инфекции и пищевые отравления;  возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;  методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;  правила личной гигиены работников организации питания;  классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;  правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;  пищевые вещества и их значение для организма человека;  суточную норму потребности человека в питательных веществах;  основные процессы обмена веществ в организме;  суточный расход энергии;  состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;  физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;  усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;  нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;  методики составления рационов питания</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b>  в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:  -письменных/ устных ответов,  -тестирования.</p>
<p><b>Умения:</b>  соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;  обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ;  производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;  проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;  рассчитывать энергетическую ценность блюд;  составлять рационы питания для различных категорий потребителей</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>-Рациональность действий и т.д.</i></p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  - защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;  - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>

## 5. Контрольно-оценочные средства

Формой аттестации по дисциплине Основы физиологии питания, санитарии и гигиены является ЗАЧЕТ.

### Задание для зачета

Вопросы для промежуточной аттестации (диф. зачет):

1. Заполните таблицу:

Ф.И.О.	Основные научные открытия и изобретения
1. Антоний Левенгук	
2. Луи Пастер	
3. Роберт Кох	
4. И.И. Мечников	
5. С.В.Виноградский	
6.Д.И. Ивановский	
7. А.А. Лебедев	

2.Допишите фразу:

Микроорганизмы состоят из \_\_\_\_\_

Письменно ответьте на вопросы:

3. Как можно обеззараживать воду, предназначенную для питья?

4. Зачем работникам общественного питания знание микробиологии пищевых продуктов?

5. Что такое инфекция и как она может передаваться?

6. Что такое пищевые отравления и вследствие чего они возникают у человека?

7. Что собой представляют глисты?

8. Допишите фразу:

Гигиена труда –это \_\_\_\_\_

9. Письменно ответьте на вопрос:

В каких случаях повар, кондитер, официант обязаны дезинфицировать руки?

10. Заполните таблицу:

Наименование цеха	Место размещения цеха
Овощной цех	
Мясной цех	
Рыбный цех	
Горячий цех	
Холодный цех	
Кондитерский цех	
Раздаточная	
Буфет	

11. Письменно ответьте на вопрос: что относится к кухонной посуде?

12. Перечислите санитарные правила перевозки полуфабрикатов:

13. Выберите правильный ответ:

Какова основная цель тепловой обработки продуктов?

- Получение готового продукта;
- Разнообразие блюд;

в). Уничтожение микробов.

Допишите фразы:

14. До начала раздачи качество готовых блюд должно \_\_\_\_\_

15. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в нашей стране осуществляет \_\_\_\_\_

16. Допишите фразу:

Микробиология \_\_\_\_\_

17. Заполните таблицу:

Вид микробов	Формы	Строение	Размножение	Использование в промышленности

18. Какие части тела человека наиболее благоприятны для обитания микробов?

19. Читая утверждения, впишите в таблицу комментарий «ДА» или «НЕТ»;

Утверждение	Комментарий
1. На мясе размножаются микробы в процессе убоя скота и разделки туш	
2. Мясо может приобретать синюшный цвет в результате порчи	
3. Мясо птицы сальмонеллами не заражается	
4. на колбасных изделиях появляются микроорганизмы в результате нарушения процесса производства	
5. В процесс замораживания замедляет развитие микробов на поверхности рыбы	
6. продукты моря (ракообразные, головоногие, двусторчатые) не могут подвергаться обсеменению микробами	
7. Баночные консервы не поражаются микробами, если соблюдать санитарно-гигиенические условия	

20. Что такое иммунитет? \_\_\_\_\_

21. Каковы правила обработки проросшего картофеля? \_\_\_\_\_

22. Назовите стадии развития гельминтов \_\_\_\_\_

23. Допишите фразу: для оздоровления условий труда работников предприятий необходимо: \_\_\_\_\_

24. Ответьте на вопрос: какими средствами для мытья и дезинфекции рук должен пользоваться персонал предприятий общественного питания? \_\_\_\_\_

25. Допишите фразу: участок, где построено предприятие общественного питания, должен быть \_\_\_\_\_

26. ответьте на вопрос: Для чего маркируют посуду? \_\_\_\_\_

27. Заполните таблицу:

Вид складских помещений	Складируемый продукт	Температурный режим	Срок реализации
Холодильная камера для хранения мяса			
Холодильная камера для хранения рыбы			
Холодильная камера для молочных продуктов			
Холодильная камера для фруктов и зелени			

28. Выберите правильный ответ:

Почему необходимо соблюдать санитарные правила при изготовлении мясных полуфабрикатов?

а). чтобы не было бактериального обсеменения;

б). для лучшего хранения.

29. Какой запас пищи допустим на раздаче? \_\_\_\_\_

30. Допишите фразу:

Практическими учреждениями в государственной санитарно-эпидемиологической службе являются центры Государственного санитарно-эпидемиологического надзора (ЦГСЭН), в штатах которых \_\_\_\_\_

31. Что такое бактерии? \_\_\_\_\_

32. По способу питания микробы делятся на:

	-усваивают углерод и азот из неорганических соединений.
(сапрофиты)	-усваивают готовые органические соединения мертвой природы (гнилостные бактерии, плесневые грибы, дрожжи)
(паразиты)	-нуждаются в сложных органических соединениях живых организмов (болезнетворные микробы)

33. Выберите правильный ответ:

Какой свет губительно действует на микробы?

- а) дневной;
- б) вечерний;
- в) солнечный.

34. Заполните таблицу:

Наименование микробов, вызывающих порчу продуктов							
Мясо и мясопродукты	Рыба и рыбные продукты	Баночные консервы	Молоко и молочные продукты	Пищевые жиры	Яичные продукты	Овощи и фрукты	Зерно продукты

35. Почему острые кишечные инфекции называют болезнями «грязных рук»? \_\_\_\_\_

36. В каких случаях возникает отравление цинком и медью? \_\_\_\_\_

37. Как называются гельминты, которые поражают органы человека? \_\_\_\_\_

38. Допишите фразу: Производственная травма – это \_\_\_\_\_

39. Каким требованиям должен отвечать внешний вид рук повара, кондитера, официанта? \_\_\_\_\_

40. Дайте определение следующим понятиям:

Дезинфекция это- \_\_\_\_\_

41. Что относится к столовой посуде? \_\_\_\_\_

42. Заполните таблицу:

Вид складских помещений	Складируемый продукт	Температурный режим	Срок реализации
Холодильная камера гастрономических продуктов			
Склад сухих продуктов			
Склад овощей			
Хранении хлеба			

43. Выберите правильный ответ:

Какое яйцо используется для приготовления белкового крема?

- а). столовое;
- б). диетическое.

44. Какие санитарные правила следует соблюдать повару при обслуживании потребителей? \_\_\_\_\_

45. Цель предупредительного санитарно-пищевого надзора - \_\_\_\_\_

46. При какой температуре погибают споры бактерий? \_\_\_\_\_

47. Микробы питаются: \_\_\_\_\_

48. Какая максимальная температура ведёт к гибели микробов?

- а) +35 С;

- б) +50 С;  
 в) +80 С;  
 г) +120 С.

49. Письменно ответьте на вопрос:

Зачем работникам общественного питания знание микробиологии пищевых продуктов?

50. Заполните таблицу:

Наименование инфекционных заболеваний	Возбудитель	Пути заражения	Меры предупреждения
Дизентерия			
Брюшной тиф			
Холера			
Эпидемический гепатит			

51. Заполните таблицу:

Пищевое отравление	Возбудитель	Признаки заболевания	Причины возникновения
Ботулизм			
Эрготизм			
Стафилококковое отравление			

52. Заполните таблицу:

Виды гельминтов	Размер и форма	Паразитирует в органах:	Человек заражается через:
Круглые гельминты			
1. Аскариды			
2. Трихинеллы			

53. Заполните таблицу:

Наименование заболевания	Возбудитель заболевания	Источник распространения	Меры профилактики
Туберкулёз			

54. Что входит в комплект санитарной одежды повара и кондитера?

55. Дайте определение следующему понятию:

Дератизация это- \_\_\_\_\_

56. В чем состоит принципиальная разница при мытье столовой посуды и столовых приборов?

57. Перечислите санитарные правила хранения пищевых продуктов:

58. Заполните таблицу:

Вид продукта	Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	Сроки хранения
Мясо		
Птица		
Рыба		

59. Как нужно организовать продажу полуфабрикатов на предприятии общественного питания?

60. Текущий санитарно-пищевой надзор - \_\_\_\_\_

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТАМБОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

профессионального обучения (профессиональной подготовки)

по профессии рабочего

**16675 «Повар»**

2021

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией

ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»

Председатель \_\_\_\_\_/Федотова Е.В./

Протокол № от «11» марта 2021г.

Организация-разработчик: ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»

Разработчики:

Суслина А.В.– преподаватель специальных дисциплин

**Эксперты:**

**Внутренняя экспертиза**

Техническая экспертиза: Горбунова Т.Н., мастер производственного обучения ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж».

Содержательная экспертиза: Меньшикова Ю.А., мастер производственного обучения ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж».

Образовательная программа разработана в соответствии с Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих (ЕТКС) (для тарификации работ, присвоения квалификационных разрядов рабочим, а также для составления программ по подготовке и повышению квалификации рабочих во всех отраслях и сферах деятельности).

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 5. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА**

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Обучающийся, освоивший программу учебной практики, должен обладать следующими профессиональными компетенциями:

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, напитков 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, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Объем учебной практики и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	60
лабораторные работы	Не предусмотрено
практические занятия	60
Промежуточная аттестация проводится в форме	зачета

### СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ и ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Наименование разделов и тем	№ урока	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов
<i>1</i>	<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
<b>Тема 1.1.</b> Организационное занятие	1	Ознакомление обучающихся с оборудованием учебной мастерской, инструментами и приспособлениями; порядком выдачи инструментов, их хранения и содержания. Объяснение и показ расположения (размещения) инструментов и материалов на рабочем месте. Инструктаж по охране труда при выполнении электромонтажных работ; инструктаж по противопожарной безопасности в помещении мастерской; показ приемов оказания первой доврачебной помощи при несчастных случаях. Ознакомление с программой учебной практики, методами и критериями оценки при текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации.	6
<b>Тема 1.2.</b>	2	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	6
<b>Тема 1.3.</b>	3	Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	6
<b>Тема 1.4.</b>	4	Отработка практических навыков разработки ассортимента и приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий и блюд из мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. Расчет массы мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика для изготовления полуфабрикатов. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из говядины.	6
<b>Тема 1.5.</b>	5	Отработка практических навыков разработки ассортимента и приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий и блюд из свинины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде. Отработка практических навыков разработки ассортимента и приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий и блюд из баранины.	6
<b>Тема 1.6.</b>	6	Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде. Отработка практических навыков приготовления котлетной массы.	6

		Требования к безопасности хранения. Отработка практических навыков разработки ассортимента и приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий и блюд из субпродуктов. Требования к безопасности хранения.	
<b>Тема 1.7.</b>	7	Отработка практических навыков разработки ассортимента и приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий и блюд из рыбы. Требования к безопасности хранения подготовленного рыбы в охлажденном и замороженном виде.	<b>6</b>
<b>Тема 1.8.</b>	8	Отработка практических навыков разработки ассортимента и приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий и блюд из птицы. Требования к безопасности хранения подготовленного птицы в охлажденном и замороженном виде.	<b>6</b>
<b>Тема 1.9.</b>	9	Отработка практических навыков разработки ассортимента и приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий и блюд из кролика. Требования к безопасности хранения подготовленного кролика в охлажденном и замороженном виде.	<b>6</b>
<b>Тема 1.10.</b>	10	Приемка работ обучающихся руководителем практики - просмотр и устная оценка руководителем практики результатов выполнения студентом операций. Оформление документации по учебной практике.	<b>6</b>

### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебный кабинет, оснащенный оборудованием:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся;
- компьютер и мультимедийная установка;
- электронно-методическое обеспечение;
- шкафами для хранения муляжей (инвентаря),
- раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами:
- наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Оборудованы стенды:

- 1 Стенды настенные с муляжами под стеклом (4 шт.- 71 муляж),
2. Механическое оборудование
- 3 Тепловое оборудование (2 шт)
4. Холодильное оборудование (2шт)
5. Первичная обработка продуктов. (2шт)
6. Приёмы тепловой обработки продуктов.
7. Соотношение меры и массы некоторых продуктов.
8. Столовая посуда.
9. Правила поведения за столом.
10. Витамины, жиры, белки, углеводы, минеральные вещества.
11. Кулинарные блюда.

Лабораторное оборудование кабинета:

1. Микроволновая печь «SAMSUNG».
2. Фритюрница «DELONGI».
3. Пароварка «ELEKTA – 500 ».
4. Жарочный шкаф «DELTA».
5. Весы настольные «POLARIS».
6. Миксер «MAGIN».
7. Блендер «POLARIS».
8. Плита электрическая 2-х конфорочная «Мечта».

9. Мясорубка электрическая «Помощница».
10. Электрический настенный водонагреватель «ARISTON».
11. Сковорода электрическая «TEFAL».
12. Холодильник «СВИЯГА».
13. Столовая посуда и инвентарь.

Оборудование мастерской и рабочих мест «Учебной кухни ресторана»

1. Машина кухонная универсальная УКМ.
2. Машина протирочно - резательная ИПР-350 М-02.
3. Машина протирочно - резательная ИПР-350 М-07.
4. Плита электрическая ПЭ – 0, 48 Н. (4-х конфорочная без жарочного шкафа).
5. Шкаф жарочный электрический 3-х секционный.
6. Сковорода электрическая СЭСМ-0,2 (00.000РЭ).
7. Привод универсальный П II. (со сменными механизмами).
8. Плита электрическая ПЭ - 0,51 М.
9. Плита электрическая ПЭ - 0,17 М.
10. Мясорубка МИМ – 300.
11. Холодильник «Орск».
12. Электрический настенный водонагреватель (80 л).
13. Весы настольные.
14. Стенд по технике безопасности.

В мастерской имеется 30 рабочих мест, место мастера производственного обучения, посуда, инвентарь.

### 3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

#### Основные источники:

##### 3.2.1. Электронные издания и интернет-источники:

1. Самодурова И. П. Организация приготовления полуфабрикатов.- М.: Академия, 2015. - CD
2. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://docs.cntd.ru/document/901751351>
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
4. <http://docs.cntd.ru/document/1200103455>
5. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://base.garant.ru>
6. 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]. [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_15559/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_15559/)
7. 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. <http://docs.cntd.ru/document/901864836>
8. 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://docs.cntd.ru/document/901793598>
9. Харенко, Е.Н. Технология продуктов спортивного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е.Н. Харенко, С.Б. Юдина, Н.Н. Яричевская. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018 (Договор №77 от 26.03.2018). — 104 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/104857>
  10. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023). <http://sudact.ru/law/prikaz-mintruda-rossii-ot-08092015-n-610n/professionalnyi-standart/>
  11. Рабочая тетрадь для выполнения производственного обучения УП 06 «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок» /Т.Н. Горбунова и др. – Режим доступа: <https://docs.google.com/document/d/1FEAG-Nzj2oy9II0xPmxniQ3HK7rZJAlhNjY4V4wztqI/edit>
  12. Рабочая тетрадь для выполнения производственного обучения УП 07 «Приготовление и отпуск холодных и горячих сладких блюд»/Т.Н. Горбунова и др. – Режим доступа: [https://docs.google.com/document/d/18Rdfyn4xPhe\\_Cg2EXnCfgVMd6TPR5IF9Y5iV9QoX6y8/edit](https://docs.google.com/document/d/18Rdfyn4xPhe_Cg2EXnCfgVMd6TPR5IF9Y5iV9QoX6y8/edit)
  13. Рабочая тетрадь для выполнения производственного обучения УП 08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»/Т.Н. Горбунова и др. – Режим доступа: [https://docs.google.com/document/d/1wgaGSA-NNYDCY0MrF6pmpk2udkR2BwVamTOPq\\_RK1H0/edit](https://docs.google.com/document/d/1wgaGSA-NNYDCY0MrF6pmpk2udkR2BwVamTOPq_RK1H0/edit)
  14. Рабочая тетрадь для выполнения производственного обучения УП 05 «Приготовление простых блюд из мяса и домашней птицы»/Т.Н. Горбунова и др. – Режим доступа: [https://docs.google.com/document/d/1ICw06g0eQ\\_gopycuabFvBJxenOGfyHWyLUPBZCqxEQa/edit](https://docs.google.com/document/d/1ICw06g0eQ_gopycuabFvBJxenOGfyHWyLUPBZCqxEQa/edit)
  15. Рабочая тетрадь для выполнения производственного обучения УП 04 «Приготовление блюд из рыбы»/Т.Н. Горбунова и др. – Режим доступа: [https://docs.google.com/document/d/16ORdXIS3kdEIOOnAydLDL1TEdbqslDVaP4\\_kKjHV0mdE/edit](https://docs.google.com/document/d/16ORdXIS3kdEIOOnAydLDL1TEdbqslDVaP4_kKjHV0mdE/edit)
  16. Рабочая тетрадь для выполнения производственного обучения УП 03 «Приготовление супов и соусов». – Режим доступа: [https://docs.google.com/document/d/1FGLg96mnhcFQJeOOHSibXX1\\_xNQRi5AHtsijPbF5LTE/edit](https://docs.google.com/document/d/1FGLg96mnhcFQJeOOHSibXX1_xNQRi5AHtsijPbF5LTE/edit)
  17. Рабочая тетрадь для выполнения производственного обучения УП 02 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста». – Режим доступа: <https://docs.google.com/document/d/1eqEwxgkzx2Bwv3KKXzsyzwTy6oSZqEJiQUGA1S4nnLc/edit>
  18. Рабочая тетрадь для выполнения производственного обучения УП 01 «Приготовление блюд из овощей и грибов». – Режим доступа: <https://docs.google.com/document/d/17iF8ZCe5oEDcV4TQ6ozhGu-iClhoPB3frp1CUybMLm8/edit>
  19. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
  20. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
  21. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
  22. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
  23. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
  24. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
  25. <http://www.pitportal.ru/>

### 3.2.3. Дополнительные источники:

1. Пронин, В.В. Технология первичной переработки продуктов животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко, И.А. Мазилкин.

- Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2013 (Договор №77 от 26.03.2018). — 176 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/5852>
2. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятия питания.- М.: Академия, 2014 – CD
  3. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь. - М.: Академия,2005.
  4. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи: Практикум. - М.: Академия,2007.
  5. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторный практикум для поваров и кондитеров. - М.: Академия,2003.
  6. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли / Шильман Л.З.- М.: Академия, 2010
  7. Кащенко В.Ф. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. - Инфра-М, Альфа - М, 2016
  8. Амренова М.М. Повар. Практические основы профессиональной деятельности. - М.:Академ/книга, 2004.
  9. Сопина Л.Н. Пособие для повара. - М.: Академия,2008.
  10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ Л.Е. Голунов. – М.: ПРОФИ-ИНФОРМ, 2005
  11. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий.- М.: Академия, 2010
  12. Технология приготовления мучных кондитерских изделий / Кузнецова Л.С. – М.: Высшая школа, 2001.
  13. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции / Дубцов Г.Г. – М.: Академия, 2004
  14. Пихало В.Т Управление персоналом организации. - М.: "ФОРУМ", 201 2
  15. Повар. Специалист по приготовлению холодных блюд, закусок, соусов. Повар. Приготовление первых блюд: учебное пособие [Электронный ресурс]. – М.: Академия, 2001. CD-ROM
  16. Повар-кондитер: учебное пособие [Электронный ресурс].– Заволжск: ЗМЗ, 2003. - CD-ROM
  17. Повар. Кондитер: Вторые блюда. Изделия из теста. Сладкие блюда. Напитки [Электронный ресурс]. - ФГ унитарное предприятие "Труд", 2001. - CD-ROM

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Результатом освоения программы этапа учебной практики «Ознакомительная» являются приобретенные обучающимся профессиональные умения.

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения (приобретенные профессиональные умения)</b>
У 1.	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места
У 2.	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

### **Контроль и оценка результатов освоения программы этапа учебной практики**

При проведении этапа учебной практики обучающиеся проходят текущий контроль успеваемости, а также промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Формы и методы контроля и оценки образовательных результатов позволяют проверять у студентов приобретенные профессиональные умения.

№ заданий для оценки	Коды и наименования профессиональных умений	Наименование задания	Возможности использования
1	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	Проводить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	Ход выполнения задания и результаты выполнения задания - при определении оценки по промежуточной аттестации
2	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации и питания  Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий	Ход и результат выполнения задания - при текущем контроле успеваемости; результаты текущего контроля успеваемости - при определении оценки по промежуточной аттестации
3			Ход и результат выполнения задания - при текущем контроле успеваемости; результаты текущего контроля

## 6. Контрольно-оценочные средства

Формой аттестации по УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ является ЗАЧЕТ.

Вопросы для зачета:

- Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
- Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий
- Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
- Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
- Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
- Отработка практических навыков разработки ассортимента и приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий и блюд из мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика.
- Расчет массы мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика для изготовления полуфабрикатов.
- Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из говядины.
- Отработка практических навыков разработки ассортимента и приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий и блюд из свинины.
- Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.
- Отработка практических навыков разработки ассортимента и приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий и блюд из баранины.
- Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.
- Отработка практических навыков приготовления котлетной массы. Требования к безопасности хранения.
- Отработка практических навыков разработки ассортимента и приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий и блюд из субпродуктов.

- Отработка практических навыков разработки ассортимента и приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий и блюд из рыбы.
- Требования к безопасности хранения подготовленного рыбы в охлажденном и замороженном виде.
- Отработка практических навыков разработки ассортимента и приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий и блюд из птицы.
- Требования к безопасности хранения подготовленного птицы в охлажденном и замороженном виде.
- Отработка практических навыков разработки ассортимента и приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий и блюд из кролика.
- Требования к безопасности хранения подготовленного кролика в охлажденном и замороженном виде.

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТАМБОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

профессионального обучения (профессиональной подготовки)

по профессии рабочего

**16675 «Повар»**

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией

ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»

Председатель \_\_\_\_\_/Федотова Е.В./

Протокол № от «11» марта 2021г.

Организация-разработчик: ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»

Разработчики:

Суслина А.В.– преподаватель специальных дисциплин

**Эксперты:**

**Внутренняя экспертиза**

Техническая экспертиза: Горбунова Т.Н., мастер производственного обучения ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж».

Содержательная экспертиза: Меньшикова Ю.А., мастер производственного обучения ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж».

Образовательная программа разработана в соответствии с Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих (ЕТКС) (для тарификации работ, присвоения квалификационных разрядов рабочим, а также для составления программ по подготовке и повышению квалификации рабочих во всех отраслях и сферах деятельности).

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ  
ПРАКТИКИ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 5. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА**

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Обучающийся, освоивший программу производственной практики, должен обладать следующими профессиональными компетенциями:

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, напитков 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, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Объем и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	220
лабораторные работы	Не предусмотрено
практические занятия	220
Промежуточная аттестация проводится в форме	зачета

### СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ и ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Наименование разделов и тем	№ урока	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов
<i>1</i>	<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
Организационное занятие	1	Ознакомление обучающихся с производством, организация производства, ознакомление с инструкциями и прохождение инструктажа по охране труда и технике безопасности,	6
Тема 1.1. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	2 3 4 5	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	24
Тема 2.1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	84
Тема 3.1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного	20 21 22 23 24 25 26	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента Осуществлять приготовление, творческое оформление и	48

<b>ассортимента</b>	27	подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	
<b>Тема 4.1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	28 29 30 31 32 33 34 35	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	<b>48</b>
<b>Итоговое занятие</b>	36	Приемка работ обучающихся руководителем практики - просмотр и устная оценка руководителем практики результатов выполнения студентом операций. Оформление документации по производственной практике.	<b>4</b>

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Оценка приобретенного практического опыта проводится руководителем производственной практики от образовательной организации на основании результатов ее прохождения, подтверждаемых записями руководителя практики от предприятия (организации) в дневнике-отчете по практике, а также на основании наблюдений руководителя практики от образовательной организации за деятельностью обучающегося при проведении целевых проверок рабочих мест или (при выездном характере работы обучающегося, при прохождении производственной практики вне города, при прохождении производственной практики вахтовым методом) на основании полученной руководителем практики от образовательной организации от руководителя практики от предприятия (организации) информации об объеме и содержании выполненных обучающимся работ.

По итогам проведения производственной практики обучающийся по очной форме проходит текущий контроль уровня сформированных установленных компетенций и промежуточную аттестацию для оценки приобретенного практического опыта в форме зачета.

### **6. Контрольно-оценочные средства**

Формой аттестации по ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ является ЗАЧЕТ.

Вопросы для зачета:

- Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
- Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий
- Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.

- Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
- Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
- Отработка практических навыков разработки ассортимента и приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий и блюд из мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика.
- Расчет массы мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика для изготовления полуфабрикатов.
- Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из говядины.
- Отработка практических навыков разработки ассортимента и приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий и блюд из свинины.
- Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.
- Отработка практических навыков разработки ассортимента и приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий и блюд из баранины.
- Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.
- Отработка практических навыков приготовления котлетной массы. Требования к безопасности хранения.
- Отработка практических навыков разработки ассортимента и приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий и блюд из субпродуктов.
- Отработка практических навыков разработки ассортимента и приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий и блюд из рыбы.
- Требования к безопасности хранения подготовленного рыбы в охлажденном и замороженном виде.
- Отработка практических навыков разработки ассортимента и приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий и блюд из птицы.
- Требования к безопасности хранения подготовленного птицы в охлажденном и замороженном виде.
- Отработка практических навыков разработки ассортимента и приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий и блюд из кролика.  
Требования к безопасности хранения подготовленного кролика в охлажденном и замороженном виде.

## **КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**

### **Типовые задания для оценки теоретических знаний**

1. Дать определение, что такое кулинария, что она изучает.
2. Разделка рыбы на чистое филе.
3. Обработка корнеплодов.
4. По каким признакам различают кулинарные изделия, блюда и полуфабрикаты.
5. Разделка бесчешуйчатой рыбы. ( Сом, налим, угорь)
6. Обработка капустных и луковых овощей
7. Что называется сыром.
8. Разделка рыбы на чистое филе с кожей.
9. Требования к повару.
10. Дать понятия основным способам тепловой обработки.
11. Обработка грибов.
12. Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (котлеты, биточки, тефтели).
13. Дать понятия вспомогательным способам тепловой обработки.
14. Техника приготовления котлетной массы из рыбы.
15. Простые формы нарезки из моркови.
16. Дать понятия комбинированным способам жарки.
17. Из каких стадий состоит обработка мороженого мяса.
18. Характеристика нерыбных морепродуктов (раки, омары).
19. Разделка передней четвертины говядины.
20. Сложные формы нарезки картофеля.
21. Техника обработки осетровой рыбы.
22. Технология приготовления блюда: "Салат из сырых овощей".
23. Технология приготовления блюда: "Ростбиф с гарниром".
24. Рассчитать количество порций блюда "Бутерброд с сыром" (10 п.)
25. Технология приготовления блюда: "Салат зеленый"
26. Технология приготовления блюда: "Студень говяжий"
27. Рассчитать количество порций блюда "Бутерброд с паштетом" (15 п.)
28. Технология приготовления блюда: "Салат из зеленого лука с яйцом"
29. Технология приготовления блюда: "Паштет из печени"
30. Рассчитать количество порций блюда "Бутерброд с отварной рыбой" (20 п.)
31. Технология приготовления блюда: "Салат из редиса"
32. Технология приготовления блюда: "Рыба, жареная под маринадом"
33. Рассчитать количество порций блюда "Бутерброд с килькой и яйцом" (25п.)
34. Технология приготовления блюда: Салат "Весна"
35. Технология приготовления блюда: "Морской гребешок под майонезом"
36. Рассчитать количество порций блюда "Ассорти рыбное на хлебе" (30 п.)
37. Технология приготовления блюда: "Салат из свежих огурцов"
38. Технология приготовления блюда: "Рыба заливная с гарниром"
39. Рассчитать количество порций блюда "Ассорти мясное на хлебе" (35п.)
40. Технология приготовления блюда: "Салат из свежих помидоров"
41. Технология приготовления блюда: "Рыба отварная с гарниром и хреном"
42. Рассчитать количество порций блюда "Закрытые бутерброды с сыром" (40 п.)
43. Технология приготовления блюда: "Салат из белокочанной капусты (1 сп.)"
44. Технология приготовления блюда: "Шпроты и сардины с лимоном"
45. Рассчитать количество порций блюда "Канapé с мясными гастрономическими изделиями и сыром"(45 п.)
46. Технология приготовления блюда: "Салат из белокочанной капусты (2сп.)
47. Технология приготовления желе из свежих ягод.
48. Крем. Технология приготовления и подача.
49. Горячий напиток с вином « Сбитень». Технология приготовления и подача.

50. Многослойное желе. Технология приготовления и подача.  
Холодные сладкие блюда: мусс яблочный. Технология приготовления и подача.
51. Холодные сладкие блюда: компот из сухофруктов. Технология приготовления и подача.
52. Горячий напиток «Какао». Технология приготовления и подача.
53. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.
54. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд.
55. Горячий напиток «кофе по-восточному». Технология приготовления и подача.
56. Холодные сладкие блюда: самбук абрикосовый. Технология приготовления и подача.
57. Холодные сладкие блюда: молочные кисели. Технология приготовления и подача.  
Горячий напиток «кофе по-венски». Технология приготовления и подача.
58. Многослойное желе. Технология приготовления и подача.  
Сроки хранения сладких блюд.
59. Горячий напиток «кофе по-варшавски». Технология приготовления и подача.
60. Взбитые сливки. Технология приготовления и подача.

### **Задания для оценки практических навыков**

Квалификационный экзамен проводится и оценивается в результате выполнения комплексного практического задания.

Задания направлены на проверку умений и навыков, полученных обучающимся при изучении содержания курса по дисциплине Кулинария, Оборудование.

Квалификационный экзамен проводится путем выполнения различных трудовых действий. Каждое действие оценивается по 5-и бальной системе.

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид деятельности освоен/не освоен».

#### **Инструкция для экзаменуемого**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться **нормативно-технологической документацией: сборниками рецептур, технологическими картами, оборудованием.**

Количество заданий – 15 билетов по 2 практических (комплексных заданий)

Максимальное время выполнения заданий - 6 часов

#### **В ходе задания должно быть:**

- обращение к информационным источникам;
- рациональное распределение времени на выполнение задания.

#### **Поэтапный план выполнения задания:**

- получение информации;
- ознакомление с заданием и планирование работы;
- организация рабочего места;
- приготовление блюда по заданию;
- коррекция приготовленного продукта перед подачей;

#### **Перед началом практического занятия:**

1. Внимательно прослушайте вводный инструктаж преподавателя о порядке и особенностях выполнения практического занятия.

Внимательно изучите методические указания к работе, которую выполняете и строго руководствуетесь.

Подготовьте рабочее место для безопасной работы: уберите его, если на нем находятся посторонние предметы.

2. Проверьте и подготовьте к работе необходимые инструменты и принадлежности.

#### **Во время работы:**

1. Выполняйте только ту работу, которая выдана вам преподавателем.
2. Будьте внимательны и аккуратны. Не отвлекайтесь сами и не отвлекайте других. Не вмешивайтесь в процесс работы других обучающихся, если это не предусмотрено инструкцией.

**По окончании работы:**

3. Наведите порядок на рабочем месте и сдайте его преподавателю.  
Сдайте преподавателю учебную литературу и инструменты.

**При выполнении работы строго запрещается:**

4. Бесцельно ходить по кабинету.
5. Покидать помещение кабинета в рабочее время без разрешения преподавателя.

**ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ (КОМПЛЕКСНЫХ)  
КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ**

**ЗАДАНИЕ № 1**

1. Приготовить и оформить для подачи салат из свежих огурцов
2. Приготовить и оформить для подачи суп картофельный

**ЗАДАНИЕ № 2**

1. Приготовить и оформить для подачи салат из свежих помидоров и огурцов
2. Приготовить и оформить для подачи рыбу жаренную с гарниром (картофель отварной)

**ЗАДАНИЕ № 3**

1. Приготовить и оформить для подачи салат из свежих помидоров.
2. Приготовить и оформить для подачи котлеты из филе птицы, панированные жаренные с гарниром (горошек зеленый отварной)

**ЗАДАНИЕ № 4**

1. Приготовить и оформить для подачи салат из редиса
2. Приготовить и оформить для подачи компот из яблок

**ЗАДАНИЕ № 5**

1. Приготовить и оформить для подачи салат из моркови
2. Приготовить и оформить для подачи рассольник

**ЗАДАНИЕ № 6**

1. Приготовить и оформить для подачи винегрет овощной
2. Приготовить и оформить для подачи суп с макаронными изделиями и картофелем

**ЗАДАНИЕ № 7**

1. Приготовить и оформить для подачи салат из свежих помидоров со сладким перцем.
2. Приготовить и оформить для подачи суп картофельный с крупой

**ЗАДАНИЕ № 8**

1. Приготовить и оформить для подачи салат картофельный
2. Приготовить и оформить для подачи суп с крупой

**ЗАДАНИЕ № 9**

1. Приготовить и оформить для подачи салат из свежих овощей (редис с огурцами и яйцом)
2. Приготовить и оформить для подачи котлеты натуральные из филе птицы с гарниром (картофель жаренный)

**ЗАДАНИЕ № 10**

1. Приготовить и оформить для подачи салат «Весна»
2. Приготовить и оформить для подачи рыбу, припущенную с гарниром (картофель отварной)

**ЗАДАНИЕ № 11**

1. Приготовить и оформить для подачи салат «Летний»
2. Приготовить и оформить для подачи эскалоп (свинина), (гарнир картофель жареный из вареного)

**ЗАДАНИЕ № 12**

1. Приготовить и оформить для подачи салат «Столичный»
2. Приготовить и оформить для подачи сосиски отварные (гарнир картофельное пюре)

**ЗАДАНИЕ № 13**

1. Приготовить и оформить для подачи котлеты из свинины с макаронами отварными
2. Приготовить и оформить для подачи омлет натуральный

**ЗАДАНИЕ № 14**

1. Приготовить и оформить для подачи сырники из творога
2. Приготовить и оформить для подачи какао с молоком

**ЗАДАНИЕ № 15**

1. Приготовить и оформить для подачи кашу вязкую рисовую
2. Приготовить и оформить для подачи салат витаминный