

Смоленское областное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Вяземский политехнический техникум»



УТВЕРЖДАЮ:

Директор СОТ ВПОУ ВПТ

В.В. Степаненков

31 августа 2018 г.

**Программа повышения квалификации по профессии  
16675 Повар  
срок обучения 1 мес.**

**форма обучения очно-заочная (вечерняя)**

Вязьма, 2018 г.

ОДОБРЕНО

Протоколом Методического совета

СОГБПОУ ВПТ

«30» августа 2018 г. № 1



УТВЕРЖДЕНО

Протоколом Педагогического совета

СОГБПОУ ВПТ

«31» августа 2018 г. № 1



Программа повышения квалификации рабочих по профессии «Повар» разработана в соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, установленным приказом Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 292, Перечнем профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденным приказом Минобрнауки России от 2 июля 2013 г. № 513, профессиональным стандартом «Повар», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н.

Разработчик: СОГБПОУ «Вяземский политехнический техникум»

## ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Основная программа повышения квалификации по профессии «Повар» представляет собой комплекс нормативно-методической документации, разработанной на основе Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение с учетом регионального рынка труда, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки слушателей.

### Термины, определения и используемые сокращения

В программе используются следующие термины и их определения

**Компетенция** – способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

**Профессиональный модуль** – часть основной профессиональной образовательной программы, имеющая определённую логическую завершенность по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

**Основные виды профессиональной деятельности** – профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания основной профессиональной образовательной программы.

**Результаты подготовки** – освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

**Учебный (профессиональный) цикл** – совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

**ПМ** – профессиональный модуль;

**ОК** – общая компетенция;

**ПК** – профессиональная компетенция.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Характеристика подготовки.
  2. Паспорт программы:
    - 2.1. Нормативно-правовые основы разработки основной программы профессионального обучения
    - 2.2. Нормативный срок освоения программы
    - 2.3. Характеристика профессиональной деятельности и требования к результатам освоения программы по профессии 16675 Повар
  3. Учебный план.
  4. Оценка качества освоения профессиональной образовательной программы.
- Приложение 1.  
Приложение 2.

## **1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ**

Программа представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки.

Основная цель подготовки по программе – прошедший подготовку и итоговую аттестацию должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве повара 4-5 разряда в организациях (на предприятиях) различной отраслевой направленности независимо от их организационно-правовых форм.

Подготовка по программе предполагает изучение следующих учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Учебные дисциплины:

1. Общепрофессиональные дисциплины:

1.1. Физиология питания, санитария и гигиена.

1.2. Товароведение пищевых продуктов.

1.3. Охрана труда.

2. Профессиональный модуль:

2.1. Выполнение работ по профессии «Повар».

## **Квалификационные требования**

### **Повар**

#### **4-й разряд**

Характеристика работ. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности: салатов из свежих, вареных и припущенных овощей, с мясом, рыбой; винегретов; рыбы под маринадом; студня; сельди натуральной и с гарниром. Варка бульонов, супов. Приготовление вторых блюд из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде; соусов, различных видов пассеровок; горячих и холодных напитков; сладких блюд, мучных изделий: вареников, пельменей, расстегаев, кулебяк, пирожков, лапши домашней, ватрушек и др.

Должен знать: рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, срокам, условиям хранения и раздаче блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности; кулинарное назначение рыбы, морепродуктов, мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности; принцип влияния кислот, солей и жесткости воды на продолжительность тепловой обработки продуктов; устройство и правила эксплуатации технологического оборудования.

## Повар

### 5-й разряд

Характеристика работ. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки: рыбы заливной, заливного из мясных продуктов, ассорти рыбного, мясного и др.; супов на прозрачных бульонах из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи; диетических супов на бульонах, овощных и фруктовых отварах; рассольников; блюд из отварной, припущенной или тушеной рыбы с соусами, из тушеного, жареного мяса натурального с гарнирами, сельскохозяйственной птицы, фаршированной яблоками или картофелем, и др. Приготовление паровых омлетов натуральных и фаршированных, яичных каш, соусов и заправок, изделий из песочного, слоеного теста: волованов, крутонов, тарталеток. Составление меню, заявок на полуфабрикаты и продукты, товарных отчетов.

Должен знать: рецептуры, сущность технологии приготовления, требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки; основы рационального питания; виды, свойства и способы обработки сырья и полуфабрикатов, используемых для приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки; способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов при их тепловой обработке (применение различных способов нагрева или обогрева, создание определенной среды - кислой, соленой и др.); способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции; правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд и кулинарных изделий; правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов.

## **2. ПАСПОРТ основной программы профессионального обучения повышения квалификации по профессии «Повар»**

### **2.1. Нормативно-правовые основы разработки основной программы профессионального обучения**

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования РФ № 292 от 18 апреля 2013 г. «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»
- Перечень профессий рабочих, должностей служащих по которым осуществляется профессиональное обучение утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 513 от 02. 07. 2013 г. № 513
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН.4.3.1186-032.4.3.
- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н.

### **2.2. Нормативный срок освоения программы**

Нормативный срок освоения программы 100 часов при очно-заочной (вечерней) форме подготовки.

В том числе:

	Часов
Обучение по программам дисциплин общепрофессионального цикла	18
Профессиональные модули	24
Учебная практика	16
Производственная практика	36
Итоговая аттестация	4
Квалификационный экзамен	6
<b>Итого</b>	<b>100</b>

### **2.3. Характеристика профессиональной деятельности и требования к результатам освоения программы по профессии 16675 Повар**

#### **2.3.1. Область и объекты профессиональной деятельности**

Область профессиональной деятельности:

- приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд;
- технологическое оборудование пищевого производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания.

### 3.3.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Вид профессиональной деятельности	Код ПК	Наименование ПК
Приготовление блюд из овощей и грибов	ПК 1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
	ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога.	ПК 2.1.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
	ПК 2.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, блюда из бобовых и кукурузы.
	ПК 2.3.	Готовить и оформлять блюда и гарниры из макаронных изделий.
	ПК 2.4.	Готовить и оформлять блюда из яиц и творога.
Приготовление супов и соусов	ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары.
	ПК 3.2.	Готовить супы.
	ПК 3.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

	ПК 3.4	Готовить холодные и горячие соусы.
Приготовление блюд из рыбы	ПК 4.1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
	ПК 4.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
	ПК 4.3	Готовить и оформлять блюда из рыбы с костным скелетом
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	ПК 5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
	ПК 5.2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
	ПК 5.3.	Готовить и оформлять блюда из мяса и мясных продуктов.
	ПК 5.4	Готовить и оформлять блюда из домашней птицы
Приготовление холодных блюд и закусок	ПК 6.1.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
	ПК 6.2.	Готовить и оформлять салаты.
	ПК 6.3	Готовить и оформлять холодные закуски.
	ПК 6.4.	Готовить и оформлять холодные блюда.
Приготовление сладких блюд и напитков	ПК 7.1.	Готовить и оформлять холодные и горячие сладкие блюда.
	ПК 7.2.	Готовить простые горячие напитки.
	ПК 7.3.	Готовить и оформлять холодные напитки.

### **3. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»**

**Цель:** повышение квалификации по профессии «Повар» 4 и 5 разряда

**Категория слушателей:** Лица, имеющие документ о получении основного общего образования или среднего общего образования и свидетельство о предыдущем уровне квалификации по данной профессии.

**Срок обучения:** 100 часов (1месяц).

**Форма обучения:** очно-заочная (вечерняя).

Обучение завершается итоговой аттестацией и квалификационным экзаменом.  
По окончании обучения выдается свидетельство профессии рабочего.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

для повышения квалификации

по профессии «Повар»

Квалификация: повар 4-ого (5-ого) разряда

Форма обучения – очно-заочная

Нормативный срок –100 часов

Срок обучения 1 месяц

№ п/п	Наименования разделов и дисциплин	Максимальная учебная нагрузка	Количество аудиторных часов			Самост. работа	Форма контроля
			всего	лекций	практич. занятий		
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>		<b>18</b>	18				
1.	Физиология питания, санитария, гигиена	6	4	3	1	2	зачет
2.	Товароведение пищевых продуктов	6	4	4		2	зачет
3.	Охрана труда	6	4	4	-	2	зачет
<b>Профессиональный модуль</b>		<b>82</b>					
5.	Выполнение работ по профессии «Повар»	24	16	16		8	экзамен
6.	Учебная практика	16	16		16		экзамен
7.	Производственная практика	32	32		32		экзамен
8.	Итоговая аттестация	4	4				экзамен
9.	Квалификационный экзамен	6	6				экзамен
<b>Итого:</b>		<b>100</b>	<b>86</b>	<b>27</b>	<b>49</b>	<b>14</b>	

#### **4. Требования к оцениванию качества освоения программы**

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся предусматриваются: текущий контроль; промежуточная аттестация по программе (итоговый контроль по элементам программы); итоговая аттестация.

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка сформированности компетенций обучающихся.

Необходимым условием допуска к итоговой аттестации и квалификационному экзамену является предоставление документов, подтверждающих освоение обучающимся профессиональных компетенций по каждому из основных видов профессиональной деятельности и общих компетенций.

Итоговая аттестация и квалификационный экзамен включает практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. Возможна оценка уровня освоения дисциплин в форме тестов.

Выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже уровня квалификации (разряда) по профессии рабочего, предусмотренного программой. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

**АННОТАЦИЯ  
ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
«Физиология питания, санитария, гигиена»**

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины «Физиология питания, санитария, гигиена» является частью программы повышения квалификации рабочих по профессии 16675 «Повар»

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной программы профессионального обучения:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**1.3. Цели и задачи программы обучения – требования к результатам освоения:**

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

- использовать лабораторное оборудование;
- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей;

**В результате освоения программы студент должен знать:**

- основные понятия и термины физиологии;
- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на неё факторы;
- понятие рациона питания;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;
- методики составления рационов питания;
- правила личной гигиены работников пищевых производств.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки студента **6 часов**, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **4 часа**;

лабораторно-практические занятия **1 час**

самостоятельной работы обучающегося **2 часа**.

**АННОТАЦИЯ**  
**ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«Товароведение пищевых продуктов»**

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины «Товароведение пищевых продуктов» является частью программы повышения квалификации рабочих по профессии 16675 «Повар»

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной программы профессионального обучения:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**1.3. Цели и задачи программы обучения – требования к результатам освоения:**

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

- расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки;
- выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества;
- определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям;
- определять градации качества;
- оценивать качество тары и упаковки;
- диагностировать дефекты товаров по внешним признакам;
- определять причины возникновения дефектов.

В результате освоения программы студент должен **знать:**

- ассортимент товара;
- свойства и химический состав товаров;
- правила маркировки товаров;
- градации качества;
- требования к таре и упаковке;
- виды дефектов;
- причины их возникновения.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки студента **6** часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **4** часа;
- самостоятельной работы обучающегося **2** часа.

**АННОТАЦИЯ  
ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
«Охрана труда»**

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины «Охрана труда» является частью программы повышения квалификации рабочих по профессии 16675 «Повар»

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной программы профессионального обучения:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**1.3. Цели и задачи программы обучения – требования к результатам освоения:**

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

- использовать в своей работе основные законодательные положения по охране труда и производственной экологии;
- организовывать технологический процесс и рабочее место с учетом правил техники безопасности, санитарии, пожарной безопасности;
- правильно пользоваться оборудованием и инвентарем;
- применять безопасные приемы работы и в случае необходимости правильно ориентироваться в экстренной ситуации;
- оказывать первую медицинскую помощь при поражении электрическим током, ожогах, механических травмах

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

- основные законодательные положения по охране труда и производственной экологии;
- правила производственной санитарии;
- требования техники безопасности, производственной экологии, санитарии и пожарной безопасности к устройству и содержанию предприятий;
- организацию технологических процессов и рабочих мест;
- правила электробезопасности;
- технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования;
- правила пожарной безопасности.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 6 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 4 часа; самостоятельной работы обучающегося 2 часа.

**АННОТАЦИЯ**  
**ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«Выполнение работ по профессии «Повар»»**

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины «Выполнение работ по профессии «Повар»» является частью программы повышения квалификации рабочих по профессии 16675 «Повар»

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной программы профессионального обучения:** дисциплина входит в профессиональный модуль.

**1.3. Цели и задачи программы обучения – требования к результатам освоения:**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения программы должен:

**иметь практический опыт:**

- приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки;

**уметь:**

- производить механическую кулинарную обработку картофеля овощей;
- производить подготовку круп, бобовых, макаронных изделий и яиц;
- варить каши, бобовые, макаронные изделия, яйца;
- запекать крупяные изделия;
- производить подготовку рыбы и мяса для кулинарного использования;
- приготовление мясной и рыбной котлетных масс и формование полуфабрикатов;
- жарить блюда из мясной и рыбной котлетной массы;

**знать:**

- рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд;
- виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделия, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, , консервов, концентратов и других продуктов;
- признаки и органолептические методы определения доброкачественности продуктов (сырья), правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке;
- назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- правила и температурный режим ведения операций тепловой обработки.

**1.4. Количество часов на освоение образовательной программы профессионального обучения:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 16 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 8 час;

учебной и производственной практики – 48 часов.

Смоленское областное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Вяземский политехнический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
«ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ, ГИГИЕНА»**

г. Вязьма 2018 г.

# **СОДЕРЖАНИЕ**

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ**

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Физиология питания, санитария, гигиена»

## 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Физиология питания, санитария, гигиена» является частью программы повышения квалификации рабочих по профессии 16675 «Повар»

## 1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной программы профессионального обучения: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

## 1.3. Цели и задачи программы обучения – требования к результатам освоения:

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

- использовать лабораторное оборудование;
- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей;

В результате освоения программы студент должен **знать:**

- основные понятия и термины физиологии;
- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на неё факторы;
- понятие рациона питания;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;
- методики составления рационов питания;
- правила личной гигиены работников пищевых производств.

## 1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента **6** часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **4** часа;  
лабораторно-практические занятия **1** час  
самостоятельной работы обучающегося **2** часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

### 2.1. Объем программы и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	6
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	4
в том числе:	
практические занятия	1
<b>Самостоятельная работа студента (всего)</b>	2
в том числе:	
самоподготовка (самостоятельное изучение тем учебников, учебных пособий)	2
<i>Итоговая промежуточная аттестация в форме</i>	зачёта

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Физиология питания, санитария, гигиена»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>РАЗДЕЛ 1. Пищеворение</b>		<b>2</b>	
<b>Тема 1.1 Обмен веществ и энергии.</b>	Обмен веществ и энергии. Ассимиляция и диссимиляция. Энергозатраты человека, их зависимость от пола, возраста, физической нагрузки. Понятие о калорийности пищи, энергетическая ценность белков, жиров, углеводов. Энергетический баланс организма.	1	3
	<b>Самостоятельная работа студента.</b> Работа с дополнительной литературой	1	
<b>РАЗДЕЛ 2. Рациональное питание</b>		<b>4</b>	
<b>Тема 2.1. Рациональное питание и физиологические основы его организации</b>	Рациональное питание: понятие, основные принципы /учет физиологических особенностей организма, сбалансированность пищевых веществ, разнообразие пищи/. Режим питания и его значение. Принципы нормирования пищевых веществ и калорийности суточного рациона в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда. Особенности питания людей, занятых умственным трудом, пожилых людей, студентов. Порядок составления и физиологическая оценка меню для разных групп взрослого населения. Современные взгляды на проблемы рационального питания /традиции вегетарианства, учение о раздельном питании, "модные диеты" и др.	1	2
	<b>Практическая занятие № 1</b> Составление меню суточного рациона для разных групп взрослого населения и его физиологическая оценка.	1	
<b>Тема 2.2. Диетическое и лечебно-профилактическое питание</b>	Диетическое питание: понятие, значение. Основные физиологические принципы построения диетического питания. Дробное питание: понятие, назначение, характеристика, основные принципы. Понятие о полноценности диеты. Назначение и характеристика основных лечебных диет, рекомендуемых при заболеваниях органов пищеварения, сердечно-сосудистой системы, почек, нарушениях обмена веществ. Понятие о лечебно-профилактическом питании и его рационах.	1	2
	<b>Самостоятельная работа студента.</b> Работа с дополнительной литературой	1	
<b>Всего:</b>		<b>6</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

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

Реализация программы требует наличия учебного кабинета и лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя; комплект плакатов по морфологии микроорганизмов.

#### 3.2 Информационное обеспечение обучения

##### Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Теплов В.И., Боряев В.Е. Физиология питания. – М.; Издательство торговая - корпорация «Дашков и К°», 2010.
2. Матюхина З.П Основы физиологии и питания, гигиены и санитарии.: - Академия, Эксперт.совет по НПО,2004
3. Мартинчик А.Н., Королёв А.А., Несвиженский Ю.В. Микробиология, физиология питания, санитария: Учебник для СПО.-М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 288 с.
4. Мартинчик А.Н. , Королев А.А., Трофименко Л.С. Физиология питания, санитария и гигиена. -М.: Академия, 2004.
5. Мармузова Л. В., Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности., Академия,2004
6. Матюхина З.П., Основы физиологии и питания, гигиены и санитарии.: Академия, 2004
7. Нетрусов А.И.,Котова И.Б., Микробиология, Академия, 2007

Дополнительные источники:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.
2. Сборник рецептур блюд диетического питания.

Интернет-ресурсы:

1. Физиология питания [dietolog.org>physiology/](http://dietolog.org/physiology/)
2. Справочник врача [doctor-v.ru>med/food/](http://doctor-v.ru/med/food/)
3. <http://www.everlive.ru/category/nutrition/nutrition-physiology/>
4. <http://fiziologiya.info/nozdrachev-kniga-pervaya/vvedenie.html>

Периодические издания (отечественные журналы):

1. Журнал: «Питание и общество».

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Освоенные умения:</b>	
Проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;	Тестирование
Составлять рационы питания для различных категорий потребителей;	Выполнение и защита практической работы
<b>Усвоенные знания:</b>	
Основные процессы обмена веществ в организме;	Тестирование
Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;	Тестирование.
Суточную норму потребности человека в питательных веществах;	Тестирование.
Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;	Тестирование.
Методики составления рационов питания;	Тестирование.

Смоленское областное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Вяземский политехнический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
«ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИШЕВЫХ ПРОДУКТОВ»**

г. Вязьма 2018 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ**

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Товароведение пищевых продуктов»

## 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Товароведение пищевых продуктов» является частью программы повышения квалификации рабочих по профессии 16675 «Повар»

## 1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной программы профессионального обучения: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

## 1.3. Цели и задачи программы обучения – требования к результатам освоения:

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

- расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки;
- выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества;
- определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям;
- определять градации качества;
- оценивать качество тары и упаковки;
- диагностировать дефекты товаров по внешним признакам;
- определять причины возникновения дефектов.

В результате освоения программы студент должен **знать:**

- ассортимент товара;
- свойства и химический состав товаров;
- правила маркировки товаров;
- градации качества;
- требования к таре и упаковке;
- виды дефектов;
- причины их возникновения.

## 1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента **6** часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **4** часа;
- самостоятельной работы обучающегося **2** часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

### 2.1. Объем программы и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	6
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	4
в том числе:	
практические занятия	-
<b>Самостоятельная работа студента (всего)</b>	2
в том числе:	
самоподготовка (самостоятельное изучение тем учебников, учебных пособий)	2
<i>Итоговая промежуточная аттестация в форме</i>	зачёта

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Физиология питания, санитария, гигиена»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Тема 1. Химический состав продовольственных товаров. Качество продовольственных товаров.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Основные группы химических веществ пищевых продуктов: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины и пр. Процессы формирования качества продукции, оптимальные условия хранения пищевой продукции, методы исследования ее качества.	1	3
	<b>Самостоятельная работа студента. Работа с дополнительной литературой</b>	1	
<b>Тема 2. Физические свойства пищевых продуктов. Качество продовольственных товаров.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	
	Физические свойства пищевых продуктов и их связь с качеством и сроками хранения. Влияние условий хранения, видов тары, упаковочных материалов на качество и сохраняемость продуктов.	1	3
<b>Тема 3. Технология производства пищевых продуктов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	
	Общая характеристика пищевого сырья. Классификация. Продукты клеточного строения (растительные ткани, ткани животных и рыбы, влияние клеточной структуры на свойства продукта). Понятие о жидких, желеобразных, пастообразных, жирных, стекловидных пищевых продуктах. Общие методы переработки сырья. Изменения физико-химических свойств и биологической ценности при тепловой и холодильной обработке продуктов.	1	3
<b>Тема 4. Товароведные характеристики продовольственных товаров.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Пищевая ценность и потребительские свойства. Классификация и ассортимент. Изучение требований нормативной документации. Показатели качества. Условия и сроки хранения и годности; маркировка и упаковка.	1	3
	<b>Самостоятельная работа студента. Работа с дополнительной литературой</b>	1	
	<b>Всего:</b>	<b>6</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

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

Реализация программы требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя; комплект плакатов.

#### **3.2 Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основные источники:**

1. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов. Академия, 2008г.
2. Родина Т.Г. Товароведение и экспертиза рыбных товаров и морепродуктов. Академия, 2007г

##### **Дополнительные источники:**

1. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. пособие. – М.: ИРПО, Изд. «Академия», 2000г
2. Николаева М.А., Карташова Л.В. Учебное пособие по выполнению практических работ по дисциплине «Товарная экспертиза продовольственных товаров». - М.: ОЦПКРТ, 2012;

##### **Интернет-ресурсы:**

1. <http://www.gost.ru>,
2. <http://rospotrebnadzor.ru>

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ**

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
Выявлять потребность в товарах.	Тестирование
Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции.	Тестирование
Управлять товарными запасами и потоками.	Тестирование

Смоленское областное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Вяземский политехнический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
«ОХРАНА ТРУДА»**

г. Вязьма 2018 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОГРАММЫ**

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Охрана труда»**

## **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины «Охрана труда» является частью повышения квалификации рабочих по профессии 16675 «Повар»

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной программы профессионального обучения:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

## **1.3. Цели и задачи программы обучения – требования к результатам освоения:**

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

- использовать в своей работе основные законодательные положения по охране труда и производственной экологии;
- организовывать технологический процесс и рабочее место с учетом правил техники безопасности, санитарии, пожарной безопасности;
- правильно пользоваться оборудованием и инвентарем;
- применять безопасные приемы работы и в случае необходимости правильно ориентироваться в экстренной ситуации;
- оказывать первую медицинскую помощь при поражении электрическим током, ожогах, механических травмах

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

- основные законодательные положения по охране труда и производственной экологии;
- правила производственной санитарии;
- требования техники безопасности, производственной экологии, санитарии и пожарной безопасности к устройству и содержанию предприятий;
- организацию технологических процессов и рабочих мест;
- правила электробезопасности;
- технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования;
- правила пожарной безопасности.

## **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 6 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 4 часа; самостоятельной работы обучающегося 2 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

### 2.1. Объем программы и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	6
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	4
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	-
<b>Самостоятельная работа студента (всего)</b>	2
в том числе:	
самоподготовка (самостоятельное изучение тем учебников, учебных пособий)	2
Итоговая промежуточная аттестация в форме	зачёта

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «ОХРАНА ТРУДА»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Тема 1. Основные законодательные положения и организация охраны труда</b>	Содержание учебного материала	<b>1</b>	
	Основные документы, регламентирующие охрану труда	1	2
<b>Тема 2. Вредные производственные факторы и меры защиты</b>	Содержание учебного материала	<b>2</b>	
	Виды и характеристика вредных производственных факторов. Гигиенические критерии оценки условий труда	1	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Работа с дополнительной литературой	1	
<b>Тема 3. Электробезопасность</b>	Содержание учебного материала	<b>1</b>	
	Опасность поражения и действие электрического тока на человека. Условия поражения электротоком	1	3
<b>Тема 4. Техника безопасности при эксплуатации технологического оборудования</b>	Содержание учебного материала	<b>2</b>	
	Общие требования безопасности при эксплуатации технологического оборудования, механического и теплового	1	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Работа с дополнительной литературой	1	
	<b>Всего:</b>	<b>6</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- аудиторная доска с набором приспособлений для крепления плакатов, таблиц;
- штатив для плакатов, таблиц;
- комплект учебно-наглядных материалов по программе дисциплины;
- комплект заданий для текущего и итогового контроля результатов освоения дисциплины. Технические средства обучения:
- телевизор; - видеоплеер; - видеофрагменты на DVD-носителях.

#### **3.2 Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основные источники:**

1. Девисилов В.А., Охрана труда, ФОРУМ – ИНФРА-М, 2007г.
2. Калинина В. М., Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании, Академия, 2007
3. Д.Ф.Фатыхов, А.Н.Белехов Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах, малом бизнесе и быту. Учебное пособие 4-е издание, стереотипное издательство МОСКВА ACADEMIA, 2006г

##### **Дополнительные источники:**

Типовая инструкция по охране труда для повара ТИ Р М-045-2002 (утв. Постановлением Минтруда России от 24 мая 2002 г. N 36)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• использовать в своей работе основные законодательные положения по охране труда и производственной экологии;</li><li>• организовывать технологический процесс и рабочее место с учетом правил техники безопасности, санитарии, пожарной безопасности;</li><li>• правильно пользоваться оборудованием и инвентарем;</li><li>• применять безопасные приемы работы и в случае необходимости правильно ориентироваться в экстренной ситуации;</li><li>• оказывать первую медицинскую помощь при поражении электрическим током, ожогах, механических травмах.</li></ul> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• основные законодательные положения по охране труда и производственной экологии;</li><li>• правила производственной санитарии;</li><li>• требования техники безопасности, производственной экологии, санитарии и пожарной безопасности к устройству и содержанию предприятий;</li><li>• организацию технологических процессов и рабочих мест;</li><li>• правила электробезопасности;</li><li>• технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования;</li><li>• правила пожарной безопасности</li></ul>	<p>самостоятельная работа; экспертная оценка самостоятельной работы</p> <p>самостоятельная работа; экспертная оценка самостоятельной работы</p> <p>Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа; устный и письменный опрос; экспертная оценка внеаудиторной самостоятельной работы.</p>

Смоленское областное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Вяземский политехнический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
«ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»»**

г. Вязьма 2018 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. УСЛОВИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

«Выполнение работ по профессии «Повар»»

## **1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля «Выполнение работ по профессии «Повар»» является частью программы повышения квалификации рабочих по профессии 16675 «Повар»

**1.2. Место программы в структуре основной программы профессионального обучения:** дисциплина входит в профессиональный модуль.

## **1.3. Цели и задачи программы обучения – требования к результатам освоения:**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения программы должен:

### **иметь практический опыт:**

- приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки;

### **уметь:**

- производить механическую кулинарную обработку картофеля овощей;
- производить подготовку круп, бобовых, макаронных изделий и яиц;
- варить каши, бобовые, макаронные изделия, яйца;
- запекать крупяные изделия;
- производить подготовку рыбы и мяса для кулинарного использования;
- приготовление мясной и рыбной котлетных масс и формование полуфабрикатов;
- жарить блюда из мясной и рыбной котлетной массы;

### **знать:**

- рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд;
- виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, консервов, концентратов и других продуктов;

- признаки и органолептические методы определения доброкачественности продуктов (сырья), правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке;
- назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- правила и температурный режим ведения операций тепловой обработки.

#### **1.4. Количество часов на освоение образовательной программы профессионального обучения:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 16 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 8 час;

учебной и производственной практики – 48 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Вид профессиональной деятельности	Код ПК	Наименование ПК
Приготовление блюд из овощей и грибов	ПК 1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
	ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога.	ПК 2.1.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
	ПК 2.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, блюда из бобовых и кукурузы.
	ПК 2.3.	Готовить и оформлять блюда и гарниры из макаронных изделий.
	ПК 2.4.	Готовить и оформлять блюда из яиц и творога.
Приготовление супов и соусов	ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары.
	ПК 3.2.	Готовить супы.
	ПК 3.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
	ПК 3.4.	Готовить холодные и горячие соусы.
Приготовление блюд из рыбы	ПК 4.1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
	ПК 4.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
	ПК 4.3.	Готовить и оформлять блюда из рыбы с костным скелетом
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	ПК 5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
	ПК 5.2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
	ПК 5.3.	Готовить и оформлять блюда из мяса и мясных продуктов.
	ПК 5.4.	Готовить и оформлять блюда из домашней птицы
Приготовление холодных блюд и закусок	ПК 6.1.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
	ПК 6.2.	Готовить и оформлять салаты.
	ПК 6.3.	Готовить и оформлять холодные закуски.
	ПК 6.4.	Готовить и оформлять холодные блюда.

Приготовление сладких блюд и напитков	ПК 7.1.	Готовить и оформлять холодные и горячие сладкие блюда.
	ПК 7.2.	Готовить простые горячие напитки.
	ПК 7.3.	Готовить и оформлять холодные напитки.

### 3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Тема 1.1.</b> Механическая кулинарная обработка овощей, рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>9</b>	
	Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству. Обработка овощей и грибов, приготовление п/ф из овощей. Обработка рыбы и п/ф из неё. Обработка мяса, птицы и приготовление п/ф. обработка субпродуктов и п/ф из них.	1	3
	<b>Практические занятия: № 1.</b> Составление технологических схем обработки овощей и грибов, приготовления полуфабрикатов из них.	1	
	<b>Самостоятельная работа:</b> систематическая проработка конспектов и литературы.	1	
	<b>Учебная практика. Виды работ:</b> Приготовление блюд из грибов и овощей.	2	
	<b>Производственная практика</b>	4	
<b>Тема 1.2.</b> Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>9</b>	
	Подготовка сырья, проверка органолептическим способом качества зерновых товаров, молочных продуктов, пищевых жиров, сахара. Технология приготовления котлет, биточков из каш, бобовых с жиром, с томатом, лапшевника, макарон запеченных.	1	3
	<b>Практические занятия: № 2</b> Составление технологических схем приготовления каш и крупяных изделий	1	
	<b>Самостоятельная работа:</b> систематическая проработка конспектов и литературы.	1	
	<b>Учебная практика. Виды работ:</b> Приготовление блюд из бобовых и макаронных изделий	2	
	<b>Производственная практика</b>	4	
<b>Тема 1.3.</b> Технология подготовки сырья и приготовления супов и соусов.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>9</b>	
	Характеристика супов. Правила варки супов. Технология приготовления борщей (украинского, флотского), рассольников (домашнего, ленинградского), супа харчо, окрошки мясной, бульона с пельменями, солянки сборной мясной, свекольника.	1	3

	Классификация соусов. Мучные пассировки и бульоны для соусов. Особенности приготовления различных соусов. Требования к качеству соусов и сроки хранения.		
	<b>Практические занятия: № 3</b> Составление технологических схем приготовления супов и соусов.	1	
	<b>Самостоятельная работа:</b> систематическая проработка конспектов и литературы.	1	
	<b>Учебная практика. Виды работ:</b> Приготовление различных супов и соусов.	2	
	<b>Производственная практика</b>	4	
	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>9</b>	
<b>Тема 1.4.</b> Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	Обработка рыбы, технологический процесс, основные виды нарезки Подбор производственного инвентаря и оборудования, правила их безопасного использования. Органолептическая оценка качества рыбного сырья. Приемы обработки способы нарезки рыбы, приготовление полуфабрикатов. Жареные блюда из рыбы, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения	1	3
	<b>Практические занятия: № 4</b> Составление технологических схем приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы с подбором гарниров и соусов	1	
	<b>Самостоятельная работа:</b> систематическая проработка конспектов и литературы.	1	
	<b>Учебная практика. Виды работ:</b> Обработка и приготовление полуфабрикатов из рыбы. Приготовление блюд из рыбы.	2	
	<b>Производственная практика</b>	4	
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>9</b>	
<b>Тема 1.5</b> Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	Ведение процессов тепловой обработки. Подбор гарниров для блюд из мясной котлетной массы. Рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству блюд из мяса и котлетных масс. Правила безопасного использования машин и оборудования. Режимы тепловой обработки при приготовлении блюд. Рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд из мяса.	1	3
	<b>Практические занятия: № 5</b> Составление технологических схем	1	

	приготовления блюд из отварного и тушеного мяса с подбором гарниров и соусов		
	<b>Самостоятельная работа:</b> систематическая проработка конспектов и литературы.	1	
	<b>Учебная практика. Виды работ:</b> Обработка и приготовление полуфабрикатов из мяса и домашней птицы. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	2	
	<b>Производственная практика</b>	4	
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>9</b>	
<b>Тема 1.6.</b> Технология приготовления блюд из яиц и творога.	Ассортимент сырья для приготовления блюд из яиц и творога, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности, правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке. Рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству блюд и гарниров из яиц и творога: отварных и жареных. Правила ведения тепловой обработки при приготовлении блюд: варка, жарка, запекание. Нормирование порций блюд из яиц. Сроки и особенности условий хранения блюд. Виды теплового и механического оборудования для приготовления блюд из яиц.	1	3
	<b>Практические занятия: № 6</b> Решение задач на расчет сырья для приготовления блюд из яиц и творога.	1	
	<b>Самостоятельная работа:</b> систематическая проработка конспектов и литературы.	1	
	<b>Учебная практика. Виды работ:</b> Приготовление блюд из яиц и творога.	2	
	<b>Производственная практика</b>	4	
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>9</b>	
<b>Тема 1.7.</b> Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	Значение холодных блюд в питании. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок. Подготовка астрономических продуктов для холодных блюд. Технология приготовления салатов из свежих овощей, картофельные салаты с яблоками, огурцами, грибами, салата (мясного, рыбного, столичного), яиц фаршированных, икры свекольной, кабачковой, сельди с гарниром, рыбы под маринадом, отварного мяса с гарниром.	1	3
	<b>Практические занятия: № 7.</b> Решение задач на необходимое количество	1	

	сырья для приготовления изделий.		
	<b>Самостоятельная работа:</b> систематическая проработка конспектов и литературы.	1	
	<b>Учебная практика. Виды работ:</b> Приготовления холодных блюд и закусок	2	
	<b>Производственная практика</b>	4	
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>9</b>	
<b>Тема 1.8.</b> Технология приготовления сладких блюд и напитков	Ассортимент сладких блюд, пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд, проверка органолептическим способом качества продуктов. Приготовление холодных и горячих сладких блюд: кисель, компот из свежего и переработанного сырья, желе, мусс, самбук, крем, горячие жареные и запеченные сладкие блюда.	1	3
	<b>Практические занятия: № 8</b> Решение задач на необходимое количество сырья для приготовления изделий.	1	
	<b>Самостоятельная работа:</b> систематическая проработка конспектов и литературы.	1	
	<b>Учебная практика.</b>	<b>16</b>	
	<b>Производственная практика</b>	<b>32</b>	
	<b>Итого</b>	<b>72</b>	

## **4. УСЛОВИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация образовательной программы профессионального обучения предполагает наличие учебного кабинета и кулинарного цеха.

#### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест учебного кабинета:**

- ученические столы;
- стулья;
- классная доска;
- письменный стол и стул преподавателя;
- наглядные пособия (комплект плакатов и схем на электронных носителях);
- комплект технологических карт (по темам).

#### **Оснащение учебного кулинарного цеха:**

- **при приготовлении блюд из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий и яиц:** шкаф жарочный, шкаф холодильный среднетемпературный, ванна для мытья посуды, универсальный привод, плита электрическая, раковина для мытья рук, весы настольные, стеллаж, веселка, ножи поварские, тёрка, ступка с пестиком, доски разделочные, грохот, дуршлаг, кастрюли, набор мерных ёмкостей, посуда для отпуска блюд, ложка разливательная, противни, сотейник, сковороды, сито, шумовка, стол производственный, столы для обучающихся, стулья для обучающихся, противопожарные средства, аптечка, шкаф для спецодежды.

- **при приготовления жареных блюд из мяса и рыбы:** весы настольные, ванна для мытья посуды, шкаф жарочный, шкаф холодильный среднетемпературный, универсальный привод, мясорубка, плита электрическая, раковина для мытья рук, стеллаж, ножи поварские, скалки для теста, тёрка, игла поварская, мусат для правки ножей, ступка с пестиком, штопор, доски разделочные; бак для пищевых отходов, грохот, дуршлаг, кастрюли, набор мерных ёмкостей, посуда для отпуска блюд, таялка для отбивания мяса, ложка разливательная, противни, сотейник, сковороды, сито, шумовка; стол производственный, столы для обучающихся, стулья для обучающихся, противопожарные средства, аптечка, шкаф для спецодежды.

**Оснащение рабочего места мастера производственного обучения:** рабочий стол, стул, шкаф для хранения дидактического материала, шкаф для спецодежды; комплект личного технологического инструмента; инструкционные карты, технологические карты, плакаты, таблицы по темам программы, муляжи, техническая документация и учебная литература, средства информации (квалификационная характеристика, правила безопасности труда, инструкции, справочные таблицы).

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

- компьютер с лицензионным программным обеспечением.

### **3.2 Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

### **Основные источники:**

1. Анфимова Н. А., Татарская Л. А. Кулинария. Академия, 2007
2. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи. Академия, 2007.
3. Дубровская Н.И., Чубасова Е.В. Приготовление супов и соусов. Практикум. Академия, 2014
4. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда. Усов В.В. Академия, 2007
5. Сборник рецептов
6. Усов В.В. Вегетарианская кухня. Академия, 2006
7. Усов В.В. Рыбная кухня, Академия, 2007
8. Шатун Л.Г. Кулинария. Академия, 2014.

### **Дополнительные источники:**

1. Сопина Л.Н. Пособие для повара, Академия, 2002.
2. Журнал « Питание и общество».

Интернет-ресурсы:

1. <http://knigakulinara.ru/books>. Книга кулинара.
2. <http://www.twirpx.com>. Общественное питание.

### **3.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Учебная практика организуется после приобретения обучающимися соответствующих теоретических знаний в рамках теоретического курса и проведения запланированных консультаций.

Производственная практика проводится концентрированно в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

### **Тематический план по учебной практики 16 часов**

№ п/п	Тема	Количество часов
1.	Приготовление блюд из грибов и овощей.	2
2.	Приготовление блюд из бобовых и макаронных изделий	2
3.	Приготовление различных супов и соусов.	2
4.	Обработка и приготовление полуфабрикатов из рыбы.	1
5.	Приготовление блюд из рыбы.	1
6.	Обработка и приготовление полуфабрикатов из мяса и домашней птицы.	1
7.	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	1
8.	Приготовление блюд из яиц и творога.	2
9.	Приготовление холодных блюд и закусок	2

10.	Приготовления сладких блюд	1
11.	Приготовления горячих и холодных напитков	1

**Тематический план по производственной практики 32 часа**

№ п/п	Тема	Количество часов
1.	Механическая кулинарная обработка овощей, рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы	4
2.	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий.	4
3.	Технология подготовки сырья и приготовления супов и соусов.	4
4.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	4
5.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	4
6.	Технология приготовления блюд из яиц и творога.	4
7.	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	4
8.	Технология приготовления сладких блюд и напитков	4

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
«ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»»**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>- Готовить и оформлять основные блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов</p>	<p>-анализировать качество сырья по органолептическим показателям, -выбирать и использовать технологическое оборудование, -соблюдать формы нарезки овощей; -подбирать и эксплуатировать технологическое оборудование, -готовить и оформлять блюда из отварных, припущенных, жаренных, тушеных, запеченных овощей и грибов; -дегустировать и оценивать качество приготовленных блюд; - соблюдать температурный режим при подаче.</p>	<p>Текущий контроль в форме: -защиты лабораторных и практических занятий; -тестирование и собеседование по темам МДК;  -зачет по учебной практике и по каждому из разделов МДК</p>
<p>Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы..</p> <p>Готовить и оформлять блюда и гарниры из макаронных изделий,</p> <p>Готовить и оформлять блюда из яиц и творога.</p> <p>Готовить и оформлять мучные</p>	<p>-изготовление и оформление простых блюд и гарниров из риса других видов круп, бобовых и кукурузы, - подбор и эксплуатация оборудования для приготовления блюд, -соблюдение технологического процесса, -обосновывать качество приготовленных блюд, -соблюдать сроки хранения приготовлены блюд, -соблюдать правила хранения и подготовки макаронных изделий, -анализировать качество приготовленных блюд, - готовить и различные блюда и гарниры из макаронных изделий. -оформлять и подавать приготовленные блюда, -соблюдать условия и сроки хранения, -соблюдение правил подготовки сырья для приготовления блюд, - выбирать технологическое оборудование,</p>	<p>Текущий контроль: - работа над рефератами; - собеседование по темам - практический экзамен; - защита лабораторной работы, - тестирование по темам и разделам МДК - экспертная оценка и защита лабораторной работы, - зачет по учебной практике, - итоговый контроль: комплексный зачет по профессиональному модулю.</p>

<p>блюда из теста с фаршем.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эксплуатировать оборудование,</li> <li>-готовить отварные, запеченные и жаренные блюда из яиц,</li> <li>-готовить и подавать отварные, жаренные и запеченные блюда из творога</li> <li>-соблюдать требования к качеству и сроки хранения,</li> <li>-готовить тесто для изделий с фаршем,</li> <li>- готовить фарши</li> <li>-готовить простые блюда с фаршем,</li> <li>-соблюдать технологию,</li> <li>- соблюдать условия и сроки хранения блюд из теста с фаршем.</li> </ul>	
<p>Готовить бульоны и отвары</p> <p>Готовить супы</p> <p>Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты</p> <p>Готовить холодные и горячие соусы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-соблюдать правила обработки сырья</li> <li>-соблюдать сроки хранения сырья</li> <li>-выбирать технологическое оборудование</li> <li>- эксплуатировать оборудование</li> <li>-готовить бульоны, отвары</li> <li>-соблюдать технологический процесс варки</li> <li>-соблюдать технологию приготовления</li> <li>-соблюдать температурный режим при варке</li> <li>- условия хранения и реализации</li> <li>-оценивать качество готовой продукции органолептическим способом</li> <li>-готовить отдельные полуфабрикаты для соусов</li> <li>-готовить корни и овощи</li> <li>-готовить коричневый бульон</li> <li>-готовить гарниры для соусов</li> <li>-оценивать качество органолептическим методом</li> <li>- эксплуатировать оборудование</li> <li>-выбирать посуду и инвентарь</li> <li>-соблюдать правила хранения и подготовки сырья</li> <li>-соблюдать технологию приготовления</li> <li>-соблюдать условия и сроки хранения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Текущий контроль</li> <li>-практическая работа</li> <li>-письменное тестирование</li> <li>-экспертная оценка выполнения практического задания</li> <li>-работа с рефератом</li> <li>-тестовый контроль</li> <li>-письменная работа</li> <li>-собеседование</li> <li>-лабораторная работа</li> <li>-зачет по производственной практике и по каждому из разделов МДК</li> </ul>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>Организовывать собственную деятельность исходя из цели и способов ее достижения определенных руководителем</p> <p>Анализировать рабочую ситуацию осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности нести ответственность за результаты свое</p> <p>Осуществлять поиск информации необходимой, для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.</p> <p>Исполнять воинскую обязанность, в том числе применением полученных профессиональных знаний.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация интересов к будущей профессии;</li> <li>- выбор и применение методов и способов решения; профессиональных задач в области разработки технологических процессов изготовления блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> <li>- оценка эффективности и качества выполнения;</li> <li>- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов приготовления блюд из овощей и грибов;</li> <li>- самоанализ и коррекция результатов собственной работы</li> <li>- эффективный поиск необходимой информации;</li> <li>- использование различных источников, включая электронные.</li> <li>- работа над подбором сырья для рецептур в программе;</li> <li>- взаимодействие с обучающимися и мастерами в ходе обучения;</li> <li>- поддерживать в цехах санитарное состояние;</li> <li>- исполнение воинской обязанности с применением полученных профессиональных знаний.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.</li> <li>-выполнение практических работ</li> <li>-устный и письменный опросы</li> <li>-тестирование</li> </ul>