

**МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ**

краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение «Автомобильно-технический колледж»

«СОГЛАСОВАНО»

Председатель ЦМК преподавателей  
профессиональных дисциплин и  
мастеров п/о  
Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ В.И. Вешамирская

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор КГБ ПОУ «АТК»  
\_\_\_\_\_ Т.И. Бражник  
«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 г.

**Программа профессионального обучения  
по профессии 16675 «Повар»  
(профессиональная подготовка)**

г. Уссурийск, 2023 год

# **Программа профессионального обучения по профессии 16675 «Повар» (профессиональная подготовка)**

## **1. Цели реализации программы**

Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.

## **2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения**

### **2.1. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации**

Программа разработана в соответствии с:

- профессиональным стандартом «Повар» (утвержден приказом Минтруда России от 08.09.2015 № 610н.);
- единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих работ и профессий рабочих;
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

К освоению программы допускаются лица, имеющие среднее общее образование. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России.

Присваиваемый квалификационный разряд: 2-3 разряд.

### **2.2. Требования к результатам освоения программы**

В результате освоения программы профессионального обучения у слушателя должны быть сформированы компетенции, в соответствии с разделом 2.1. программы.

В результате освоения программы слушатель должен

**знать:**

- современные технологии в профессиональной сфере деятельности;
- принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации;
- характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения;
- основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания;
- принципы обеспечения чистоты всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены;
- назначение производственных инструментов и приспособлений в соответствии с инструкциями;
- свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд;
- кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания;
- существующие виды мяса, дичи, птицы и их кулинарное использование;
- строение тушки домашней птицы и пернатой дичи, кулинарное назначение всех частей мяса, птицы, дичи;
- методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке;
- кулинарные части мяса, птицы и дичи, традиционно применяемые для приготовления блюд;
- существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления;

- части рыбы, используемые в кулинарии;
  - методы подготовки рыбы, моллюсков и ракообразных к тепловой обработке;
  - существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке;
  - виды нарезки овощей и их кулинарное назначение;
  - способы приготовления основных бульонов и их применение;
  - виды оборудования для разделки мяса и рыбы, подготовки ингредиентов;
  - существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню;
  - влияние тепловой обработки на ингредиенты;
  - виды соусов и правила их приготовления;
  - виды супов и правила их приготовления;
  - классические гарниры и дополнения к основным блюдам
  - важность презентации блюд как части комплексного впечатления;
  - виды блюд и тарелок, используемые для сервировки, другой посуды и оборудования, используемых для презентации;
  - тенденции в презентации блюд;
  - стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд;
  - классические гарниры и украшения для традиционных блюд;
  - важность контроля выхода порций в предприятии питания;
  - рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд;
  - назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
  - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
  - требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
  - технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
  - процесс заказа продуктов и оборудования;
  - доступные решения для хранения продуктов;
- уметь:**
- оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии;
  - Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием;
  - соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью;
  - работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР);
  - понимать и использовать маркировку ингредиентов;
  - определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом;
  - правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты;
  - демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки;
  - подготавливать и разделять различные виды мяса, птицы и дичи;
  - производить обвалку, жиловку мяса домашних животных, птицы и дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки;
  - нарезать порционные полуфабрикаты из мяса;
  - подготавливать тушку рыбы к дальнейшей обработке, филировать;
  - подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей обработки;
  - готовить основные бульоны, соусы, маринады, заправки, элементы декора;
  - производить подготовку ингредиентов для блюд согласно меню;
  - завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме;

- применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях;
- осуществлять подготовку ингредиентов к изготовлению хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов;
- готовить различные виды макаронных изделий;
- выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от метода обработки продукта;
- применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда;
- применять все методы тепловой обработки;
- учитывать сроки обработки сырья;
- сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно;
- учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке;
- обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления;
- подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания;
- следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов;
- сочетать ингредиенты для получения требуемого результата;
- изготавливать широкий диапазон блюд, включая супы и соусы, закуски горячие и холодные, салаты и холодные блюда; блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных, блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи, овощные и вегетарианские блюда, фирменные и национальные блюда, блюда из яиц, творога, круп и макаронных изделий, хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты;
- подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата;
- готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам;
- осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин);
- применять современные технологии и методы приготовления пищи;
- правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода;
- очищать, загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам;
- изготавливать и презентовать холодные блюда, закуски и салаты;
- представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и самообслуживания;
- готовить классические гарниры и использовать их для авторской презентации блюд;
- вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания;
- профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи;
- обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у гостя;
- использовать для презентации блюда тарелки, миски, и т.д.;
- выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид;
- изготавливать различные виды макаронных изделий;
- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;
- хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты, не требующие охлаждения, в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда.

### 3. Содержание программы

Категория слушателей: лица, не имеющие свидетельство о профессии рабочего/должности служащего: -  
Трудоемкость обучения: 144 академических часа.  
Форма обучения: очная.

### 3.1. Учебный план

№ п/п	Наименование Цикла/модуля/дисциплины/раздела	Всего, час	В том числе			Форма контроля
			Лекции	Практические и лабораторные занятия	Промеж.и итог.конт роль	
<b>ПП</b>	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>	<b>20</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	
<b>ОП</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>					
ОП.02	Техническое оснащение и организация рабочего места	10	5	4	1	ДЗ
ОП.03	Калькуляция и учет	10	5	4	1	ДЗ
<b>П</b>	<b>ПОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>	<b>120</b>	<b>47</b>	<b>69</b>	<b>4</b>	
<b>ПМ</b>	<b>Профессиональные модули</b>					
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента	20	10	9	1	ДЗ
ПМ.02	Приготовление и оформление и подготовка к реализации, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента горячих блюд	40	15	24	1	ДЗ
ПМ.03	Приготовление, оформление подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	30	10	19	1	ДЗ
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	30	12	17	1	ДЗ
	<b>Квалификационный экзамен</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>		
	<b>Итого:</b>	<b>144</b>				

### 3.2. Учебно-тематический план

№	Наименование модулей	Всего, час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	практич. и лаборато р. занятия	промеж. и итог.конт роль	
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>
<b>ПП</b>	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>	<b>20</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>ДЗ</b>
<b>ОП.02</b>	Техническое оснащение и организация рабочего места	10	5	4	<i>1</i>	
	Тема 1. Правила организации рабочего места и эксплуатации технологического оборудования	5	2,5	2		
	Тема 2. Инструктаж по правилам техники безопасности при работе с производственным оборудованием и инвентарём на рабочем месте	5	2,5	2		
	<b>Промежуточный контроль</b>				<b>1</b>	<b>ДЗ</b>
<b>ОП.03</b>	Калькуляция и учет	10	5	4	1	ДЗ
	Тема 1. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организациях	4	2	2		
	Тема 2. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	4	2	2		
	Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация	2	1	-1		
	<b>Промежуточный контроль</b>				<b>1</b>	<b>ДЗ</b>
<b>П</b>	<b>ПОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>	<b>120</b>	<b>47</b>	<b>69</b>	<b>4</b>	

<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>20</b>	<b>10</b>	<b>9</b>	<b>1</b>	<i>ДЗ</i>
	Тема 1.1 Организация приготовления, процессы приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	4	2	2		
	Тема 1.2 Ассортимент традиционных и экзотических овощей, характеристика, первичная кулинарная обработка овощей и грибов и приготовление полуфабрикатов.	6	3	3		
	Тема 1.3 Механическая кулинарная обработка и приготовление чешуйчатой и безчешуйчатой рыбы., нарезка п/ф Приготовление рыбной котлетной массы и п/ф из нее.	6	3	2		
	Тема 1.4 Обработка и приготовления мяса, птицы и субпродуктов	4	2	2		
	<b>Промежуточный контроль</b>				<b>1</b>	<i>ДЗ</i>
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление и оформление и подготовка к реализации, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента горячих блюд</b>	<b>40</b>	<b>15</b>	<b>24</b>	<b>1</b>	<i>ДЗ</i>
	Тема 1.1 Приготовление супов, бошей, рассольников	8	3	5		
	Тема 1.2 Приготовление блюд из овощей	8	3	5		
	Тема 1.3 Приготовление блюд из круп и бобовых	8	3	5		

	Тема 1.4 Приготовление блюд из яиц и творога	8	3	4		
	Тема 1.5 Приготовление блюд из теста	8	3	5		
	<b>Промежуточный контроль</b>				<b>1</b>	<b>ДЗ</b>
<b>ПМ.03</b>	<b><i>Приготовление, оформление подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</i></b>	<b>30</b>	<b>10</b>	<b>19</b>	<b>1</b>	<b>ДЗ</b>
	Тема 1.1 Приготовление бутербродов открытых, закрытых, сэндвичи	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>4</b>		
	Тема 1.2 Приготовление канапе, финдер-футы	6	2	4		
	Тема 1.3 Приготовление салатов из сырых овощей	6	2	2		
	Тема 1.4 Приготовление салатов из отварных овощей	6	2	4		
	Тема 1.5 Приготовление холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	6	2	5		
	<b>Промежуточный контроль</b>				<b>1</b>	<b>ДЗ</b>
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</b>	<b>30</b>	<b>12</b>	<b>17</b>	<b>1</b>	<b>ДЗ</b>
	Тема 1.1 Приготовление плодов и ягод свежих и свежемороженых	6	2	3		
	Тема 1.2 Приготовление компотов ия ягод фруктов, сухофруктов .	6	2	3		
	Тема 1.3 Приготовление киселей	6	3	4		
	Тема 1.4 Приготовление, желе, мусс, самбук, кремов на взбитых сливках	6	3	4		
	Тема 1.5 Приготовление напитков горячих, холодных	6	2	3		
	<b>Промежуточный контроль</b>				<b>1</b>	<b>ДЗ</b>



3	<b>Квалификационный экзамен</b>	4	1	3	4	
	<b>ИТОГО:</b>	144ч				

### 3.3. Учебная программа

#### **ПП ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА**

#### **ОП Общепрофессиональный цикл**

#### **ОП.02 Техническое оснащение и организация рабочего места**

Тема 1. Правила организации рабочего места и эксплуатации технологического оборудования в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности.

*Лекция.* Вопросы, выносимые на занятие:

1. Застройка рабочего места в учебной мастерской.
2. Расстановка оборудования в боксе с учётом последовательности выполнения технологических операций и требований техники безопасности.

Тема 2. Инструктаж по правилам техники безопасности при работе с производственным оборудованием и инвентарём на рабочем месте

*Практическое занятие.* План проведения занятия:

1. Изучить инструкцию техники безопасности.
2. Провести инструктаж по технике безопасности перед началом работы.
3. Подготовить рабочее место к началу работы.
4. Подготовить инвентарь и оборудование, разрешённое к использованию.
5. Заполнить таблицу по следующим пунктам: требования охраны труда перед началом, требования охраны труда во время работы, требования охраны труда в аварийных ситуациях, требования охраны труда по окончании работы.

*Промежуточная аттестация по модулю в форме ДЗ.*

Тестирование по темам: «Застройка рабочего места в учебной мастерской», «Правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования».

#### **ОП.03 Калькуляция и учет**

Тема 1. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организациях

1. Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков

Тема 2. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций

1. Правила торговли. Виды оплаты по платежам. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация

1. Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материально ответственных лиц.

*Промежуточная аттестация по модулю в форме ДЗ.*

## **II ПОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ**

### **IIМ Профессиональные модули**

#### **IIМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

##### ***Тема 1.1 Организация приготовления, процессы приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента.***

*Лекция.* Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов и приготовления полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса и мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов. Правила составления заявки на сырьё. Организация хранения сырья и полуфабрикатов в сыром, охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Правила маркировки сырья и полуфабрикатов. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов и посуды.

Классификация, ассортимент, основные характеристики, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов фруктов, овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности фруктов, овощей и грибов. Технологический процесс механической обработки, виды нарезки, кулинарное назначение, методы подготовки к тепловой обработке, требования к качеству обработанных фруктов, овощей, плодов и грибов. Способы минимизации отходов. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных фруктов, овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование. Условия, температурный режим, сроки хранения. Правила маркировки.

Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности. Методы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к тепловой обработке. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение и приготовление полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы и нерыбного водного сырья: в сыром, охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Правила маркировки.

Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение частей мяса и мясных продуктов. Органолептическая оценка качества и безопасности. Методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение и приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанного мяса и мясных продуктов: в сыром, охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Правила маркировки.

Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение частей тушки домашней птицы и дичи. Органолептическая оценка качества и безопасности. Методы разделки тушки домашней птицы и дичи и подготовка птицы к тепловой обработке. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы и дичи. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной домашней птицы и дичи: в сыром, охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Правила маркировки.

Блюда из отварной рыбы. Технология приготовления блюд из жареной рыбы. Рыбу жарят основным способом, во фритюре и на открытом огне. Технология приготовления блюд из тушеной и запеченной рыбы. Использование рыбных консервов для приготовления блюд.

*Практическое занятие.* Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы. Подготовить к началу работы рабочее место, необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом, правилами техники безопасности. Произвести расчёт и взвешивание необходимого сырья. Определить признаки качества и свежести (испорченности) органолептическим способом на основе принципов ХАССП. Произвести подготовку фруктов, овощей и грибов к механической кулинарной обработке. Произвести нарезку фруктов, овощей и грибов, демонстрируя навыки владения ножом и разные формы нарезки. Подготовить овощные полуфабрикаты для фарширования. Определить количество отходов, полученных в процессе обработки сырья. Сравнить полученное количество отходов (% отходов) с указанным в сборнике рецептов с учетом сезонности. Сделать выводы о качестве выполненной работы с точки зрения минимизации отходов при механической кулинарной обработке. Подготовить обработанные фрукты и овощи к хранению с соблюдением требований безопасности и гигиены: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование. Произвести маркировку готовых полуфабрикатов. Дать оценку качества приготовленных полуфабрикатов. Убрать рабочее место. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.

Подготовить тушку рыбы к дальнейшей обработке, филировать. Приготовить порционные полуфабрикаты из рыбы для варки, припускания, жарки. Приготовить полуфабрикаты из рыбной котлетной массы. Определить отходы и потери при механической обработке рыбы. Сравнить полученное количество отходов (% отходов) с указанным в сборнике рецептов. Сделать выводы о качестве выполненной работы с точки зрения минимизации отходов при механической кулинарной обработке. Подготовить приготовленные полуфабрикаты из рыбы и нерыбного водного сырья к хранению с соблюдением требований безопасности и гигиены: в сыром, охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Определить применение оставшихся неиспользованных пищевых элементов в других целях. Произвести маркировку готовых полуфабрикатов. Дать оценку качества приготовленных полуфабрикатов. Убрать рабочее место. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.

Произвести обвалку, жиловку мяса и подготовить его для дальнейшей механической кулинарной обработки. Нарезать крупнокусковые, порционные, мелкокусковые полуфабрикаты из мяса. Приготовить полуфабрикаты из рубленой мясной массы. Определить отходы и потери при механической обработке мяса. Сравнить полученное количество отходов (% отходов) с указанным в сборнике рецептов. Сделать выводы о качестве выполненной работы с точки зрения минимизации отходов при механической кулинарной обработке. Подготовить приготовленные полуфабрикаты из мяса и мясных продуктов к хранению с соблюдением требований безопасности и гигиены: в сыром, охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Определить применение оставшихся неиспользованных пищевых элементов в других целях. Произвести маркировку готовых полуфабрикатов. Дать оценку качества приготовленных полуфабрикатов. Убрать рабочее место. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.

Произвести обвалку, жиловку птицы и подготовить её для дальнейшей механической кулинарной обработки. Заправка тушек. Приготовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты, полуфабрикаты из филе птицы. Приготовить котлетную массу из птицы и

полуфабрикаты из нее. Определить отходы и потери при механической обработке птицы. Сравнить полученное количество отходов (% отходов) с указанным в сборнике рецептур. Сделать выводы о качестве выполненной работы с точки зрения минимизации отходов при механической кулинарной обработке. Подготовить приготовленные полуфабрикаты из птицы к хранению с соблюдением требований безопасности и гигиены: в сыром, охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Определить применение оставшихся неиспользованных пищевых элементов в других целях. Произвести маркировку готовых полуфабрикатов. Дать оценку качества приготовленных полуфабрикатов. Убрать рабочее место. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.

### ***Промежуточная аттестация в форме ДЗ.***

#### **ПМ.2 Приготовление и оформление и подготовка к реализации, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента горячих блюд**

*Лекция.* Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП.

*Практическое занятие.* Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы. Подготовить к началу работы рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности. Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья. Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода. Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП. Составить меню блюд. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно. Произвести подготовку продуктов к тепловой обработке. Применить правильный метод тепловой обработки для каждого ингредиента и блюда. Использовать современные техники и методы приготовления отваров, бульонов, супов и соусов. Применить приправы, специи. Произвести приготовление отваров, бульонов, супов и соусов разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления. Очищать, протирать, загущать, придавать оттенки вкуса отварам, бульонам, супам и соусам, работать с текстурами в соответствии с основными требованиями. Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования. Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда. Правильно выбрать посуду для презентации блюда. Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность. Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда. Дать оценку качества приготовленных блюд. Убрать рабочее место. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.

*Практическое занятие.* Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы. Подготовить к началу работы рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности. Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья. Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода. Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП. Составить меню блюд. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов

одновременно. Произвести подготовку продуктов к тепловой обработке. Применить правильный метод тепловой обработки для каждого ингредиента и блюда. Использовать современные техники и методы приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Применить приправы специи. Произвести приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления. Правильно приготовить зелёные овощи, рассчитать количество крупы и жидкости, необходимое для получения различной консистенции, приготовить макаронные изделия (сливным и не сливным способом), пасту (аль денте), продемонстрировать техники взбивания белков, работать с текстурами в соответствии с основными требованиями. Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования. Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда. Правильно выбрать посуду для презентации блюда. Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность. Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда. Дать оценку качества приготовленных блюд. Убрать рабочее место. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.

### ***.Промежуточная аттестация в форме ДЗ.***

#### **ММ.03 Приготовление, оформление подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок**

*Лекция.* Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Характеристика, последовательность этапов. Комбинирование способов приготовления и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню и методов обслуживания. Требования к организации хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента на основе принципов ХАССП. Правила маркировки.

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, процессу хранения и подготовки к реализации.

Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании соусов, салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление соусов, салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента для различных форм обслуживания, типов питания. Методы приготовления, последовательность выполнения технологических операций, кулинарное назначение.

*Практическая часть.* Современные технологии и методы приготовления (использование кремера) салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, соус майонез, холодных соусов (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов. Правила хранения соусов, салатных заправок, салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания соусов и заправок. Органолептическая оценка качества и безопасности. Правила подбора заправок. Тенденции презентации, методы

сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия и способа обслуживания. Контроль выхода. Условия, температурный режим, сроки хранения.

Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для различных форм обслуживания, типов питания. Методы приготовления, последовательность выполнения технологических операций, кулинарное назначение. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления: канапе, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием текстур молекулярной кухни, су-вида, витаминсинга, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде (пакоджет); масляных смесей (масла зеленого, масла перечного, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла) Правила хранения бутербродов, холодных закусок, с учетом требований к безопасности готовой продукции. Органолептическая оценка качества и безопасности. Правила подбора соусов. Тенденции презентации, методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия и способа обслуживания. Контроль выхода. Условия, температурный режим, сроки хранения.

Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании холодных из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы разнообразного ассортимента. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья мяса, птицы разнообразного ассортимента для различных форм обслуживания, типов питания. Методы приготовления, последовательность выполнения технологических операций, кулинарное назначение. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырь, мяса, птицы сложного ассортимента (заливное целиком и порционными кусками); фаршированное заливное из рыбы, птицы, мяса (целиком и порционными кусками); рулет (мраморный), заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.), с использованием текстур молекулярной кухни, су-вида, витаминсинга, компрессии продуктов. Правила хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья мяса, птицы, с учетом требований к безопасности готовой продукции. Органолептическая оценка качества и безопасности. Правила подбора соусов. Тенденции презентации, методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия и способа обслуживания. Контроль выхода. Условия, температурный режим, сроки хранения. Виды и стили меню. Баланс при составлении меню.

### ***Промежуточная аттестация в форме ДЗ.***

#### **ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.**

*Лекция.* Технологический цикл приготовления сладких блюд, кулинарных изделий, закусок. Характеристика, последовательность этапов. Комбинирование способов приготовления и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню и методов обслуживания. Требования к организации хранения готовых сладких блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента на основе принципов ХАССП. Правила маркировки. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению сладких блюд, кулинарных изделий, закусок. Виды, назначение технологического оборудования и производственного

инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению сладких блюд, кулинарных изделий, закусок, процессу хранения и подготовки к реализации. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании напитков, мусса, желе разнообразного ассортимента. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление сладких блюд разнообразного ассортимента для различных форм обслуживания, типов питания. Методы приготовления, последовательность выполнения технологических операций, кулинарное назначение.

*Практическая часть.* Современные технологии и методы приготовления сладких блюд. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, сладких блюд сложного ассортимента. Органолептическая оценка качества и безопасности. Правила подбора блюд. Тенденции презентации, методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия и способа обслуживания. Контроль выхода. Условия, температурный режим, сроки хранения. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании сладких блюд. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление сладких блюд закусок разнообразного ассортимента для различных форм обслуживания, типов питания. Методы приготовления, последовательность выполнения технологических операций, кулинарное назначение. соусов.

Тенденции презентации, методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия и способа обслуживания. Контроль выхода. Условия, температурный режим, сроки хранения. Виды и стили меню. Баланс при составлении меню.

### ***Промежуточная аттестация в форме ДЗ.***

#### **4. Организационно-педагогические условия реализации программы**

##### **4.1. Материально-технические условия реализации программы**

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
Аудитория	Лекции	Компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска, флипчарт
Лаборатория, компьютерный класс	Лабораторные и практические занятия, тестирование, демонстрационный экзамен	Оборудование, оснащение рабочих мест, инструменты и расходные материалы

##### **4.2. Учебно-методическое обеспечение программы**

###### **Основные источники**

**Для преподавателей**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).



13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
14. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
15. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
16. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
17. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
18. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
19. **Анфимова Н. А.** Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н. А. Анфимова.- 11 – е изд., стер.- М.: Академия, 2016.- 400 с. (Среднее профессиональное образование)

*(Электронные)*

- Богушева, В. И. Технология приготовления пищи. [Электронный ресурс]: учебное пособие / В. И. Богушева. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2018. — 374 с. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>. — Режим доступа: для авториз. пользователей. (СПО)
- Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании. [Электронный ресурс]: ЭУМК / Ю. М. Бурашников. - М.: Академия, 2020
- Королев А. А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: в 2 ч. [Электронный ресурс]: ЭУМК / А. А. Королев. - М.: Академия, 2020
- **Комплект программно-учебных модулей по компетенции "Поварское дело", "Кондитерское дело", "Хлебопечение"**[Электронный ресурс]: ЭУМК. - М.: Академия, 2020
- Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены. [Электронный ресурс]: учебник / Т. А. Лаушкина.- 4-е изд., стер.- М.: Академия, 2019.- 240 с. Текст электронный// Академия: электронно -библиотечная система. - <https://academia-library.ru>. Режим доступа для авториз. пользователей. (СПО)
- Лаушкина Т. А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены. [Электронный ресурс]: ЭУМК / Т. А. Лаушкина. - М.: Академия, 2020
- Лутошкина Г. Г. Техническое оснащение организаций питания. [Электронный ресурс]: ЭУМК / Г. Г. Лутошкина. - М.: Академия, 2020
- Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. [Электронный ресурс]: учебник / Л. В. Мармузова.- 10-е изд., стер.-

- М.: Академия, 2017.- 160 с. Текст электронный// Академия: электронно -библиотечная система. - <https://academia – library.ru>. Режим доступа для авториз. пользователей. (СПО)
- **Организация и ведение** процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента [Электронный ресурс]: ЭУМК/ Самородова И.П.-М.: Академия, 2020
  - ЭУМК «Охрана труда», SCORM-версия для СДО/WEB-приложение. Саратов: Корпорация Диполь, 2020
  - **Практические** занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения. [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>. — Режим доступа: для авториз. пользователей. (СПО)
  - **Самородова И.П.** Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. [Электронный ресурс]: учебник / И. П. Самородова. - 2-е изд., стер. -М.: Академия, 2018.- 192 с. Текст электронный// Академия: электронно -библиотечная система. - <https://academia – library.ru>. Режим доступа для авториз. пользователей. (СПО)
  - Самородова И. П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. [Электронный ресурс]: ЭУМК / И. П. Самородова. - М.: Академия, 2020
  - Усов В. В. Организация и обслуживание на производствах общественного питания. [Электронный ресурс]: учебное пособие / В. В. Усов. - 15 изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 432 с. Текст электронный// Академия: электронно -библиотечная система. - <https://academia – library.ru>. Режим доступа для авториз. пользователей. (СПО)
  - Усов В. В. Организация и обслуживание на производствах общественного питания. [Электронный ресурс]: учебное пособие / В.В. Усов. - 15 изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 432 с. Текст электронный// Академия: электронно - библиотечная система. - <https://academia – library.ru>. Режим доступа для авториз. пользователей. (СПО)
  - Харченко Н. Э. Сборник рецептов и блюд кулинарных изделий. [Электронный ресурс]: учебное пособие. - 12 – е изд., стер. - М.: Академия, 2018 – 512 с. Текст электронный// Академия: электронно -библиотечная система. - <https://academia – library.ru>. Режим доступа для авториз. пользователей. (СПО)
  - **Шильман Н. З.** Технология кулинарной продукции. [Электронный ресурс]: учебное пособие /Н. З. Шильман. - 5 – е изд., стер. - М.: Академия, 2017. - Текст электронный// Академия: электронно -библиотечная система. - <https://academia – library.ru>. Режим доступа для авториз. пользователей. (СПО)  
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>  
<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>  
[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)  
[http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

### Для студентов

20. **Анфимова Н. А.** Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н. А. Анфимова.- 11 – е изд., стер.- М.: Академия, 2016.- 400 с. (Среднее профессиональное образование)

*(Электронные)*

- Богушева, В. И. Технология приготовления пищи. [Электронный ресурс]: учебное пособие / В. И. Богушева. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2018. — 374 с. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>. — Режим доступа: для авториз. пользователей. (СПО)
- Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании. [Электронный ресурс]: ЭУМК / Ю. М. Бурашников. - М.: Академия, 2020
- **Комплект программно-учебных модулей по компетенции "Поварское дело", "Кондитерское дело", "Хлебопечение"**[Электронный ресурс]: ЭУМК. - М.: Академия, 2020
- Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены. [Электронный ресурс]: учебник / Т. А. Лаушкина.- 4-е изд., стер.- М.: Академия, 2019.- 240 с. Текст электронный// Академия: электронно -библиотечная система. - <https://academia – library.ru>. Режим доступа для авториз. пользователей. (СПО)
- Лаушкина Т. А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены. [Электронный ресурс]: ЭУМК / Т. А. Лаушкина. - М.: Академия, 2020
- Лутошкина Г. Г. Техническое оснащение организаций питания. [Электронный ресурс]: ЭУМК / Г. Г. Лутошкина. - М.: Академия, 2020
- Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. [Электронный ресурс]: учебник / Л. В. Мармузова.- 10-е изд., стер.- М.: Академия, 2017.- 160 с. Текст электронный// Академия: электронно -библиотечная система. - <https://academia – library.ru>. Режим доступа для авториз. пользователей. (СПО)
- **Организация и ведение** процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента [Электронный ресурс]: ЭУМК/ Самородова И.П.-М.: Академия, 2020
- ЭУМК «Охрана труда», SCORM-версия для СДО/WEB-приложение. Саратов: Корпорация Диполь, 2020
- **Практические** занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения. [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособ / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>. — Режим доступа: для авториз. пользователей. (СПО)
- **Самородова И.П.** Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. [Электронный ресурс]: учебник / И. П. Самородова. - 2-е изд., стер. -М.: Академия, 2018.- 192 с. Текст электронный// Академия: электронно -библиотечная система. - <https://academia – library.ru>. Режим доступа для авториз. пользователей. (СПО)
- Самородова И. П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. [Электронный ресурс]: ЭУМК / И. П. Самородова. - М.: Академия, 2020
- Усов В. В. Организация и обслуживание на производствах общественного питания. [Электронный ресурс]: учебное пособие / В. В. Усов. - 15 изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 432 с. Текст электронный// Академия: электронно -библиотечная система. - <https://academia – library.ru>. Режим доступа для авториз. пользователей. (СПО)
- Харченко Н. Э. Сборник рецептур и блюд кулинарных изделий. [Электронный ресурс]: учебное пособие. - 12 – е изд., стер. - М.: Академия, 2018 – 512 с. Текст электронный//

Академия: электронно -библиотечная система. - <https://academia-library.ru>. Режим доступа для авториз. пользователей. (СПО)

- **Шильман Н. З.** Технология кулинарной продукции. [Электронный ресурс]: учебное пособие /Н. З. Шильман. - 5 – е изд., стер. - М.: Академия, 2017. - Текст электронный// Академия: электронно -библиотечная система. - <https://academia-library.ru>. Режим доступа для авториз. пользователей. (СПО)  
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>  
<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>  
[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)  
[http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

#### **4.3. Кадровые условия реализации программы**

Количество ППС (физических лиц), привлеченных для реализации программы 2 чел. Из них:

- Преподаватель 1 чел.
- мастер п/о 1 чел.

#### **5. Оценка качества освоения программы**

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки освоения слушателем модулей программы и проводится в виде зачетов и (или) экзаменов. По результатам любого из видов итоговых промежуточных испытаний, выставляются отметки по двухбалльной («удовлетворительно» («зачтено»), «неудовлетворительно» («не зачтено») или четырех балльной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена, который включает в себя квалификационный экзамен.

#### **6. Составители программы**

И.М чиж преподаватель

**Материально-техническое оснащение рабочих мест преподавателя  
программы и слушателя программы**

Материально-техническое оснащение рабочего места преподавателя программы:

требует наличия учебных кабинетов:

- микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- товароведения продовольственных товаров;
- технологии кулинарного и кондитерского производства;
- технического оснащения и организации рабочего места.

Учебных мастерских:

- Учебная мастерская «Кулинарного цеха»;

Лабораторий: нет

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

- моечная ванна;
- овощерезательная машина;
- плиты электрические или с индукционным нагревом;
- мясорубка;
- слайсер;
- блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
- планетарный миксер;
- рыбочистка;
- шкаф интенсивной заморозки;
- шкаф морозильный;
- шкаф холодильный;
- аппарат для вакуумной упаковки;
- ледогенератор;
- микроволновая печь;
- горелка газовая ручная;
- овоскоп;
- нитрат-тестр;
- посудомоечная машина;
- стеллаж;
- мусат для заточки ножей.

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатки (металлические, силиконовые);
- венчик;
- ложки;
- мерный стакан;
- сито;
- шенуа;
- половник;
- таяпка;
- тендрайзер ручной;
- пинцет;
- миски из нержавеющей стали;
- набор кастрюль;
- набор сотейники;
- набор сковород;
- гриль сковорода;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- корзины для отходов;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: нет

#### **Технические средства обучения:**

В Учебной мастерской оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- - Рабочие столы;
- Производственный стол со встроенной моечной ванной;
- Пароконвектомат;
- микроволновая печь;
- конвекционная печь;
- Блендер настольный;

- Блендер ручной;
- Соковыжималка
- весы настольные электронные;
- набор разделочных досок (пластик с цветовой маркеркой для каждой группы продуктов);
- Холодильник;
- Стеллаж