

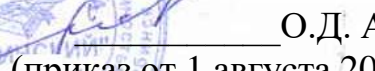
ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«УЧЕБНО - КУРСОВОЙ КОМБИНАТ «ЛАБИНСКИЙ»

СОГЛАСОВАНО:

Педагогическим советом
ООО «УКК «Лабинский»
(протокол от 1 августа 2023 г. № 2)

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО «УКК «Лабинский»


О.Д. Аноприева
(приказ от 1 августа 2023 г. № 6-ОП)



ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

**ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ
РАБОЧИХ ПО ПРОФЕССИИ
«ПОВАР»**

Профессия — Повар

Квалификация - 4-й разряд

Код профессии –16675

г. Лабинск
2023 г.

РАЗДЕЛ I

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Профессиональное обучение по программе повышения квалификации рабочих по профессии «Повар» (далее «Программа») предназначено для лиц, уже имеющих профессию «Повар» 3 разряда, в целях последовательного совершенствования профессиональных знаний, умений и навыков по имеющейся профессии рабочего без повышения образовательного уровня.

Программа разработана на основе требований профессионального стандарта "Повар", утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 г. N 113н (далее «профессиональный стандарт»); квалификационных требований Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, утвержденного постановлением Минтруда РФ от 5 марта 2004 г. N 30, выпуск 51, раздел "Торговля и общественное питание", § 22. Повар (далее «ЕТКС»).

Программа разработана с учетом требований Федерального закона от 29 декабря 2012 года N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержденного Приказом Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020 г. N 438, Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденного приказом Министерства просвещения РФ от 14 июля 2023 г. N 534.

Срок обучения: 84 часа.

Форма обучения: очная.

Режим занятий: 2-8 академических часов в учебный день, от 1 до 6 учебных дней в неделю.

К освоению Программы допускаются лица, имеющие квалификацию «Повар» 3 разряда.

Программа состоит из теоретического и практического обучения.

Теоретическое обучение (теоретические занятия, лекции) предназначены для приобретения теоретических знаний в пределах квалификационных требований по профессии «Повар», 4 разряда.

Практическое обучение (практические занятия) проводится в форме практической подготовки, которая направлена на формирование, закрепления, развития практических навыков и профессиональных компетенций по профессии «Повар», 4 разряда. Практическое обучение осуществляется на производстве на основе договоров с организациями, осуществляющими деятельность по профилю, соответствующему Программе. Порядок организации и проведения практического обучения устанавливается соответствующим Положением о практической подготовке обучающихся в специализированном структурном образовательном подразделении Общества с ограниченной ответственностью «Учебно-

курсовой комбинат «Лабинский», утвержденным директором учебно-курсового комбината.

Реализация Программы завершается итоговой аттестацией. Обучающийся, успешно прошедший итоговую аттестацию, решением квалификационной комиссией присваивается квалификация и разряд и выдается свидетельство о профессии рабочего установленного образца.

ОБРАЗЕЦ СВИДЕТЕЛЬСТВА О ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО

(Лицевая сторона)

СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО, ДОЛЖНОСТИ СЛУЖАЩЕГО

(Левая и правая стороны)

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
Общество с ограниченной ответственностью
«Учебно-курсовой комбинат «Лабинский»

СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО, ДОЛЖНОСТИ СЛУЖАЩЕГО

ООООО ОООООО

Документ о квалификации

Регистрационный номер _____

Город
Лабинск
Дата выдачи

Настоящее свидетельство подтверждает, что

освоил(а) программу повышения квалификации
рабочих в ООО «УКК «Лабинский» по профессии
«Повар» 4 разряда
в объеме 84 часа.

Решением квалификационной комиссии
от _____ г протокол № _____
присвоена квалификация

Повар четвертого разряда

МП
Председатель
квалификационной комиссии
Директор

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Планируемые результаты освоения Программы определяются на основании требований профессионального стандарта, квалификационных требований ЕТКС.

Характеристика профессиональной деятельности

Вид профессиональной деятельности обучающихся: Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания

Основная цель вида профессиональной деятельности: Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

Требования к результатам освоения программы

Результатом освоения Программы является овладение обучающимися *общих компетенций (ОК):*

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

В результате освоения Программы обучающийся должен обладать *профессиональными компетенциями:*

ПК 1. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

ПК 2. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности.

Результаты освоения обучающимися профессиональных компетенций представлены в таблице 1.

Таблица 1- Требования к результатам освоения Программы

Код ПК	Описание ПК	Знания	Умения	Трудовые действия
ПК 1	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	<p>Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними</p> <p>Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек в организациях общественного питания</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p>	<p>Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>Использовать посудомоечные машины</p> <p>Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования</p> <p>Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления</p>	<p>Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания</p>
ПК 2	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности	<p>Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения</p> <p>Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов</p>	<p>Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения</p> <p>Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им</p> <p>Производить обработку овощей, фруктов и грибов</p> <p>Нарезать и формовать овощи и грибы</p> <p>Подготавливать плоды для приготовления блюд,</p>	<p>Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий</p> <p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос</p> <p>Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи,</p>

Код ПК	Описание ПК	Знания	Умения	Трудовые действия
		<p>Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству</p> <p>Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек в организациях общественного питания</p>	<p>напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты</p> <p>Готовить блюда и гарниры из овощей</p> <p>Готовить каши и гарниры из круп</p> <p>Готовить блюда из яиц</p> <p>Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий</p> <p>Готовить блюда из бобовых</p> <p>Готовить блюда из рыбы</p> <p>Готовить блюда из морепродуктов</p> <p>Готовить блюда из мяса и мясных продуктов</p> <p>Готовить блюда из домашней птицы</p> <p>Готовить мучные блюда</p> <p>Готовить горячие напитки</p> <p>Готовить сладкие блюда</p> <p>Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка</p> <p>Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос</p> <p>Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами)</p> <p>Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия</p>	<p>прилавка</p>

3. СИСТЕМА ОЦЕНКИ ДОСТИЖЕНИЯ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Оценка достижения планируемых результатов освоения Программы определяет степень соответствия знаний, умений, навыков обучающихся основным знаниям, умениям, навыкам и компетенциям, установленным Планируемыми результатами освоения Программы, а также потребностями физического или юридического лица, в интересах которого осуществляется реализация Программы.

Для определения уровня достижения планируемых результатов освоения Программы используются результаты итоговой аттестации обучающихся.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений требованиям Программы применяются оценочные материалы.

Достижение планируемых результатов освоения Программы осуществляется на основе контроля за соответствием организации и осуществления учебного процесса установленным требованиям к порядку и условиям реализации Программы.

РАЗДЕЛ II

4. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Учебный план Программы определяет перечень, трудоемкость, последовательность учебных предметов и иных видов учебной деятельности, формы промежуточной и итоговой аттестации обучающихся (таблица 2).

Таблица 2 – Учебный план Программы

№ предмета	Наименование предметов и иных видов деятельности	Трудоемкость (часов)	В том числе		Форма промежуточной и итоговой аттестации
			теоретические занятия (лекции)	практические занятия	
	Теоретическое обучение				
1	Общепрофессиональный (отраслевой) курс	7	7	–	–
2	Специальный курс	17	17	–	зачет
	Практическое обучение				
3	Практическая подготовка	56	–	56	выпускная практическая работа
	Итоговая аттестация	4	4	–	квалификационный экзамен
	ИТОГО:	84	28	56	

5. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРЕДМЕТА «ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КУРС»

Тематическое планирование предмета представлено в учебно-тематическом плане - (таблица 3).

*Таблица 3 - Учебно-тематический план предмета
«Общепрофессиональный курс»*

№ темы	Наименование темы	Количество часов
		теоретические занятия (лекции)
1	Организация общественного питания	1
2	Общие сведения о системе ХАССП	1
3	Требования охраны труда в организациях питания	1
4	Требования пожарной безопасности в организациях питания	1
5	Гигиена и санитария общественного питания	1
6	Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, и инструментов в организациях питания	1
7	Организация обслуживания посетителей	1
	ИТОГО:	7

СОДЕРЖАНИЕ

Тема 1. Организация общественного питания

(1 час)

Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания.

Характеристика предприятий общественного питания. Особенности деятельности. Отличительные особенности предприятий общественного питания.

Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест.

Тема 2. Общие сведения о системе ХАССП

(1 час)

Понятие об анализе рисков и критических контрольных точек (ХАССП). Система ХАССП. Основные принципы ХАССП.

Принципы системы ХАССП в организациях общественного питания. Организация, внедрение и функционирование.

Тема 3. Требования охраны труда в организациях питания

(1 час)

Законодательство по охране труда. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Обязанности работника в области охраны труда.

Инструкции по охране труда для работников организаций общественного питания. Требования охраны труда перед началом работы. Требования охраны труда во время работы. Требования охраны труда по окончании работы. Требования охраны труда в аварийных ситуациях.

Обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования).

Обеспечение работников средствами индивидуальной защиты.

Обучение по охране труда и проверка знания требований охраны труда.

Основные опасные и вредные производственные факторы на рабочем месте повара. Характерные причины несчастных случаев и заболеваний. Основные мероприятия по профилактике производственного травматизма.

Тема 4. Требования пожарной безопасности в организациях питания

(1 час)

Основные требования Правил противопожарного режима в Российской Федерации. Пожарная опасность предприятия питания. Характерные причины пожаров в организациях общественного питания.

Мероприятия по пожарной безопасности. Локальные правовые акты организаций общественного питания. Инструкции по пожарной безопасности. Обучение мерам пожарной безопасности.

Требования пожарной безопасности в организациях питания. Действия работников при пожаре.

Тема 5. Гигиена и санитария общественного питания

(1 час)

Основные сведения о гигиене и санитарии труда, личной и производственной гигиене. Требования к устройству и санитарному содержанию организаций общественного питания.

Санитарный режим. Дезинфекция, дезинсекция и дератизация.

Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, и таре. Экспресс-контроль качества мытья посуды. Санитарно-бактериологический контроль.

Тема 6. Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, и инструментов в организациях питания

(1 час)

Назначение и разновидности кухонного оборудования. Оборудование для обработки овощей. Оборудование для обработки мяса. Оборудование для очистки сырых овощей. Оборудование для измельчения и нарезки сырых и

вареных овощей. Устройство для отжима соков. Машины для подготовки кондитерского сырья. Оборудование для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Правила эксплуатации кухонного оборудования.

Назначение и виды пищеварочного оборудования. Варочно-жарочное оборудование. Жарочные и пекарские шкафы. Электросковороды. Фритюрницы и др. Правила эксплуатации. Меры безопасности.

Назначение, правила использования производственного инвентаря, инструмента, посуды. Меры безопасности. Правила ухода за ними.

Назначение, правила использования весоизмерительных приборов.

Тема 7. Организация обслуживания посетителей

(1 час)

Размещение торговых залов и торговых помещений. Подготовка к обслуживанию посетителей. Подготовка торгового зала: уборка помещений; расстановка столов; накрытие их скатертями; получение посуды и приборов; сервировка столов. Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям. Техника подачи блюд и напитков. Порядок порционирования, правила сервирования.

Порядок упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос. Порядок проверки органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка.

Назначение контрольно-кассового оборудования и POS терминалов. Правила эксплуатации. Правила и технологии расчетов с потребителями. Порядок приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарные изделия.

6. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРЕДМЕТА «СПЕЦИАЛЬНЫЙ КУРС»

Тематическое планирование предмета представлено в учебно-тематическом плане (таблица 4).

Таблица 4 - Учебно-тематический план предмета
«Специальный курс»

№ темы	Наименование темы	Количество часов
		теоретические занятия (лекции)
1	Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья	2
2	Правила пользования рецептурами, технологическими картами	1
3	Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования	8
4	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	6
	ИТОГО:	17

СОДЕРЖАНИЕ

Тема 1. Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья (2 часа)

Пищевая ценность. Свойства пищевой ценности. Энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценности, усвояемость и безопасность. Вещества химического состава, их характеризующие. Нормы рационального питания. Свойства и показатели, характеризующие качество пищевых продуктов как сырья для общественного питания и продуктов, реализуемых в готовом виде.

Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения. Хранение продуктов общественного питания. Условия и сроки хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов. Методы хранения.

Признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

Тема 2. Правила пользования рецептурами, технологическими картами

(1 час)

Сборник рецептов. Принцип построения. Основные разделы.

Кондиции сырья в Сборнике рецептов. Расчет количества блюд и полуфабрикатов из мяса необходимых для приготовления. Расчет количества субпродуктов необходимых для приготовления полуфабрикатов или блюд.

Тема 3. Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования

(8 часов)

Сырье. Полуфабрикаты. Готовая продукция.

Правила обработки овощей, фруктов, последовательность операций. Правила сохранения витаминов, цвета и пищевых веществ. Технология измельчения, фарширования, протирания, процеживания овощей и фруктов. Правила подготовки плодов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов.

Кулинарное назначение рыбы. Технологический процесс обработки рыбы. Основные виды нарезки. Котлетная масса: рецептура, технология приготовления, полуфабрикаты из нее.

Кулинарное назначение мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы и кролика. Технологический процесс обработки. Последовательность операций. Замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции. Полуфабрикаты из мяса и домашней птицы. Котлетная масса. Рубленая масса. Обработка мясных субпродуктов. Признаки и органолептические методы определения их доброкачественности.

Тепловая кулинарная обработка продуктов. Варка. Жарка. Комбинированные и вспомогательные приемы тепловой обработки. Влияние температуры и продолжительности тепловой обработки на качество готовой продукции. Принцип влияния кислот, солей и жесткости воды на продолжительность тепловой обработки продуктов.

Правила подготовки зерновых, муки, жиров и сахаров для приготовления блюд. Правила подготовки молочных продуктов.

Правила подготовки пряностей и приправ для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству.

Тема 4. Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

(6 часов)

Технология приготовления бульонов и их разновидности.

Технология приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.

Технология приготовления блюд из круп бобовых и зерновых культур и кукурузы. Приготовление каш и гарниров из круп. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий.

Технология приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов. Технология приготовления салатов.

Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов.

Технология приготовления горячих и холодных блюд из мяса и мясных продуктов, кролика. Технология приготовления горячих и холодных блюд из домашней птицы.

Технология приготовления блюд из яиц.

Технология приготовления сладких блюд, десертов и напитков.

Технология приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы.

Технология приготовления горячих напитков.

7. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРЕДМЕТА «ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА»

Тематическое планирование предмета представлено в учебно-тематическом плане (таблица 5).

Таблица 5 - Учебно-тематический план предмета
«Практическая подготовка»

№ темы	Наименование темы	Количество часов
		практические занятия
1	Ознакомление с требованиями охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организации питания	4
2	Выполнение работ по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий	44
3	Выпускная практическая работа по профессии «Повар» четвертого разряда	8
	Итого	56

СОДЕРЖАНИЕ

Тема 1. Ознакомление с требованиями охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организации питания

(4 часа)

Ознакомление обучающегося с программой практической подготовки.

Ознакомление обучающегося с организацией общественного питания.

Ознакомление с режимом работы, правилами внутреннего распорядка. Ознакомление с требованиями охраны труда, производственной санитарии и правилами личной гигиены, пожарной безопасности, электробезопасности, установленными в организации питания.

Ознакомление обучающегося с рабочим местом и условиями труда.

Ознакомление с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, используемым при выполнении работ.

Тема 2. Выполнение работ по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий

(44 часа)

Применение рецептов, технологических карт приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Использование системы для визуализации заказов и контроля их выполнения.

Подготовка к работе технологического оборудования, производственного инвентаря и других приспособлений, необходимых при выполнении профессиональной деятельности. Проверка исправности оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Проверка исправности посудомоечных машин. Подготовка к работе и уборка рабочего места.

Подготовка пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. Подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Проверка органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

Первичная обработка сырья. Очистка картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений. Переборка зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля. Удаление дефектных экземпляров и посторонних примесей. Мойка овощей, промывка их после очистки, доочистки. Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов, овощей, зелени. Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы.

Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности.

Приготовление салатов из свежих, вареных и припущенных овощей, с мясом, рыбой; винегретов.

Приготовление рыбы под маринадом. Приготовление студня. Приготовление сельди натуральной и с гарниром.

Варка бульонов, супов.

Приготовление каш и гарниров из круп. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Приготовление блюд из бобовых.

Приготовление блюд из яиц.

Приготовление блюд и гарниров из овощей.

Приготовление вторых блюд из рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде.

Приготовление соусов, различных видов пассеровок.

Приготовление горячих и холодных напитков.

Приготовление сладких блюд.

Приготовление мучных изделий: вареников, пельменей, расстегаев, кулебяк, пирожков, лапши домашней, ватрушек и др.

Порционирование (комплектация), сервировка и отпуск раздача блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка и на вынос. Проверка

органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка.

Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарные изделия. Использование контрольно-кассового оборудования и программно-аппаратного комплекса для приема к оплате платежных карт (POS терминала).

Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления.

Очистка и мытье оборудования, инвентаря после их использования. Использование посудомоечных машин. Уборка оборудования, инвентаря после их использования.

Тема 3. Выпускная практическая работа по профессии «Повар» четвертого разряда

(8 часов)

Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах.

Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий.

Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий. Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос.

Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка.

8. ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ

Квалификационный экзамен - 4 часа.

9. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Календарный учебный график составляется на каждую учебную группу и определяет чередование учебной нагрузки, дату начала и окончания обучения.

Календарный учебный график с минимальным количеством учебных дней представлен в таблице 6.

Таблица 6- Календарный учебный график

№ пред мета	Наименование предметов и иных видов учебной деятельности	Кол-во часов	Месяц																																													
			1 ¹	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11																																			
1	Общепрофессиональ ный (отраслевой) курс	7																																														
2	Специальный курс	17																																														
3	Практическая подготовка	56																																														
Итоговая аттестация		4																																														
Итого:		84																																														

¹ учебные дни

РАЗДЕЛ III

10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Реализация Программы обеспечивается материально-технической базой в соответствии с требованиями законодательства РФ в сфере образования.

Материально-техническая база соответствует государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, противопожарным нормам, требованиям охраны здоровья обучающихся.

Проведение теоретических занятий, предусмотренных учебным планом Программы, обеспечивается учебными кабинетами, учебным оборудованием, средствами обучения, доступом к информационным системам и информационно-телекоммуникационным сетям, электронным образовательным ресурсам.

Перечень учебных кабинетов и средств обучения, а также сведения об условиях питания обучающихся, о доступе к информационным системам и информационно-телекоммуникационным сетям, к электронным образовательным ресурсам представлены в «Справке о материально-техническом обеспечении образовательной деятельности», утвержденной директором учебно-курсового комбината.

Проведение практических занятий осуществляется на производстве на основе договоров о практической подготовке обучающихся, заключаемых с организациями, осуществляющими деятельность по профилю, соответствующему Программе (далее – Профильная организация). Обучающимся предоставляются рабочие места с производственными условиями, соответствующими выполнению ими практических задач профессиональной деятельности в рамках Программы. Материально-технические условия проведения практических занятий, условия труда на рабочих местах в Профильной организации соответствуют требованиям охраны здоровья обучающихся, производственной безопасности, охраны труда, пожарной безопасности.

11. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Реализация Программы обеспечивается педагогическими кадрами, отвечающими требованиям Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» и квалификационным требованиям.

Состав педагогических работников, осуществляющих обучение по Программе, представлен в «Справке о кадровом обеспечении образовательного процесса и укомплектованности штатов», утвержденной директором учебно-курсового комбината.

12. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ

Оценка качества освоения Программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую аттестацию. Проведение текущего контроля успеваемости и промежуточных аттестаций осуществляется в соответствии с Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в ООО «УКК «Лабинский».

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем и служит для обеспечения оперативной обратной связи преподавателя с обучающимся в целях оценки уровня достижения обучающимся знаний.

Промежуточная аттестация осуществляется с целью оценки качества освоения обучающимися всего объема учебного предмета Программы. Промежуточная аттестация проводится за счет времени отводимого на теоретическое и практическое обучение.

Промежуточная аттестация по предмету «Специальный курс» осуществляется в форме зачета. Зачет проводится преподавателем в виде устного опроса по оценочным материалам, предусмотренным Программой.

Промежуточная аттестация по предмету «Практическая подготовка» осуществляется в форме выпускной практической работы. Выпускная практическая работа проводится на рабочих местах с производственными условиями, соответствующими выполнению обучающимися практических задач профессиональной деятельности в рамках Программы. Выпускная практическая работа проводится для определения степени освоения профессиональных умений, формирования у обучающегося общих и профессиональных компетенций по профессии, проверки его готовности к самостоятельной трудовой деятельности. Выпускная практическая работа осуществляется в виде выполнения обучающимся нескольких трудовых действий из перечня трудовых действий, установленного в разделе «Оценочные материалы» Программы.

Итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Положением об итоговой аттестации обучающихся в ООО «УКК «Лабинский».

Итоговая аттестация осуществляется в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений, компетенций Программе и установления на этой основе квалификационного разряда.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний. Практическая квалификационная работа проводится для определения соответствия приобретенных умений, навыков, компетенций обучающегося Программе. Практическая квалификационная работа представляет собой моделирование реальных производственных условий для решения обучающимися практических задач профессиональной деятельности. Проверка

теоретических знаний обучающегося проводится для определения соответствия приобретенных знаний Программе.

Квалификационный экзамен проводится квалификационной комиссией.

13. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Промежуточная аттестация по предмету «Специальный курс» – зачет – проводится по контрольным вопросам:

1. Правила организации рабочего места.
2. Схема технологического процесса обработки овощей, прием и взвешивание, сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка.
3. Способы очистки овощей.
4. Обработка картофеля, корнеплодов, капустных, луковых, тыквенных, томатных, десертных овощей, зелень в зависимости от кулинарного использования и с сохранением витаминов и других питательных веществ.
5. Кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Централизованное производство полуфабрикатов из сырых овощей.
6. Требования к качеству, хранению и транспортировке полуфабрикатов. Причина потемнения картофеля и способы предотвращения потемнения.
7. Обработка и использование замороженных, сушеных, квашеных и соленых овощей. Нормы отходов при обработке овощей. Мероприятия по снижению отходов.
8. Использование отходов овощей.
9. Обработка свежих, соленых и сушеных грибов.
10. Правила работы с оборудованием (картофелечисткой, овощерезкой и др.).
11. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы.
12. Особенности разделки некоторых видов рыб (налима, угря, сома, наваги, миноги). Обработка трески, камбалы, нототении, макроруса и других морских и океанических рыб.
13. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания: целыми тушками, звеньями и порционными кусками.
14. Приготовление полуфабриката фаршированной рыбы.
15. Приготовление полуфабрикатов для жарения. Панирование и маринование рыбы.
16. Нерыбные продукты моря. Понятие об обработке и кулинарном использовании.
17. Виды мясного сырья, его краткая характеристика. Оттаивание мороженого мяса. Процессы, происходящие при оттаивании мяса, мясопродуктов. Обмывание, срезание клейм, обсушивание мяса.
18. Схема разделки полутуши крупного рогатого скота: разруб, обвалка и зачистка полученных частей. Кулинарное использование частей полутуши. Приготовление полуфабрикатов из полутуши говядины: крупнокусковых, порционных (натуральных и панированных), мелкокусковых.

- 19.Схема разделки туш мелкого скота: разруб, обвалка и зачистка полученных частей. Кулинарное использование частей туши. Приготовление полуфабрикатов из частей туш мелкого скота: крупнокусковых, порционных (натуральных и панированных), мелкокусковых.
- 20.Приготовление натуральной рубленой массы и полуфабрикатов из нее. Роль компонентов в составе котлетной массы.
- 21.Требование к качеству и хранению мясных полуфабрикатов.
- 22.Субпродукты, их обработка и кулинарное использование.
- 23.Оборудование, инвентарь, организация рабочего места повара при обработке мясных продуктов и приготовлении полуфабрикатов.
- 24.Схема технологического процесса обработки домашней птицы. Понятие о приготовлении полуфабрикатов из птицы: целыми тушками, порционных полуфабрикатов из филе; мелкокусковых полуфабрикатов.
- 25.Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из них. Требования к качеству полуфабрикатов.Отходы, их обработка и кулинарное использование. Хранение полуфабрикатов из домашней птицы.
- 26.Классификация приемов тепловой обработки. Основные приемы: варка и жарение.
- 27.Виды варки: варка основным способом; припускание; при повышенном давлении; при пониженной температуре; варка паром.
- 28.Виды жарения: основным способом; в жарочном шкафу; во фритюре; инфракрасным излучением.
- 29.Изменение жиров при варке и жарении. Глубокие изменения жира при длительном нагревании. Понятие о фритюрном жире, изменение его при тепловой обработке. Изменение витаминов. Способы, обеспечивающие сохранность витаминов при кулинарной обработке.
- 30.Витаминизация пищи в предприятиях общественного питания. Изменение цвета продуктов.
- 31.Значение супов в питании. Классификация супов. Характеристика посуды, используемой для отпуска первых блюд. Организация рабочего места при приготовлении супов. Посуда и инвентарь, используемые для их приготовления. Бульоны как основа первых блюд. Понятие о способах варки бульонов. Норма продуктов для различных бульонов.
- 32.Прозрачные супы, их характеристика. Особенности приготовления и отпуска. Процессы, происходящие при настаивании, оттяжке и осветлении бульонов. Гарниры к прозрачным бульонам: гренки, яйца «в мешочек», омлет, пельмени, профитролы, клецки, рис откидной и запеченный, лапша домашняя, фрикадельки, пирожки, расстегаи.
- 33.Холодные супы, их характеристика. Приготовление и отпуск окрошки мясной, овощной, свекольника.
- 34.Основные правила подачи супов, бульонов, сервировка стола для обеда.

35. Значение соусов в питании. Принципы подбора соусов к блюдам. Классификация соусов. Посуда, используемая для приготовления и отпуска соусов. Организация рабочего места повара-соусника.
36. Полуфабрикаты, используемые для приготовления соусов. Приготовление бульонов для соусов, пассерование муки.
37. Приготовление и использование белого мясного соуса. Понятие о производных белого мясного соуса: паровой, томатный. Требования к качеству, хранению и выпуску готовых соусов.
38. Значение овощных блюд и гарниров в питании. Принципы подбора овощных гарниров к мясу и рыбе. Посуда, используемая для отпуска овощных блюд.
39. Правила жарения овощей. Приготовление и использование различных видов жареного картофеля: картофеля жареного из отварного, жареного во фритюре (фри, пай, стружка, Чипсы).
40. Приготовление и отпуск картофельных котлет, зраз, морковных и капустных котлет. Использование полуфабрикатов промышленного производства на предприятиях общественного питания.
41. Понятие о блюдах и гарнирах из тушеных и запеченных овощей. Причины изменения веса овощей при тепловой обработке, нормы потерь. Требования к качеству и хранению овощных блюд и гарниров. Основные правила подачи овощных блюд, гарниров.
42. Значение блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий в питании. Принцип подбора крупяных гарниров к блюдам.
43. Общие правила варки каш. Понятие о приготовлении каш рассыпчатых, вязких и жидких. Краткая характеристика изделий из каш: запеканок, крупеника, пудингов, котлет, биточков.
44. Правила приготовления блюд из бобовых. Требования к качеству блюд. Понятие о процессах, происходящих при варке круп, бобовых и макаронных изделий. Причины увеличения их веса и объема при варке.
45. Первичная обработка яиц, меланжа, яичного порошка. Замена яиц меланжем, яичным порошком. Способы тепловой обработки: варка, жарение и запекание. Изменение белковых веществ яиц при тепловой обработке.
46. Значение блюд из творога в питании. Блюда из натурального творога. Приготовление и отпуск горячих блюд из творога.
47. Значение рыбных блюд в питании. Посуда, используемая для отпуска рыбных блюд. Краткая характеристика блюд из отварной и припущенной рыбы: рыбы отварной с соусом, рыбы в томате, в рассоле. Способы жарения рыбы.
48. Сущность процесса запекания рыбы. Краткая характеристика блюд из запеченной рыбы. Блюда из рубленой рыбы: котлеты, биточки, тефтели.
49. Значение мясных блюд в питании. Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Посуда и инвентарь, используемые для приготовления и отпуска мясных горячих блюд.

50. Правила варки мяса домашних животных, субпродуктов. Приготовление и отпуск отварной говядины, телятины, свинины, языка, ветчины, сосисок и сарделек, почек по-русски.
51. Жарение мясных продуктов. Температурный режим, продолжительность, определение готовности. Краткая характеристика блюд из мяса, жаренного порционными натуральными кусками: бифштекса, филе, лангета, антрекота, эскалопа, котлет натуральных.
52. Понятие о приготовлении и отпуске блюд из мяса, тушеного крупными кусками: мяса тушеного, мяса шпигованного.
53. Правила запекания мяса.
54. Приготовление и отпуск изделий из рубленого мяса: бифштекса, шницеля натурального.
55. Приготовление и отпуск блюд из котлетной массы: котлет, биточков, шницелей, зраз, тефтелей, рулетов.
56. Требования к качеству и хранению мясных блюд. Правила подачи мясных и горячих блюд. Сервировка стола.
57. Значение блюд из домашней птицы в питании. Посуда и инвентарь, используемые для приготовления и отпуски блюд из птицы. Организация рабочего места при приготовлении блюд из птицы. Правила варки птицы (продолжительность, определение, готовности).
58. Приготовление и отпуск кур, цыплят отварных.
59. Понятие о припускивании птицы. Жарение птицы целыми тушками. Порционирование. Оформление и отпуск блюд из жареной птицы.
60. Понятие о приготовлении и отпуске блюд из филе птицы: котлет натуральных, панированных, шницеля по-столичному, котлет по-киевски.
61. Приготовление и отпуск блюд из тушеной птицы: рагу из кур, рагу из потрохов. Приготовление и отпуск изделий из рубленой птицы: котлет пожарских, котлет, биточков паровых.
62. Значение блюд из кролика в питании. Приготовление и отпуск кролика жареного, тушеного. Требование к качеству и хранению готовых блюд.
63. Значение холодных блюд, холодных закусок в питании. Современные требования к оформлению и отпуску холодных блюд и закусок. Приготовление гарниров для холодных блюд, мясного и рыбного желе.
64. Салаты, общие приемы их приготовления. Салаты из сырых и вареных овощей. Краткая характеристика салатов мясных, рыбных и из нерыбных морепродуктов.
65. Понятие о приготовлении и отпуске холодных блюд и закусок из нерыбных морепродуктов: салатов из креветок, кальмаров, морской капусты.
66. Краткая характеристика блюд и закусок из мяса. Подготовка и отпуск колбасных изделий, копченостей. Приготовление и отпуск вареных мясных продуктов (мяса, языка). Приготовление мясного студня.
67. Приготовление и отпуск закусок из яиц: яйца фаршированные, под майонезом.
68. Бутерброды открытые (простые и сложные), закрытые, закусочные.

69. Понятие о приготовлении и отпуске горячих закусок из рыбы, мяса, грибов. Требования к качеству и хранению холодных блюд и закусок. Основные правила подачи холодных блюд и закусок. Сервировка стола.
70. Значение сладких блюд в питании. Классификация. Посуда и инвентарь, используемые для приготовления и отпуске сладких блюд. Организация рабочего места повара. Подготовка и отпуск натуральных плодов и ягод.
71. Приготовление и отпуск компотов из свежих, замороженных, сушеных и консервированных плодов и ягод.
72. Желированные сладкие блюда: кисели, желе, муссы.
73. Оформление и отпуск замороженных сладких блюд: мороженого с сиропом, свежими и консервированными фруктами.
74. Значение напитков в питании. Приготовление и способы подачи чая. Приготовление и отпуск - кофе черного. Приготовление и отпуск какао на молоке, шоколада.
75. Холодные напитки из плодов и ягод. Требования к качеству и хранению горячих и холодных напитков.
76. Основные правила подачи горячих и холодных напитков. Сервировка чайного и кофейного стола.
77. Значение мучных кулинарных и кондитерских изделий из теста в питании. Оборудование, инвентарь, организация рабочего места при приготовлении теста и изделий из него.
78. Дрожжевое тесто. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста, слоеного дрожжевого теста и изделий из них.
79. Краткая характеристика изделий из песочного, слоеного, бисквитного и заварного теста. Требования к хранению изделий из теста.
80. Понятие о приготовлении отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных: кремов, помадки, сиропов, желе, цукатов, взбитых белков.

Выпускная практическая работа представляет собой выполнение следующих трудовых действий:

Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах.

Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий.

Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий. Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос.

Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка.

Итоговая аттестация (квалификационный экзамен) проводится по экзаменационным билетам, сформированных из контрольных вопросов и

практических заданий. Перечень контрольных вопросов и практических заданий:

1. Правила организации рабочего места.
2. Схема технологического процесса обработки овощей, прием и взвешивание, сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка.
3. Способы очистки овощей.
4. Обработка картофеля, корнеплодов, капустных, луковых, тыквенных, томатных, десертных овощей, зелень в зависимости от кулинарного использования и с сохранением витаминов и других питательных веществ.
5. Кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Централизованное производство полуфабрикатов из сырых овощей.
6. Требования к качеству, хранению и транспортировке полуфабрикатов. Причина потемнения картофеля и способы предотвращения потемнения.
7. Обработка и использование замороженных, сушеных, квашеных и соленых овощей. Нормы отходов при обработке овощей. Мероприятия по снижению отходов.
8. Использование отходов овощей.
9. Обработка свежих, соленых и сушеных грибов.
10. Правила работы с оборудованием (картофелечисткой, овощерезкой и др.).
11. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы.
12. Особенности разделки некоторых видов рыб (налима, угря, сома, наваги, миноги). Обработка трески, камбалы, нототении, макроруса и других морских и океанических рыб.
13. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания: целыми тушками, звеньями и порционными кусками.
14. Приготовление полуфабриката фаршированной рыбы.
15. Приготовление полуфабрикатов для жарения. Панирование и маринование рыбы.
16. Нерыбные продукты моря. Понятие об обработке и кулинарном использовании.
17. Виды мясного сырья, его краткая характеристика. Оттаивание мороженого мяса. Процессы, происходящие при оттаивании мяса, мясопродуктов. Обмывание, срезание клейм, обсушивание мяса.
18. Схема разделки полутуши крупного рогатого скота: разруб, обвалка и зачистка полученных частей. Кулинарное использование частей полутуши. Приготовление полуфабрикатов из полутуши говядины: крупнокусковых, порционных (натуральных и панированных), мелкокусковых.
19. Схема разделки туш мелкого скота: разруб, обвалка и зачистка полученных частей. Кулинарное использование частей туши. Приготовление полуфабрикатов из частей туш мелкого скота: крупнокусковых, порционных (натуральных и панированных), мелкокусковых.
20. Приготовление натуральной рубленой массы и полуфабрикатов из нее. Роль компонентов в составе котлетной массы.

21. Требование к качеству и хранению мясных полуфабрикатов.
22. Субпродукты, их обработка и кулинарное использование.
23. Оборудование, инвентарь, организация рабочего места повара при обработке мясных продуктов и приготовлении полуфабрикатов.
24. Схема технологического процесса обработки домашней птицы. Понятие о приготовлении полуфабрикатов из птицы: целыми тушками, порционных полуфабрикатов из филе; мелкокусковых полуфабрикатов.
25. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из них. Требования к качеству полуфабрикатов. Отходы, их обработка и кулинарное использование. Хранение полуфабрикатов из домашней птицы.
26. Классификация приемов тепловой обработки. Основные приемы: варка и жарение.
27. Виды варки: варка основным способом; припускание; при повышенном давлении; при пониженной температуре; варка паром.
28. Виды жарения: основным способом; в жарочном шкафу; во фритюре; инфракрасным излучением.
29. Изменение жиров при варке и жарении. Глубокие изменения жира при длительном нагревании. Понятие о фритюрном жире, изменение его при тепловой обработке. Изменение витаминов. Способы, обеспечивающие сохранность витаминов при кулинарной обработке.
30. Витамины в пище в предприятиях общественного питания. Изменение цвета продуктов.
31. Значение супов в питании. Классификация супов. Характеристика посуды, используемой для отпуска первых блюд. Организация рабочего места при приготовлении супов. Посуда и инвентарь, используемые для их приготовления. Бульоны как основа первых блюд. Понятие о способах варки бульонов. Норма продуктов для различных бульонов.
32. Прозрачные супы, их характеристика. Особенности приготовления и отпуска. Процессы, происходящие при настаивании, оттяжке и осветлении бульонов. Гарниры к прозрачным бульонам: гренки, яйца «в мешочек», омлет, пельмени, профитролы, клецки, рис откидной и запеченный, лапша домашняя, фрикадельки, пирожки, расстегаи.
33. Холодные супы, их характеристика. Приготовление и отпуск окрошки мясной, овощной, свекольника.
34. Основные правила подачи супов, бульонов, сервировка стола для обеда.
35. Значение соусов в питании. Принципы подбора соусов к блюдам. Классификация соусов. Посуда, используемая для приготовления и отпуска соусов. Организация рабочего места повара-соусника.
36. Полуфабрикаты, используемые для приготовления соусов. Приготовление бульонов для соусов, пассерование муки.
37. Приготовление и использование белого мясного соуса. Понятие о производных белого мясного соуса: паровой, томатный. Требования к качеству, хранению и отпуску готовых соусов.

38. Значение овощных блюд и гарниров в питании. Принципы подбора овощных гарниров к мясу и рыбе. Посуда, используемая для отпуска овощных блюд.
39. Правила жарения овощей. Приготовление и использование различных видов жареного картофеля: картофеля жареного из отварного, жареного во фритюре (фри, пай, стружка, Чипсы).
40. Приготовление и отпуск картофельных котлет, зраз, морковных и капустных котлет. Использование полуфабрикатов промышленного производства на предприятиях общественного питания.
41. Понятие о блюдах и гарнирах из тушеных и запеченных овощей. Причины изменения веса овощей при тепловой обработке, нормы потерь. Требования к качеству и хранению овощных блюд и гарниров. Основные правила подачи овощных блюд, гарниров.
42. Значение блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий в питании. Принцип подбора крупяных гарниров к блюдам.
43. Общие правила варки каш. Понятие о приготовлении каш рассыпчатых, вязких и жидких. Краткая характеристика изделий из каш: запеканок, крупеника, пудингов, котлет, биточков.
44. Правила приготовления блюд из бобовых. Требования к качеству блюд. Понятие о процессах, происходящих при варке круп, бобовых и макаронных изделий. Причины увеличения их веса и объема при варке.
45. Первичная обработка яиц, меланжа, яичного порошка. Замена яиц меланжем, яичным порошком. Способы тепловой обработки: варка, жарение и запекание. Изменение белковых веществ яиц при тепловой обработке.
46. Значение блюд из творога в питании. Блюда из натурального творога. Приготовление и отпуск горячих блюд из творога.
47. Значение рыбных блюд в питании. Посуда, используемая для отпуска рыбных блюд. Краткая характеристика блюд из отварной и припущенной рыбы: рыбы отварной с соусом, рыбы в томате, в рассоле. Способы жарения рыбы.
48. Сущность процесса запекания рыбы. Краткая характеристика блюд из запеченной рыбы. Блюда из рубленой рыбы: котлеты, биточки, тефтели.
49. Значение мясных блюд в питании. Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Посуда и инвентарь, используемые для приготовления и отпуска мясных горячих блюд.
50. Правила варки мяса домашних животных, субпродуктов. Приготовление и отпуск отварной говядины, телятины, свинины, языка, ветчины, сосисок и сарделек, почек по-русски.
51. Жарение мясных продуктов. Температурный режим, продолжительность, определение готовности. Краткая характеристика блюд из мяса, жаренного порционными натуральными кусками: бифштекса, филе, лангета, антрекота, эскалопа, котлет натуральных.
52. Понятие о приготовлении и отпуске блюд из мяса, тушеного крупными кусками: мяса тушеного, мяса шпигованного.

53. Правила запекания мяса.
54. Приготовление и отпуск изделий из рубленого мяса: бифштекса, шницеля натурального.
55. Приготовление и отпуск блюд из котлетной массы: котлет, биточков, шницелей, зраз, тефтелей, рулетов.
56. Требования к качеству и хранению мясных блюд. Правила подачи мясных и горячих блюд. Сервировка стола.
57. Значение блюд из домашней птицы в питании. Посуда и инвентарь, используемые для приготовления и отпуска блюд из птицы. Организация рабочего места при приготовлении блюд из птицы. Правила варки птицы (продолжительность, определение, готовности).
58. Приготовление и отпуск кур, цыплят отварных.
59. Понятие о припускивании птицы. Жарение птицы целыми тушками. Порционирование. Оформление и отпуск блюд из жареной птицы.
60. Понятие о приготовлении и отпуске блюд из филе птицы: котлет натуральных, панированных, шницеля по-столичному, котлет по-киевски.
61. Приготовление и отпуск блюд из тушеной птицы: рагу из кур, рагу из потрохов. Приготовление и отпуск изделий из рубленой птицы: котлет пожарских, котлет, биточков паровых.
62. Значение блюд из кролика в питании. Приготовление и отпуск кролика жареного, тушеного. Требования к качеству и хранению готовых блюд.
63. Значение холодных блюд, холодных закусок в питании. Современные требования к оформлению и отпуску холодных блюд и закусок. Приготовление гарниров для холодных блюд, мясного и рыбного желе.
64. Салаты, общие приемы их приготовления. Салаты из сырых и вареных овощей. Краткая характеристика салатов мясных, рыбных и из нерыбных морепродуктов.
65. Понятие о приготовлении и отпуске холодных блюд и закусок из нерыбных морепродуктов: салатов из креветок, кальмаров, морской капусты.
66. Краткая характеристика блюд и закусок из мяса. Подготовка и отпуск колбасных изделий, копченостей. Приготовление и отпуск вареных мясных продуктов (мяса, языка). Приготовление мясного студня.
67. Приготовление и отпуск закусок из яиц: яйца фаршированные, под майонезом.
68. Бутерброды открытые (простые и сложные), закрытые, закусочные.
69. Понятие о приготовлении и отпуске горячих закусок из рыбы, мяса, грибов. Требования к качеству и хранению холодных блюд и закусок. Основные правила подачи холодных блюд и закусок. Сервировка стола.
70. Значение сладких блюд в питании. Классификация. Посуда и инвентарь, используемые для приготовления и отпуска сладких блюд. Организация рабочего места повара. Подготовка и отпуск натуральных плодов и ягод.
71. Приготовление и отпуск компотов из свежих, замороженных, сушеных и консервированных плодов и ягод.
72. Желированные сладкие блюда: кисели, желе, муссы.

73. Оформление и отпуск замороженных сладких блюд: мороженого с сиропом, свежими и консервированными фруктами.
74. Значение напитков в питании. Приготовление и способы подачи чая. Приготовление и отпуск - кофе черного. Приготовление и отпуск какао на молоке, шоколада.
75. Холодные напитки из плодов и ягод. Требования к качеству и хранению горячих и холодных напитков.
76. Основные правила подачи горячих и холодных напитков. Сервировка чайного и кофейного стола.
77. Значение мучных кулинарных и кондитерских изделий из теста в питании. Оборудование, инвентарь, организация рабочего места при приготовлении теста и изделий из него.
78. Дрожжевое тесто. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста, слоеного дрожжевого теста и изделий из них.
79. Краткая характеристика изделий из песочного, слоеного, бисквитного и заварного теста. Требования к хранению изделий из теста.
80. Понятие о приготовлении отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных: кремов, помадки, сиропов, желе, цукатов, взбитых белков.

14. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

В целях обеспечения реализации Программы в образовательном подразделении сформирована библиотека. Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными учебными материалами.

Перечень учебного материала, необходимого для изучения, представлен в «Справке об обеспечении образовательного процесса учебным материалом», утвержденной директором учебно-курсового комбината.

Каждый обучающийся обеспечивается не менее чем одним комплектом учебного материала в электронном виде.

15. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

Программа воспитания направлена на формирование обучающегося как творческой, всесторонне развитой личности, воспитание гражданина, способного осмысливать, решать проблемы общества с учетом социальных, этических, культурных, экологических аспектов, быть толерантным, нравственно ответственным, легко адаптирующимся в коллективе, готовым трудиться в условиях конкуренции.

Содержание программы воспитания содействует взаимопониманию и сотрудничеству между людьми, народами независимо от расовой, национальной, этнической, религиозной и социальной принадлежности, учитывает разнообразие мировоззренческих подходов, способствует реализации права обучающихся на свободный выбор мнений и убеждений,

обеспечивает развитие способностей каждого человека, формирование и развитие его личности в соответствии с принятыми в семье и обществе духовно-нравственными и социокультурными ценностями.

В рамках программы воспитания проводятся следующие мероприятия:

1. Обеспечение безопасности образовательного процесса и профилактика несчастных случаев.

2. Культурно-нравственное воспитание.

3. Физическое воспитание.

При реализации мероприятия по обеспечению безопасности образовательного процесса и профилактике несчастных случаев педагогический работник объясняет обучающимся основные понятия травматизма, факторы образовательной среды, оказывающие влияние на состояние здоровья обучающихся, меры по профилактике травматизма, соблюдение условий, способствующих сохранению и укреплению здоровья обучающихся в образовательной организации.

При осуществлении культурно-нравственного воспитания затрагиваются вопросы духовно-нравственного, эстетического, гражданско-патриотического воспитания. К духовно-нравственному и эстетическому воспитанию относится формирование личности профессионально и социально компетентной, способной к творчеству и самоопределению в условиях меняющегося мира, обладающей развитым чувством ответственности и стремлением к созиданию; формирование активной гражданской позиции и патриотического сознания, правовой и политической культуры; воспитание активной жизненной позиции. Гражданско-патриотическое воспитание как одна из наиболее значимых и сложных сфер воспитания, поскольку в ней формируется не только соответствующие мировоззренческие ориентации, идеалы и принципы, но происходит становление необходимых личностных качеств, обеспечивающих жизнедеятельность гражданина в условиях современного российского демократического общества.

Физическое воспитание затрагивает вопросы здорового образа жизни, в том числе профилактика и запрет курения, употребления алкогольных, слабоалкогольных напитков, пива, наркотических средств, психотропных, токсических и других одурманивающих веществ. Педагогическим работником проводится беседа на темы укрепления, совершенствования физического состояния и стремления к здоровому образу жизни; воспитания нетерпимого отношения к табакокурению, наркотикам, алкоголизму, антиобщественному поведению, профилактики табакокурения и употребления спиртных напитков, курительных смесей и синтетических средств; административной и уголовной ответственности за незаконный оборот наркотиков (употребление, хранение, культивирование, сбыт).

Программа воспитания проводится за счет времени отводимого учебным планом Программы на теоретическое обучение. Календарный план воспитательной работы с минимальным количеством учебных дней представлен в таблице 7.

Таблица 7 - Календарный план воспитательной работы

№ пп	Наименование мероприятия, проводимого в рамках программы воспитания	Период реализации
1	Обеспечение безопасности образовательного процесса и профилактика несчастных случаев	первый учебный день*
2	Культурно-нравственное воспитание	первый учебный день*
3	Физическое воспитание	первый учебный день*

* в соответствии с календарным учебным графиком Программы (таблица 6)