

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ИСПОЛНЕНИЯ НАКАЗАНИЙ

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ № 190**


(ФКП ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ № 190)

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания МК

ФКП образовательное учреждение № 190

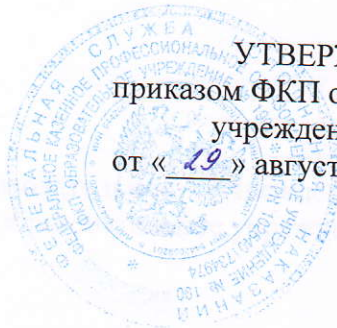
от « 22 » августа 2025 г. № 1

Председатель МК  С.С. Богдан

УТВЕРЖДЕНО

приказом ФКП образовательного  
учреждения № 190

от « 19 » августа 2025 г. № 95



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ –  
ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ**

по профессии 16675 «Повар»

Форма подготовки: очная  
Нормативный срок освоения программы – 3 мес.

2025 г.

### Аннотация программы

Основная профессиональная образовательная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии **16675 «Повар»** составлена на основе примерного учебного плана профессионального обучения в профессиональных образовательных учреждениях при исправительных колониях, утвержденного с учетом специфики предприятия, для которого ведется подготовка рабочих.

Нормативную правовую основу разработки образовательной программы профессионального обучения составляют:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утверждённый приказом Минпросвещения России от 26.08.2020 № 438;
3. Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС). Выпуск № 51, утвержденный Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 № 30.
4. Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534 «Перечень профессий и рабочих должностей, служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».
5. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар».

Программа профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки обучающихся.

Настоящая учебная программа предусматривает подготовку рабочих по профессии «Повар» второй ступени квалификации со сроком обучения 3 месяца. Количество учебных часов в неделю не превышает 30 часов, число учебных дней в неделю – 5.

**Основная цель подготовки по программе** - подготовка квалифицированных рабочих по данной профессии в соответствии с потребностями предприятия.

**Особенности форм организации деятельности обучающихся:** теоретическое и производственное обучение на базе образовательного учреждения, квалификационная пробная работа, квалификационный экзамен.

#### **Задачи:**

- закрепление и совершенствование профессиональных знаний и умений по избранной профессии;
- изучение производственной технологии и технической документации;
- накопление опыта самостоятельного выполнения работ;
- приобретение устойчивых навыков, развитие высокого профессионального мастерства;
- освоение приемов работы с новейшим оборудованием и новыми технологиями;
- формирование профессионально ценных качеств (быстрота реакции, аккуратность, согласованность действий, наблюдательность, предвидеть возможные виды брака, стремление добиваться высоких результатов в работе и творческое отношение к труду).

**Нормативный срок освоения программы** – 3 месяца (очная форма обучения).

**Квалификация выпускника:** Повар 3 разряда

**Требования к поступающим:** Обучение ведется из числа осужденных, имеющих разноуровневую подготовку, без требований к уровню образования

## ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Пояснительная записка .....	5
2. Квалификационная характеристика .....	8
3. Учебный план .....	9
4. Материально-техническое обеспечение реализации профессиональной образовательной программы .....	10
5. Оценка качества освоения программы профессионального обучения .....	12
5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся.....	12
5.2. Организация итоговой аттестации выпускников .....	12
Тематический план дисциплины «Основы калькуляции и учета» .....	14
Программа дисциплины «Основы калькуляции и учета» .....	15
Тематический план дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены».....	17
Программа дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены».....	18
Тематический план дисциплины «Охрана труда» .....	20
Программа дисциплины «Охрана труда».....	21
Тематический план дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания» .....	22
Программа дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания» .....	23
Тематический план дисциплины «Товароведение продовольственных товаров».....	25
программа дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» .....	26
Тематический план дисциплины «Организация производства предприятий общественного питания» .....	27
Программа дисциплины «Организация производства предприятий общественного питания» .....	28
Тематический план производственного обучения .....	29
Программа производственного обучения .....	30
Тематический план дисциплины «Кулинария» .....	32
Программа дисциплины «Кулинария» .....	33
Требования к результатам освоения программы профессиональной подготовки по профессии Портной.....	37
Примеры работ выполняемых по программе производственной практики .....	40
Билеты для экзамена по специальной технологии .....	41
Билеты для выпускного квалификационного экзамена .....	44
Фонд оценочных средств .....	47

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». Код по Перечню профессий профессиональной подготовки 16675.

Программа включает требования к результатам ее освоения, структуре и содержанию подготовки, а также условиям ее реализации.

Требования к результатам освоения программы сформированы на основе квалификационных требований, предъявляемых к Повару.

### Структура программы профессионального обучения

Структура и содержание программы представлены:

- учебным планом;
- квалификационной характеристикой;
- тематическими планами и программами дисциплин теоретического обучения;
- тематическим планом производственного обучения.

В учебном плане содержится перечень учебных предметов с указанием объемов времени, отводимых на освоение предметов, включая объемы времени, отводимые на теоретическое и практическое обучение.

Учебный план содержит:

общепрофессиональный цикл,  
профессиональный цикл,  
практическое обучение.

Предметы, раскрывающие теоретические основы профессиональной деятельности, носят общепрофессиональный характер.

**Общепрофессиональный цикл** предполагает изучение следующих дисциплин:

*Основы калькуляции и учета*

*Охрана труда*

*Основы микробиологии, санитарии и гигиены*

*Товароведение*

*Организация производства предприятий общественного питания*

В тематических планах по каждому учебному предмету раскрывается последовательность изучения разделов и тем, указывается распределение учебных часов по разделам и темам.

В программе учебного предмета приводится содержание предмета с учетом требований к результатам освоения в целом программы подготовки Поваров.

**Профессиональный цикл** состоит из специальных дисциплин (Кулинария, Оборудование предприятий общественного питания), учебной практики (производственного обучения) и производственной практики.

Программа профессионального цикла составлена с учетом специфики базового предприятия, которая обеспечивает формирование профессиональных знаний и умений в соответствии с требованиями квалификационных характеристик и заказчика на подготовку кадров, учитывая жизненный опыт обучающихся, их образовательную и профессиональную подготовку, предусматривает возможность сочетания производственного обучения с производственным трудом.

Производственное обучение является основой профессиональной подготовки, целью которой является формирование у обучающихся практических умений и навыков в соответствии с требованиями профессиональной характеристики. Производственное обучение проходит в учебной мастерской образовательного учреждения под руководством мастера производственного обучения.

Целью производственного обучения является подготовка будущего рабочего к самостоятельной высокопроизводительной работе на предприятии.

Задачами производственного обучения являются:

- закрепление и совершенствование профессиональных знаний и умений по избранной профессии;
- изучение производственной технологии и технической документации;
- накопление опыта самостоятельного выполнения работ;
- приобретение устойчивых навыков, развитие высокого профессионального мастерства;
- освоение приемов работы с новейшим оборудованием и новыми технологиями;
- формирование профессионально ценных качеств (быстрота реакции, аккуратность, согласованность действий, наблюдательность, предвидеть возможные виды брака, стремление добиваться высоких результатов в работе и творческое отношение к труду).

Производственное обучение проводится в 2 этапа: обучение в учебных мастерских (производственное обучение) и обучение на предприятии (производственная практика). Программой предусмотрено изучение всех операций и видов работ, которые должен уметь выполнять рабочий, согласно квалификационной характеристики.

При изучении вопросов безопасности обслуживания оборудования особое внимание обращено на твердое освоение и неукоснительное выполнение обучающимися всех правил безопасности.

Перед началом производственного обучения, а также каждой темы или нового вида работ обучающиеся проходят инструктаж по безопасности труда. Перед выходом на производственное обучение и практику в обязательном порядке проверяются знания обучающихся по правилам безопасности труда. К самостоятельному выполнению работ обучающиеся допускаются только после сдачи зачета по безопасности труда.

Резерв учебного времени используется на изучение предметов общепрофессионального и профессионального циклов.

Требования к условиям реализации программы представлены требованиями к организации учебного процесса, учебно-методическому и кадровому обеспечению подготовки Повара.

Требования к организации учебного процесса:

- учебные группы по подготовке Поваров создаются численностью не более 25 человек;
- учет посещаемости занятий, успеваемости и пройденных тем ведется преподавателями теоретического обучения в журнале учета посещаемости учебных занятий;
- теоретическое и практическое обучение проводятся в учебном кабинете с использованием учебно-методических и учебно-наглядных пособий для подготовки Поваров.

Срок получения профессиональной подготовки в очной форме обучения составляет 12 недель, в том числе:

Обучение по дисциплинам	2 нед.
Учебная практика	6 нед.
Производственная практика	3 нед.
Аттестация	1 нед.
Итого	12 нед.

**Результат обучения:**

Осуществление технологического процесса приготовления блюд, кулинарных изделий, мучных кондитерских изделий на предприятиях массового питания различных форм собственности.

**Итоговая аттестация:** Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен проводится образовательным учреждением для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов по соответствующим профессиям рабочих.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих. Экзамен проводится с использованием экзаменационных билетов, разработанных в образовательном учреждении на основе утвержденной программы. Состав квалификационной комиссии утверждается приказом директора. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

**Итоговый документ:** Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается 3 разряд по профессии «Повар» и выдается свидетельство о профессии рабочего.

## **2. КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА**

### **Профессия — Повар**

#### **Квалификация — 3-й разряд**

##### **Повар 3 разряда должен знать:**

- правила тепловой обработки различных пищевых продуктов и полуфабрикатов;
- правила, приемы и последовательность выполнения операций по механической кулинарной обработке мяса, рыбы, овощей, круп и других продуктов;
- ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы и приемы их приготовления;
- виды каш и правила их варки;
- приемы варки овощей;
- кулинарное назначение отдельных пищевых продуктов;
- признаки доброкачественности продуктов и органолептические методы их определения;
- назначение оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов, посуды, тары, правила пользования и ухода за ними;
- правила приготовления блюд из концентратов;
- правила раздачи блюд массового спроса;
- способы рациональной организации труда на рабочем месте;
- правила санитарии и гигиены; требования безопасности труда и противопожарной безопасности; производственную (должностную) инструкцию и правила внутреннего распорядка.

##### **Повар 3 разряда должен уметь:**

- варить картофель и другие овощи, бобовые, макаронные изделия и каши;
- жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (мясной, рыбной, овощной), блины, оладьи, блинчики;
- запекать овощные и крупяные изделия;
- формировать пирожки, пончики, булочки, жарить и выпекать их;
- формировать и панировать полуфабрикаты из котлетной массы (из мяса, рыбы, овощей, круп);
- проводить вспомогательные работы по приготовлению блюд и кулинарных изделий (процеживание, протираание);
- вести процессы механической кулинарной обработки сырья: овощей, круп, мясных и рыбных продуктов (промыть, очищать и нарезать овощи и зелень; размораживать мясо, рыбу; потрошить дичь, сельскохозяйственную птицу, рыбу; разделывать сельдь, кильку, обрабатывать субпродукты и пр.);
- приготавливать блюда из концентратов;
- порционировать, раздавать блюда массового спроса;
- соблюдать требования безопасного труда.

**3. Учебный план**  
по профессии Повар 3 разряда.

Код профессии 16675

Срок обучения 3 месяца (12 нед.)

№ п/п	Циклы, курсы, предметы	Форма аттестации	Итого часов	Учебные недели	
				9	3
<b>1.</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		<b>24</b>	×	×
1.1.	Основы калькуляции и учета		6	6	
1.2.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены		4	4	-
1.3.	Товароведение		6	6	-
1.4.	Организация производства предприятий общественного питания		6	6	-
1.5.	Охрана труда		2	2	-
<b>2.</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>345</b>	×	×
2.1.	Оборудование предприятий общественного питания	экзамен	6	6	-
2.2.	Кулинария		36	36	-
2.3.	Консультации		3	3	-
2.4.	Экзамен		6	6	-
2.5.	Производственное обучение	×	174	174	-
2.6.	Производственная практика	×	120	-	120
	Всего за курс обучения		<b>369</b>	×	×
<b>3.</b>	<b>Итоговая аттестация</b>	кв. экзамен			
3.1.	Консультации		3		6
3.2.	Квалификационный экзамен		6		12
	<b>ИТОГО:</b>		<b>378</b>		



#### 4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Образовательная организация располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательной организации.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Для реализации общепрофессиональных дисциплин предусмотрены учебные кабинеты:

- ✓ Специальной технологии

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- ✓ ☐ комплект учебно-методической документации,
- ✓ ☐ наглядные пособия,
- ✓ ☐ плакаты "Безопасность труда ", «Приготовление блюд из яиц, творога, дрожжевого теста», «Приготовление блюд из овощей и круп», «Приготовление супов»
- ✓ ☐ стенды,
- ✓ ☐ посадочные места для учащихся – 26 шт.,
- ✓ ☐ аудиторные столы – 13 шт.;
- ✓ ☐ рабочее место преподавателя (стол письменный -1 шт., стул – 1 шт.),
- ✓ ☐ доска аудиторная – 1 шт.
- ✓ ☐ светильники – 5 шт.

Реализация программы учебной практики предполагает наличие учебной мастерской.

Оборудование учебной мастерской и рабочих мест мастерской:

**Весомизмерительное оборудование:**

- 1 Весы настольные электронные

**Тепловое оборудование:**

- 2 Микроволновая печь
- 3 Расстоечный шкаф
- 4 Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на обучающегося
- 5 Фритюрница
- 6 Электрогриль (жарочная поверхность)

**Холодильное оборудование:**

- 7 Шкаф холодильный
- 8 Шкаф морозильный

**Механическое оборудование:**

- 9 Тестораскаточная машина
- 10 Планетарный миксер
- 11 Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)
- 12 Мясорубка
- 13 Процессор кухонный
- 14 Овощерезка промышленная

**Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:**

- 15 Овоскоп

**Вспомогательное оборудование:**

- 16 Стол производственный
- 17 Стеллаж передвижной
- 18 Моечная ванна двухсекционная
- 19. Стол разделочный

### *Инвентарь*

#### *Учебные издания:*

##### Основные:

1. Производственное обучение по профессии «Повар» Механическая кулинарная обработка продуктов. В 4 ч. Ч. 1 . : учеб. пособие для нач. проф. образования / [В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Л.В.Овчинникова и др.]. — 6-е изд., стер. — М. : «Академия», 2023. — 160 с.
2. Производственное обучение 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.В.Овчинникова и др.]. — 6-е изд., стер. — М. : «Академия», 2023. — 160 с.
3. Производственное обучение профессии "Повар" в 4 ч. Ч.3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: учеб. пособие для нач. проф. образования / [В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Л.В.Овчинникова и др.]. — 6-е изд., стер. — М. : «Академия», 2023. — 160 с.
4. Производственное обучение 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.В.Овчинникова и др.]. — 6-е изд., стер. — М. : «Академия», 2023. — 160 с.
5. Епифанова М. В. Товароведение продовольственных товаров: учебное издание / Епифанова М. В. - Москва : Академия, 2024. - 208 с.
6. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета (3-е изд.) учебник, М. Академия, 2020
7. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное издание / Усов В.В. - Москва : Академия, 2018. - 432 с.
8. Учебник: Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник Г.Г. Лутошкина – 5 изд., стер. – М.: «Академия», 2019. – 240 с.
9. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник / Т.А. Лаушкина – 4-е изд., стер. – М.: «Академия», 2022. – 240 с.
10. Н.А. Анфимова «Кулинария», М.: Издательский центр «Академия», 2011

##### Дополнительные источники:

1. Т.А. Качурина «Рабочая тетрадь по кулинарии»
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, Издательский центр «Академия», 2010

#### **Интернет-ресурсы**

1. [https://rusneb.ru/catalog/000199\\_000009\\_002844470/](https://rusneb.ru/catalog/000199_000009_002844470/)
2. [https://rusneb.ru/catalog/000199\\_000009\\_002844457/](https://rusneb.ru/catalog/000199_000009_002844457/)
3. [https://rusneb.ru/catalog/000199\\_000009\\_002844505/](https://rusneb.ru/catalog/000199_000009_002844505/)
4. [https://rusneb.ru/catalog/000199\\_000009\\_002844469/](https://rusneb.ru/catalog/000199_000009_002844469/)

Реализация программы профессиональной подготовки предполагает обязательную производственную практику. Производственная практика проводится на рабочих местах исправительного учреждения.

## 5. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

### 5.1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ДОСТИЖЕНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Оценка качества освоения программы профессионального обучения включает:

- текущий контроль знаний, умений;
- промежуточную аттестацию обучающихся;
- итоговую аттестацию обучающихся.

#### **Текущий контроль знаний, умений**

Текущий контроль знаний, умений и промежуточная аттестация проводится образовательным учреждением по результатам освоения программ учебных дисциплин.

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения теоретических и практических занятий.

Формы и процедуры текущего контроля, промежуточной аттестации разрабатываются преподавателями самостоятельно.

#### **Промежуточная аттестация**

По вопросам организации и проведения промежуточной аттестации обучающихся образовательное учреждение руководствуется «Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся, осваивающих профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих».

Основной формой промежуточной аттестации является экзамен и квалификационная (пробная) работа.

**Экзамен** как форма промежуточной аттестации проводится по дисциплине специальная технология (Оборудование предприятий общественного питания, Кулинария).

**Квалификационная (пробная) работа** как форма промежуточной аттестации проводится по производственному обучению.

#### **Итоговая аттестация**

Итоговая аттестация включает выполнение выпускниками практической квалификационной работы.

Обязательные требования - сложность работы должна быть не ниже разряда по профессии, предусмотренного квалификационной характеристикой.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин.

После квалификационных испытаний по результатам государственной итоговой аттестации выпускникам присваивается 3-й разряд по профессии.

По окончании обучения и успешной сдачи итоговой аттестации выпускник получает свидетельство об уровне квалификации установленного образца.

### 5.2. ОРГАНИЗАЦИЯ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ

Типовая, в соответствии с Положением об итоговой аттестации выпускников ФКП образовательного учреждения № 190, осваивающих программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих.

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен независимо от вида профессионального обучения включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических

знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих.

К сдаче квалификационных экзаменов допускаются обучающиеся, закончившие полный курс обучения по утвержденным учебным планам и программам и имеющие положительные итоговые оценки по всем учебным предметам, производственному обучению и производственной практике.

## ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА»

Профессия: 16675 «Повар»Срок получения образования: 3 мес.

Тема	Количество часов
1. Общая характеристика бухгалтерского учета. Организация бухгалтерского учета в общественном питании	1
2. Ценообразование в общественном питании.	1
3. Автоматизация расчетов	1
4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых ПОП	3
<b>Итого:</b>	<b>6</b>
<b>Всего за курс обучения</b>	<b>6</b>

## ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА»

<b>Т-1 1.1</b>	<b>Общая характеристика бухгалтерского учета. Организация бухгалтерского учета в общественном питании</b>	<b>1</b>	Сформировать знания о требованиях, предъявляемых к бух. учету, видах учета, задачах, методах и элементах бухгалтерского учета. Сформировать у учащихся знание о принципах и формах учета. Понятия о документах учета и классификации документов.
<b>Т-2</b>	<b>Ценообразование в общественном питании.</b>	<b>1</b>	
2.1.	Понятие цены. Виды цен.	1	Сформировать основные понятия о цене. Виды цен. Научить работе со сборником рецептов, расчет необходимого количества продуктов.
<b>Т-3</b>	<b>Автоматизация расчетов</b>	<b>1</b>	
3.1.	Автоматизация расчетов		Научить выполнять арифметические операции.
<b>Т-4</b>	<b>Учет сырья, продуктов и тары в кладовых ПОП</b>	<b>3</b>	
4.1	Материальная ответственность и ее документальное оформление	1	Сформировать основные знания о материальной ответственности и ее документальном оформлении
4.2	Количественный и суммарный учет.	1	Сформировать основные знания о количественном и суммарном учете на предприятиях ОП
4.3	Товарные потери их списание, отчетность МОЛ	1	Сформировать основные знания о товарных потерях, порядке их списания, составление отчетности материально ответственных лиц

**Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

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

- свободно пользоваться микрокалькуляторами;
- работать со «Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий»;
- решать задачи по таблицам Сборника рецептов блюд;
- заполнять первичные учетные документы;
- составлять заявки на продукты;
- основы калькуляции и учета;

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

- цели, задачи бухгалтерского учета, виды хозяйственного учета;
- документы учета, их классификацию, реквизиты и требования к содержанию и оформлению документов;
- расчет норм выхода готовых изделий, отходов и потерь;
- порядок составления меню;

- составление калькуляции для приготовления блюд;
- оформление документов: плана-меню, меню-требуется, заборного листа, накладных, актов списания товаров.

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И  
ГИГИЕНЫ»**

Профессия: 16675 «Повар»

Срок получения образования: 3 мес.

Тема	Количество часов
1. Введение. Цели и содержание предмета. Основы физиологии питания	1
2. Основы микробиологии.	1
3. Пищевые инфекции, отравления.	1
4. Основы гигиены и санитарии	1
<b>Всего за курс</b>	<b>4</b>



**ПРОГРАММА дисциплины «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»**

<b>Т - 1</b>	<b>Введение. Цели и содержание Основы физиологии питания</b>	<b>1</b>	
1.1	Пищеварение и усвояемость пищи Обмен веществ и энергии.	1	Сформировать у учащихся знание о предмете Сформировать общие понятия пищеварения и усвояемости пищи. Сформировать понятия об обмене веществ.
<b>Т - 2</b>	<b>Основы микробиологии</b>	<b>1</b>	
2.1	Морфология и физиология микробов. Микробиология сырья	1	Сформировать у учащихся понятия о влиянии внешней среды на микроорганизмы. Сформировать у учащихся понятия о микробиологии мяса, рыбы муки, дрожжей, сахара, молока, маргарина и т.д.
<b>Т - 3</b>	<b>Пищевые инфекции, отравления.</b>	<b>1</b>	
3.1	Пищевые инфекционные заболевания. Пищевые отравления и меры их предупреждения	1	Сформировать у учащихся общих понятий об инфекционных заболеваниях Сформировать у учащихся общие понятия о пищевых отравлениях микробного и немикробного происхождения и мерах их предупреждения
<b>Т - 4</b>	<b>Основы гигиены и санитарии</b>	<b>1</b>	
4.1	Гигиена труда и личная гигиена работников предприятий общественного питания. Санитарные требования к предприятиям общественного питания.	1	Сформировать у учащихся общие понятия о гигиене труда, о личной гигиене и санитарной одежде, о сан. требованиях к предприятиям общественного питания

**Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины.**

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

- составлять рационы питания;

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

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность, различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятия рациона питания;

- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания;
- методику составления рационов питания.

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ДИСЦИПЛИНЫ «ОХРАНА ТРУДА»**

Профессия: 16675 «Повар»

Срок получения образования: 3 мес.

Тема	Количество часов
Законодательная основа организации охраны труда и вредные производства	1
Техника безопасности	1
<b>Всего за курс обучения</b>	<b>2</b>

## ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ «ОХРАНА ТРУДА»

	Наименование тем и уроков		Содержание
<b>Т-1</b>	<b>Законодательная основа организации охраны труда</b>	<b>1</b>	
1.1	Законодательная основа организации охраны труда.	1	Сформировать основные понятия охраны труда, цели и задачи предмета. Сформировать понятия законодательной основы охраны труда
<b>Т-2</b>	<b>Техника безопасности</b>	<b>1</b>	
2.1	Т/Б при работе на тепловом и механическом оборудовании. Условия поражения электрическим током Оказание первой помощи пострадавшим	1	Сформировать основные понятия по технике безопасности при работе на тепловом и механическом оборудовании Сформировать основные понятия об условиях поражения электрическим током Ознакомить учащихся с правилами оказания первой помощи пострадавшим

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

- Выполнять работы повара второго разряда с соблюдением техники безопасности;
- Организовывать свое рабочее место с соблюдением требований охраны труда
- Оказывать первую помощь пострадавшим;

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

- Законодательную основу по охране труда;
- Технику безопасности на рабочих местах повара;
- Правила оказания первой помощи.

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ДИСЦИПЛИНЫ «ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

Профессия: 16675 «Повар»

Срок получения образования: 3 мес.

Тема	Количество часов
Общие сведения о машинах	1
Очистительное оборудование	1
Режущее оборудование	1
Универсальные приводы	1
Месильное и перемешивающее оборудование	1
Тепловое оборудование	1
<b>Итого:</b>	<b>6</b>
<b>Всего за курс обучения</b>	<b>6</b>

**ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ «ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

<b>Т - 1</b>	<b>Общие сведения о машинах</b>	<b>1</b>	
1.1	Классификация. Общие требования и безопасная эксплуатация оборудования	1	Сформировать общие понятия о классификации оборудования
<b>Т-2</b>	<b>Очистительное оборудование</b>	<b>1</b>	
2.1	Картофелеочистительные машины	1	Сформировать понятия о устройстве, принципе работы картофелеочистительной машины.
<b>Т-3</b>	<b>Режущее оборудование</b>	<b>1</b>	
3.1	Виды режущих инструментов и способы резания. Машины и механизмы для нарезания плодов и овощей, для разрезания мяса и рыбы	1	Сформировать понятия о режущих инструментах и способах резания продуктов. Сформировать понятия об овощерезках и их классификации. Ознакомить с устройством и принципом работы. Сформировать понятия о мясорубках. Устройства и принцип действия.
<b>Т-4</b>	<b>Универсальные кухонные машины.</b>	<b>1</b>	
4.1	Основные типы универсальных кухонных машин.	1	Дать понятия об основных типах УКМ
<b>Т-5</b>	<b>Месильно-перемешивающее оборудование</b>	<b>1</b>	
5.1	Оборудование для перемешивания пластичных продуктов, жидких вязких продуктов	1	Сформировать понятия о тестомесильном оборудовании. Сформировать понятия о взбивальных машинах
<b>Т-6</b>	<b>Тепловое оборудование</b>	<b>1</b>	
6.1	Классификация. Варочное оборудование, жарочное оборудование, плиты. Водонагреватели и кипятильники. Аппараты для сохранения пищи в горячем состоянии.	1	Рассказать о назначении и применении варочного оборудования. Сформулировать понятия о пищеварочных котлах, об основных способах жарки, классификации, правилах безопасности жарочных аппаратов, о назначении, классификации, конструкции и принципе действия плит.

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

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного производства;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного производства;

- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания»;
- подбирать необходимое импортное оборудование для кулинарного цеха.

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

- характеристики основных типов предприятий общественного питания;
- принципы организации кулинарного производства;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного производства: механического, теплового, и холодильного оборудования;
- правила их безопасного использования;
- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции;
- устройство и назначение импортного оборудования, правила эксплуатации.

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ДИСЦИПЛИНЫ «ТОВАРОВЕДЕНИЕ»**Профессия: 16675 «Повар»Срок получения образования: 3 мес.

Тема	Количество часов
Овощи, плоды и продукты их переработки	1
Рыба и рыбные продукты	1
Мясо и мясные продукты	1
Молоко и молочные продукты	1
Яйца и яйцепродукты. Пищевые жиры	1
Зерно и продукты его переработки	1
<b>Всего за курс</b>	<b>6</b>



## ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ «ТОВАРОВЕДЕНИЕ»

№ темы и урока	Наименование тем и уроков	Кол – во часов	Цель урока
<b>Т - 1</b>	<b>Овощи, плоды и продукты их переработки</b>	<b>1</b>	
1.1	Свежие овощи и плоды	1	Сформировать основные понятия о группах свежих овощей и плодов, сроках и методах хранения.
<b>Т - 2</b>	<b>Рыба и рыбные продукты</b>	<b>1</b>	
2.1	Химический состав и пищевая ценность рыбы	1	Сформировать основные понятия о химическом составе и пищевой ценности рыбы
<b>Т - 3</b>	<b>Мясо и мясные продукты</b>	<b>1</b>	
3.1	Мясо убойных животных, мясо птицы	1	Сформировать основные понятия о мясе убойных животных. Сформировать основные понятия о мясе птицы.
<b>Т - 4</b>	<b>Молоко и молочные продукты</b>	<b>1</b>	
4.1	Виды молочных продуктов. Кисломолочные продукты, сыры.	1	Сформировать основные знания о молоке коровьем, сливках, сухом и сгущенном молоке. Сформировать основные знания о кисломолочных продуктах и сырах.
<b>Т - 5</b>	<b>Яйца и яйцепродукты. Пищевые жиры</b>	<b>1</b>	
5.1	Яйца куриные и яичные продукты. Пищевые жиры	1	Сформировать основные знания о яйцах куриных и яичных продуктах. Сформировать основные знания о пищевых жирах, использовании в кулинарии.
<b>Т - 6</b>	<b>Зерно и продукты его переработки.</b>	<b>1</b>	
6.1	Виды зерновых культур. Крупа, мука и макаронные изделия.	1	Сформировать основные понятия о зерновых культурах, крупах, видах макаронных изделий.

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

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания;

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

- роль пищи для организма человека;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность, различных продуктов питания;
- ассортимент и характеристику основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРЕДПРИЯТИЙ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

Профессия: 16675 «Повар»

Срок получения образования: 3 мес.

Тема	Количество часов
1. Организация и типы предприятий общественного питания	1
2. Основы организации производства	4
3. Организация торговой деятельности и обслуживания потребителей.	1
<b>Всего за курс обучения</b>	<b>6</b>

**ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРЕДПРИЯТИЙ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

	<i>Наименование тем</i>		<i>Содержание</i>
<b>Т-1</b>	<b>Организация и типы предприятий общественного питания.</b>	<b>1</b>	
1.1	Особенности производственной деятельности предприятий ОП. Классификация и общие требования к предприятиям общественного питания.	1	Сформулировать основные понятия производственной деятельности предприятий общественного питания. Сформулировать понятия заготовочных, доготовочных предприятий, и предприятий с законченным циклом.
<b>Т-2</b>	<b>Основы организации производства.</b>	<b>4</b>	
2.1	Характеристика технологического процесса.	1	Сформулировать понятия технологического процесса. Дать понятия: сырья, полуфабрикатов, готовой продукции
2.2	Организация рабочих мест в овощном, мясном, рыбном цехе.	1	Сформировать понятия о работе оборудования, приспособлениях овощного цеха, мясного цеха, рыбного цеха
2.3	Организация рабочих мест в горячем цехе	1	Сформировать понятия о работе, оборудовании, приспособлениях горячего и холодного цеха
2.4	Организация рабочего места моечной кухонной посуды	1	Сформировать понятия о работе, оборудовании моечной кухонной посуды
<b>Т-3</b>	<b>Организация торговой деятельности и обслуживания потребителей</b>	<b>1</b>	
3.1	Торговые помещения и их характеристика	1	Сформировать основные понятия о торговых помещениях, санитарные требования, оснащение и тд.

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

- организовывать свое рабочее место

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

- Типы предприятий общественного питания;
- Основы организации производства;
- Организацию обслуживания потребителей.

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ**  
по профессии Повар 2 разряда.

Срок получения образования: 3 мес.

Тема	Количество часов
1. Введение	12
2. Механическая кулинарная обработка продуктов	48
3. Супы	12
4. Соусы	12
5. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий	18
6. Блюда и гарниры из овощей и грибов	12
7. Блюда из рыбы	12
8. Блюда из мяса и с/х птицы	12
9. Блюда из яиц	6
10. Блюда из творога	6
11. Холодные блюда и закуски	12
12. Изделия из теста	6
Квалификационная (пробная) работа	6
<b>Итого за курс</b>	<b>174</b>

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ**  
по профессии Повар 3 разряда.

Срок получения образования: 3 мес.

№ темы и урока	Наименование тем и уроков	Кол-во часов
<b>Т - 1</b>	<b>Введение</b>	<b>12</b>
1.1	Вводное занятие. Ознакомление с производственной лабораторией, технологическим оборудованием. Техника безопасности. Пожарная безопасность. Электробезопасность.	6
1.2	Изучение технологического процесса приготовления	6
<b>Т-2</b>	<b>Механическая кулинарная обработка сырья</b>	<b>48</b>
<b>2.1</b>	<b>Обработка овощей и грибов</b>	<b>12</b>
2.1.1	<i>Инструктаж по ТБ.</i> Особенности кулинарной обработки клубнеплодов и корнеплодов. Отработка навыков нарезки.	6
2.1.2	Обработка капустных, луковых, плодовых, салатных и десертных овощей. Подготовка овощей для фарширования	6
<b>2.2</b>	<b>Механическая кулинарная обработка рыбы.</b>	<b>18</b>
2.2.1	<i>Инструктаж по ТБ.</i> Размораживание рыбы. Обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы.	6
2.2.2	Отработка навыков обработки некоторых видов рыб.	6
2.2.3	Приготовление котлетной массы из рыбы и изделий из нее.	6
<b>2.3</b>	<b>Механическая кулинарная обработка мяса, птицы</b>	<b>18</b>
2.3.1	<i>Инструктаж по ТБ.</i> Виды и характеристика мясного сырья Качественная оценка и первичная обработка мяса, субпродуктов и костей	6
2.3.2	Приготовление рубленой и котлетной массы и изделий из нее.	6
2.3.3	Кулинарная механическая обработка птицы, приготовление п/ф, кнельной массы и изделий из нее.	6
<b>Т-3</b>	<b>Супы</b>	<b>12</b>
3.1	<i>Инструктаж по ТБ.</i> Отработка способов тепловой кулинарной обработки продуктов	6
3.2	Приготовление бульонов. Отработка общих правил приготовления заправочных супов. Отработка и закрепление навыков приготовления щей, рассольников.	6
<b>Т-4</b>	<b>Соусы</b>	<b>12</b>
4.1	Отработка навыков приготовления мучных пассировок и бульонов для соусов.	6
4.2	Отработка и закрепление навыков приготовления соусов белых, красных, молочных.	6
<b>Т-5</b>	<b>Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий</b>	<b>18</b>
5.1	Отработка навыков приготовления круп к варке. Закрепление навыков приготовления каш различной консистенции	6
5.2	Отработка и закрепление навыков приготовления изделий из каш: запеканки, крупеники, котлеты, биточки.	6
5.3	Отработка и закрепление навыков приготовления блюд из бобовых	6

	и макаронных изделий.	
<b>Т -6</b>	<b>Блюда и гарниры из овощей и грибов.</b>	<b>12</b>
6.1	Отработка и закрепление навыков приготовления блюд и гарниров из вареных, припущенных и жареных овощей.	6
6.2	Отработка и закрепление навыков приготовления блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей. Отработка навыков приготовления блюд из грибов.	6
<b>Т-7</b>	<b>Блюда из рыбы</b>	<b>12</b>
7.1	Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы, отработка навыков и закрепление умений.	6
7.2	Приготовление жареной и запеченной рыбы. Отработка навыков приготовления рыбы жаренной, жаренной во фритюре, запеченной с картофелем по- русски.	6
<b>Т -8</b>	<b>Блюда из мяса и, мясопродуктов и с/ птицы.</b>	<b>12</b>
8.1	Отработка и закрепление навыков приготовления мясных отварных, припущенных блюд и блюд из жареного мяса.	6
8.2	Отработка навыков приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы и дичи.	6
<b>Т-9</b>	<b>Блюда из яиц</b>	<b>6</b>
9.1	Отработка навыков приготовления блюд из яиц. Приобретение навыков варки и жарения яиц, приготовления омлетов.	6
<b>Т-10</b>	<b>Блюда из творога</b>	<b>6</b>
10.1	Отработка навыков и умений приготовления блюд из творога. Закрепление навыков приготовления холодных и горячих блюд из творога.	6
<b>Т-11</b>	<b>Холодные блюда и закуски</b>	<b>12</b>
11.1	Отработка навыков и закрепление умений приготовления бутербродов, салатов и винегретов.	6
11.2	Отработка навыков приготовления горячих закусок. Закрепление полученных навыков	6
<b>Т -12</b>	<b>Изделия из теста</b>	<b>6</b>
12.1	Отработка навыков и закрепление приемов приготовления изделий из теста. Приготовление пельменного теста и изделий из него.	6
	<b>Квалификационная (пробная) работа</b>	<b>6</b>

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ДИСЦИПЛИНЫ «КУЛИНАРИЯ»**  
по профессии Повар 3 разряда

Срок получения образования: 3 мес.

Тема	Количество часов
Введение	2
1.Блюда из овощей и грибов	9
2.Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	4
3.Супы и соусы.	16
4.Блюда из рыбы.	2
5.Блюда из мяса и домашней птицы.	3
<b>Итого за курс</b>	<b>36</b>

**ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ «КУЛИНАРИЯ»**  
по профессии Повар 3 разряда.

Срок получения образования: 3 мес.

№ темы и урока	Наименование тем и уроков
	<b>Введение</b>
1	Кулинария как наука о рациональном приготовлении пищи. Схема технологического процесса приготовления пищи. Понятие о сырье, полуфабрикате, готовой продукции. Ознакомление с действующими сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими инструкциями.
2	Ознакомление с темами курса. Значение тепловой обработки. Классификация и характеристика приемов тепловой обработки. Понятие о процессах, происходящих в продуктах при тепловой обработке.
<b>Т - 1</b>	<b>Блюда из овощей и грибов.</b>
1.1.	Обработка овощей. Качественная оценка овощей при приемке на производстве. Схема технологического процесса обработки овощей: приемка, взвешивание, сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка — назначение каждой операции.
1.2.	Особенности обработки картофеля в зависимости от кулинарного использования. Причины потемнения очищенного картофеля и способы предотвращения потемнения. Формы нарезки картофеля, использование. Особенности обработки корнеплодов, капустных, луковых овощей в зависимости от кулинарного использования; формы нарезки перечисленных овощей, использование.
1.3.	Особенности обработки тыквенных, томатных и прочих овощей; нарезка, кулинарное использование.
1.4.	Особенности обработки консервированных овощей: сушеных, замороженных, соленых, квашеных, кулинарное использование.
1.5.	Обработка свежих шампиньонов, сушеных грибов, кулинарное использование.
1.6.	Приготовление овощных пюре и блюд из овощной котлетной массы, оформление, отпуск.
1.7.	Овощные гарниры простые и сложные, их характеристика, органолептическая оценка, использование, нормы выхода.
1.8.	Блюда и гарниры из овощей. Значение в питании, классификация; приемы, применяемые при тепловой обработке овощей, обеспечивающие сохранение внешнего вида и питательных веществ (витаминов, минеральных солей и др.).
1.9.	Блюда из отварных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных овощей - ассортимент, характеристика, органолептическая оценка, оформление, нормы выхода, отпуск; сроки и условия хранения.
<b>Т-2</b>	<b>Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.</b>
<b>2.1</b>	Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий. Значение в питании.
2.1.1	Подготовка круп, бобовых и макаронных изделий к тепловой обработке. Правила варки каш различной консистенции. Органолептическая оценка, использование, нормы выхода.



2.1.2	Приготовление блюд из каш: котлеты и биточки, крупеник, запеканки, пудинги и др., оформление, отпуск, нормы выхода.
2.1.3	Крупяные гарниры: характеристика, использование, нормы выхода. Сроки и условия хранения крупяных изделий. Варка бобовых и макаронных изделий.
<b>2.2</b>	Приготовление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий и органолептическая сценка, оформление, нормы выхода, сроки и условия хранения.
<b>Т-3</b>	<b>Супы и соусы.</b>
3.1	Ассортимент бульонов и отваров. Технология приготовления бульонов и отваров в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и питания (диетического, вегетарианского и прочего): бульона костного, бульона мясного, бульона из домашней птицы, бульона рыбного, отвара грибного, отвара овощного, отвара фруктового, бульонов из концентратов промышленного производства. Органолептические способы определения степени готовности и качества.
3.2.	Способы исправления широко распространенных ошибок при приготовлении бульонов и отваров. Методы сервировки и варианты оформления подачи бульонов и отваров в виде блюда.
3.3.	Ассортимент, пищевая ценность заправочных супов, требования к качеству. Технологический процесс приготовления заправочных супов.
3.4.	Органолептические способы определения степени готовности и качества заправочных супов и соответствия стандартным требованиям по внешнему виду, вкусу, цвету, запаху и консистенции.
3.5.	Способы исправления ошибок при приготовлении основных супов. Методы сервировки, варианты оформления заправочных супов для подачи. Сроки хранения и реализации.
3.6.	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов - пюре крупяных. Подбор инвентаря, посуды, для приготовления супов пюре.
3.7.	Технологический процесс приготовления супов с соблюдением температурного режима и санитарных норм. Способы оформления, сервировка, отпуск. Температура подачи, правила, сроки хранения пюреобразных супов. Бракераж готовой продукции.
3.8.	Ассортимент молочных супов. Технологический процесс приготовления молочных супов с крупами, макаронными изделиями, овощами. Способы оформления, сервировка, отпуск. Температура подачи, правила хранения. Взаимозаменяемость продуктов.
3.9.	Ассортимент сладких супов. Выбор и подготовка основных ингредиентов. Подготовка крахмала. Технологический процесс приготовления сладких супов. Приготовление гарнира к сладким супам. Требования к качеству, оформление, отпуск, сроки хранения и реализации.
3.10.	Ассортимент холодных супов. Выбор и подготовка основных ингредиентов. Обработка, подготовка зелени. Санитарные требования к приготовлению холодных супов. Технологический процесс приготовления. Отличительные особенности. Требования к качеству. Методы сервировки, варианты оформления и подачи холодных супов. Температура подачи холодных супов,

	условия и сроки хранения
3.11.	Классификация соусов по виду и температуре подачи. Технологическое оборудование, производственный инвентарь - назначение, правила безопасной эксплуатации. Ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.
3.12.	Значение соусов в питании, классификация, пищевая ценность. Подготовка, подбор основных и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов. Критерии качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.
3.13	Технология приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу: бульонов, пассирования муки, соусных основ (овощных, фруктовых, ягодных, грибных), заготовок из овощей и грибов, мясного сока. Правила охлаждения и замораживания, размораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых основных соусов.
3.14	Выбор и оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соуса белого и красного основного, а так же для производных. Технология приготовления соуса белого, красного основного. Приготовление производных соусов. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Способы подачи. Выбор и оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов.
3.15	Технология приготовления молочных и сметанных соусов. Приготовление производных соусов. Способы оформления, сервировка, отпуск. Температура подачи, правила хранения соусов. Дефекты, способы устранения и предупреждения.
3.16	Процесс приготовления яично-масляных соусов и масляных смесей, заправок и маринадов. Выбор и оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов.
<b>Т-4</b>	<b>Блюда из рыб.</b>
4.1	Требования к качеству рыбы, поступающей в предприятия общественного питания. Обработка рыбы: предварительная обработка (оттаивание мороженой рыбы, филе промышленного изготовления). Обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки в зависимости от размера и кулинарного использования (мелкой, средней, крупной).
4.2	Приготовление котлетной массы из рыбы, рецептура; характеристика полуфабрикатов из нее.
<b>Т-5</b>	<b>Блюда из мяса и домашней птицы.</b>
5.1	Обработка мяса, мясных продуктов, птицы, дичи. Виды, состояние и пищевая ценность мясного сырья, поступающего в предприятия общественного питания. Качественная оценка сырья при приемке на производстве. Стадии обработки мяса: оттаивание, зачистка, промывание, обсушивание, разруб, обвалка, жиловка.

5.2	Приготовление полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины: крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. Ассортимент, нормы выхода, требования к качеству. Требования к качеству мясных полуфабрикатов, сроки и условия хранения. Обработка субпродуктов, кулинарное использование.
5.3	Сельскохозяйственная птица: характеристика поступающего сырья. Технологическая схема обработки птицы: оттаивание мороженой птицы, опаливание, удаление головы, ног, крыльев, шеи, потрошение, промывание, заправка кур "в кармашек".

Дисциплина «Кулинария» относится к циклу профессиональных (специальных) дисциплин.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Основной целью является формирование знаний умений и навыков по технологии производства полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий, навыков работы с технологической и справочной документацией. Овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями.

В результате освоения учебной дисциплины слушатель должен уметь:

- организовать рабочее место в соответствии с видами изготовления блюд;
  - соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
  - выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд, правила их безопасного использования;
  - проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
  - проводить отпуск готовой продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;
  - правильно использовать применяемое технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, посуду;
  - пользоваться сборниками рецептов, стандартными и технологическими картами при изготовлении блюд;
  - приготавливать блюда и гарниры из овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса и домашней птицы, холодные блюда и закуски, напитки, сладкие блюда;
- В результате освоения учебной дисциплины слушатель должен знать:
- технологию первичной обработки, нарезки и формовки овощей, грибов;
  - технологию приготовления и оформления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
  - технологию приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога;
  - технологию приготовления и подачи супов и соусов;
  - технологию приготовления и подачи блюд из рыбы;
  - технологию приготовления и подачи блюд из мяса и домашней птицы;
  - технологию приготовления холодных блюд и закусок;
  - технологию приготовления мучных изделий;
  - признаки и органолептические методы определения их доброкачественности, правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке;
  - сроки хранения и реализации продуктов питания.

### **ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ Портной**

Выпускник, прошедший полный курс обучения, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Выпускник, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

Учащиеся прошедшие полный курс обучения должны знать:

- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
- Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- Назначение, правила использования технологического оборудования производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними
- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
- Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
- Правила пользования сборниками рецептов на приготовление 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
- Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
- Правила и технологии расчетов с потребителями
- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
- Другие характеристики

Учащиеся прошедшие полный курс обучения должны уметь:

- Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания
- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
- Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара
- Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

- Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции
- Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда
- Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его
- Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
- Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос

**Учащиеся должны уметь производить следующие действия:**

- Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
- Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара
- Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара
- Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.
- Другие трудовые действия:

**ПРИМЕРЫ РАБОТ ВЫПОЛНЯЕМЫХ ПО ПРОГРАММЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
по профессии Повар 3 разряда.**

1. Отработка навыков нарезки хлеба
2. Отработка навыков обработки овощей, грибов
3. Отработка навыков обработки рыбы.
4. Отработка навыков обработки мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы.

**БИЛЕТЫ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА ПО СПЕЦИАЛЬНОЙ ТЕХНОЛОГИИ**  
**Профессия 16675 «Повар»**

**1. Билет № 1**

1. Приготовление котлетной массы из рыбы, рецептура; характеристика полуфабрикатов из нее.
2. Фарш. Приготовление фарша из мяса.
3. Требования безопасности при работе с рыбоочистителем.

**Билет № 2**

1. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.
2. Приготовление вареников с творогом.
3. Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов.

**Билет № 3**

1. Приготовление блинчиков с творогом.
2. Приготовление солянки сборной мясной.
3. Требования, предъявляемые к спец. одежде поваров.

**Билет № 4**

1. Технология приготовления соуса белого, красного основного.
2. Приготовление блюд из печени.
3. Правила эксплуатации тестомесильной машины

**Билет № 5**

1. Процесс приготовления яично-масляных соусов и масляных смесей, заправок и маринадов.
2. Приготовление плова.
3. Требования безопасности при работе с поварским ножом.

**Билет № 6**

1. Тесто для блинчиков. Их выпечка и отпуск.
2. Приготовление картофельных супов с крупами, бобовыми и макаронными изделиями.
3. Виды предприятий общественного питания.

**Билет № 7**

1. Способы подготовки свеклы перед введением в супы.
2. Приготовление борщей.
3. Правила эксплуатации универсального привода.

**Билет № 8**

1. Приготовление щей из свежей капусты.
2. Общие правила варки супов.
3. Охрана труда при работе с овощерезательными машинами.



**Билет № 9**

1. Приготовление блюд из яиц.
2. Приготовление сырников.
3. Охрана труда при работе с картофелеочистительной машиной.

**Билет № 10**

1. Приготовление компота из смеси сушеных фруктов.
2. Приготовление мучных пассировок для соусов.
3. Охрана труда при работе с мясорубкой.

**Билет № 11**

1. Какие супы входят в группу заправочных супов? Технология приготовления борща украинского.
2. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.
3. Правила эксплуатации электрического пищеварочного котла.

**Билет № 12**

1. Какие блюда готовят из вязких каш?
2. Технологический процесс приготовления молочных супов с крупами, макаронными изделиями, овощами.
3. Правила эксплуатации холодильного оборудования.

**Билет № 13**

1. Приготовление голубцов с мясом.
2. Как при тепловой обработке сохранить витамин «С» в овощах?
3. Правила эксплуатации и охрана труда при работе с электросковородой.

**Билет № 14**

1. Как приготавливают и отпускают пудинг из творога? Чем он отличается от запеканки из творога?
2. Способы тепловой обработки, их разновидности.
3. Санитарные требования к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря.

**Билет № 15**

1. Как приготавливают и для чего используют оттяжку в приготовлении супов прозрачных.
2. Машины для нарезки гастрономических товаров.
3. Требования безопасности при работе с поварским ножом.

**Билет № 16**

1. Приготовление соуса белого основного. Производные из него.
2. Приготовление винегрета овощного.
3. Охрана труда при работе с овощерезательными машинами.

**Билет № 17**

1. Схема технологического процесса обработки овощей.
2. Правила варки каш различной консистенции.
3. Правила эксплуатации универсального привода.

**Билет № 18**

1. Приготовление соуса красного основного. Его производные.
2. Приготовление окрошки мясной, овощной.
3. Личная гигиена повара.

**Билет № 19**

1. Приготовление рассольника Ленинградского.
2. Приготовление свекольника холодного.
3. Правила эксплуатации и охрана труда при работе с жарочным шкафом.

**Билет № 20**

1. Технологический процесс приготовления молочных супов с крупами, макаронными изделиями, овощами.
  2. Приготовление и подача винегрета.
  3. Дайте определение столовой.
-

**БИЛЕТЫ ДЛЯ ВЫПУСКНОГО КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА  
по профессии 16675 «Повар»**

**Билет № 1**

1. Механический способ обработки картофеля.
2. Основные способы тепловой обработки.
3. Охрана труда при работе с овощерезательными машинами.

**Билет № 2**

4. Первичная обработка грибов.
5. Приготовление костного бульона.
6. Охрана труда при работе с картофелеочистительной машиной.

**БИЛЕТ № 3**

1. Технология приготовления и подача блюда «Окрошка мясная»
2. Приготовление мясокостного бульона.
3. Охрана труда при работе с мясорубкой.

**БИЛЕТ № 4**

1. Первичная обработка белокочанной капусты.
2. Приготовление рыбного бульона.
3. Правила эксплуатации электрического пищеварочного котла.

**БИЛЕТ № 5**

1. Первичная обработка луковых овощей.
2. Приготовление бульона из птицы.
3. Правила эксплуатации холодильного оборудования.

**БИЛЕТ № 6**

1. Общие правила приготовления шашлыков.
2. Приготовление и подача блюда «Щи из свежей капусты с картофелем»
3. Правила эксплуатации и охрана труда при работе с электросковородой.

**БИЛЕТ № 7**

1. Первичная обработка консервированных овощей.
2. Приготовление и подача блюда «Борщ».
3. Санитарные требования к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря.

**БИЛЕТ № 8**

1. Приготовление компота из смеси сухофруктов.
2. Технология приготовления и подача блюда «Рассольник ленинградский».
3. Правила эксплуатации и охрана труда при работе с жарочным шкафом.

**БИЛЕТ № 9**

1. Технология приготовления и подача салатов из сырых овощей.
2. Технология приготовления и подача блюда «Картофельный суп».
3. Личная гигиена повара.

**БИЛЕТ №10**

1. Формы нарезки картофеля.
2. Технология приготовления, правила подачи блюда «Суп картофельный с крупой».
3. Правила эксплуатации универсального привода.

**БИЛЕТ №11**

1. Основной красный соус.
2. Приготовление и подача блюда «Суп картофельный с бобовыми».
3. Виды предприятий общественного питания.

**БИЛЕТ №12**

1. Основной белый соус.
2. Приготовление и подача блюда «Суп картофельный с макаронными изделиями».
3. Требования безопасности при работе с поварским ножом.

**БИЛЕТ №13**

1. Пищевая ценность и состав мяса.
2. Технология приготовления и подача блюда «Молочный суп».
3. Правила эксплуатации тестомесильной машины.

**БИЛЕТ №14**

1. Пищевая ценность и состав рыбы.
2. Приготовление супов - пюре.
3. Правила пожарной безопасности на предприятиях общественного питания.

**БИЛЕТ №15**

1. Приготовление салата из белокочанной капусты.
2. Приготовление и подача блюда «Манная молочная каша».
3. Требования безопасности при работе с рыбоочистителем.

**БИЛЕТ №16**

1. Механическая кулинарная разделка рыбы.
2. Технология приготовления и подача блюда «Капуста тушеная».
3. Организация складского помещения.

**БИЛЕТ №17**

1. Приготовление и способы подачи кофе.
2. Приготовление рыбной котлетной массы.
3. Санитарные требования к хранению и раздаче пищи

**БИЛЕТ №18**

1. Приготовление компота из сухофруктов.
2. Вспомогательные способы тепловой обработки.
3. Требования, предъявляемые к спец. одежде поваров.

**БИЛЕТ №19**

1. Приготовление фарша из мяса.
2. Приготовление пассировок для первых блюд.
3. Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов.

**БИЛЕТ №20**

1. Бутерброды.
  2. Приготовление и подача винегрета.
  3. Дайте определение столовой.
-

## ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели результатов подготовки</b>	<b>Формы и методы контроля</b>
Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	Первичная обработка овощей, нарезка овощей для различных блюд. Подготовка пряностей и приправ по заданию повара	Оценка на практических занятиях Тестирование Лабораторно-практические занятия
Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	Приготовление простые блюда из овощей. Уметь оформлять простые блюда и гарниры из овощей	Оценка на практических занятиях Тестирование Лабораторно-практические занятия
Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.	Подготовка продуктов для приготовления блюд и гарниров.	Оценка на практических занятиях Тестирование Лабораторно-практические занятия
Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы	Приготовление и оформление простых блюд из круп и бобовых и макаронных изделий	Оценка на практических занятиях Лабораторно-практические занятия
Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.	Приготовление простых блюд из яиц и творога	Оценка на практических занятиях Лабораторно-практические занятия
Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем	Приготовление простых мучных блюд	Оценка на практических занятиях Лабораторно-практические занятия
Готовить бульоны и отвары. Готовить простые супы. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.. Готовить простые холодные и горячие соусы.	Приготовление бульонов Приготовление простых супов. Приготовление простых соусов	Оценка на практических занятиях Лабораторно-практические занятия
Производить обработку рыбы с костным скелетом. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Готовить и оформлять	Производить первичную обработку и нарезку полуфабрикатов из рыбы Приготавливать и оформлять несложные блюда из рыбы	Оценка на практических занятиях Лабораторно-практические занятия

простые блюда из рыбы с костным скелетом.		
<p>Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</p> <p>Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</p> <p>Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.</p> <p>Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.</p>	<p>Производить первичную обработку мяса и мяса птицы.</p> <p>Демонстрировать умения приготовления полуфабрикатов из мяса и птицы.</p> <p>Приготавливать простые блюда.</p> <p>Демонстрировать виды простых оформлений блюд из мяса и птицы.</p>	<p>Оценка на практических занятиях</p> <p>Лабораторно-практические занятия</p> <p>Оценка на практических занятиях</p> <p>Лабораторно-практические занятия</p>
<p>Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.</p> <p>Готовить и оформлять салаты.</p> <p>Готовить и оформлять простые холодные закуски.</p>	<p>Демонстрация знаний видов бутербродов и гастрономических изделий</p> <p>Приготовление бутербродов и холодных закусок</p>	<p>Тестирование</p> <p>Оценка на практических занятиях</p>
<p>Готовить и оформлять простые холодные блюда.</p> <p>Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.</p> <p>Готовить простые горячие напитки.</p> <p>Готовить и оформлять простые холодные напитки.</p>	<p>Приготовление простых холодных блюд.</p> <p>Демонстрировать умения приготовления простых холодных и горячих блюд</p> <p>Приготовление напитков</p>	<p>Лабораторно-практические занятия</p> <p>Тестирование</p> <p>Оценка практических умений</p>