



**Муниципальное автономное учреждение дополнительного образования
«Межшкольный учебный комбинат»**

РАССМОТРЕНО

на Методическом совете
протокол № 2 от 29.08.2018

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАУДО «МУК»
Д.С.Лавров
_____ 20__ г.



Директор Педагогического
Совета МАУДО «МУК»
протокол № 1 от 31.08.2018

**Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих,
должностям служащих**

16675 «Повар», 3-5 разряд

НА ОСНОВЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО СТАНДАРТА 07.002 «профессия повар»,
УТВЕРЖДЕННОМУ ПРИКАЗОМ МИНИСТЕРСТВА ТРУДА И СОЦИАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ РФ ОТ 6
МАЯ 2015 Г. N 276Н

г.Кириши

2018

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

Целью профессионального обучения обучающихся старших классов школ среднего общего образования является обеспечение социальной адаптации выпускников к рынку труда, формирование у них положительной мотивации к получению профессионального образования и профессии, гарантирующей трудоустройство; освоение теоретических основ и практических навыков по определенной профессии; приобретение учащимися навыков, необходимых для выполнения определенной работы.

Профессиональное обучение не сопровождается повышением образовательного уровня учащихся.

Реализация программы профессионального обучения по специальности "33011 Повар" построена в соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 02 августа 2013 г. N 798 г. Москва "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения", письмом Министерства образования и науки РФ «О перечне профессий (специальностей) общеобразовательных учреждений» от 21 июня 2006 г. N 03-1508; профессионального стандарта **07.002** «Повар», утвержденного приказом Минтруда и соцзащиты РФ от 6 мая 2015 г. № 276н, Федерального закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016) "Об образовании в Российской Федерации" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2017), приказом Министерства образования и науки РФ от 2 июля 2013 г. N 513 "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение" (с изменениями и дополнениями), Уставом МАУДО «МУК».

Программа рассчитана на профессиональное обучение обучающихся 10-11 классов (15-18 лет) общеобразовательных организаций по специальности «Повар».

Количество часов: 272

Срок реализации: 2 года

Форма обучения: очно, с использованием дистанционных технологий

Наполняемость учебной группы: 12 чел.

Режим обучения:

1 год (10 класс) – 3 часа в неделю (1, 2 полугодия)

2 год (11 класс) – 2 часа в неделю (1, 2 полугодия)

Программой предусмотрена производственная практика общим объемом 90 часов, в течение которой обучающиеся овладевают новыми знаниями, приемами, умениями и навыками, обеспечивающих возможность вхождения в профессиональную деятельность под руководством наставников на предприятиях и учреждениях.

Продолжительность учебного часа теоретических и практических занятий: 45

мин.

Продолжительность одного часа производственной практики: 60 мин.

Промежуточная аттестация предусматривает выполнение зачетных работ.

Профессиональное обучение заканчивается квалификационным экзаменом.

Учащимся, полностью освоившим учебные программы и успешно прошедшим итоговую аттестацию, по решению аттестационной комиссии выдается документ установленного образца.

Программа основывается на знаниях по математике, биологии, химии, основам экономики, технологии, основам безопасности жизнедеятельности и другим общеобразовательным предметам, полученными учащимися в средней школе.

Актуальность программы. На современном рынке труда особое значение приобретает овладение специалистами навыками основ теоретических и практических знаний в области поварского дела. Кулинария как отрасль деятельности предприятий общественного питания, играет главную роль в жизни современного общества и каждого человека. Интерес к проблеме питания возникает все больше, когда большинство продуктов оказывается вредными для организма. Каждый обучающийся МАУДО «МУК» должен овладеть технологической грамотностью в области кулинарии: умение мыслить системно и комплексно; непрерывно овладевать новыми знаниями и применять их в качестве средств преобразовательной деятельности: технологической образованностью; необходимым и достаточным объемом знаний, умений и навыков в кулинарии, обеспечивающих возможность вхождения в будущую профессиональную деятельность.

В настоящее время в практике образования активно применяется метод проектов, который успешно решает не только учебные, но и воспитательные задачи.

Он даёт возможность обучающимся активно проявить себя в системе общественного питания, способствует формированию у них новой социальной позиции, позволяет приобрести навыки планирования и организации своей деятельности, открыть и реализовать творческие способности, развить индивидуальность личности. Данная программа позволяет осуществить проектный подход к занятиям.

Основная цель вида профессиональной деятельности:

является профессиональное самоопределение обучающихся, осуществление технологического процесса приготовления блюд, кулинарных изделий, на предприятиях массового питания различных форм собственности.

Целью профессионального обучения по специальности «Повар» является подготовка обучающегося в получении знания и навыков в питании и приготовлении пищи, в особенностях кулинарной обработки различных продуктов, значительной культурой и эрудицией.

Основными задачами программы являются:

✓ **воспитательные:**

- 1) воспитать ответственное отношение к процессу профессионального обучения;
- 2) формировать бережное отношение к своему здоровью;
- 3) воспитывать культуру поведения в коллективе, в учреждении и общественных местах;

- 4) воспитывать отзывчивость и уважение к другому человеку;

✓ **развивающие:**

- 1) развивать интерес к технологии приготовления блюд, их художественному оформлению, правилам сервировки стола и этикета;

- 2) прививать интерес к профессии «Повар»;

- 3) развивать внимание, умение сосредоточиться, выносливости;

- 4) прививать самостоятельность в принятии решений.

✓ **обучающие:**

- 1) формировать у обучающихся совокупности общекультурных и профессиональных компетенций, необходимых специалистам, работающим в области кулинарии;

- 2) формировать знания, умения и навыки по профессии "Повар";

- 3) обеспечивать возможность продолжить обучение в системе начального и среднего профессионального образования по соответствующей профессии;

- 4) реализовывать профессиональное самоопределение учащихся;

- 5) повышать уровень квалификации в условиях производства

Программа содержит:

1. Общую характеристику программы:

- цель реализации программы,
- планируемые результаты обучения,
- категорию обучающихся,
- срок обучения,
- форму обучения,
- режим занятий.

2. Содержание программы:

- учебный план,
- учебную программу (учебно-тематический план по каждой дисциплине, содержание дисциплин, календарный учебный график (приложение А), учебно-календарное планирование (приложение Б), график промежуточной и итоговой аттестации (приложение В), программу производственной практики и график посещения обучающихся (приложение Г)).

3. Материально-технические условия реализации программы.

4. Организационно-педагогические условия реализации программы:

- сведения о штатных педагогических работниках (внешних совместителях), привлекаемых к реализации программы,

- использование наглядных пособий и других учебных материалов при реализации программы,

5. Оценку качества освоения программы.

6. Составителей программы.

Ожидаемые результаты обучения:

К концу изучения программы профессиональной подготовки 33011 по профессии «Повар «

✓ *знать:*

- виды, свойства, кулинарное использование, признаки доброкачественности и способы органолептической оценки качества картофеля, овощей, круп, грибов, макаронных изделий, муки, творога, яиц, мяса, рыбы, субпродуктов и др.;

- правило приема и последовательность выполнения операции по механической кулинарной обработке овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, муки, мяса, рыбы, птицы, субпродуктов и др.;

- рецептуру, технологию приготовления, требование к качеству, виды дефектов и способы их предупреждения и устранения при приготовлении блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработке;

- ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной) и технологию приготовления блюд из нее;

- правила раздачи (комплектования), сроки и условия хранения блюд и кулинарных изделий;

- порядок пользования сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

- Правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке;

- Правила технической эксплуатации и ухода за оборудованием, приспособлениями и инструментом;

✓ *уметь:*

Производить механическую кулинарную обработку овощей, круп бобовых макаронных изделий. Мяса, рыбы, птицы, дичи, субпродуктов и др.;

- промывать, очищать и промывать зелень;

- размораживать рыбу, птицу;

- потрошить рыбы, птицу;;

- обрабатывать субпродукты и др.;

- подготавливать сырье для изготовления теста;
- приготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;
- варить картофель и другие овощи, бобовые, макаронные изделия, яйца, каши;
- формировать, панировать полуфабрикаты из котлетной массы (овощей, рыбной, мясной);
- жарить картофель, овощи полуфабрикаты из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блин, оладьи, блинчики;
- запекать крупяные и овощные изделия;
- процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формовать, начинять изделия;
- приготавливать различные виды теста (дрожжевое, бездрожжевое), формовать пирожки, пончики, булочки, жарить и выпекать их;
- приготавливать бутерброды;
- определять качество приготавливаемой пищи, предупреждать и устранять возможные недостатки,
- своевременно и рационально подготавливать к работе и производить уборку рабочего места
- подготавливать к работе оборудование, приспособления и содержать их в надлежащем состоянии,
- соблюдать правила безопасности труда,
- уметь в практике образования применять метод проектов.

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Учебный план программы профессиональной подготовки 16675 «Повар» на 2018-2019 учебный год

Нормативный срок освоения программы 2 года, в объеме 272 ч.

(группа 1: 4 сентября 2018 г.- 22 мая 2019 г., группа 2: 6 сентября 2018 г.- 16 мая 2019 г.)

Наименование раздела (дисциплины)	Количество часов				1 год обучения	2 год обучения		1 год обучения		2 год обучения		
					Распределение часов по полугодиям, (ауд./сам.)				Форма контроля, даты (по полугодиям)			
	Общая трудоемкость	Аудиторных занятий	Самостоятель- ная учебная работа	Производст- венная практика	1	2	1	2	1	2	1	2
Кулинария	47	45	2	20	16/2	4	16	9		ЗЧ 05.02.2019		ЗЧ 14.03.2019
Производственное обучение	69	66	3	30	16/3	17	16	17		ЗЧ 14.05.2019		ЗЧ 26.04.2019
Основы физиологии питания, гигиены	14	12	2	10	12/2	-	-	-	ЗЧ 27.11.2018	-	-	-
Товароведение	11	10	1	10	4/0	6/1	-	-		ЗЧ 19.02.2019	-	-
Оборудование	10	10	-	10	-	10/0	-	-	-	ЗЧ 30.04.2019	-	-
Основы предпринимательства	17	17	-	5	-	17/0	-	-	-	ЗЧ 14.05.2019	-	-

Наименование раздела (дисциплины)	Количество часов				1 год обучения		2 год обучения		1 год обучения		2 год обучения	
					Распределение часов по полугодиям, (ауд./сам.)				Форма контроля, даты (по полугодиям)			
	Общая трудоемкость	Аудиторных занятий	Самостоятель- ная учебная работа	Производст- венная практика	1	2	1	2	1	2	1	2
Организация производство ПОП	10	10	-	5				10			15.11.2018	
Итого зачетных часов	12	-	-	-	-	-	-	-	4	4	2	2
Итого по дисциплинам	178	170	8	-	48/7	54/1	32	26	-		-	-
Производственная практика	90	-	-	90	-	90	-	-	-	О 01.06.2019- 30.06.2019	-	-
Итоговая аттестация	4	-	-	-	-	-	-	4	-	-	-	Э 16.05.2019
Всего	272	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-

Примечание. **ЗЧ** – зачет дифференцированный, **ПР** – проектная работа, **Э** – квалификационный экзамен; О-отметка по производственной практике

2.2. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

дисциплины: **Кулинария (47 ч)**

№	Наименование модулей, разделов(дисциплин) и тем	Общее количество часов	Количество часов	
			Теория	Практика
	1 -2 полугодие			
1.	<i>Введение Задачи предмета «Кулинарии»</i>	1	1	-
2.	<i>Механическая и кулинарная обработка овощей и грибов</i>	3	2	-
2.1.	Значение овощей и грибов в питании	1	1	-
2.2.	Правило обработки клубнеплодов и корнеплодов.	1	-	1
2.3.	Обработка грибов	1	1	
3	<i>Механическая и кулинарная обработка рыбы</i>	3	3	-
3.1	Пищевая ценность рыбы. Виды рыб.	1	1	
3.2	Механическая обработка рыбы	1	-	1
3.3	Приготовление рыбных полуфабрикатов			
4..	<i>Механическая и кулинарная обработка мяса, мясопродуктов</i>	5	5	
4.1.	Технологический процесс обработки мяса	1	1	-
4.2.	Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши	1	1	-
4.3.	Кулинарная разделка и обвалка свиной и бараньей туши, с/ х - ой птицы	1	1	-
4.4.	Технология приготовления котлетной, рубленой массы и полуфабрикатов из нее	1	-	1
4.5.	Требования к качеству полуфабрикатов из мяса и сроки их хранения	1	1	-
5.	<i>Тепловая и кулинарная обработка продуктов</i>	2	2	
5.1	Основные приемы тепловой обработки продуктов	1	1	
5.2.	Изменение продуктов и витаминов при тепловой обработке	1	1	-
6.	<i>Супы</i>	5	5	-
6.1	Значение первых блюд в питании. Бульоны и их приготовление	1	1	-
6.2	Пассерование овощей	1	1	-
6.3	Заправочные супы	1	1	-
6.4	Прозрачные супы. Разновидность супов.	1	1	-
6.5	Требование к качеству приготовления, оформление супов	1	1	
7	<i>Зачет по дисциплине</i>	1	1	

№	Наименование модулей, разделов(дисциплин) и тем	Общее количество часов	Количество часов	
			Теория	Практика
	1 -2 полугодие			
	2-ой год обучения			
8	Соусы	3	3	
8.1	Значение соусов в питании, их классификация	1	1	
8.2	Технология приготовления соусов основных и производных от них	1	1	
8.3	Требования к качеству соусов, условия и сроки хранения	1	1	
9.	<i>Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий</i>	2	2	
9.1.	Значение блюд и гарниров из круп, макаронных изделий в питании	1	1	-
9.2.	Технология и способы приготовления каш макаронных изделий. Требования к качеству	1	1	-
10.	Блюда и гарниры из овощей	3	3	
10.1	Значение овощных блюд в питании. Классификация овощных блюд по способу тепловой обработки.	1	1	
10.2	Блюда и гарниры их варенных, жаренных, тушенных овощей. Технология приготовления.	1	1	
10.3	Требования к качеству блюд и гарниров из овощей	1	1	
11..	Рыбные блюда	3	3	
11.1	Значение рыбных блюд в питании. Классификация по способу тепловой обработки.	1	1	
11.2	Технологический процесс приготовления жареной, припущенной и вареной рыбы	1	1	
11.3	Требования к качеству рыбных блюд	1	1	
12.	Мясные блюда	4	4	
12.1	Значение мясных блюд в питании. Классификация по способу тепловой обработки. Блюда из с/х-ой птицы	1	1	
12.2	Блюда из рубленной и котлетной массы	1	1	
12.3	Жареные и запеченные, тушенные мясные блюда	1	1	
12.4	Блюда из субпродуктов. Требование к качеству блюд из мяса	1	1	
13.	Блюда из яиц и творога.	2	2	
13.1	Значение блюд из яиц. Классификация по способу их обработки и технология приготовления блюд из яиц.	1	1	
13.2	Классификация по способу приготовления блюд из творога	1	1	
14	Холодные блюда и закуски	3	3	
14.1	Значение холодных блюд и закусок в питании. Классификация по основным продуктам и кулинарной обработки	1	1	
14.2	Бутерброды их разновидность, их приготовления,	1	1	

№	Наименование модулей, разделов(дисциплин) и тем	Общее количество часов	Количество часов	
			Теория	Практика
	1 -2 полугодие			
	оформления			
14.3	Салаты и закуски, технология приготовления	1	1	
15	Сладкие блюда и напитки	2	2	
15.1	Значение блюд и напитков в питании и их классификация	1	1	
15.2	Холодные блюда и горячие напитки	1	1	
16	Изделия из теста	2	2	
16.1	Значение и классификация изделий из теста	1	1	
16.2	Виды теста. Способы разрыхления теста	1	1	
17	Зачет по дисциплине	1	1	
Итого аудиторных часов по дисциплине		45	42	3
Для самостоятельного изучения		2	2	
Всего по дисциплине		47		

Ожидаемые результаты обучения после изучения дисциплины:

обучающийся должен:

✓ **знать:**

- правила техники безопасности труда;
- правила механической кулинарной обработки сырья и продуктов и требования к качеству полуфабрикатов из них;

• рецептуру, технологию приготовления, требования к качеству, сроки и условия хранения блюда;

• правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке;

✓ **уметь:**

• вести технологический процесс механической кулинарной обработки сырья: овощей, круп, мясных и рыбных продуктов (промывка, очистка, нарезка овощей и зелени; размораживание мяса, рыбы, потрошение птицы);

• готовить блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;

• составлять технологические схемы по приготовлению различных кулинарных блюд;

• виды дефектов продукции, причины, их порождающие, способы предупреждения и устранения их;

- готовить бутерброды, блюда из полуфабрикатов, консервантов и концентратов;
- определять качество приготавливаемой пищи, предупреждать и устранять

возможные ее недостатки

Дисциплина: Производственное обучение (69 ч)

№	Наименование модулей, разделов(дисциплин) и тем (1-й. год обучения)	Общее количество часов	Количество часов	
			Теория	Практика
1.	<i>Введение Ознакомление с квалифицированной характеристикой и программа обучения по профессии повар</i>	1	1	-
2	Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях.	1	1	-
3	Ознакомление с предприятием	1	1	-
4.	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки овощей и грибов.	4	1	3
4.1.	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки овощей и грибов.	1	1	-
4.2.	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки овощей и грибов.	1	-	1
4.3.	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки овощей и грибов.	1	-	1
4.4.	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки овощей и грибов.	1	-	1
5.	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки рыбы	5	1	4
5.1	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки рыбы	1	-	1
5.2	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки рыбы	1	-	1
5.3	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки рыбы	1	-	1
5.4	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки рыбы	1	1	-
5.5	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки рыбы	1	-	1
6	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки мяса. Субпродуктов и сельскохозяйственной птицы	8	3	5
6.1	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки мяса. Субпродуктов и сельскохозяйственной птицы	1	1	-
6.2	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки мяса. Субпродуктов и сельскохозяйственной птицы	1	-	1

№	Наименование модулей, разделов(дисциплин) и тем (1-й. год обучения)	Общее количество часов	Количество часов	
			Теория	Практика
6.3	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки мяса. Субпродуктов и сельскохозяйственной птицы	1	1	-
6.4	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки мяса. Субпродуктов и сельскохозяйственной птицы	1	-	1
6.5	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки мяса. Субпродуктов и сельскохозяйственной птицы	1	-	1
6.6	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки мяса. Субпродуктов и сельскохозяйственной птицы	1	1	-
6.7	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки мяса. Субпродуктов и сельскохозяйственной птицы	1	-	1
6.8	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки мяса. Субпродуктов и сельскохозяйственной птицы	1	-	1
7	Тепловая кулинарная обработка продуктов	2	1	1
7.1	Тепловая кулинарная обработка продуктов	1	1	-
7.2	Тепловая кулинарная обработка продуктов	1	-	1
8	Приготовление бульонов и супов	10	4	6
8.1	Приготовление бульонов и супов	1	-	1
8.2	Приготовление бульонов и супов	1	1	-
8.3	Приготовление бульонов и супов	1	-	1
8.4	Приготовление бульонов и супов	1	1	-
8.5	Приготовление бульонов и супов	1	-	1
8.6	Приготовление бульонов и супов	1	1	-
8.7	Приготовление бульонов и супов	1	-	1
8.8	Приготовление бульонов и супов	1	-	1
8.9	Приготовление бульонов и супов	1	1	-
8.10	Приготовление бульонов и супов	1	-	1
9	Зачет по дисциплине	1	1	
Итого аудиторных часов по дисциплине		33	14	19
Для самостоятельного изучения (в том числе практикума)		3	1	2
Всего по дисциплине		36		

Дисциплина: Производственное обучение

№	Наименование модулей, разделов(дисциплин) и тем (2-й. год обучения)	Общее количество часов	Количество часов	
			Теория	Практика
10	Приготовления соусов	3	1	2
10.1	Приготовление соусов	1	1	-
10.2	Приготовление соусов	1	-	1
10.3	Приготовление соусов	1	-	1
11	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых макаронных изделий	4	1	3
11.1	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых макаронных изделий	1	1	-
11.2	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых макаронных изделий	1	-	1
11.3	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых макаронных изделий	1	-	1
11.4	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых макаронных изделий	1	-	1
12	Приготовления блюд и гарниров из овощей	2	1	1
12.1	Приготовление блюд и гарниров из овощей	1	-	1
12.2	Приготовление блюд и гарниров из овощей	1	-	1
13	Приготовление рыбных горячих блюд	4	2	2
13.1	Приготовление рыбных горячих блюд	1	-	1
13.2	Приготовление рыбных горячих блюд	1	1	-
13.3	Приготовление рыбных горячих блюд	1	1	-
13.4	Приготовление рыбных горячих блюд	1	-	1
14	Приготовление мясных горячих блюд	5	2	3
14.1	Приготовление мясных горячих блюд	1	1	-
14.2	Приготовление мясных горячих блюд	1	-	1
14.3	Приготовление мясных горячих блюд	1	1	-
14.4	Приготовление мясных горячих блюд	1	-	1
14.5	Приготовление мясных горячих блюд	1	-	1
15	Приготовление блюд из яиц и творога	2	1	1
15.1	Приготовление блюд из яиц и творога	1	1	-
15.2	Приготовление блюд из яиц и творога	1	-	1
15.3	Приготовление блюд из яиц и творога	1	-	1
16	Приготовление холодных блюд и закусок	4	2	2
	Приготовление холодных блюд и закусок	1	1	-

№	Наименование модулей, разделов(дисциплин) и тем (2-й. год обучения)	Общее количество часов	Количество часов	
			Теория	Практика
16.1				
16.2	Приготовление холодных блюд и закусок	1	-	1
16.3	Приготовление холодных блюд и закусок	1	1	-
16.4	Приготовление холодных блюд и закусок	1	-	1
17	Приготовление сладких блюд и горячих напитков	2	1	1
17.1	Приготовление сладких блюд и горячих напитков	1	1	-
17.2	Приготовление сладких блюд и горячих напитков	1	-	1
18	Приготовление теста и изделия из него	5	1	4
18.1	Приготовление теста и изделия из него	1	-	1
18.2	Приготовление теста и изделия из него	1	1	-
18.3	Приготовление теста и изделия из него	1	-	1
18.4	Приготовление теста и изделия из него	1	-	1
18.5	Приготовление теста и изделия из него	1	-	1
19	Зачет по дисциплине	1	1	
Итого аудиторных часов по дисциплине		33	14	19
Для самостоятельного изучения (в том числе практикума)		0	0	0
Всего по дисциплине		33		

Ожидаемые результаты обучения после изучения дисциплины:

обучающийся должен:

✓ **знать:**

- правила механической кулинарной обработки сырья и продуктов и требования к качеству полуфабрикатов из них.

- безопасные и санитарно – гигиенические методы труда:

- виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, макаронных изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, концентратов и других продуктов, методы определения их доброкачественности

- приемы и последовательность выполнения операций по тепловой обработке

- рецептуру, технологию приготовления, требования к качеству

- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, правила ухода за ними;.

✓ **уметь:**

- соблюдать правила безопасности труда;
- подготавливать к работе оборудование, приспособления и содержать их в надлежащем состоянии;
- своевременно подготавливать к работе рабочее место ;
- вести технологический процесс механической кулинарной обработки сырья: овощей, круп, мясных и рыбных продуктов;
- готовить блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;
- готовить бутерброды, блюда из полуфабрикатов;
- варить и жарить, запекать картофель овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной) блины, оладьи, блинчики;
- определять качество приготовляемой пищи, предупреждать и устранять возможные ее недостатки.

Дисциплина: Основы физиологии питания (14 ч)

№	Наименование модулей, разделов(дисциплин) и тем	Общее количество часов	Количество часов	
			Теория	Практика
	Раздел 1.»Основы физиологии питания»	4	4	
1.1.	Пищевые вещества и их значение.	1	1	-
1.2.	Пищевые вещества их значение	1	1	-
2.1.	Питание различных групп взрослого населения.	1	1	-
2.2.	Питания различных групп взрослого населения	1	1	-
	Раздел 2. «Пищевые инфекции, отравления, глистные заболевания».	4	4	-
3.1	Пищевые инфекции.	1	1	-
3.2	Пищевые инфекции	1	1	-
4.1	Пищевые отравления, глистные заболевания	1	1	-
4.2	Пищевые отравления, глистные заболевания	1	1	-
	Раздел 3.» Основы гигиены и санитарии»	3	3	-
5.1	Основные сведения о гигиене и санитарии труда	1	1	-
5.2	Основные сведения о гигиене и санитарии труда	1	1	-
5.3	Личная гигиена работников предприятий питания	1	1	-
6	Зачет по дисциплине	1	1	-
Итого аудиторных часов по дисциплине		12	12	
Для самостоятельного изучения (в том числе практикума)		2	2	
Всего по дисциплине		14		

Ожидаемые результаты обучения после изучения дисциплины:

обучающийся должен:

✓ знать:

- общее понятия о пищевых веществах;
- о процессе пищеварения, обмене веществ;
- особенности питания подростков и групп взрослого населения ;
- общее понятие об инфекционных и глистных заболеваниях, пищевых отравлениях;

✓ уметь:

- определять состав пищевых веществ, физиологическое значение, суточную норму, энергетическую ценность;
- процесс усвоения пищевых веществ в организме человека;

- распознавать пищевые инфекционные заболевания и их виды;
- *определять пищевые отравления, их классификацию;
- определять загрязнения пищевых продуктов микробами;
- соблюдать требования личной гигиены работников предприятий;
- соблюдать санитарные требования к работнику предприятия питания для предупреждения пищевых отравлений.;

Дисциплина: Товароведения (11 ч)

№	Наименование модулей, разделов(дисциплин) и тем	Общее количество часов	Количество часов	
			Теория	Практика
1.	Введение товароведение	1	1	-
2.	Свежие овощи и продукты их переработки	1	1	-
3.	Рыба и рыбные продукты	1	1	-
4.	Мясо и мясные продукты	1	1	-
5.	Молоко и молочные продукты	1	1	-
6.	Яйца и яйцепродукты	1	1	-
7.	Пищевые жиры	1	1	-
8.	Зерно и продукты его переработки	1	1	-
9.	Крахмал, сахар кондитерские изделия. Вкусовые продукты	1	1	-
10.	Зачет по дисциплине	1	1	-
Итого аудиторных часов по дисциплине		10	10	-
Для самостоятельного изучения (в том числе практикума)		1	1	-
Всего по дисциплине		11		

Ожидаемые результаты обучения после изучения дисциплины:

обучающийся должен:

✓ **знать:**

- классификацию продовольственных продуктов;
- качество пищевых продуктов
- основы хранения пищевых продуктов

✓ **уметь:**

- определять химический состав продовольственных товаров;
- определять однородные группы продовольственных товаров;
- определять качество товаров.

Дисциплина: Оборудование предприятий общественного питания (10 ч)

№	Наименование модулей, разделов(дисциплин) и тем	Общее количество часов	Количество часов	
			Теория	Практика
1.	Введение. Общие сведения о машинах.	1	1	-
2.	Универсальные приводы	1	1	-
3.	Машины для обработки овощей и картофеля.	1	1	-
4.	Машины для обработки мяса и рыбы	1	1	-
5.	Машины для приготовления и обработки теста, кремов и других полуфабрикатов.	1	1	-
6.	Общие сведения о тепловом оборудовании	1	1	-
7.	Аппараты для жарки и выпечки: сковороды, фритюрницы	1	1	-
8.	Водогрейное оборудование. Оборудование для раздачи пищи	1	1	-
9.	Общие сведения о холодильном оборудовании. Охрана труда и техники безопасности.	1	1	-
10.	Зачет по дисциплине	1	1	-
Итого аудиторных часов по дисциплине		10	10	-
Для самостоятельного изучения (в том числе практикума)		0	0	-
Всего по дисциплине		10		

Ожидаемые результаты обучения после изучения дисциплины:

обучающийся должен:

✓ **знать:**

- общие сведения о машинах;
- классификацию оборудования, применяемых на предприятиях питания
- понятие об электроприводах
- общие правила эксплуатации машин, требования безопасности и труда
- сведения о тепловом оборудовании
- сведения о холодильном и водогрейном оборудовании

✓ **уметь:**

- определять характеристику и марку машин;
- менять сменные механизмы на универсальных приводах;
- применять механизмы для нарезки свежих и варенных овощей;
- соблюдать тепловой режим теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла;

- применять машины и механизмы при обработке мяса, рыбы, полуфабрикатов, котлетной массы...

Дисциплина: Организация производства предприятий общественного питания (10 ч)

№	Наименование модулей, разделов(дисциплин) и тем	Общее количество часов	Количество часов	
			Теория	Практика
1.	Характеристика предприятий питания	1	1	-
2.	Организация снабжения	1	1	-
3.	Организация производственных цехов	4	3	1
3.1	Организация производственных цехов	1	1	-
3.2	Организация производственных цехов	1	1	-
3.3	Организация производственных цехов	1	1	-
3.4	Организация производственных цехов	1	-	1
4.	Организация обслуживания посетителей	3	2	1
4.1	Организация обслуживания посетителей	1	1	-
4.2	Организация обслуживания посетителей	1	-	1
4.3	Организация обслуживания посетителей	1	1	-
5.	Зачет по дисциплине	1	1	-
Итого аудиторных часов по дисциплине		10	10	-
Для самостоятельного изучения (в том числе практикума)		0	0	-
Всего по дисциплине		10		

Ожидаемые результаты обучения после изучения дисциплины:

обучающийся должен:

✓ знать:

- характеристику и классификацию предприятий питания ;
- типы предприятий и их уровень;
- характеристику помещений, санитарно – гигиенические требования к ним;
- организацию снабжения, нормы запаса сырья;
- правила хранения продуктов;
- организацию работы цехов(овощного, мясного, рыбного). Оборудование;
- организацию обслуживания посетителей

✓ уметь:

- сочетать производственные и торговые функции предприятий питания;
- организовать снабжения предприятия питания продуктами;
- соблюдать требования к производственным цехам и к организации рабочих мест;
- соблюдать сроки хранения полуфабрикатов;

- использовать пищевые отходы;
- соблюдать организацию обслуживания производства;
- составлять меню;
- соблюдать формы обслуживания посетителей

Дисциплина: Основы предпринимательства (17)

№	Наименование модулей, разделов(дисциплин) и тем	Общее количество часов	Количество часов	
			Теория	Практика
1.	Менеджмент в деятельности предпринимательства	2	2	-
2.	Трудовой коллектив	2	2	-
3.	Производительность и оплата труда	2	1	1
4.	Маркетинг в деятельности предпринимателя	2	1	1
5.	Себестоимость производства товаров и услуг	1	1	1
6.	Цена товаров и услуг	2	1	1
7.	Финансовая деятельность предпринимателя	2	2	-
8.	Прибыль и налоговая служба	1	1	-
9.	Бухгалтерский учет в деятельности предпринимателя	1	1	-
10.	Зачет по дисциплине	1	1	-
Итого аудиторных часов по дисциплине		17	13	4
Для самостоятельного изучения (в том числе практикума)		0	0	-
Всего по дисциплине		17		

Ожидаемые результаты обучения после изучения дисциплины:

обучающийся должен:

✓ **знать:**

- цели и задачи экономики, место предпринимательства в экономической структуре общества; принципы и формы предпринимательства, источники его финансирования;

- порядок создания предприятий малого бизнеса;
- условия прибыльного производства;
- роль менеджмента и маркетинга в деятельности предпринимателей

✓ **уметь:**

- анализировать рекламу потребительских товаров;
- изучать конъюнктуру рынка;
- определять себестоимость производственной продукции;
- производить расчет оплаты труда;
- разрабатывать бизнес- план.

ДИСЦИПЛИНА Кулинария (47 ч.)

Введение(1 ч.)

Задачи и содержание предмета «Кулинария».

Ознакомление с квалифицированной характеристикой и программами обучения по профессии повар.

Содержание труда, этапы профессионального роста и трудового становления рабочего. Знание соблюдения производственной и технологической дисциплины в обеспечении качества выпускаемой продукции. Нормативно – техническая документация на продукцию общественного питания; содержания, правила пользования

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий; содержание, построение, порядок.

Механическая и кулинарная обработка овощей и грибов (3 ч.)

Значение овощей в питании, их пищевая ценность. Правила обработки овощей с сохранением витаминов, цвета и пищевых веществ.

Оборудование и инструменты , используемые для обработки овощей

Последовательность операций обработки овощей: сортировка овощей, ее назначение, виды:

-промывка овощей (ручная и машинная), ее характеристика и особенности промывки.

-очистка овощей, ее назначения, способы (ручная и механическая), их характеристика; особенности очистки овощей в зависимости от кулинарного использования;

- нарезка овощей, ее значение; способы (ручная и механическая), их характеристика; значение правильной нарезки; кулинарное использование овощей различных форм для приготовления блюд;

- последовательность обработки овощей для фарширования (кабачков, баклажан, помидоров, перца и т.д.). Обработка солено – квашеных овощей.

Отходы при механической кулинарной обработке овощей.

Полуфабрикаты из овощей, ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требование к качеству, условия и сроки хранения.

Обработка грибов, поступающих на предприятия общественного питания, ее последовательность, кулинарное использование грибов, требование к качеству, условия и сроки хранения.

Механическая кулинарная обработка рыбы. (3ч)

Оборудование, инвентарь и инструменты для обработки рыбы и нерыбных продуктов моря. Последовательность операций механической кулинарной обработки рыбы. Способы оттаивания мороженой рыбы. Способы вымачивания соленой рыбы. Обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой рыбы. Особенности обработки некоторых видов рыб. Основные виды нарезки рыбы в зависимости от назначения. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: в целом виде, тушками порционными натуральными и панированными каскам. Порядок приготовления полуфабрикатов для варки, припускания, жарки.

Панирование, его значение; способы панирования, их характеристика. Приготовление различных панировок.

Котлетная масса из рыбы, рецептура. Технология приготовления, требование к качеству. Полуфабрикаты из котлетной массы из рыбы.

Отходы при механической кулинарной обработке рыбы, количество и использование.

Нерыбные продукты моря, характеристика, кулинарное использование, требование к качеству.

Требование к качеству рыбных полуфабрикатов. Условия и сроки хранения.

Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы (5 ч)

Оборудование. Инструменты и инвентарь для обработки мяса и сельскохозяйственной птицы. Последовательность операций механической кулинарной обработки мяса. Оттаивание мороженого мяса.

Виды полуфабрикатов. Назначение, полуфабрикаты из мяса крупного рогатого скота, их характеристика, кулинарное назначение.

Полуфабрикаты из баранины и свинины, их характеристика, кулинарное назначение.

Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее.

Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.

Обработка мясных субпродуктов.

Обработка сельскохозяйственной птицы, полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы.

Обработка субпродуктов сельскохозяйственной птицы, их использование.

Требование к качеству полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы.

Тепловая кулинарная обработка продуктов (2 ч)

Тепловая обработка продуктов и ее значение. Варка и ее разновидности. Жарка и ее разновидности. Комбинированные и вспомогательные приемы тепловой обработки.

Влияние температуры и продолжительности тепловой обработки на качество готовой продукции.

Супы (6 ч)

Значение первых блюд в питании; классификация супов.

Общие сведения по технологии приготовления бульонов, их разновидности. Общие сведения по технологии приготовления заправочных супов, их разновидности. Общие правила приготовления и характеристика супов –пюре, супов молочных, сладких, холодных.

Супы из концентратов, их разновидности, технология приготовления, требования к качеству. Правила подачи супов, условия и сроки хранения.

Соусы (3 ч)

Значения соусов в питании. Их классификация.

Посуда, инвентарь, применяемая для приготовления соусов. Приготовление бульонов для соусов. Пассирование муки, виды пассировок, их значение.

Общие сведения по технологии приготовления соусов основных и производных от них.

Ознакомление с кулинарным использованием соусов.

Приготовление заправок.

Требование к качеству соусов, условия и сроки хранения.

Блюда их круп, бобовых и макаронных изделий.(2 ч)

Значение блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий в питании.

Посуда, применяемая при приготовлении этих блюд.

Подготовка круп к варке и варка их. Общие правила варки каш; виды каш; приготовление каш различной консистенции.

Варка бобовых, особенности их варки, использование.

Варка макаронных изделий, способы варки, блюда из макаронных изделий, рецептура, технология приготовления, отпуск.

Требования к качеству блюд их круп, бобовых и макаронных изделий, условия и сроки хранения.

Блюда и гарниры из овощей.(3).

Значение овощных блюд в питании. Посуда, применяемая при приготовлении этих блюд.

Классификация овощных блюд по способу тепловой обработки (отварные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные), их характеристика.

Блюда и гарниры из варенных, припущенных, жареных и тушеных овощей; рецептура, технология приготовления, отпуск блюд. Использование гарниров.

Требование к качеству блюд и гарниров из овощей, условия и хранения.

Рыбные блюда. (3).

Значение рыбных блюд в питании, классификация их по способу тепловой обработки. Посуда, применяемая при приготовлении рыбных блюд .Правила варки и припускания рыбы.

Способы жарки рыбы. особенности запекания рыбы.

Блюда из рыбной котлетной массы, рецептура, технология приготовления, подачи готовых блюд.

Требования к качеству рыбных блюд, условия и сроки хранения.

Мясные блюда. (4ч).

Значения мясных блюд в питании, классификация их по способу тепловой обработки. Варка мясных продуктов, особенности варки различных мясных продуктов, блюда из отварного мяса.

Тушение мяса, блюда из тушеного мяса.

Запеченные и жареные мясные блюда.

Блюда их рубленной котлетной массы, рецептура, технология приготовления.

Блюда из субпродуктов.

Блюда из сельскохозяйственной птицы отварные и жареные. Требование к качеству блюд из мяса птицы, условия и срок хранения.

Блюда их яиц и творога. (2 ч)

Значения блюд из яиц и творога в питании, классификация их по способу тепловой обработки. Варка яиц и ее разновидности. Использование вареных яиц. Блюда из яиц, рецептура. Технология приготовления и отпуск. Требования к качеству блюд из яиц и творога.

Холодные блюда и закуски (3ч)

Значение холодных блюд и закусок в питании. Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для холодных блюд. Посуда для подачи блюд. Классификация холодных блюд и закусок по основному продукту и характеру кулинарной обработки.

Бутерброды, их разновидности, технология приготовления, оформления.

Салаты из сырых и вареных овощей, винегрет овощной, рецептура, технология приготовления, оформлении отпуск.

Требования к качеству холодных блюд и закусок, условия и сроки хранения.

Сладкие блюда и напитки. (2ч)

Значение сладких блюд и напитков в питании. Посуда, применяемая при приготовлении и подаче блюд. Классификация блюд.

Холодные сладкие блюда (компоты, кисели), рецептура, технология приготовления, оформление.

Горячие напитки (чай, кофе, какао); рецептура, технология приготовления и отпуск.

Требования к качеству сладких блюд и напитков, условия и сроки хранения.

Изделия из теста (2 ч)

Значение изделий из теста, классификация.

Способы разрыхления теста. Основные виды сырья, их подготовка к производству.

Способы приготовления дрожжевого теста, разделка теста и процессы происходящие при выпечке. Ассортимент изделий из дрожжевого теста, технология приготовления, требования к качеству.

Виды бездрожжевого теста. Тесто для лапши домашней, вареников, пельменей, блинчиков, рецептура, технология приготовления, кулинарное использование. Требования к качеству готовых изделий. Приготовление фаршей и начинок.

Для самостоятельного изучения (в том числе практикума) 2 часа.

ДИСЦИПЛИНА: Производственное обучение (69 ч.)

Тема 1. Введение (1ч)

Задачи и содержание предмета «Кулинария»

Ознакомление с квалификационной характеристикой и программами обучения по профессии повар

Содержание труда, этапы профессионального роста. Значение соблюдения производственной и технологической дисциплины в обеспечении качества выпускаемой продукции. Нормативно – техническая документация.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.

Тема 2. Охрана труда и пожарной безопасности на предприятиях. (1ч).

Инструктаж по охране труда и технике безопасности на предприятии .

Вводный инструктаж, содержание, документальное оформление.

Правила и нормы безопасности труда на предприятии: требования техники безопасности к производственному оборудованию и технологическому процессу.

Пожарная безопасность: причины пожаров, меры их предупреждения: правила поведения на пожаре, пользование средствами пожаротушения, мероприятия по обеспечению пожарной безопасности.

Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии.

Тема 3. Ознакомление с предприятием. (1ч)

Общая характеристика предприятия. Ознакомление с работой цехов.

Тема 4. Овладение приемами и приобретения навыков механической кулинарной обработки овощей и грибов. (4ч)

Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности и организации рабочего места.

Ознакомление с технологией кулинарной обработки овощей. Овладение навыками эксплуатации оборудования для механической кулинарной обработки овощей.

Оборудование и инструменты, используемые для обработки овощей

Механическая кулинарная обработка овощей. Последовательность операций: переработка, сортировка, промывка (ручная и машинная), очистка. Ознакомления с

условиями хранения овощей.

Отработка приемов машинной и ручной нарезки очищенных овощей (соломка, брусочки, кубики, кружочки, ломтики).

Приобретение навыков машинной и ручной нарезки овощей.

Подготовка овощей к фаршированию. Ознакомление с условиями хранения полуфабрикатов из овощей.

Обработка листовых и пряных овощей.

Обработка грибов: последовательность приемов, условия хранения обработанных грибов.

Тема 5. Овладение приемами и приобретения навыков механической кулинарной обработки рыбы. (5ч)

Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности и организации рабочего места.

Ознакомление с технологией кулинарной обработки рыбы. Овладение навыками эксплуатации оборудования для механической кулинарной обработки рыбы.

Оборудование и инструменты, используемые для обработки рыбы и нерыбных продуктов моря.

Механическая кулинарная обработка рыбы. Последовательность операций: оттаивание мороженой рыбы, очистка, мойка, потрошение, разделка.

Приготовление панировок (мучной, сухарной).

Приготовление рыбной котлетной массы. Ознакомление с составом и соотношением составных частей котлетной массы: порционирование, формовка панирование полуфабрикатов из котлетной массы (котлет, биточков).

Тема 6. Овладение приемами и приобретения навыков механической кулинарной обработки мяса. (8 ч)

Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности и организации рабочего места

Оборудование, инструменты и инвентарь для обработки мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы

.Ознакомление учащихся с мясным цехом, инвентарем, инструментами, оборудованием, организацией рабочего места при обработке мясных продуктов, правилами хранения готовых полуфабрикатов, правилами санитарии при работе в цехе.

Ознакомление с технологией кулинарной обработки мяса, сельскохозяйственной птицы и субпродуктов. Ознакомление с видом сырья, и органолептическая оценка его качества. Овладение навыками эксплуатации оборудования для механической кулинарной обработки мяса.

Механическая кулинарная обработка мяса. Последовательность операций: оттаивание мороженого мяса, очистка, мойка, разделка.

Приготовление панировок (мучной, сухарной).

Приготовление мясной котлетной массы. Ознакомление с составом и соотношением составных частей котлетной массы: порционирование, формовка панирование полуфабрикатов из котлетной массы (котлет, биточков, шницелей, тефтелей).

Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее (бифштексов, котлет).

Обработка субпродуктов.

Обработка сельскохозяйственной птицы.

Тема 7. Тепловая кулинарная обработка продуктов. (2ч)

Текущий инструктаж по охране труда, техники безопасности и организации рабочего места. Ознакомление с видами тепловой кулинарной обработки продуктов, ознакомление с тепловым оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой

Тема 8. Приготовление бульонов и супов. (10ч)

Текущий инструктаж по охране труда, техники безопасности и организации рабочего места.

Ознакомление учащихся с горячим цехом, инвентарем, инструментами, оборудованием, правилами санитарии при работе в цехе.

Приготовление костного, мясокостного, куриного, рыбного бульона грибного отвара.

Работа со « сборником рецептур блюд».

Подбор посуды и инвентаря для приготовления супов.

Приготовление супов: заправочных, молочных, супов-пюре, сладких. Правила подачи супов, условия и сроки хранения.

Тема 10. Приготовление соусов (3 ч)

Текущий инструктаж по охране труда, техники безопасности и организации рабочего

места

Ознакомление учащихся с рецептурами на 1 кг соуса, режимами варки соусов и их хранение.

Приготовление бульонов для соусов. Приготовление белой пассировки.

Ознакомление с приготовлением соусов с мукой (основной красный и белый соус).

Ознакомление с приготовлением молочных и сметанных соусов.

Ознакомление с приготовлением соусов без муки.

Приготовление соусов на растительном масле (заправки)

Ознакомлением с приготовлением сладких соусов.

Ознакомление с требованием к качеству соусов.

Тема 11. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. (4 ч)

Текущий инструктаж по охране труда, технике безопасности и организации рабочего места.

Ознакомление учащихся с режимом тепловой обработки, продолжительностью варки каш, выходом блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правилами готовых блюд.

Обработка круп, бобовых и макаронных изделий, соотношение воды и крупы для варки каш различной консистенции и гарниров из макаронных изделий, определение готовности. Качественная оценка. Кулинарное использование.

Работа со «сборником рецептов блюд».

Приготовление блюд из вязких каш и макаронных изделий.

Тема 12. Приготовление блюд и гарниров из овощей.(2 ч).

Текущий инструктаж по охране труда, технике безопасности и организации рабочего места. Ознакомление учащихся с видами блюд и гарниров в зависимости от тепловой обработки, режимом тепловой обработки. Подготовка посуды и инвентаря.

Ознакомление блюд и гарниров из отварных и из припущенных овощей.

Ознакомление с приготовлением блюд и гарниров из жареных, тушеных и запеченных овощей.

Ознакомление с приготовлением блюд из фаршированных овощей.

Работа со «сборником рецептов блюд».

Тема 13. Приготовление рыбных горячих блюд. (4ч)

Текущий инструктаж по охране труда, технике безопасности и организации рабочего места.

Ознакомление учащихся с видами рыбных блюд в зависимости от тепловой обработки, режимами тепловой обработки, правилами хранения готовых рыбных горячих блюд, подбор посуды и инвентаря.

Работа со «сборником рецептур блюд».

Тема 14. Приготовление мясных горячих блюд. (5 ч)

Текущий инструктаж по охране труда, технике безопасности и организации рабочего места.

Ознакомление учащихся с видами мясных блюд в зависимости от тепловой обработки, режимами тепловой обработки, правилами хранения готовых мясных горячих блюд, подбор посуды и инвентаря.

Работа со «сборником рецептур блюд».

Тема 15. Приготовление блюд из яиц и творога. (3 ч).

Текущий инструктаж по охране труда, технике безопасности и организации рабочего места.

Ознакомление учащихся с режимом тепловой обработки, выходом и правилами хранения готовых блюд, подбор посуды и инвентаря.

Работа со «сборником рецептур блюд».

Тема 16. Приготовление холодных и горячих блюд. (4 ч)

Текущий инструктаж по охране труда, технике безопасности и организации рабочего места.

Ознакомление учащихся с холодным цехом, инвентарем, инструментами, с группами холодных блюд и закусок, правила санитарии при работе в цехе, правилами хранения блюд.

Работа со «сборником рецептур блюд».

Подготовка рабочего места к работе. Подбор посуды и инвентаря для приготовления блюд и закусок.

Приготовление бутербродов. Подготовка мясных. Рыбных блюд и других гастрономических продуктов: нарезка гастрономических продуктов и хлеба. Оформление и отпуск бутербродов.

Приготовление салатов из сырых овощей. Подготовка продуктов, доведение до вкуса..

Приготовление салатов их вареных овощей и винегретов.

Тема 17. Приготовление сладких блюд и горячих напитков. (2 ч)

Текущий инструктаж по охране труда, технике безопасности и организации рабочего места.

Ознакомление учащихся с видами сладких блюд и горячих напитков.

Работа со « сборником рецептур блюд».

Приготовление компотов из сушеных фруктов и ягод.

Приготовление киселей из ягод и фруктов.

Приготовление горячих напитков: чая, кофе, какао. Ознакомление с правилами заварки и подачи чая, варки кофе с молоком.

Тема 18. Приготовление теста и изделий из него. (5 ч).

Текущий инструктаж по охране труда, технике безопасности и организации рабочего места.

Ознакомление учащихся с кондитерским цехом, инвентарем, инструментами, оборудованием, режимом выпечки, условиями и сроками хранения и реализации готовой продукции.

Работа со « сборником рецептур блюд».

Подбор посуды, инвентаря для приготовления теста.

Приготовление дрожжевого теста: определение количественного соотношения составных частей теста. Замес теста. Выпечка оладий, блинов, блинчиков.

Приготовление теста для лапши, пельменей, вареников, замес теста, раскатка, шинковка и жарка.

Для самостоятельного изучения (в том числе практикума) 3 часа.

ДИСЦИПЛИНА: ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ И ГИГИЕНЫ (14ч.)

Раздел 1 «Основы физиологии питания» (4 ч)

Тема 1. Пищевые вещества и их значение.(2 ч.)

Химический состав тела человека. Роль пищи для организма человека. Понятие о пищевых веществах.

Белки: определение, состав, физиологическое значение, энергическая ценность. Суточная норма потребности человека в белке. Процесс усвоения белка пищи в организме человека. Изменения в организме при недостатке белка в питании.

Жиры: определение, состав, физиологическое значение, энергическая ценность. Суточная норма потребности человека в жире. Процесс усвоения жира в организме человека. Изменения в организме человека при недостаточном и избыточном потреблении жира.

Углеводы: определение, состав, физиологическое значение для организма монодии и полисахаридов. Суточная норма потребности человека в углеводах. Процесс усвоения углеводов пищи в организме человека. Изменения в организме человека при недостатке углеводов в питании.

Витамины: определение, физиологическое значение, классификация и краткая характеристика их. Сохранение витаминов при кулинарной обработке продуктов, витаминизация пищи. Заболевания, возникающие при недостатке и избытке витаминов.

Минеральные вещества: определение, физиологическое значение, классификация и краткая характеристика их. Суточная потребность в минеральных веществах и сбалансированность отдельных элементов в питании.

Вода: ее физиологическое значение для организма, понятие о водном обмене и его регулирование. Суточная норма потребности воды, истинная и ложная жажда.

Тема 2. Питание различных групп населения (2 ч).

Понятие об энергетической ценности пищи и суточном рационе питания. Понятие о рациональном сбалансированном питании: нормы и принципы для различных групп населения. Требования к режиму питания.

Возрастные особенности детей и подростков. Нормы питания детей разного возраста. Особенности обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебно – профилактическом питании.

Раздел 11 «Пищевые инфекции, отравления, глистные заболевания» (4 ч)

Тем 3. Пищевые инфекции (2 ч).

Общее понятие об инфекционном заболевании, источники его, пути передачи и проникновения инфекции в организм человека. Понятие об иммунитете.

Пищевые инфекционные заболевания и их виды.

Острые кишечные инфекции, их виды, признаки. Характеристика возбудителей, источники инфекций. Причины возникновения и меры предупреждения острых кишечных заболеваний. Меры предупреждения пищевых инфекций

Тема 4. Пищевые отравления, глистные заболевания (2 ч).

Понятие о пищевых отравлениях, их классификация. Пищевые отравления бактериального происхождения. Понятие о пищевых токсико инфекциях и токсикозах.

Причины загрязнения пищевых продуктов микробами или их токсинами. Меры предупреждения отравлений.

Понятие о глистных заболеваниях и о глистах, причины заражения глистами. Меры предупреждения глистных заболеваний на предприятиях общественного питания.

Раздел 3 « Основы гигиены и санитарии» (3 ч)

Тема 5. Основные сведения о гигиене и санитарии труда.(2 ч).

Понятие о гигиене труда работников предприятия питания. Работоспособность человека и факторы, влияющие на нее. Рациональная организация трудового процесса.

Профессиональные вредности производства и меры по устранению. Производственный травматизм, причины его возникновения и меры предупреждения. Оказание доврачебной помощи пострадавшим работникам. Вредные привычки: алкоголизм, курение, наркомания, токсикомания, меры предупреждения и борьба с ними.

Тема 6. Личная гигиена работников предприятий питания(1 ч).

Значение личной гигиены работников предприятий питания. Санитарные требования к телу, ротовой полости, санитарной, фирменной и личной одежде. Санитарный режим работников на производстве. Значение санитарной культуры работников предприятий питания для предупреждения пищевых отравлений. Медицинское обследования работников, их цель и виды. Предохранительные прививки и их значение.

Для самостоятельного изучения (в том числе практикума) 2 часа.

ДИСЦИПЛИНА: Товароведение (11ч.)

Тема 1. Введение в товароведение. (1 ч)

Предмет и задачи товароведения. Понятие о товаре и товароведение, методы товароведения.

Классификация продовольственных товаров. Понятие об ассортименте и товарном сорте.

Качество пищевых продуктов. Факторы, влияющие на качество: виды и качество сырья, способы и условия производства, упаковка, транспортировка и хранение. Вещества входящие в состав пищевых продуктов. Значение их в питании. Калорийность пищевых продуктов. Методы определения качества товаров: органолептические и лабораторные.

Основы хранения пищевых продуктов. Оптимальные условия хранения пищевых продуктов. факторы, влияющие на качество пищевых продуктов при хранении: температура, влажность, вентиляция, упаковка, товарное хозяйство, микроорганизмы и др. Естественная убыль продовольственных товаров при хранении и транспортирование.

Тема 2. Свежие овощи, плоды, грибы и продукты переработки.(1ч.)

Состав и свойства плодов и овощей.

Овощи. Классификация овощей. Характеристика основных видов: корневые, клубневые, капустные, луковые, пряные, десертные плодовые. Показатели качества овощей.

Тема 3. Рыба и рыбные продукты.(1ч.)

Химический состав и пищевая ценность рыбы. Классификация рыб по семействам.

Рыба живая, охлажденная, мороженая, мороженое филе.

Сушеная, вяленая, копченая рыба, рыбные консервы и пресервы, икра, нерыбные продукты моря, ассортимент, используемый в предприятиях общественного питания, требования к качеству, использование в кулинарии.

Тема 4. Мясо и мясопродукты.(1 ч)

Химический состав и пищевая ценность мяса. Классификация мяса по упитанности, основные признаки упитанности.

Характеристика мяса по термическому состоянию. Требования к качеству мяса. Хранение свежего мяса в предприятиях общественного питания.

Использование мяса в кулинарии. Мясные субпродукты. Виды, признаки доброкачественности.

Мясо птицы и дичи. Особенности химического состава мяса. Виды мяса по обработке, термическому состоянию. Хранение в предприятиях общественного питания. Использование в кулинарии.

Колбасные изделия. Пищевая ценность, ассортимент, Использование в кулинарии. Мясные консервы. Ассортимент.

Тема 5. Молоко и молочные продукты. (1ч)

Пищевая ценность молока. Требование к качеству молока, недопустимые пороки. Условия хранения молока в предприятиях общественного питания.

Продукты переработки молока, Требование к качеству молока. Условия хранения молока в предприятиях общественного питания.

Продукты переработки молока, ассортимент, пищевая ценность, требование к качеству.

Тара и условия хранения молочных продуктов в предприятиях общественного питания. Использование молока и молочных продуктов в кулинарии.

Сыры, ассортимент, пищевая ценность. Использование сыров в кулинарии.

Тема 6. Яйца и яичные продукты (1ч)

Яйца. Строение и химический состав куриного яйца. Особенности состава белка и желтка. Виды яиц по способу и срокам хранения. Требования к качеству яиц. Дефекты яиц.

Яичные продукты Меланж, его пищевая ценность. использование яиц и яичепродуктов в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.

Тема 7. Пищевые жиры.(1ч)

Классификация пищевых жиров по происхождению и консистенции.

Животные жиры. Ассортимент жиров и их краткая характеристика.

Масло сливочное, сырье, производство, химический состав и пищевая ценность. Ассортимент сливочного масла. Требование к качеству и дефекты масла. Использование в кулинарии.

Растительные масла, сырье, производство и дефекты. Использование в кулинарии.

Маргарин и кулинарные жиры. Химический состав и пищевая ценность маргарина.

Тема 8. Зерно и продукты его переработки. (1ч)

Виды зерновых культур, строение и химический состав зерна.

Характеристика круп из проса, гречихи, овса, риса, пшеницы, ячменя, кукурузы, бобовых и других круп.

Мука, производство, химический состав и пищевая ценность. Характеристика основных сортов пшеничной муки, используемых в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий. Хлебопекарные свойства муки.

Макаронные изделия, сырье, производство, химический состав и пищевая ценность.

Ассортимент макаронных изделий и кулинарное использование.

Тема 9. Крахмал. Сахар, кондитерские изделия, вкусовые продукты.(1 ч)

Крахмал, сырье для производство. Виды крахмалов и их характеристика, использование в кулинарии.

Сахар, сырье и производство, химический состав пищевая ценность сахара. Виды сахара, их характеристика. Использование сахара в кулинарии.

Шоколад и какао- порошок. Сырье и производство.

Мед натуральный, химический состав, виды меда. Требования к качеству меда и дефекты. Кондитерские изделия, виды фруктово-ягодных кондитерских изделий, используемых в кулинарии.

Значение вкусовых продуктов в питании человека. Виды вкусовых продуктов.

Чай. Состав, виды и способ производства, сорта чая, требование к качеству. Упаковка и хранение.

Кофе. Виды кофе по способу обработки. Сорта и показатели качества кофе в зернах и молотого. Упаковка и хранение, использование в кулинарии.

Пряности. Приправы, виды, краткая характеристика и кулинарное использование, упаковка и хранение.

Для самостоятельного изучения (в том числе практикума) 1 час.

ДИСЦИПЛИНА: Оборудование. (10ч.)

Тема 1. Введение (1ч)

Технический прогресс на предприятиях питания. Значение эффективности и рационального использования техники для облегчения труда обеспечения его безопасности, роста производительности, улучшения качества продукции и повышения экономической деятельности предприятий.

Общие сведения о машинах.

Понятие о машине, классификация машин, применяемых на предприятиях питания. Основные части и детали машин, их назначения. Сведения о передаточных механизмах. Понятие об электроприводах. Общие правила эксплуатации машин, требования безопасности и труда.

Тема 2. Универсальные приводы. (1ч)

Универсальные приводы, их назначение, принцип устройства. Универсальные приводы общего назначения, в том числе малогабаритные, и специального назначения. Комплекты сменных механизмов к универсальным приводам, назначение отдельных механизмов.

Правила крепления сменных механизмов, эксплуатации и требования безопасности труда.

Тема 3. Машины для обработки овощей и картофеля (1 ч).

Характеристика машин, их классификация. Машины и механизмы для очистки овощей. Машины и механизмы для нарезки свежих и варенных овощей и для фигурной нарезки овощей. Машины и механизмы для протирания овощей и других продуктов и перемешивания салатов.

Тема 4. Машины для обработки мяса и рыбы. (1ч)

Характеристика машин и их классификация.

Мясорубки с индивидуальным приводом, фаршемешалки, машины и механизмы для рыхления мяса.

Машины для измельчения сухарей, для формовки полуфабрикатов из котлетной массы.

Рыбоочистительные машины и механизмы.

Тема 5. Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов. (1ч)

Характеристика машин для приготовления и обработки теста, кремов и других полуфабрикатов.

Тестомесильные машины, взбивальные машины и механизмы, работающие от индивидуальных и универсальных приводов.

Тема 6. Общие сведения о тепловом оборудовании. (1ч)

Классификация теплового оборудования по технологическому назначению. Секционное моделирование оборудования, его преимущества, перспективы использования. Пищеварочные котлы.

Тема 7. Аппараты для жарки и выпечки. (1ч)

Сковороды, фритюрницы, электропечи.

Тема 8. Водогрейное оборудование. Оборудование для раздачи пищи. (1ч)

Электрокипятильники, мармиты для первых и вторых блюд.

Тема 9. Общие сведения о холодильном оборудовании. Охрана труда и техника безопасности. (1ч)

Холодильные шкафы, прилавки, витрины и др. оборудование. Характеристика холодильных веществ, их применение.

Инструктаж по технике безопасности на производстве. Правила пожарной безопасности на предприятиях питания. Промышленная экология.

Для самостоятельного изучения (в том числе практикума) 1 час

Дисциплина: Основы предпринимательства. (17ч)

Тема 1. Менеджмент в деятельности предпринимателя (2ч)

Предпринимательство в экономической структуре общества. Сущность, цели и задачи. Виды предпринимательской деятельности Предпринимательская этика.

Понятие о менеджменте, его целях и задачах. Ресурсы предприятия.

Практикум: деловая игра. «Предприниматель – руководитель фирмы»

Тема 2. Трудовой коллектив-(2 ч)

Предпринимательская фирма. Форма предпринимательской деятельности. Понятие о трудовом коллективе. Условия найма. Контрактная форма найма. Рабочий день и его использование.

Тема 3. Производительность и оплата труда (2ч)

Понятие о производительности труда. Пути повышения индивидуальной и коллективной производительности труда. Понятие об оплате труда. Системы оплаты труда: повременная, сдельная, договорная.

Тема 4. Маркетинг в деятельности предпринимателя. (2ч)

Понятие о маркетинге. Сущность и стратегия маркетинга. Методика поиска рынков сбыта товаров и услуг. Процесс управления маркетингом. Претворение в жизнь маркетинговых мероприятий.

Тема 5. Себестоимость производства товаров и услуг (2ч)

Понятие о себестоимости товаров и услуг. Прямые и косвенные затраты. Определение себестоимости товаров и услуг. Пути снижения себестоимости продукции.

Тема 6. Цена товаров (2ч))

Понятие цены товара и услуг .Ценообразование. Цена и задачи ценообразования. Цены у производителя и продавца .Соотношение цены и стоимости.

Тема 7. Финансовая деятельность предпринимателя (2ч)

Понятие о финансовой деятельности предпринимателя. Прибыль как источник расширения производства, оплата труда и риска предпринимателя. Кредит и его цена. Отношения с банками.

Тема 8. Прибыль и налоговая служба (1ч)

Налоги. Налогообложение в России. Виды налогов .Льготы по налогообложению.
Ответственность налогоплательщика.

Тема 9.Бухгалтерский учет в деятельности предпринимателя. (1ч)

Бизнес – планирование предпринимательской деятельности.

Для самостоятельного изучения (в том числе и практикума) 0 час.

ДИСЦИПЛИНА: ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.(10ч)

Тема 1.Характеристика предприятия питания. (1ч)

Общая характеристика предприятий питания ,сочетание производственных и торговых функций и организация потребления пищи

Классификация предприятий по производственно – торговому признаку, их характеристика. Типы предприятий, уровень и виды услуг.

Состав и планировка предприятий, характеристика помещений, санитарно – гигиенические требования к ним.

Тема 2.Организация снабжения(1ч)

Организация снабжения сырьем, источники снабжения ,нормы запасы сырья

Организация доставки продуктов, правила хранения

Организация складского и весового хозяйства, технические требования к весам, их виды, правила взвешивания, контроль.

Тема 3. Организация производственных цехов.(4ч)

Общие требования к производственным помещениям и организация рабочих мест.

Организация работы цехов (овощного, мясного, рыбного). Оборудование.

Организация рабочих мест при обработке сырья и изготовление полуфабрикатов, инвентарь, инструменты. Сроки хранения полуфабрикатов.

Использование пищевых отходов. Безопасность в цехах и охрана труда.

Организация работы доготовочных цехов (горячего, супового, соусного и холодного), их назначение, характеристика, оборудование, инвентарь, инструменты, посуда.

Организация обслуживания производства: снабжение рабочих мест сырьем, инвентарем, спецодеждой.

Тема 4. Организация обслуживания посетителей. (3ч)

Потребительский спрос и его изучение. Виды и средства информации населения об услугах предприятий питания. Характеристика помещений: состав, размещение, требования к торговым помещениям.

Основы составления меню, формы обслуживания посетителей, характеристика.

Классификация и назначение столовой посуды и приборов. Сервировка столов.

Для самостоятельного изучения (в том числе практикума) 0 час.

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Дисциплина: Кулинария (47ч)

№	Тема	Форма занятия	Наименование оборудования, программного обеспечения		
			Методы обучения	Дидактический материал	Форма подведения итогов
1 – 2 полугодие 10 класс					
1.	Введение. Задачи предмета кулинарии	Инструктивная лекция-беседа	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Инструкции, памятки, раздаточный материал	Опрос
2.	Механическая и кулинарная обработка овощей и грибов. Значение овощей и грибов в питании	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Опрос
3.	Правила обработки клубнеплодов и корнеплодов	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал, схема	Опрос, практическая работа
4.	Обработка грибов	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал, схема	Практическая работа, опрос
5.	Механическая и кулинарная обработка рыбы. Пищевая ценность рыбы. Виды рыб.	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал, схема	опрос
6.	Механическая обработка рыбы.	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал, схема	Практическая работа, опрос
7.	Приготовление рыбных полуфабрикатов	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Практическая работа, опрос

№	Тема	Форма занятия	Наименование оборудования, программного обеспечения		
			Методы обучения	Дидактический материал	Форма подведения итогов
8.	Механическая и кулинарная обработка мяса, мясопродуктов. Технологический процесс обработки мяса.	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Практическая работа, опрос
9.	Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Практическая работа, схемы
10.	Кулинарная разделка и обвалка свинной и бараньей туши, с/хоз-ой птицы.	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Практическая работа, схемы
11.	Технология приготовления котлетной, рубленой массы и полуфабрикатов из нее	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Практическая работа, карточки
12.	Требования к качеству полуфабрикатов из мяса и сроки хранения	Комбинированный	Практический	Раздаточный материал	Опрос
13.	Тепловая и кулинарная обработка продуктов. Основные приемы тепловой обработки продуктов.	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Опрос, карточки-задания
14.	Изменение продуктов и витаминов при тепловой обработки.	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Карточки-задания
15.	Супы	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Опрос
16.	Значение первых блюд в питании. Бульоны и их приготовление	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Опрос, технологические карты.

№	Тема	Форма занятия	Наименование оборудования, программного обеспечения		
			Методы обучения	Дидактический материал	Форма подведения итогов
17.	Пассирование овощей	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Опрос
18.	Заправочные супы	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Технологические схемы, опрос
19.	Прозрачные супы, Разновидность супов	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Технологические карты и схемы, опрос
20.	Требование к качеству приготовления, оформление супов	Комбинированный			
1 - 2 полугодие 11 класс					
21.	Соусы. Значение соусов в питании, их классификация	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Схемы, опрос
22.	Технология приготовления соусов основных и производных от них	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Опрос, практическое задание
23.	Требования к качеству соусов, условия и сроки хранения	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	опрос
24.	Значение блюд и гарниров из круп, макаронных изделий в питании	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	опрос
25.	Технология и способы приготовления каш, макаронных изделий. Требование к качеству	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	тестирования
26.	Блюда и гарниры из овощей. Значение овощных блюд в питании. Классификация овощных блюд по способу тепловой обработки.	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Технологические карты, опрос

№	Тема	Форма занятия	Наименование оборудования, программного обеспечения		
			Методы обучения	Дидактический материал	Форма подведения итогов
27.	Блюда и гарниры из варенных, жаренных, тушеных овощей. Технология приготовления.	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Технологические карты, опрос
28.	Требования к качеству блюд и гарниров из овощей	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Технологические карты, опрос
29.	Рыбные блюда. Значение рыбных блюд в питании. Классификация по способу тепловой обработки.	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Технологические карты, опрос
30.	Технологический процесс приготовления, жареной, припущенной и вареной рыбы	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Технологические карты, опрос
31.	Требования к качеству рыбных блюд	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Технологические карты, опрос
32.	Мясные блюда. Значение мясных блюд в питании. Классификация по способу тепловой обработки. Блюда из с/х птицы	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Технологические карты, опрос
33.	Блюда из яиц и творога. Значение блюд из яиц. Классификация по способу тепловой обработки. И технология приготовления блюд из яиц.	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Технологические карты, опрос
34.	Классификация по способу приготовления блюд из творога	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Технологические карты, опрос

№	Тема	Форма занятия	Наименование оборудования, программного обеспечения		
			Методы обучения	Дидактический материал	Форма подведения итогов
35.	Холодные блюда и закуски. Значение холодных блюд и закусок в питании. Классификация по основным продуктам и кулинарной обработки	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Технологические карты, опрос
36.	Бутерброды, их разновидность, их приготовления, оформления	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Технологические карты, опрос
37.	Салаты и закуски, технология приготовления	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Технологические карты, опрос
38.	Сладкие блюда и напитки. Значения блюд и напитков в питании и их классификация	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Технологические карты, опрос
39.	Холодные блюда и горячие напитки	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Технологические карты, опрос
40.	Изделия из теста. Значение и классификация изделий из теста	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Технологические схемы, опрос
41.	Виды теста. Способы разрыхления теста	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Технологические схемы опрос
42.	Зачет по дисциплине				Тест

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ (69ч.)

Дисциплина: Производственное обучение

№	Тема	Форма занятия	Наименование оборудования, программного обеспечения		
			Методы обучения	Дидактический материал	Форма подведения итогов
1 - 2 полугодие 11 класс					
1.	Введение. Ознакомление с квалифицированной характеристикой и программа обучения по профессии повар	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный	Раздаточный материал, презентация	Практическое задание
2.	Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный	Раздаточный материал, презентация	Практическое задание
3.	Ознакомление с предприятием	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный	Раздаточный материал, презентация	Практическое задание
4.	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки овощей и грибов	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный	Раздаточный материал, презентация	Практическое задание
5.	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки овощей и грибов	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный	Раздаточный материал, презентация, экскурсия	Практическое задание
6.	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки овощей и грибов	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный	Раздаточный материал, презентация, экскурсия	Практическое задание
7.	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки овощей и грибов	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал, презентация	Карточки задания Практическое задание
8.	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки рыбы	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Карточки-задания Практическое задание
9.	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки рыбы	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Практическое задание

№	Тема	Форма занятия	Наименование оборудования, программного обеспечения		
			Методы обучения	Дидактический материал	Форма подведения итогов
10.					Тест
11.	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки рыбы	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Карточки задания Практическое задание
12.	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки рыбы	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Карточки задания Практическое задание
13.	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки мяса. Субпродуктов и сельскохозяйственной птицы	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Карточки задания Практическое задание
14.	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки мяса. Субпродуктов и сельскохозяйственной птицы	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Карточки задания Практическое задание
15.	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки мяса. Субпродуктов и сельскохозяйственной птицы	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Карточки задания Практическое задание
16.	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки мяса. Субпродуктов и сельскохозяйственной птицы	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Карточки задания Практическое задание
17.	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки мяса. Субпродуктов и сельскохозяйственной птицы	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Карточки задания Практическое задание
18.	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки мяса. Субпродуктов и сельскохозяйственной птицы	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Карточки задания Практическое задание

№	Тема	Форма занятия	Наименование оборудования, программного обеспечения		
			Методы обучения	Дидактический материал	Форма подведения итогов
19.	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки мяса. Субпродуктов и сельскохозяйственной птицы	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Карточки задания Практическое задание
20.	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки мяса. Субпродуктов и сельскохозяйственной птицы	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Карточки задания Практическое задание
21.	Тепловая кулинарная обработка продуктов	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Карточки задания
22.	Тепловая кулинарная обработка продуктов	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Карточки задания Практическое задание
23.	Приготовление бульонов и супов	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Карточки задания Практическое задание
24.	Приготовление бульонов и супов	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Карточки задания Практическое задание
25.	Приготовление бульонов и супов	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Карточки задания Практическое задание
26.	Приготовление бульонов и супов	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Карточки задания Практическое задание
27.	Приготовление бульонов и супов	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Карточки задания Практическое задание
28.	Приготовление бульонов и супов	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Карточки задания Практическое задание
29.	Приготовление бульонов и супов	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Карточки задания Практическое задание
30.	Приготовление бульонов и супов	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Карточки задания Практическое задание
31.	Приготовление бульонов и супов	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Карточки задания Практическое задание
32.	Приготовление бульонов и супов	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Карточки задания Практическое задание
33.	Зачет по дисциплине				Практическое задание

№	Тема	Форма занятия	Наименование оборудования, программного обеспечения		
			Методы обучения	Дидактический материал	Форма подведения итогов
1 -2 полугодие 11 класс					
34.	Приготовление соусов	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Практическое задание
35.	Приготовление соусов	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Практическое задание
36.	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых макаронных изделий	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Опрос, практическое задание
37.	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых макаронных изделий	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Практическое задание
38.	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых макаронных изделий	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Тест, практическое задание
39.	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых макаронных изделий	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Практическое задание
40.	Приготовление блюд и гарниров из овощей	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Практическое задание
41.	Приготовление блюд и гарниров из овощей	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал, презентация	Тест
42.	Приготовление рыбных горячих блюд	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал, презентация	Практическое задание
43.	Приготовление рыбных горячих блюд	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал, презентация	Практическое задание
44.	Приготовление рыбных горячих блюд	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал, презентация	Практическое задание
45.	Приготовление рыбных горячих блюд	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал, презентация	Практическое задание
46.	Приготовление мясных горячих блюд	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал, презентация	Практическое задание
47.	Приготовление мясных горячих блюд	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал, презентация	Практическое задание

[illegible]

№	Тема	Форма занятия	Наименование оборудования, программного обеспечения		
			Методы обучения	Дидактический материал	Форма подведения итогов
65.	Зачет по дисциплине				Практическая работа, тест

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ (10ч.)

Дисциплина: Организация производства предприятий общественного питания

№	Тема	Форма занятия	Наименование оборудования, программного обеспечения		
			Методы обучения	Дидактический материал	Форма подведения итогов
1 - 2 полугодие 11 класс					
66.	Характеристика предприятий питания	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный	Раздаточный материал, презентация	Практическое задание
67.	Организация снабжения	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный	Раздаточный материал, презентация	Практическое задание
68.	Организация производственных цехов	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный	Раздаточный материал, презентация	Практическое задание
69.	Организация производственных цехов	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный	Раздаточный материал, презентация	Практическое задание
70.	Организация производственных цехов	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный	Раздаточный материал, презентация, экскурсия	Практическое задание
71.	Организация производственных цехов	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный	Раздаточный материал, презентация, экскурсия	Практическое задание
72.	Организация производственных цехов	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал, презентация	Карточки задания Практическое задание
73.	Организация обслуживания посетителей	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Карточки-задания Практическое задание
74.	Организация обслуживания посетителей	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Практическое задание
75.	Организация обслуживания посетителей	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный	Раздаточный материал, презентация, экскурсия	опрос

№	Тема	Форма занятия	Наименование оборудования, программного обеспечения		
			Методы обучения	Дидактический материал	Форма подведения итогов
76.	Зачет по дисциплине				тест

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ (17ч)

Дисциплина: Основы предпринимательства

№	Тема	Форма занятия	Наименование оборудования, программного обеспечения		
			Методы обучения	Дидактический материал	Форма подведения итогов
1 – 2 полугодие 10 класс					
43.	Менеджмент в деятельности предпринимательства	Инструктивная лекция-беседа	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Инструкции, памятки, раздаточный материал	Опрос
44.	Трудовой коллектив	Лекция - беседа	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Опрос
45.	Производительность и оплата труда	Лекция - беседа	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал, схема	Опрос, практическая работа
46.	Маркетинг в деятельности предпринимателя	Лекция - беседа	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал, схема	Практическая работа, опрос
47.	Себестоимость производства товаров и услуг	Лекция - беседа	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал, схема	опрос
48.	Цена товаров и услуг	Лекция - беседа	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал, схема	Практическая работа, опрос

№	Тема	Форма занятия	Наименование оборудования, программного обеспечения		
			Методы обучения	Дидактический материал	Форма подведения итогов
49.	Финансовая деятельность предпринимателя	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	опрос
50.	Прибыль и налоговая служба	Лекция - беседа	иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	опрос
51.	Бухгалтерский учет в деятельности предпринимателя	Лекция - беседа	иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	опрос
5	Зачет по дисциплине	Лекция - беседа	иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Тесе

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ (10 ч.)

Дисциплина: Оборудование предприятий общественного питания

№	Тема	Форма занятия	Наименование оборудования, программного обеспечения		
			Методы обучения	Дидактический материал	Форма подведения итогов
1 - 2 полугодие 10 класс					
77.	Введение. Общие сведения о машинах	Лекция - беседа	Объяснительно-иллюстративный	Раздаточный материал	Опрос
78.	Универсальные приводы	Лекция - беседа	Объяснительно-иллюстративный	Раздаточный материал	Опрос
79.	Машины для обработки овощей и картофеля.	Лекция - беседа	Объяснительно-иллюстративный	Раздаточный материал	Опрос
80.	Машины для обработки мяса и рыбы	Лекция - беседа	Объяснительно-иллюстративный	Раздаточный материал	Опрос
81.	Машины для приготовления и обработки теста, кремов и других полуфабрикатов.	Лекция - беседа	Объяснительно-иллюстративный	Раздаточный материал	Опрос
82.	Общие сведения о тепловом оборудовании	Лекция - беседа	Объяснительно-иллюстративный	Раздаточный материал	Опрос
83.	Аппараты для жарки и выпечки: сковороды, фритюрницы	Лекция - беседа	Объяснительно-иллюстративный	Раздаточный материал	Опрос
84.	Водогрейное оборудование. Оборудование для раздачи пищи	Лекция - беседа	Объяснительно-иллюстративный	Раздаточный материал	Опрос
85.	Общие сведения о холодильном оборудовании. Охрана труда и техники безопасности	Лекция - беседа	Объяснительно-иллюстративный	Раздаточный материал	Опрос
86.	Зачет по дисциплине				тест

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ (14 ч.)

Дисциплина: Основы физиологии питания

№	Тема	Форма занятия	Наименование оборудования, программного обеспечения		
			Методы обучения	Дидактический материал	Форма подведения итогов
1 полугодие 10 класс					
	Раздел 1.Основы физиология питания. Пищевые вещества и их значение	Лекция-беседа	Объяснительно-иллюстративный	Раздаточный материал	Опрос
	Основы физиология питания. Пищевые вещества и их значение	Лекция-беседа	Объяснительно-иллюстративный	Раздаточный материал, презентация	Карточки-задания
	Основы физиология питания. Пищевые вещества и их значение	Лекция-беседа	Объяснительно-иллюстративный	Раздаточный материал, презентация	Опрос
	Основы физиология питания. Пищевые вещества и их значение	Лекция-беседа	Объяснительно-иллюстративный	Раздаточный материал, презентация	Карточки-задания
	Раздел 2. Пищевые инфекции	Лекция-беседа	Объяснительно-иллюстративный	Раздаточный материал	Опрос
	Пищевые инфекции	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Раздаточный материал, презентация	Опрос
	Раздел 3. Основные сведения о гигиене и санитарии труда	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Раздаточный материал	Опрос
	Основные сведения о гигиене и санитарии труда	Лекция-беседа	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Раздаточный материал	Опрос
	Личная гигиена работников предприятий питания	Лекция-беседа	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Раздаточный материал	Опрос
	Зачет по дисциплине				тест

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ (11 ч.)

Дисциплина: Товароведение

№	Тема	Форма занятия	Наименование оборудования, программного обеспечения		
			Методы обучения	Дидактический материал	Форма подведения итогов
1 полугодие 10 класс					
1.	Введение товароведение	Лекция-беседа	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Презентация. Раздаточный материал	опрос
2.	Свежие овощи и продукты их переработки	Лекция-беседа	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Презентация. Раздаточный материал	опрос
3.	Рыба и рыбные продукты	Лекция-беседа	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Презентация. Раздаточный материал	опрос
4.	Мясо и мясные продукты	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, метод демонстрационных примеров	Презентация. Раздаточный материал	опрос , работа по карточкам
5.	Молоко и молочные продукты	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный,	Презентация. Раздаточный материал	опрос
6.	Яйца и яйцепродукты	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный,	Презентация. Раздаточный материал	опрос
7.	Пищевые жиры	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Презентация. Раздаточный материал	Опрос, работа по карточкам
8.	Зерно и продукты его переработки	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Презентация. Раздаточный материал	опрос
9.	Крахмал, сахар кондитерские изделия. Вкусовые продукты	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Презентация. Раздаточный материал	опрос

№	Тема	Форма занятия	Наименование оборудования, программного обеспечения		
			Методы обучения	Дидактический материал	Форма подведения итогов
10.	Зачет по дисциплине				тест

4. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4.1. Сведения о штатных педагогических работниках (внешних совместителях), привлекаемых к реализации программы

№ п/п	Ф.И.О. мастера	Должность	Общий педагогический стаж работы
1	2	3	5
1	Среднякова Евгения Ивановна	Мастер производственного обучения	21 год

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

Для реализации программы профессиональной подготовки по специальности «Повар» используется учебный кабинет, оборудованный:

- посадочными местами по количеству обучающихся;
- рабочим местом преподавателя;
- компьютерам;
- принтером;
- нормативными документами;
- методической литературой;
- учебно-наглядными пособиями;
- обучающими фильмами;
- оборудована кухня для практических работ по приготовления кулинарной продукции.

При реализации вышеуказанных методов и форм изучения материала курса по образовательной программе профессиональной подготовки по специальности «Повар» предусматриваются следующие виды самостоятельной работы обучающихся:

- работа с учебно-методическими пособиями (учебник, конспект лекций, методические рекомендации);
- работа с рецептурными справочниками, нормативно-правовыми документами;
- выполнение тестовых и практических заданий;
- приготовление блюд и кулинарных изделий;

Промежуточная аттестация предусматривает выполнение зачетных работ (тесты и практические задания).

Профессиональное обучение заканчивается квалификационным экзаменом:

– теоретическая часть: написание письменного теста (от 25 вопросов до 50 вопросов), устного ответа по билетам (вариантов вопросов – 20) или защиты проектной работы (на выбор);

– практическая часть: приготовление кулинарных блюд и изделий согласно рецептурных справочников.

5. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Трудовая функция	Вопросы	Критерии оценки
А/01.3 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	Подготовка к работе основного производства и своего рабочего места. Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара.	Отметка «5»: работа выполнена в заданное время, самостоятельно, аккуратно, с соблюдением технологии, рецептуры приготовления блюд, кулинарных изделий. Соблюдения требования к качеству и условия хранения блюд.
А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.	Подготовка пищевых продуктов к переработке. Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара. Подготовка рыбных и мясных полуфабрикатов и домашней птицы по заданию повара. Приготовление блюд и гарниров из овощей. Приготовление каш и гарниров Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов Приготовление блюд из мяса и мясопродуктов, домашней птицы Приготовление блюд из яиц и творога Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий Приготовление мучных блюд, кондитерских изделий Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд. Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров Приготовление холодных и горячих соусов, соусных полуфабрикатов Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование. Порционирование, раздача блюд, напитков и кулинарных изделий. Помощь повару в производстве сложных, фирменных видов блюд.	Отметка «4»: работа выполнена в заданное время, самостоятельно, аккуратно, с соблюдением технологии, рецептуры приготовления блюд, кулинарных изделий. Соблюдения требований к качеству и условия хранения блюд, но при выполнении допущены небольшие погрешности технологического процесса Отметка «3»: работа выполнена самостоятельно, с нарушением правил ТБ и с отклонением от технологического процесса, без оформление блюда; Отметка «2»: ученик самостоятельно не справился с работой, нарушение ТБ и технологического процесса, при выполнении допущены большие отклонения от рецептуры, оформлено небрежно и имеет незавершенный вид
А/03.3	.	

Трудовая функция	Вопросы	Критерии оценки
А/01.3 Приготовление блюд и гарниров из овощей	Последовательность приготовления блюд, технологическая схема приготовления, оборудование, инструменты.	Отметка «5»: работа выполнена в заданное время, самостоятельно, аккуратно, с соблюдением технологии, рецептуры приготовления блюд, кулинарных изделий. Соблюдения требования к качеству и условия хранения блюд.
А/02.3 Приготовление блюд из рыбы, мяса и мясных продуктов	Готовить блюда по технологическим картам. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд и кулинарных изделий. Отпускать готовые блюда. Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда Технология приготовления блюд Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемые в приготовлении блюд, условия хранения Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, кулинарные изделия	Отметка «4»: работа выполнена в заданное время, самостоятельно, аккуратно, с соблюдением технологии, рецептуры приготовления блюд, кулинарных изделий. Соблюдения требований к качеству и условия хранения блюд, но при выполнении допущены небольшие погрешности технологического процесса Отметка «3»: работа выполнена самостоятельно, с нарушением правил ТБ и с отклонением от технологического процесса, без оформление блюда; Отметка «2»: ученик самостоятельно не справился с работой, нарушение ТБ и технологического процесса, при выполнении допущены большие отклонения от рецептуры, оформлено небрежно и имеет незавершенный вид
А/03.3	.	

Итоговая аттестация по программе профессионального обучения по специальности «Повар» проводится в форме квалификационного экзамена.

Экзамен по программе профессиональной подготовки «Повар» проводится в виде:

I) теоретическая часть: устного ответа по билетам (вариантов вопросов – от 20 до 25), письменного задания (тестирование по вопросам) или защиты проектной работы (на выбор) (приложения 1, 2);

II) практическая часть: выполнение практического задания согласно кулинарных рецептурных справочников

III) *Защита проектной работы включает в себя:*

1) защиту проектных работ учащимися, не более 10 минут (1 работа);

2) подведение итогов.

1 этап – представление и защита работы с использованием компьютерной презентации.

2 этап – подведение итогов (оценка по пятибалльной системе).

Оценка выставляется членами комиссии после защиты учащегося.

Отметка «5»: убедительное и яркое представление литературным языком, точное использование терминологии; имеется презентация. Показаны глубина и степень проработанности проекта, умение отвечать на вопросы оппонентов, лаконичность и аргументированность ответов проекта. Выступление уложилось в отведенное время.

Отметка «4»: представление литературным языком, точное использование терминологии; имеется презентация. Показаны глубина и степень проработанности проекта, умение отвечать на вопросы оппонентов, лаконичность и аргументированность ответов проекта. Выступление уложилось в отведенное время, но при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию преподавателя;

Отметка «3»: представление работы с заминками, незначительные ошибки в речи, неточное использование терминологии, не уложились в отведенное время. Имеется презентация.

Отметка «2»: представление работы с заминками, несвязная речь, ошибки в речи, неправильное использование терминологии, не уложились в отведенное время. Отсутствие презентации. Существенные ошибки на заданные вопросы.

По результатам выполнения теоретической и практической частей выводится итоговая оценка (как среднеарифметическая).

6. СОСТАВИТЕЛИ ПРОГРАММЫ

Среднякова Е.И., мастер производственного обучения

Заместитель директора
по учебно-воспитательной работе

_____Е.Н.Филиппова

Руководитель программы

_____Е.И.Среднякова