

ДЕПАРТАМЕНТ ВНУТРЕННЕЙ И КАДРОВОЙ ПОЛИТИКИ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ  
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«РАКИТЯНСКИЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрена  
на заседании  
Педагогического совета  
Протокол № 20 от «05» июня 2019 г.



ПРИТВЕРЖДАЮ  
Директор ОГАПОУ «РАТТ»  
Мирошников А.Н.  
Приказ № 399 от «07» июня 2019 г.

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

## ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

### Повар

Код профессии: 16675

Квалификация: 3-й разряд

Рассмотрена  
на заседании методической комиссии  
преподавателей профессионального цикла  
и мастеров производственного обучения  
Протокол № 8 от 03 июня 2019 года  
Председатель МК Добродомова О.О. Добродомова

п.Ракитное, 2019 г.

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа профессионального обучения поваров (в дальнейшем «Программа») разработана в соответствии с приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. № 610-н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»», в соответствии с пунктом 16 Правил разработки и утверждения профессиональных стандартов, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 22 января 2013 года №23; с требованиями Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; приказа Минтруда России от 12 апреля 2013 г. №148н «Об утверждении уровней квалификаций в целях разработки проектов профессиональных стандартов»; приказа Минобрнауки России от 1 июля 2013 г. № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»; на основе профессионального стандарта «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и ДПО», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. №608 н; Общероссийского классификатора профессий рабочих, служащих, ОК 016-94, 01.11.2005 г.; Федерального закона Российской Федерации от 25 декабря 2008 г. N 287-ФЗ "О внесении изменений в Закон Российской Федерации "О занятости населения в Российской Федерации".

Содержание «Программы» представлено пояснительной запиской, учебным планом, рабочими программами учебных предметов, планируемыми результатами освоения «Программы», условиями реализации «Программы», системой оценки результатов освоения «Программы», учебно-методическими материалами, обеспечивающими реализацию «Программы».

Учебный план содержит перечень учебных предметов общего и профессионального циклов с указанием времени, отводимого на освоение учебных предметов, включая время, отводимое на теоретические и практические занятия.

Общий цикл включает учебные предметы:

- Организация производства предприятий общественного питания;
- Основы физиологии питания, санитарии, гигиены.

Профессиональный цикл включает учебные предметы:

- Кулинария;
- Основы калькуляции и учета;
- Оборудование предприятий общественного питания.

Рабочие программы учебных предметов раскрывают последовательность изучения разделов и тем, а также распределение учебных часов по разделам и темам.

Условия реализации «Программы» содержат организационно-педагогические, кадровые, информационно-методические и материально-технические требования. Учебно-методические материалы обеспечивают реализацию «Программы».

«Программа» предусматривает достаточный для формирования, закрепления и развития практических навыков и компетенций объем практики.

«Программа» предназначена для профессионального обучения лиц занятого и незанятого населения, в том числе лиц пенсионного и предпенсионного возраста.

К сдаче квалификационного экзамена допускаются обучающиеся, прошедшие полный курс теоретического и практического обучения.

По окончании обучения квалификационная комиссия проводит проверку знаний и выносит решение, оформленное в виде протокола, который подписывается председателем и всеми членами квалификационной комиссии. Лицам, выдержавшим экзамен, выдаются свидетельства об освоении программы профессиональной подготовки. Свидетельства снабжаются фотографией владельца, печатью учебного заведения. Подписывают свидетельство председатель комиссии и руководитель учебного заведения.

## КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПОВАР 3 РАЗРЯДА

**Характеристика работ.** Приготовление 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 из полуфабрикатов, консервов и концентратов. Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.

**Должен знать:** рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд; виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделия, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, 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 применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

## II. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

областного государственного автономного профессионального образовательного  
учреждения «Ракитянский агротехнологический техникум»

Код профессии по ОК 016-94:16675

Квалификация: 3 разряд

Срок обучения: 480 часов

Срок обучения: 3 месяца

Форма обучения: очно-заочная

| №<br>п/п  | Учебные предметы   | Количество часов |                              |                             | Практиче<br>ское<br>обучение |
|---|--|------------------|------------------------------|-----------------------------|------------------------------|
|   |  | Всего            | в том числе                  |                             |                              |
|   |  |                  | Теоретиче<br>ские<br>занятия | Практичес<br>кие<br>занятия |                              |
| 1   | 2  | 3                | 4                            | 5                           |                              |
| <b>Учебные предметы общего цикла</b>            |  |                  |                              |                             |                              |
| 1.  | Организация производства предприятий общественного питания | 30               | 28                           | 2                           |                              |
| 2   | Основы физиологии питания, санитарии, гигиены              | 14               | 10                           | 4                           |                              |
|   | <b>ВСЕГО:</b>  | <b>44</b>        | <b>38</b>                    | <b>6</b>                    |                              |
| <b>Учебные предметы профессионального цикла</b> |  |                  |                              |                             |                              |
| 1   | Кулинария  | 152              | 85                           | 67                          |                              |
| 2   | Товароведение  | 24               | 21                           | 3                           |                              |
| 3   | Основы калькуляции и учета                                 | 20               | 20                           | -                           |                              |
| 4   | Оборудование предприятий общественного питания             | 24               | 21                           | 3                           |                              |
|   | <b>ВСЕГО:</b>  | <b>220</b>       | <b>147</b>                   | <b>73</b>                   |                              |
|   | <b>ИТОГО ПО УЧЕБНЫМ<br/>ДИСЦИПЛИНАМ:</b>                   |                  |                              |                             |                              |
| 5   | <b>Практическое обучение</b>                               | <b>200</b>       | -                            | -                           | 200                          |
| <b>Итоговая аттестация</b>                      |  |                  |                              |                             |                              |
|   | Консультации   | 8                | 8                            | -                           |                              |
|   | Экзамен квалификационный                                   | 8                | 8                            | -                           |                              |
|   | <b>ВСЕГО:</b>  | <b>16</b>        | <b>16</b>                    | -                           |                              |
|   | <b>ИТОГО:</b>  | <b>480</b>       | <b>201</b>                   | <b>79</b>                   | <b>200</b>                   |

## СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ

### Тематический план учебного предмета *Организация производства предприятий общественного питания*

| №<br>п/п | Наименование разделов и тем  | Количество часов |             |          |
|----------|--|------------------|-------------|----------|
|          |  | Всего            | в том числе |          |
|          |  |                  | Теория      | Практика |
| 1        | 2  | 3                | 4           | 5        |
|          | <b>I. Особенности организации и типы предприятий общественного питания</b>                           |                  |             |          |
| 1        | Особенности организации и типы предприятий общественного питания                                     | 2                | 2           | -        |
|          | <b>Итого по разделу</b>  | <b>2</b>         | <b>2</b>    | <b>-</b> |
|          | <b>II. Оперативное планирование производства и технологическая документация</b>                      |                  |             |          |
| 2        | Оперативное планирование производства и технологическая документация; принципы работы и планирования | 4                | 4           | -        |
| 3        | Составление плана-меню   | 2                | 2           | -        |
| 4        | Виды меню, их характеристика и порядок разработки  | 4                | 4           | -        |
| 5        | Технологическая документация   | 4                | 4           | -        |
| 6        | Учет сырья и готовой продукции на производстве   | 4                | 4           | -        |
| 7        | Организация производства ПОП   | 2                | 2           | -        |
|          | <b>Итого по разделу</b>  | <b>20</b>        | <b>20</b>   | <b>-</b> |
|          | <b>III. Организация обслуживания посетителей на ПОП</b>  |                  |             |          |
| 1        | Организация обслуживания посетителей на ПОП  | 5                | 5           | -        |
| 2        | Подача блюд и напитков   | 2                | -           | 2        |
|          | <b>Итого по разделу</b>  | <b>7</b>         | <b>5</b>    | <b>2</b> |
|          | <b>Зачет</b>   | <b>1</b>         | <b>1</b>    | <b>-</b> |
|          | <b>Итого</b>   | <b>30</b>        | <b>28</b>   | <b>2</b> |

### Рабочая программа учебного предмета *Организация производства предприятий общественного питания*

| №<br>урока | Тема   | Количество<br>часов |
|------------|--|---------------------|
| 1,2        | Особенности организации и типы предприятий общественного питания                                     | 2                   |
|            | <b>2. Оперативное планирование производства и технологическая документация</b>                       | <b>20</b>           |
| 3,4,5,6    | Оперативное планирование производства и технологическая документация; принципы работы и планирования | 4                   |
| 7,8        | Составление плана-меню   | 2                   |
| 9,10       | Виды меню, их характеристика и порядок разработки  | 2                   |

|   |  |          |
|---|--|----------|
| 11,12,<br>13,14                                       | Технологическая документация                   | 4        |
| 15,16,<br>17,18                                       | Учет сырья и готовой продукции на производстве | 4        |
| 19,20,<br>21,22                                       | Организация производства ПОП                   | 4        |
| <b>3. Организация обслуживания посетителей на ПОП</b> |  | <b>7</b> |
| 23,24,<br>25,26,<br>27                                | Организация обслуживания посетителей на ПОП    | 5        |
| 28,29   | ПЗ Подача блюд и напитков                      | 2        |
| 30  | Итоговый зачет                                 | 1        |

**Тематический план учебного предмета**  
*Основы физиологии питания, санитарии, гигиены*

| №<br>п/п | Наименование разделов и тем       | Количество часов |             |          |
|----------|-----------------------------------|------------------|-------------|----------|
|          |                                   | Всего            | в том числе |          |
|          |                                   |                  | Теория      | Практика |
| 1        | 2                                 | 3                | 4           | 5        |
| 1        | Пищевые вещества и их значение    | 1                | 1           | -        |
| 2        | Пищеварение и усвояемость пищи    | 2                | 2           | -        |
| 3        | Обмен веществ и энергии           | 2                | 2           | -        |
| 4        | Питание различных групп населения | 4                | 4           | -        |
| 5        | Питание различных групп населения | 4                | -           | 4        |
|          | Зачет                             | 1                | 1           | -        |
|          | <b>Итого</b>                      | <b>14</b>        | <b>10</b>   | <b>4</b> |

**Рабочая программа учебного предмета**  
*Основы физиологии питания, санитарии, гигиены*

| №<br>урока      | Тема                                 | Количество<br>часов |
|-----------------|--------------------------------------|---------------------|
| 1               | Пищевые вещества и их значение       | 1                   |
| 2,3             | Пищеварение и усвояемость пищи       | 2                   |
| 4,5             | Обмен веществ и энергии              | 2                   |
| 6,7,8,9         | Питание различных групп населения    | 4                   |
| 10,11,<br>12,13 | ПЗ Питание различных групп населения | 4                   |
| 14              | Зачет                                | 1                   |

**Тематический план учебного предмета**  
*Кулинария*

| № | Наименование разделов и тем | Количество часов |
|---|-----------------------------|------------------|
|---|-----------------------------|------------------|

| п/п |  | Всего     | в том числе |           |
|-----|--|-----------|-------------|-----------|
|     |  |           | Теория      | Практика  |
| 1   | 2  | 3         | 4           | 5         |
|     | <b>I. Тепловая кулинарная обработка продуктов</b>  |           |             |           |
| 1   | Тепловая кулинарная обработка продуктов  | 2         | 2           | -         |
|     | <b>Итого по разделу</b>  | <b>2</b>  | <b>2</b>    | <b>-</b>  |
|     | <b>II. Приготовление супов</b>   |           |             |           |
| 2   | Приготовление бульонов   | 1         | 1           | -         |
| 3   | Щи   | 1         | 1           | -         |
| 4   | Борщи  | 1         | 1           | -         |
| 5   | Рассольники  | 1         | 1           | -         |
| 6   | Солянки  | 1         | 1           | -         |
| 7   | Супы картофельные  | 1         | 1           | -         |
| 8   | Супы с крупами, макаронными изделиями и бобовыми   | 1         | 1           | -         |
| 9   | Заправочные супы   | 8         | -           | 8         |
| 10  | Супы молочные  | 1         | -           | 1         |
| 11  | Супы-пюре  | 1         | 1           | -         |
| 12  | Прозрачные, сладкие, холодные супы   | 2         | 2           | -         |
| 13  | Супы разные  | 4         | -           | 4         |
|     | <b>Итого по разделу</b>  | <b>23</b> | <b>10</b>   | <b>13</b> |
|     | <b>III. Приготовление соусов</b>   |           |             |           |
| 14  | Классификация соусов   | 1         | 1           | -         |
| 15  | Соусы красные, белые и их производные  | 2         | 2           | -         |
| 16  | Соусы грибные, молочные, сметанные   | 1         | 1           | -         |
| 17  | Соусы без муки, холодные, желе, сладкие  | 2         | 2           | -         |
| 18  | Соусы промышленного производства.<br>Требования к качеству условия и сроки хранения соусов | 1         | 1           | -         |
| 19  | Технология приготовления соусов  | 3         | -           | 3         |
|     | <b>Итого по разделу</b>  | <b>10</b> | <b>7</b>    | <b>3</b>  |
|     | <b>IV. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий</b>                           |           |             |           |
| 20  | Правила варки круп   | 1         | 1           | -         |
| 21  | Виды каш, нормы выхода   | 1         | 1           | -         |
| 22  | Блюда из вязких каш  | 3         | 3           | -         |
| 23  | Блюда из вязких каш  | 6         | -           | 6         |
| 24  | Молочные каши. Блюда из концентратов   | 1         | 1           | -         |
| 25  | Блюда из бобовых   | 1         | 1           | -         |
| 26  | Виды макаронных изделий, способы варки, ассортимент блюд                                   | 2         | 2           | -         |
| 27  | Условия и сроки хранения   | 1         | 1           | -         |
|     | <b>Итого по разделу</b>  | <b>16</b> | <b>10</b>   | <b>6</b>  |
|     | <b>V. Блюда и гарниры из овощей</b>  |           |             |           |
| 28  | Классификация блюд и гарниров из овощей  | 1         | 1           | -         |
| 29  | Блюда и гарниры из вареных овощей  | 2         | 2           | -         |
| 30  | Блюда и гарниры из жареных овощей, требования к качеству                                   | 3         | 3           | -         |
| 31  | Блюда и гарниры из припущенных и тушеных и запеченых овощей                                | 4         | 4           | -         |

|    |   |           |           |           |
|----|---|-----------|-----------|-----------|
| 32 | Технология приготовления блюда овощей и грибов  | 6         | -         | 6         |
|    | <b>Итого по разделу</b>   | <b>16</b> | <b>10</b> | <b>6</b>  |
|    | <b>VI. Блюда из рыбы</b>  |           |           |           |
| 33 | Блюда из отварной рыбы  | 1         | 1         | -         |
| 34 | Способы жарки рыбы  | 1         | 1         | -         |
| 35 | Блюда из жареной рыбы   | 1         | 1         | -         |
| 36 | Способы запекания рыбы  | 1         | 1         | -         |
| 37 | Блюда из запеченной рыбы  | 1         | 1         | -         |
| 38 | Блюда из рыбной котлетной массы   | 2         | 2         | -         |
| 39 | Блюда из морепродуктов  | 2         | 2         | -         |
| 40 | Требования к качеству   | 1         | 1         | -         |
| 41 | Приготовление блюд из жареной, запеченной и тушеной рыбы                                | 6         | -         | 6         |
| 42 | Приготовление блюд из котлетной массы из рыбы   | 6         | -         | 6         |
| 43 | Самостоятельная работа по темам 1-6   | 2         | 2         | -         |
|    | <b>Итого по разделу</b>   | <b>24</b> | <b>12</b> | <b>12</b> |
|    | <b>VII. Блюда из мяса и птицы</b>   |           |           |           |
| 44 | Правила варки мяса и мясных продуктов   | 1         | 1         | -         |
| 45 | Правила жарки мяса и мясных продуктов   | 1         | 1         | -         |
| 46 | Блюда из жареного мяса: технология приготовления, оформление и отпуск блюд              | 1         | 1         | -         |
| 47 | Правила тушения мяса и мясных продуктов   | 1         | 1         | -         |
| 48 | Блюда из тушеного мяса: технология приготовления, оформление и отпуск блюд              | 1         | 1         | -         |
| 49 | Блюда из запеченного мяса: технология приготовления, оформление и отпуск блюд           | 1         | 1         | -         |
| 50 | Блюда из котлетной массы: технология приготовления, оформление и отпуск блюд            | 1         | 1         | -         |
| 51 | Блюда из субпродуктов: технология приготовления, оформление и отпуск блюд               | 1         | 1         | -         |
| 52 | Блюда из отварной птицы: технология приготовления, оформление и отпуск блюд             | 1         | 1         | -         |
| 53 | Блюда из жареной птицы: технология приготовления, оформление и отпуск блюд              | 2         | 2         | -         |
| 54 | Блюда из тушеной и запеченной птицы: технология приготовления, оформление и отпуск блюд | 1         | 1         | -         |
| 55 | Приготовление блюд из жареного, запеченного и тушеного мяса                             | 6         | -         | 6         |
| 56 | Приготовление блюд из жареной, запеченной и тушеной птицы                               | 6         | -         | 6         |
|    | <b>Итого по разделу</b>   | <b>24</b> | <b>12</b> | <b>12</b> |
|    | <b>VIII. Приготовление холодных блюд и закусок: бутерброды, салаты, закуски</b>         |           |           |           |
| 57 | Бутерброды  | 2         | 2         | -         |
| 58 | Салаты и винегреты  | 2         | 2         | -         |
| 59 | Блюда и закуски из овощей и грибов  | 2         | 2         | -         |
| 60 | Мясные и рыбные блюда и закуски   | 2         | 2         | -         |
| 61 | Холодные блюда и закуски из субпродуктов и птицы  | 2         | 2         | -         |
| 62 | Приготовление холодных блюд и закусок   | 6         | -         | 6         |



|  |  | Итого по разделу        | 16         | 10        | 6         |
|--|--|-------------------------|------------|-----------|-----------|
| <b>IX. Приготовление сладких блюд и напитков</b> |  |                         |            |           |           |
| 63   | Натуральные фрукты, компот                               | 1                       | 1          | -         |           |
| 64   | Желированные блюда                                       | 1                       | 1          | -         |           |
| 65   | Холодные и горячие напитки                               | 1                       | 1          | -         |           |
| 66   | Приготовление холодных и горячих сладких блюд и напитков | 3                       | -          | 3         |           |
| 67   | Технология приготовления дрожжевого опарного теста       | 2                       | 2          | -         |           |
| 68   | Технология приготовления дрожжевого безопарного теста    | 3                       | 3          | -         |           |
| 69   | Технология приготовления бездрожжевого теста             | 2                       | 2          | -         |           |
| 70   | Технология приготовления фаршей                          | 1                       | 1          | -         |           |
| 71   | Приготовление мучных изделий                             | 6                       | -          | 6         |           |
|  |  | <b>Итого по разделу</b> | <b>20</b>  | <b>11</b> | <b>9</b>  |
|  |  | <b>Зачет</b>            | <b>1</b>   | <b>1</b>  | <b>-</b>  |
|  |  | <b>Итого</b>            | <b>152</b> | <b>85</b> | <b>67</b> |

**Рабочая программа учебного предмета  
Кулинария**

| № урока  | Тема   | Кол-во часов |
|--|--|--------------|
| 1,2  | <b>Тепловая кулинарная обработка продуктов</b>   | 2            |
| <b>Приготовление супов</b>                                   |  | <b>23</b>    |
| 3  | Приготовление бульонов   | 1            |
| 4  | Щи   | 1            |
| 5  | Борщи  | 1            |
| 6  | Рассольники  | 1            |
| 7  | Солянки  | 1            |
| 8  | Супы картофельные  | 1            |
| 9  | Супы с крупами, макаронными изделиями и бобовыми   | 1            |
| 10-17  | ПЗ Заправочные супы  | 8            |
| 18   | ПЗ Супы молочные   | 1            |
| 19   | Супы-пюре  | 1            |
| 20-21  | Прозрачные, сладкие, холодные супы   | 2            |
| 22,23, 24,25   | ПЗ Супы разные   | 4            |
| <b>Приготовление соусов</b>                                  |  | <b>10</b>    |
| 26   | Классификация соусов   | 1            |
| 27,28  | Соусы красные, белые и их производные  | 2            |
| 29   | Соусы грибные, молочные, сметанные   | 1            |
| 30,31  | Соусы без муки, холодные, желе, сладкие  | 2            |
| 32   | Соусы промышленного производства.<br>Требования к качеству условия и сроки хранения соусов | 1            |
| 33,34, 35  | ПЗ Технология приготовления соусов   | 3            |
| <b>Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий</b> |  | <b>16</b>    |
| 36   | Правила варки круп   | 1            |

|                                  |   |           |
|----------------------------------|---|-----------|
| 37                               | Виды каш, нормы выхода  | 1         |
| 38-40                            | Блюда из вязких каш   | 3         |
| 41,42,<br>43,<br>44,45,<br>46    | ПЗ Блюда из вязких каш  | 6         |
| 47                               | Молочные каши. Блюда из концентратов  | 1         |
| 48                               | Блюда из бобовых  | 1         |
| 49,50                            | Виды макаронных изделий, способы варки, ассортимент блюд                      | 2         |
| 51                               | Условия и сроки хранения  | 1         |
| <b>Блюда и гарниры из овощей</b> |   | <b>16</b> |
| 52                               | Классификация блюд и гарниров из овощей                                       | 1         |
| 53,54                            | Блюда и гарниры из вареных овощей   | 2         |
| 55,56,5<br>7                     | Блюда и гарниры из жареных овощей, требования к качеству                      | 3         |
| 58,59,<br>60,61                  | Блюда и гарниры из припущенных и тушеных и запеченных овощей                  | 4         |
| 62,63,<br>64,<br>65,66,<br>67    | ПЗ Технология приготовления блюда овощей и грибов                             | 6         |
| <b>Блюда из рыбы</b>             |   | <b>24</b> |
| 68                               | Блюда из отварной рыбы  | 1         |
| 69                               | Способы жарки рыбы  | 1         |
| 70                               | Блюда из жареной рыбы   | 1         |
| 71                               | Способы запекания рыбы  | 1         |
| 72                               | Блюда из запеченной рыбы  | 1         |
| 73,74                            | Блюда из рыбной котлетной массы   | 2         |
| 75,76                            | Блюда из морепродуктов  | 2         |
| 77                               | Требования к качеству   | 1         |
| 78,79,<br>80,<br>81,82,<br>83    | ПЗ Приготовление блюд из жареной, запеченной и тушеной рыбы                   | 6         |
| 84,85,<br>86,<br>87,88,<br>89    | ПЗ Приготовление блюд из котлетной массы из рыбы                              | 6         |
| 90-91                            | Зачет по темам 1-6  |           |
| <b>Блюда из мяса и птицы</b>     |   | <b>24</b> |
| 92                               | Правила варки мяса и мясных продуктов   | 1         |
| 93                               | Правила жарки мяса и мясных продуктов   | 1         |
| 94                               | Блюда из жареного мяса: технология приготовления, оформление и отпуск блюд    | 1         |
| 95                               | Правила тушения мяса и мясных продуктов                                       | 1         |
| 96                               | Блюда из тушеного мяса: технология приготовления, оформление и отпуск блюд    | 1         |
| 97                               | Блюда из запеченного мяса: технология приготовления, оформление и отпуск блюд | 1         |
| 98                               | Блюда из котлетной массы: технология приготовления, оформление и отпуск блюд  | 1         |

|   |  |           |
|---|--|-----------|
| 99  | Блюда из субпродуктов: технология приготовления, оформление и отпуск блюд              | 1         |
| 100   | Блюда из отварной птицы: технология приготовления, оформление и отпуск блюд            | 1         |
| 101-102   | Блюда из жареной птицы: технология приготовления, оформление и отпуск блюд             | 2         |
| 103   | Блюда из тушеной и запеченой птицы: технология приготовления, оформление и отпуск блюд | 1         |
| 104,105,<br>106,<br>107,<br>108,109                                       | ПЗ Приготовление блюд из жареного, запеченного и тушеного мяса                         | 6         |
| 110,111,<br>112,113,<br>114,115   | ПЗ Приготовление блюд из жареной, запеченной и тушеной птицы                           | 6         |
| <b>Приготовление холодных блюд и закусок: бутерброды, салаты, закуски</b> |  | <b>16</b> |
| 116,<br>117   | Бутерброды   | 2         |
| 118,119   | Салаты и винегреты   | 2         |
| 120,121   | Блюда и закуски из овощей и грибов   | 2         |
| 122,123   | Мясные и рыбные блюд и закуски   | 2         |
| 124,125   | Холодные блюда и закуски из субпродуктов и птицы                                       | 2         |
| 126,127,<br>128,129,<br>130,131   | ПЗ Приготовление холодных блюд и закусок   | 6         |
| <b>Приготовление сладких блюд и напитков</b>                              |  | <b>6</b>  |
| 132   | Натуральных фрукты, компот   | 1         |
| 133   | Желированные блюда   | 1         |
| 134   | Холодные и горячие напитки   | 1         |
| 135,136,<br>137   | ПЗ Приготовление холодных и горячих сладких блюд и напитков                            | 3         |
| 138,139   | Технология приготовления дрожжевого опарного теста                                     | 2         |
| 140,141,<br>142   | Технология приготовления дрожжевого безопарного теста                                  | 3         |
| 143,144   | Технология приготовления бездрожжевого теста   | 2         |
| 145   | Технология приготовления фаршей  | 1         |
| 146,147,<br>148,149,<br>150,151   | ПЗ Приготовление мучных изделий  | 6         |
| 152   | Зачет  | 1         |

**Тематический план учебного предмета  
Товароведение**

| №<br>п/п | Наименование разделов и тем         | Количество часов |             |          |
|----------|-------------------------------------|------------------|-------------|----------|
|          |                                     | Всего            | в том числе |          |
|          |                                     |                  | Теория      | Практика |
| 1        | 2                                   | 3                | 4           | 5        |
|          | <b>I. Общая часть товароведения</b> |                  |             |          |

|  |  |           |           |          |
|--|--|-----------|-----------|----------|
| 1  | Классификация продовольственных товаров                | 1         | 2         | -        |
| 2  | Стандартизация, сертификация, штрих-код                | 2         | 2         | -        |
| 3  | Методы определения качества продовольственных товаров  | 2         | 2         | -        |
| <b>Итого по разделу</b>                                |  | <b>5</b>  | <b>5</b>  | <b>-</b> |
| <b>II. Однородные группы продовольственных товаров</b> |  |           |           |          |
| 4  | Зерно и продукты его переработки                       | 1         | 1         | -        |
| 5  | Плодоовощные товары                                    | 1         | 1         | -        |
| 6  | Вкусовые товары  | 1         | 1         | -        |
| 7  | Крахмал, сахар, мед, патока                            | 1         | 1         | -        |
| 8  | Кондитерские товары                                    | 1         | 1         | -        |
| 9  | Молочные товары  | 1         | 1         | -        |
| 10   | Пищевые жиры   | 1         | 1         | -        |
| 11   | Мясо и мясные продукты                                 | 1         | 1         | -        |
| 12   | Яйца и яичные товары                                   | 1         | 1         | -        |
| 13   | Пищевые концентраты                                    | 1         | 1         | -        |
| 14   | Рыба и рыбные товары                                   | 1         | 1         | -        |
| 15   | Товароведная оценка качества продовольственных товаров | 3         | -         | 3        |
| 16   | Хранение продовольственных товаров                     | 2         | 2         | -        |
| 17   | Маркировка потребительских товаров                     | 1         | 1         | -        |
| <b>Итого по разделу</b>                                |  | <b>17</b> | <b>14</b> | <b>3</b> |
| <b>Зачет</b>   |  | <b>2</b>  | <b>2</b>  | <b>-</b> |
| <b>Итого</b>   |  | <b>24</b> | <b>21</b> | <b>3</b> |

**Рабочая программа учебного предмета**  
*Товароведение*

| № урока   | Тема  | Кол-во часов |
|---|---|--------------|
| <b>1. Общая часть товароведения</b>                   |   | <b>5</b>     |
| 1   | Классификация продовольственных товаров               | 1            |
| 2,3   | Стандартизация, сертификация, штрих-код               | 2            |
| 4,5   | Методы определения качества продовольственных товаров | 2            |
| <b>2. Однородные группы продовольственных товаров</b> |   | <b>11</b>    |
| 6   | Зерно и продукты его переработки                      | 1            |
| 7   | Плодоовощные товары                                   | 1            |
| 8   | Вкусовые товары                                       | 1            |
| 9   | Крахмал, сахар, мед, патока                           | 1            |
| 10  | Кондитерские товары                                   | 1            |
| 11  | Молочные товары                                       | 1            |
| 12  | Пищевые жиры  | 1            |
| 13  | Мясо и мясные продукты                                | 1            |

|              |  |   |
|--------------|--|---|
| 14           | Яйца и яичные товары                                       | 1 |
| 15           | Пищевые концентраты  | 1 |
| 16           | Рыба и рыбные товары                                       | 1 |
| 17,18,<br>19 | ЛПЗ Товароведная оценка качества продовольственных товаров | 3 |
| 20,21        | Хранение продовольственных товаров                         | 2 |
| 22           | Маркировка потребительских товаров                         | 1 |
| 23,24        | Зачет  | 2 |

**Тематический план учебного предмета**  
*Основы калькуляции и учета*

| №<br>п/п | Наименование разделов и тем  | Количество часов |             |          |
|----------|--|------------------|-------------|----------|
|          |  | Всего            | в том числе |          |
|          |  |                  | Теория      | Практика |
| 1        | 2  | 3                | 4           | 5        |
|          | <b>Введение</b>  | 2                | 2           | -        |
|          | <b>I. Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания</b> |                  |             |          |
| 4        | Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания           | 2                | 2           | -        |
| 5        | Ценообразование и учет   | 2                | 2           | -        |
| 6        | Основные принципы организации производства                                       | 2                | 2           | -        |
| 7        | Понятие о калькуляции  | 1                | 1           | -        |
| 8        | Расчет сырья по нормативам   | 1                | 1           | -        |
| 9        | Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий                                       | 4                | 4           | -        |
| 10       | Понятие о меню. Принципы составления.  | 2                | 2           | -        |
| 11       | Учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания        | 2                | 2           | -        |
|          | <b>Итого по разделу</b>  | <b>16</b>        | <b>16</b>   | <b>-</b> |
|          | <b>II. Инвентаризация</b>  |                  |             |          |
| 12       | Инвентаризация   | 1                | 1           | -        |
|          | <b>Итого по разделу</b>  | <b>1</b>         | <b>1</b>    | <b>-</b> |
|          | <b>Зачет</b>   | <b>1</b>         | <b>1</b>    | <b>-</b> |
|          | <b>Итого</b>   | <b>20</b>        | <b>20</b>   | <b>-</b> |

**Рабочая программа учебного предмета**  
*Основы калькуляции и учета*

| №<br>темы,<br>урока | Наименование темы урока  | Кол-во<br>часов |
|---------------------|--|-----------------|
| 1,2                 | <b>1. Введение</b>   | 2               |
|                     | <b>2. Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания</b> | 16              |
| 3,4                 | Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания           | 2               |

|                          |   |          |
|--------------------------|---|----------|
| 5,6                      | Ценообразование и учет  | 2        |
| 7,8                      | Основные принципы организации производства                                | 2        |
| 9                        | Понятие о калькуляции   |          |
| 10                       | Расчет сырья по нормативам  | 1        |
| 11,12,<br>13, 14         | Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий                                | 4        |
| 15,16                    | Понятие о меню. Принципы составления.                                     | 2        |
| 17,18                    | Учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания | 2        |
| <b>3. Инвентаризация</b> |   | <b>1</b> |
| 19                       | Инвентаризация  | 1        |
| 20                       | Зачет   | 1        |

**Тематический план учебного предмета**  
**Оборудование предприятий общественного питания**

| №<br>п/п                            | Наименование разделов и тем  | Количество часов |             |          |
|-------------------------------------|--|------------------|-------------|----------|
|                                     |  | Всего            | в том числе |          |
|                                     |  |                  | Теория      | Практика |
| 1                                   | 2  | 3                | 4           | 5        |
| <b>I. Механическое оборудование</b> |  |                  |             |          |
| 1                                   | Общие сведения о машинах и механизмах  | 1                | 1           | -        |
| 2                                   | Универсальные приводы  | 1                | 1           | -        |
| 3                                   | Машины для мытья овощей.   | 1                | 1           | -        |
| 4                                   | Машины для очистки корне и клубнеплодов  | 1                | 1           | -        |
| 5                                   | Машины и механизмы для нарезки овощей.   | 1                | 1           | -        |
| 6                                   | Машины и механизмы для протирания овощей и приготовления картофельного пюре.<br>Механизмы для перемешивания салатов. | 1                | 1           | -        |
| 7                                   | Мясорубка.   | 1                | 1           | -        |
| 8                                   | Фаршемешалка.<br>Рыхлители мяса.   | 1                | 1           | -        |
| 9                                   | Машины для формовки котлет. Рыбоочистительные машины.  | 1                | 1           | -        |
| 10                                  | Хлеборезка.<br>Машины для нарезки гастрономических товаров.<br>Маслоделители   | 1                | 1           | -        |
| 11                                  | Сборка и техническое обслуживание механического оборудования   | 2                | 2           | -        |
| <b>Итого по разделу</b>             |  | <b>12</b>        | <b>12</b>   | <b>-</b> |
| <b>II. Тепловое оборудование</b>    |  |                  |             |          |
| 12                                  | Основные сведения о тепловом оборудовании  | 1                | 1           | -        |
| 13                                  | Варочное оборудование Жарочное оборудование  | 1                | 1           | -        |
| 14                                  | Плиты  | 1                | 1           | -        |
| 15                                  | Водонагреватели, кипятильники, кофеварки<br>Аппараты для сохранения пищи в горячем состоянии Аппараты СВЧ            | 1                | 1           | -        |
| 16                                  | Техническое обслуживание теплового оборудования  | 3                | -           | 3        |
| <b>Итого по разделу</b>             |  | <b>7</b>         | <b>4</b>    | <b>3</b> |

| <b>III. Холодильное оборудование</b> |  |           |           |          |
|--------------------------------------|--|-----------|-----------|----------|
| 17                                   | Холодильные шкафы                                    | 2         | 2         | -        |
| 18                                   | Холодильные прилавки и витрины Домашние холодильники | 1         | 1         | -        |
| 19                                   | Техническое обслуживание холодильного оборудования   | 1         | 1         | -        |
| <b>Итого по разделу</b>              |  | <b>4</b>  | <b>4</b>  | <b>-</b> |
| <b>Зачет</b>                         |  | <b>1</b>  | <b>1</b>  | <b>-</b> |
| <b>Итого</b>                         |  | <b>24</b> | <b>21</b> | <b>3</b> |

**Рабочая программа учебного предмета**  
**Оборудование предприятий общественного питания**

| <b>№ урока</b>                      | <b>Тема</b>  | <b>Количество часов</b> |
|-------------------------------------|--|-------------------------|
| <b>1. Механическое оборудование</b> |  | <b>12</b>               |
| 1                                   | Общие сведения о машинах и механизмах  | 1                       |
| 2                                   | Универсальные приводы  | 1                       |
| 3                                   | Машины для мытья овощей.   | 1                       |
|                                     | Машины для очистки корне и клубнеплодов  |                         |
| 4                                   | Машины и механизмы для нарезки овощей.   | 1                       |
| 5                                   | Машины и механизмы для протирания овощей и приготовления картофельного пюре.<br>Механизмы для перемешивания салатов. | 1                       |
| 6                                   | Мясорубка.   | 1                       |
| 7                                   | Фаршемешалка.<br>Рыхлители мяса.   | 1                       |
| 8                                   | Машины для формовки котлет. Рыбоочистительные машины.  | 1                       |
| 9                                   | Хлеборезка.<br>Машины для нарезки гастрономических товаров.<br>Маслоделители   | 1                       |
| 10,11,<br>12                        | Сборка и техническое обслуживание механического оборудования   | 3                       |
| <b>2. Тепловое оборудование</b>     |  | <b>7</b>                |
| 13                                  | Основные сведения о тепловом оборудовании  | 1                       |
| 14                                  | Варочное оборудование Жарочное оборудование  | 1                       |
| 15                                  | Плиты  | 1                       |
| 16                                  | Водонагреватели, кипятильники, кофеварки Аппараты для сохранения пищи в горячем состоянии Аппараты СВЧ               | 1                       |
| 17,18,<br>19                        | ПЗ Техническое обслуживание теплового оборудования   | 3                       |
| <b>3. Холодильное оборудование</b>  |  | <b>4</b>                |
| 20,21                               | Холодильные шкафы  | 2                       |
| 22                                  | Холодильные прилавки и витрины Домашние холодильники   | 1                       |

|    |  |   |
|----|--|---|
| 23 | Техническое обслуживание холодильного оборудования | 1 |
| 24 | Зачет  | 1 |

### Тематический план практического обучения

| № п/п | Наименование разделов и тем  | Количество часов |
|-------|--|------------------|
| 1     | 2  | 3                |
| 1     | Приготовление супов  | 24               |
| 2     | Приготовление соусов   | 16               |
| 3     | Приготовление блюд из круп   | 8                |
| 4     | Приготовление блюд из макаронных изделий   | 8                |
| 5     | Приготовление блюд из овощей   | 16               |
| 6     | Приготовление блюд из рыбы   | 24               |
| 7     | Приготовление блюд из морепродуктов  | 8                |
| 8     | Приготовление блюд из мяса   | 24               |
| 9     | Приготовление блюд из птицы  | 8                |
| 10    | Приготовление холодных блюд и закусок: бутерброды, салаты, закуски                         | 24               |
| 11    | Приготовление сладких блюд и напитков  | 8                |
| 12    | Приготовление мучных изделий: пироги, пирожки, заварное и песочное тесто и изделия из него | 32               |
|       | Всего  | 200              |

### ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

#### Требования к кадровому обеспечению

Преподаватели (мастера производственного обучения), осуществляющие реализацию рабочей программы профессиональной подготовки должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

#### Требования к материально-техническому обеспечению

- кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места»;
- лаборатория «Кулинария»;
- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 30 обучающихся;
- шкафы для раздаточного дидактического материала и др

**Технические средства обучения:** компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, мультимедийные пособия).

#### Оборудование лаборатории кулинария:

- моечная ванна;
- овощерезательная машина;
- плиты электрические;



- мясорубка;
- слайсер;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
- планетарный миксер;
- рыбочистка;
- шкаф интенсивной заморозки;
- шкаф морозильный;
- шкаф холодильный;
- аппарат для вакуумной упаковки;
- льдогенератор;
- микроволновая печь;
- горелка газовая ручная;
- овоскоп;
- нитрат-тестр;
- посудомоечная машина;
- стеллаж;
- мусат для заточки ножей.
- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатки (металлические, силиконовые);
- венчик;
- ложки;
- мерный стакан;
- сито;
- половник;
- таяпка;
- пинцет;
- миски из нержавеющей стали;
- набор кастрюль;
- набор сотейников;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- корзины для отходов;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые.

### **Требования к информационно-методическому обеспечению**

компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

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

### **Контроль качества подготовки**

Оценка качества освоения программы профессиональной подготовки по профессии Повар, включает текущий контроль знаний и итоговую аттестацию обучающихся.

Текущий контроль знаний и итоговая аттестация проводится образовательной организацией по результатам освоения программ предметов: Организация производства предприятий общественного питания, Основы физиологии питания, санитарии, гигиены, Кулинария, Товароведение, Основы калькуляции и учета, Оборудование предприятий общественного питания, Производственное обучение.

Формы и условия проведения текущего контроля знаний и итоговой аттестации разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

Итоговая аттестация включает проведение квалификационного экзамена.

Тематика экзаменационных вопросов должна соответствовать содержанию учебного плана. К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин.

### **Оценочные средства**

#### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1**

1. Значение овощей в питании человека. Группы овощей.
2. Основные правила варки каш (подготовка к варке, тепловая обработка и т.д)
3. Технология приготовления салатов из мяса (по выбору учащегося)

#### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2**

1. Технология обработки корне и клубнеплодов
2. Технология приготовления вязкой каш и блюд из них
3. Технология приготовления салатов из овощей (по выбору учащегося)

#### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3**

1. Технология обработки капустных и луковых овощей
2. Технология приготовления молочных каш
3. Технология приготовления салатов из морепродуктов и рыбы

#### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4**

1. Технология обработки плодовых овощей
2. Способы варки макаронных изделий
3. Технология приготовления салатов из фруктов и ягод

#### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5**

1. Обработка консервированных, квашеных и соленых овощей
2. Технология приготовления блюд из макаронных изделий
3. Технология приготовления желе различных видов (крошка, мраморное, многослойное, простое)

#### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 6**

1. Технология подготовки овощей для фарширования
2. Изменения, происходящие в овощах при тепловой обработке, классификация блюд по способу приготовления
3. Технология приготовления мусса

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 7**

1. Пищевая ценность и виды рыбы
2. Технология приготовления блюд и гарниров из вареных овощей
3. Технология приготовления самбуков

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 8**

1. Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы
2. Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей
3. Технология приготовления творожной массы

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 9**

1. Механическая кулинарная обработка бесчешуйчатой и осетровой рыбы
2. Технология приготовления блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей
3. Технология приготовления вареных блюд из творога

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 10**

1. Технология приготовления котлетной и кнельной массы из рыбы
2. Технология приготовления блюд из грибов
3. Технология приготовления запеченных и жареных блюд из творога

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 11**

1. Технология обработки рыбы для фарширования
2. Классификация холодных блюд и закусок
3. Технология приготовления, ассортимент борщей

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 12**

1. Значение мяса разных видов в питании человека. Основные характеристики тканей мяса
2. Основные правила варки рыбы. Технология приготовления блюд из отварной рыбы
3. Технология приготовления открытых бутербродов (с икрой, рыбой, колбасой, овощами, сыром)

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 13**

1. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши
2. Правила припускания рыбы. Технология приготовления блюд из припущенной рыбы
3. Технология приготовления закрытых бутербродов

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 14**

1. Сортировка, кулинарное использование частей мяса из говядины. Технология приготовления полуфабрикатов
2. Основные способы и правила жарки рыбы
3. Технология приготовления закусочных бутербродов

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 15**

1. Кулинарная разделка и обвалка свиной туши. Технология приготовления полуфабрикатов ( крупнокусковых, порционных натуральных и панированных, мелкокусковых)
2. Технология приготовления блюд из жареной рыбы
3. Технология приготовления винегретов

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 16**

1. Технология приготовления рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из неё
2. Основные правила запекания рыбы. Технология приготовления блюд из запеченной рыбы
3. Технология приготовления рыбы заливной с гарниром

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 17**

1. Технология обработки мяса диких животных
2. Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы
3. Технология приготовления паштета из печени

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 18**

1. Технология обработки сельскохозяйственной птицы, способы заправки
2. Технология приготовления блюд из морепродуктов
3. Технология приготовления и правила подачи натуральных свежих фруктов и ягод

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 19**

1. Основные и вспомогательные способы тепловой обработки.
2. Основные правила жарки мяса.
3. Технология приготовления компотов из свежих ягод и сухофруктов

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 20**

1. Роль первых блюд в питании человека. Технология приготовления бульонов.
2. Технология приготовления и способы отпуска блюд из жареного мяса натуральными порционными кусками
3. Технология приготовления киселей различной консистенции.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 21**

1. Технология приготовления борщей и щей. Ассортимент, отличительные особенности.
2. Блюда из жареного мяса панированными и мелкими кусками. Ассортимент, правила подбора гарнира и нормы отпуска.
3. Технология приготовления чая, кофе. Ассортимент.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 22**

1. Технология приготовления рассольников и солянок.
2. Технология приготовления блюд из тушеного и запеченного мяса. Ассортимент изделий. Правила и нормы отпуска.
3. Технология приготовления какао и холодных напитков.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 23**

1. Технология приготовления супов с картофелем, крупами, бобовыми и макаронными изделиями
2. Технология приготовления блюд из котлетной массы (котлеты и биточки мясные и др.)
3. Классификация изделий из теста по способу рыхления.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 24**

1. Технология приготовления супов молочных, сладких, супов-пюре.
2. Технология приготовления блюд из субпродуктов.
3. Технология приготовления дрожжевого теста опарным и безопасным способом.

#### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 25**

1. Технология приготовления прозрачных и холодных супов. Ассортимент.
2. Технология приготовления блюд из отварной и жареной птицы. Ассортимент изделий.
3. Технология приготовления теста сдобного и пресного (с химическим способом рыхления)

#### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 26**

1. Технология приготовления блюд из тушеной и запеченной птицы.
2. Технология приготовления соуса красного основного и его производных.
3. Технология приготовления заварного и слоеного теста.

#### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 27**

1. Технология приготовления соуса белого и его производных.
2. Технология варки яиц различной степени готовности; блюда из вареных яиц.
3. Технология приготовления фаршей и начинок.

#### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 28**

1. Технология приготовления соусов без муки, соусов холодных, сладких и желе.
2. Технология приготовления жареных и запеченных блюд из яиц.
3. Ассортимент и технология приготовления холодных диетических блюд.

#### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 29**

1. Технология приготовления холодных блюд из творога.
2. Технология приготовления изделий из дрожжевого теста
3. Технология приготовления супов диетического питания

#### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 30**

1. Технология приготовления горячих блюд из творога
2. Технология приготовления изделий из бездрожжевого теста
3. Технология приготовления вторых горячих блюд диетического питания

### **ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ**

| Раздел программы              | Содержание компетентности (планируемые результаты)  |
|-------------------------------|---|
| <b>Теоретическое обучение</b> | Должен знать: рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд; виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделия, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, 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 |

|                              |   |
|------------------------------|---|
|                              | применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.   |
| <b>Практическое обучение</b> | <b>Должен уметь:</b> Приготовление 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 из полуфабрикатов, консервов и концентратов. Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса. |

### **УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РЕАЛИЗАЦИЮ ПРОГРАММЫ**

Учебно-методические материалы представлены:

программой профессиональной подготовки Повар, утвержденной в установленном порядке;

методическими рекомендациями по организации образовательного процесса, утвержденными руководителем организации, осуществляющей образовательную деятельность;

материалами для проведения промежуточной и итоговой аттестации обучающихся, утвержденные руководителем организации, осуществляющей образовательную деятельность.

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

**Основные источники (печатные):**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.-III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛиПринт, 2015.- 544с.
19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
20. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
21. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
22. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептов. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.
23. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.
24. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012
25. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 328 с.

26. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.
27. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы :учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
28. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.Б. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
29. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
30. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
31. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
32. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
33. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.
34. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.
35. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы :учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
36. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.
37. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014.- 416с.

*(Электронные)*

1. Правила оказания услуг общественного питания(Электронный ресурс): URL:<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html> [Дата обращения: 14.08.18]
2. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (Электронный ресурс) URL:[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/) [Дата обращения: 14.08.18]
3. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (Электронный ресурс) URL:[http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)[Дата обращения: 14.08.18]

*Дополнительные источники:*

1. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / КостасКатсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: ООО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2008. – 576 с.: ил. – ISBN 978-5-98176-059-4.



2. Справочник шеф-повара (TheProfessionalChef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство ВВРГ, 2007. – 1056 с.: ил.
3. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с.
4. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. – 160 с.
5. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
6. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010. – 112 с.
7. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/С.В.Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005.- 272 с.
8. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.