

Министерство образования, науки и инновационной политики

Новосибирской области

ГБПОУ НСО «Новосибирский политехнический колледж»

<u>РАССМОТРЕНО</u> <u>на заседании ЦПК</u> <u>протокол №</u> от « <u>29</u> » <u>08</u> 20 <u>17</u> г.	<u>ПРИНЯТО:</u> <u>на заседании педагогического</u> <u>совета протокол №</u> <u>2</u> от « <u>09</u> » <u>09</u> 20 <u>17</u> г.	<u>УТВЕРЖДАЮ:</u> Директор ГБПОУ НСО «Новосибирский политехнический колледж» <u>В.В.Эллерт</u> « <u>09</u> » <u>09</u> 20 <u>17</u> г.
--	---	---

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПО
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**

16675 «Повар»

Форма обучения – вечерняя;

Срок обучения – 3 мес.

Новосибирск 2017

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Нормативную правовую основу разработки профессиональной образовательной программы (далее – программа) составляют:

- Федеральный закон «Об образовании»;
- Федеральный закон от 21.07.2007 № 194-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в связи с установлением обязательности общего образования»;
- Федеральный закон Российской Федерации от 25 декабря 2008 г. N 287-ФЗ "О внесении изменений в Закон Российской Федерации "О занятости населения в Российской Федерации";
- Общероссийский классификатор профессий рабочих, служащих, ОК 016-94, 01.11.2005 г.;
- Приказ Минобразования РФ от 21.10.1994 №407 "О введении модели учебного плана для профессиональной подготовки персонала по рабочим профессиям".
- Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей НПО и СПО на основе ФГОС НПО и ФГОС СПО, утвержденных 28 сентября 2009 г. директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования и науки РФ;
- Постановление правительства РФ от 18.07.2008г № 521 «Об утверждении типового положения об образовательном учреждении начального профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 26.11.2009 № 674 «Об утверждении положения об учебной практике (производственном обучении) и производственной практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы начального профессионального образования»;
- Приказ Министерства и науки образования Российской Федерации от 2 июля 2013 г. № 513.

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 завершённость 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.

Требования к поступающим

Лица, поступающие на обучение, должны иметь документ о получении среднего общего образования или среднего (полного) общего образования.

Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы 480 часов при очно-заочной (вечерней) форме подготовки.

Новосибирский политехнический колледж совместно с работодателем может рассматривать вопрос о прохождении ускоренных краткосрочных курсов для слушателей с большим стажем работы по профессии Повар, но не имеющих документа о специальном профессиональном образовании. Слушатели проходят теоретическое обучение, оцениваются по дисциплинам по результатам тестирования и сдают квалификационный экзамен. Учебная и производственная практики засчитываются по месту работы.

Квалификационная характеристика выпускника

Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности по выполнению приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки.

Варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц. Жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков. Запекание овощных и крупяных изделий. Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий. Приготовление бутербродов, блюд и полуфабрикатов, консервов и концентратов. Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.

Должен знать: рецептуры, технологию 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, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и

органолептические методы определения их доброкачественности; правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке; назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности по профессии «Повар» в качестве - Повара – 3 -4 разряда.

Квалификационный уровень по национальной рамке квалификаций: третий-четвертый.

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 3 разряда в организациях (на предприятиях) различной отраслевой направленности независимо от их организационно-правовых форм.

Подготовка по программе предполагает изучение следующих учебных дисциплин:

1. Общепрофессиональный цикл:

1.1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.

1.2. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.

1.3. Техническое оснащение и организация рабочего места.

1.4 Экономические и правовые основы производственной деятельности

2. Профессиональный цикл:

2.1 Приготовление блюд из овощей и грибов.

2.2 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

2.3 Приготовление супов и соусов.

2.4 Приготовление блюд из рыбы.

2.5 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

2.6 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.

2.7 Приготовление сладких блюд и напитков.

2.8 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Условия реализации программы

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов: теоретических основ подготовки, приготовление первых, вторых и третьих блюд и холодных блюд и закусок.

Учебных мастерских: по кулинарии и по приготовлению хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета должны отвечать

требованиям к рабочему месту преподавателя и соответствовать количеству посадочных мест для обучающихся, соответствующим необходимым обеспечением (инструменты, приспособления, учебные таблицы и плакаты по темам).

Профессиональная образовательная программа должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем предметам.

Реализация профессиональной программы предполагает проведение учебной практики образовательным учреждением при освоении обучающимися предметов чередуясь с теоретическими знаниями в рамках изучаемого предмета.

Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых изданий, интернет ресурсов дополнительной литературы (см. приложение)

Общие требования к организации образовательного процесса.

Занятия теоретического цикла носят практико – ориентационно правовой характер и проводятся в учебном кабинете.

Учебная практика проводится в учебной лаборатории, рассредоточено чередуясь с теоретическими занятиями в рамках изучаемого предмета.

Кадровые обеспечения образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу наличие: курсу среднего и высшего специального профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер. Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Инженерно педагогический состав: дипломированные специалисты преподаватели междисциплинарных курсов, а так же общепрофессиональных дисциплин «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места».

Опыт деятельности в организациях соответствующий профессиональной сфере является обязательным.

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программе профессиональной подготовки, обеспечивает организацию и проведение текущего и итогового контроля индивидуальных образовательных достижений, демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения.

Итоговый контроль проводится экзаменационной комиссией после обучения по междисциплинарному курсу.

Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональной подготовки самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин. Аттестационной комиссией проводятся оценка освоенных выпускниками профессиональных компетенций.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, образовательными учреждениями выдаются документы установленного образца.

Список литературы

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. «Кулинария» Повар-кондитер.- М.: Академия. 2010г.
- 2.» Приготовление блюд и кулинарных изделий», - М.: Академия. 2010г.
3. Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», - М.: Академия, 2009г.
4. Матюхина З.П. «Основы физиологии питания, гигиена и санитарии» - М.: Академия, 2010г.
5. Лутошкина Г.Г. «Основы физиологии питания», - М.: Академия, 2010г.
6. Качурина Т.А. «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» рабочая тетрадь. –М.:Академия, 2009г.
7. Дубцов Г.Г. – Товароведение продовольственных товаров: учебник для студ. учреждений сред. Проф. образования /М.: Академия, 2010. – 33 с.
8. Рубина Е.А., Малыгина В.Ф. - Микробиология, физиология питания, санитария. М.: Форум, 2009. – 240с.
9. Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие /Н. Э. Харченко. – М. : Издательский центр «Академия», 2010.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ)

1.1. Область применения программы

Программа учебной практики (производственного обучения) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО / профессии (профессиям) НПО

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
6. Организация работы структурного подразделения.
7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и соответствующих им профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

1.2. Цели и задачи программы учебной практики (производственного обучения) – требования к результатам освоения программы производственного обучения

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы учебной практики (производственного обучения) должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов; организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;
- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;
- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции:
- супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; контроля качества и безопасности готовой продукции; организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта; приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;
- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов; проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов; оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;
- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;
- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения; выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;
- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов; принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики (производственного обучения):

всего – 160 часов, в том числе:

ПМ 1 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов - 20 часов

ПМ 2 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста -20 часов

ПМ 3 Технология приготовления супов и соусов -20 часов

ПМ 4 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы -20 часов

ПМ 5 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы -20 часов

ПМ 6 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок- 20 часов

ПМ7 Технология приготовления сладких блюд и напитков-20 часов

ПМ 8 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий- 20 часов

Учебная практика составляет -80 часов.

Производственная практика составляет 160 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ)

Результатом освоения программы учебной практики (производственного обучения) является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности:

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
6. Организация работы структурного подразделения.
7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

(перечислить все ВПД), в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ)

3.1. Тематический план программы учебной практики (производственного обучения)

Коды профессиональных компетенций	Наименования профессиональных модулей
1	2
ПК 1.1-1.3	Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 2.1-2.3	Организация процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции
ПК 3.1-3.4	Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПК 4.1-4.4	Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.1-5.2	Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПК 6.1-6.5	Организация работы структурного подразделения
ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.2	Выполнение работ по профессии «Повар»

3.2. Содержание обучения по учебной практике (производственному обучению)

Наименование профессионального модуля (ПМ), МДК и тем учебной практики (производственного обучения)	Содержание учебного материала
1	2
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	
МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	
Тема №1	Вводное занятие. Организация процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов. Знакомство с предприятием.
	Техника безопасности и противопожарные мероприятия. Охрана труда на предприятии общественного питания
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте при работе с ножом и картофелем чисткой. Первичная обработка клубнеплодов, корнеплодов.
	Первичная обработка капустных и луковых овощей.
	Подготовка овощей к фаршированию. Обработка грибов.

Тема №2	Механическая обработка рыбы. Инструктаж по технике безопасности и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд. Механическая кулинарная обработка рыбы.
	Разделка чешуйчатой рыбы для варки и припускания.
	Разделка бесчешуйчатой рыбы для жаренья, тушения.
	Приготовление рыбной котлетной, кнельной массы и полуфабрикатов из них.
	Механическая обработка мяса, мясопродуктов и птицы. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте при использовании мясорубок. Первичная обработка мяса.
Тема №3	Приготовление полуфабрикатов из говядины. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса.
	Кулинарная разделка свинины. Кулинарное использование частей. Приготовление полуфабрикатов из свинины.
	Кулинарная разделка баранины и приготовление полуфабрикатов из неё.
	Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов. Обработка мясных субпродуктов.
	Обработка сельскохозяйственной птицы и приготовления полуфабрикатов из неё. Приготовление котлетной и кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из неё.
ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	
МДК 01.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	
Тема №4	Инструктаж по т/б при работе с машинами по нарезке овощей. Санитарно-гигиенические требования к обработке

	продуктов для холодных блюд, классификация
	Салаты из сырых овощей.
	Винегреты.
	Приготовление холодных закусок из рыбы.
	Приготовление холодных закусок из мяса и гастрономических продуктов.
	Приготовление бутербродов, оформление.
	Холодные блюда из субпродуктов, заливной язык.
	Приготовление заливной рыбы, заливного мяса, студней.
	Безопасные способы хранения овощей и полуфабрикатов
	Органолептическая оценка качества готовых холодных блюд и закусок из них
	Приготовление холодных соусов, используя различные способы и приемы подготовки для сложных блюд
	Органолептическая оценка качества готовых холодных соусов
	Безопасные способы хранения холодных соусов.
ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	
МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.	

Тема №5	Тепловая кулинарная обработка продуктов. Т/б при использовании электрооборудования.
	Ознакомление со способами варки, жаренья и комбинированными способами.
	Т/б на рабочем месте при использовании электроплит, электрокотлов. Приготовление супов. Приготовление бульонов мясных, рыбных, грибных.
	Приготовление заправочных супов, борщей, щей, солянок, рассольников.
	Приготовление супов с макаронными изделиями.
	Приготовление молочных супов.
	Приготовление супов-пюре.
	Приготовление прозрачных супов.
	Приготовление сладких супов.
	Приготовление супов из концентрата, холодных супов.
Тема №6	Приготовление бульонов для супов, мясных пассеровок, соуса красного основного, мясных, белых, рыбных, грибных супов.
	Приготовление молочных, сметанных супов, яично-масляных супов.
Тема №7	Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Т/б на рабочем месте при эксплуатации электроплит, электрокотлов. Подготовка круп, приготовление вязких каш, блюда из них: запеканки, пудинги. Приготовление крупеников.
	Варка бобовых, макаронных изделий, правила варки, и блюда из них.
Тема №8	Приготовление блюд и гарниров из овощей. Т/б на рабочем месте при использовании электроплит,

	электросковород. Варка овощей, блюда из них.
	Блюда из припущенных овощей. Жарение овощей. Блюда и гарниры из жареных овощей. Фаршированные овощные блюда, запечённые, тушеные блюда.
Тема №9	Приготовление рыбных блюд. Т/б на рабочем месте при использовании электроплит, блюда из отварной и припущенной рыбы.
	Приготовление жареной рыбы основным способом во фритюре, запечённой рыбы, солянки рыбной на сковороде, жареной на открытом огне. Приготовление котлетной, кнельной массы и блюд из них.
	Блюда из нерыбных продуктов моря отварные, жареные, запеченные.
Тема №10	Приготовление мясных блюд. Инструктаж по т/б на рабочем месте при работе с мясорубками, электроплитами.
	Приготовление блюд из жареного, отварного мяса крупным куском.
	Приготовление жареных порционных блюд: бифштекса, филе, лангета, антрекота, котлет натуральных, эскалопа, бефстроганова, поджарки и шашлыка.
	Приготовление ромштекса панированного, шницелей отбивных, котлет отбивных.
	Приготовление блюд мясных тушёных, гуляша, азу, рагу и плова, запечённых блюд: макаронник с мясом, картофельная запеканка с мясом, голубцы с мясом.
	Приготовление блюд из рубленой, котлетной массы. Блюда из субпродуктов.
	Блюда из с/х птицы отварные и жареные.
	Дифференцированный зачет по УП 03
ПМ 04. Организация	

процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
Тема № 11	Организация производства и процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
	Подготовка сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов.
	Осуществление контроля качества и безопасности готовой продукции.
	Организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов.
	Изготовление сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий оборудования, инвентаря.
	Оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами. Определение качества и безопасности готовых отделочных полуфабрикатов и украшений из них.
Тема №12	Организация производства и процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
	Подготовка сырья и приготовления полуфабрикатов для сложных хлебобулочных изделий.
	Приготовление сложных хлебобулочных изделий с использованием различных технологий, оборудования инвентаря.
	Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
	Оформление и отделка сложных хлебобулочных изделий.

	Осуществление контроля качества и безопасности готовой продукции.	
Тема №13	Организация производства и процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	
	Подготовка сырья и приготовление полуфабрикатов мучных кондитерских изделий.	
	Приготовление мучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря.	
	Разработка ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	
	Оформление и отделка сложных мучных кондитерских изделий.	
	Осуществление контроля качества и безопасности готовой продукции.	
	Оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.	
Тема №14	Организация производства и процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.	
	Подготовка сырья и приготовление полуфабрикатов для мелкоштучных кондитерских изделий.	
	Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря.	
	Разработка ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий.	
	Оформление и отделка мелкоштучных кондитерских изделий.	
	Осуществление контроля качества и безопасности и готовой продукции.	
	Изготовление мелкоштучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря.	
	Оформление мелкоштучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.	
	Дифференцированный зачет по УП 04.	

ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.	
МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.	Техника безопасности и охрана труда при работе с холодильным, механическим, тепловым оборудованием. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных холодных и горячих десертов. Разработка ассортимента сложных холодных и горячих десертов. Расчет сырья для приготовления сложных холодных и горячих блюд. Проверка органолептическим способом качества сырья и дополнительных ингредиентов. Обеспечивать безопасность при хранении сложных холодных и горячих десертов. Приготовление и оформление сложных холодных десертов (фруктовых салатов). Контроль качества и безопасности фруктовых салатов. Приготовление и оформление сложных холодных десертов (ягодных и шоколадных салатов). Контроль качества и безопасности ягодных и шоколадных салатов. Приготовление и оформление сложных холодных десертов -муссы. Контроль качества и безопасности муссов. Приготовление и оформление сложных холодных десертов –кремы. Контроль качества и безопасности кремов. Приготовление и оформление сложных холодных десертов –парфе. Контроль качества и безопасности парфе. Приготовление и оформление сложных холодных десертов –террина. Контроль качества и безопасности террина. Приготовление и оформление сложных холодных десертов –щербета. Контроль качества и безопасности щербета. Приготовление и оформление сложных холодных десертов –пая. Контроль качества и безопасности пая. Приготовление и оформление сложных холодных десертов –тирамису. Контроль качества и безопасности тирамису. Приготовление и оформление сложных холодных десертов –чизкейка. Контроль качества и безопасности чизкейка. Приготовление и оформление сложных холодных десертов –бланманже. Контроль качества и безопасности бланманже. Приготовление и оформление сложных горячих десертов –суфле. Контроль качества и безопасности суфле. Приготовление и оформление пудинга. Контроль качества и безопасности пудингов. Приготовление и оформление гурьевской каши. Контроль качества и безопасности гурьевской каши.. Приготовление и оформление сложных горячих десертов –овощных кексов. Контроль качества и безопасности овощных кексов.

	Приготовление и оформление сложных горячих десертов –снежков из шоколада. Контроль качества и безопасности снежков из шоколада.
	Приготовление и оформления сложных горячих десертов –фондю, десертов фламбе, шоколадно-фруктового фондю. Контроль качества и безопасности фондю, десертов фламбе, шоколадно-фруктового фондю.
	Приготовление начинки, соусов и глазури для отдельных холодных и горячих десертов. Контроль качества и безопасности начинки, соусов и глазури для отдельных холодных и горячих десертов.
	Приготовление и оформление полуфабрикатов холодных и горячих десертов промышленного изготовления.
	Дифференцированный зачет по УП 05