МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И
МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Краснодарского края
«Кореновский политехнический техникум»

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБПОУ КК КПТ
_____ Т.А. Шалогина
«31» августа 2020 г.

ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА

профессионального обучения

по профессии рабочего/должности служащего

«Повар»

Кореновск

2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ **3**

2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН **7**

3. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ **8**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ **15**

5. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ **16**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГООБУЧЕНИЯ.

1.1. Цель реализации программы

Обучение слушателей выполнению работ по профессии «Повар» с учетом требований профессионального стандарта от 08.09.2015 (№ 610н) по профессии «Повар»

1.2 Категория слушателей

Лица различного возраста, в том числе не имеющие основного общего или среднего общего образования

1.3 Результаты освоения основной программы профессионального обучения.

Слушатель в ходе освоения программы должен:

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 технологические 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 приготовлении 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.

- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

-готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

-выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных проводить органолептическую оценку результатов;

-проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;

-рассчитывать энергетическую ценность блюд;

-составлять рационы питания;

-организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых 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»;

-ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;

-применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;

Знать:

-нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания;

-рецептуры и технология приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

-требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определение доброкачественности пищевых продуктов, используемых, а приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;

-требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;

-требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;

-правила пользования сборниками рецептур на приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

-методы минимизации отходов при очистке, обработки и измельчения сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдений 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.-основные группы микроорганизмов;

-основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

-возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;

-санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;

-правила личной гигиены работников пищевых производств;

-классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;

-правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;

-роль пищи для организма человека;

-основные процессы обмена веществ в организме;

-суточный рацион 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;

-понятие рациона питания;

-суточную норму потребности человека в питательных веществах;

-нормы и принципы рационального сбалансированного питания;

-методику составления рационов питания;

-ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;

-общие требования к качеству сырья и продуктов;

-условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров;

-характеристики основных типов предприятий общественного питания;

принципы организации кулинарного и кондитерского производства;

учет сырья и готовых изделий на производстве;

устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;

-правила их безопасного использования;

-виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции;

1.4 Трудовые обучения

360 часов;

132 часа - теоретическое обучение;

220 часов - практика;

8 часов- итоговая аттестация.

1.5 Форма обучения

Очная

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ КК КПТ
_____Т.А. Шалюгина
от «___» _____2020

Учебный план

По подготовке квалифицированных специалистов по профессии
«Повар» 3 разряда, код 16675

Срок обучения 3 месяца
Разряд: 3 (третий)
Форма обучения: очная
Категория слушателей: лица, ранее не имеющих профессии рабочего

№ п/п	Предметы	Количество часов
	1. Теоретическое обучение по профессии	**132**
1.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.	12
2.	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	12
3.	Техническое оснащение и организация рабочего места	11
4	Экономические и правовые основы производственной деятельности	5
5.	Технология обработки, подготовки сырья и приготовления кулинарных блюд и напитков.	92
	2. Практика	**220**
1	Приготовление блюд из овощей и грибов Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста Приготовление супов и соусов Приготовление блюд из рыбы Приготовление блюд из мяса и домашней птицы Приготовление и оформление холодных блюд и закусок Приготовление сладких блюд и напитков	
Консультации		**2**
Квалификационный экзамен		**6**
Итого		**360**

Заведующий курсами

3.СОДЕРЖАНИЕ ПО ПРОГРАММЕ «ПОВАР»

№ п/п	Наименование тем	Кол-во часов
	1.Теоретическое обучение	**132**
Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.		**12**
1.	История становления микробиологии как науки. Предмет и задачи микробиологии	1
2.	Основные понятие о группах микроорганизмов, классификация микроорганизмов	1
3.	Строение клетки бактерий, плесневых грибов, дрожжей, вирусов	1
4.	Способы дыхания, питания, размножения микробов	1
5.	Влияние факторов окружающей среды на микроорганизмы. Распространение микроорганизмов в природе	1
6.	Общие понятия об инфекциях и пищевых отравлениях. Понятие о гельминтах	1
7.	Санитарное законодательство. Санитарные требования к предприятиям общественного питания.	1
8.	Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре и их содержанию.	1
9.	Дезинфекция, дезинсекция, дератизация. Моющие и дезинфицирующие средства.	1
10.	Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению пищевых продуктов.	1
11.	Значение личной гигиены работников предприятий питания. Личная гигиена, гигиена полости рта, гигиена рук. Производственная гигиена, гигиена труда. Медицинский контроль.	1
12.	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. Устный опрос.	1
Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров		**12**
1	Роль пищи для организма человека. Основные процессы обмена веществ в организме. Суточный расход энергии.	1
2	Состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания.	1
3	Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания.	1
4	Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы.	1
5	Понятие рациона питания. Методика составления рационов питания. Суточная норма потребности человека в питательных веществах. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания	1
6	Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров. Общие требования к качеству сырья и продуктов	1
7	Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров	1
8	Органолептический метод оценки качества товаров. Контроль качества и дефекты продовольственных товаров.	1
9	Зерно и продукты его переработки. Общие сведения о зерне: строение, пищевая ценность, использование различных частей зерна. Крупы: классификация, ассортимент, качество	1
10	Молоко и молочнокислые продукты: пищевая ценность, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации	1

11	Классификация мяса. Категории упитанности туш убойных животных.	1
12	Химический состав и пищевая ценность рыбы. Ассортимент рыбных товаров. Устный опрос	1
Техническое оснащение и организация рабочего места		**11**
1.	Механическое оборудование. Общие сведения о машинах и механизмах.	1
2.	Машины для обработки овощей, мяса и рыбы. Устройство, назначение и правила их безопасного использования.	1
3.	Месильно-перемешивающее, дозировочно-формовочное оборудование. Устройство, назначение и правила их безопасного использования	1
4.	Устройство, назначение и правила безопасного использования теплового оборудования.	1
5.	Варочное оборудование и жарочное оборудование. Устройство, назначение и правила их безопасного использования	1
6.	Устройство, назначение и правила безопасного использования плит, водонагревателей, мармитов.	1
7.	Устройство, назначение и правила безопасного использования холодильного оборудования. Устройство, назначение и правила безопасного использования оборудования для мини-производств.	1
8.	Характеристика основных типов организации общественного питания Принципы организации кулинарного производства	1
9.	Организация работы заготовочных, горячего и холодного цехов на производстве. Инвентарь и посуда, используемые в цехах. Виды раздачи. Правила отпуска готовой кулинарной продукции	1
10.	Организация рабочего места повара, по цехам предприятия. Учет сырья и готовых изделий на производстве.	1
11.	Составление меню. Основы калькуляции. Правила и технологии расчётов с потребителями. Устный опрос.	1
	Экономические и правовые основы производственной деятельности	**5**
1	Экономическая деятельность предприятий общественного питания разных форм собственности. Показатели деятельности.	1
2	Издержки производства и обращения в общественном питании. Классификация и структура издержек общественного питания.	1
3	Себестоимость кулинарной продукции.	1
4	Ценообразование в общественном питании.	1
5	Устный опрос.	1
	Технология обработки, подготовки сырья и приготовления кулинарных блюд и напитков.	**92**
1	Введение	1
2	Ассортимент различных видов овощей и грибов. Товароведческая характеристика и пищевая ценность различных видов овощей, плодов и грибов.	1
3	Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности овощей и грибов.	1
4	Характеристика основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов	1
5	Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря используемых при обработке и овощей, грибов, пряностей.	1
6	Назначение, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды используемых в приготовлении блюд овощей, грибов, пряностей.	1
7	Подготовка пряностей и приправ. Техника обработки различных овощей, грибов и пряностей.	1
8	Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении, овощей и	1

	грибов. Правила хранения овощей и грибов.	
9	Способы тепловой обработки овощей и грибов. Технология приготовления простых блюд и гарниров из варёных и припущенных овощей. Способы сервировки и варианты оформления.	1
10	Технология приготовления простых блюд и гарниров из жареных и тушеных овощей. Способы сервировки и варианты оформления.	1
11	Технология приготовления простых блюд из запеченных и фаршированных овощей. Способы сервировки и варианты оформления.	1
12	Технология приготовления Правила приготовления простых блюд и гарниров из грибов. Способы сервировки и варианты оформления.	1
13	Правила проведения бракеража. Требования к качеству овощных блюд и сроки их хранения.	1
14	Правила пользования сборниками рецептур на приготовления блюд из овощей и грибов	1
15	Принципы и приёмы презентации блюд из овощей и грибов. Устный опрос.	1
16	Ассортимент и характеристика различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки.	1
17	Ассортимент и характеристика молочных и жировых продуктов, яиц, творога.	1
18	Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки.	1
1 9	Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности молочных и жировых продуктов, яиц, творога.	1
20	Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря используемых в приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	1
21	Виды применяемого технологического оборудования и инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	1
22	Методы минимизации отходов при подготовке продуктов.	1
23	Технология приготовления рассыпчатых и жидких каш. Способы сервировки, варианты оформления и температура подачи.	1
24	Технология приготовления вязких каш и изделий из них. Оформление и температура подачи. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд из круп.	1
25	Технология приготовления блюд из бобовых. Способы сервировки, варианты оформления и температура подачи.	1
26	Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Способы сервировки и варианты оформления. Подача, бракераж блюд из макаронных изделий.	1
27	Характеристика яичных продуктов. Правила варки яиц. Использование. Подача. Хранение. Технология приготовления жареных и запеченных блюд из яиц. Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству.	1
28	Технология приготовления холодных и горячих блюд из творога. Способы сервировки и варианты оформления. Бракераж. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству блюд из творога.	1
29	Технология приготовления мучных гарниров, изделий из теста –мучные блюда. Сервировка, оформление, подача блюд из теста. Правила хранения, сроки реализации блюд из теста. Требования к качеству.	1
30	Правила пользования сборниками рецептур на приготовления блюд	1
31	Расчёт калькуляционных карточек на заданные блюда Устный опрос	1
32	Устный опрос	1

33	Классификация, пищевая ценность, требования к качеству основных супов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов.	1
34	Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении основных супов.	1
35	Технология приготовления бульонов.	1
36	Технология приготовления супов заправочных: щи, борщи, рассольники. Оформление и подача.	1
37	Технология приготовления супов заправочных: солянки. Оформление и подача	1
38	Технология приготовления супов заправочных: овощные и картофельные. Оформление и подача.	1
39	Технология приготовления супов заправочных: супы с крупами, макаронными изделиями и бобовыми. Оформление и подача.	1
40	Технология приготовления супов молочных, сладких супов. Оформление и подача.	1
41	Технология приготовления: супы- пюре. Оформление и подача.	1
42	Температурный режим и технология приготовления прозрачных супов. Технология приготовления холодных супов Оформление и подача.	1
43	Классификация, пищевая ценность, требования к качеству соусов.	1
44	Технология приготовления соуса красного основного, белого основного на мясном и рыбном бульоне. Оформление и подача.	1
45	Температурный режим и технология приготовления соусов молочных, сметанных, грибных. Оформление и подача.	1
46	Технология приготовления соусов яично-масленых и масляных смесей.	1
47	Технология приготовления холодных соусов. Технология приготовления сладких соусов. Правила проведения бракеража. Сроки хранения супов и соусов.	1
48	Правила пользования сборниками рецептур на приготовления супов и соусов	1
49	Расчёт калькуляционных карточек на заданные блюда.	1
50	Принципы и приёмы презентации супов. Устный опрос	1
51	Классификация, пищевая ценность рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы и морепродуктов.	1
52	Требования к качеству рыбного сырья. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы и морепродуктов.	1
53	Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при обработке рыбы и приготовлении блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных, суш и ролл.	1
54	Подготовка сырья, температурный режим и технология приготовления блюд из рыбы отварной и припущенной. Способы сервировки и варианты оформления. Правила хранение и требования к качеству .	1
55	Подготовка сырья, температурный режим и технология приготовления блюд из рыбы жареной и запеченной. Способы сервировки и варианты оформления. Правила хранение и требования к качеству.	1
56	Подготовка сырья, температурный режим и технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы. Способы сервировки и варианты оформления. Правила хранение и требования к качеству.	1
57	Подготовка сырья, температурный режим и технология приготовления блюд из морепродуктов. Способы сервировки и варианты оформления. Правила хранение и требования к качеству. Бракераж.	1
58	Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы.	1

59	Правила пользования сборниками рецептур на приготовления блюд .	1
60	Расчёт калькуляционных карточек на заданные блюда.	1
61	Принципы и приёмы презентации блюд из рыбы. Устный опрос.	1
62	Классификация, пищевая ценность полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы	1
63	Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши.	1
64	Кулинарная разделка и обвалка свиной и бараньей туш.	1
65	Сортировка и кулинарное использование частей мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	1
66	Составление и заполнение таблицы крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса с описанием.	1
67	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении крупнокусковых, мелкокусковых и порционных мясных полуфабрикатов из говядины, свинины и баранины.	1
68	Требования к качеству полуфабрикатов из мяса. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов из мяса.	1
69	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении различных полуфабрикатов из домашней птицы: целыми тушками (заправка птицы), различных порционных, мелкокусковых полуфабрикатов.	1
70	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении рубленой и котлетной массы из мяса, домашней птицы и полуфабрикатов из неё.	1
71	Требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов из птицы	1
72	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из мясных продуктов. Требования к качеству полуфабрикатов. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов из мясных продуктов.	1
73	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении отварных и припущенных блюд из мяса и птицы. Способы сервировки, оформления, подача.	1
74	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении жаренных, тушеных и запеченных блюд из мяса. Подбор соусов и гарниров к блюдам.	1
75	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из рубленого мяса и из котлетной массы.	1
76	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из мясопродуктов	1
77	Расчёт калькуляционных карточек на заданные блюда	1
78	Принципы и приёмы презентации блюд из мяса и домашней птицы. Устный опрос.	1
79	Классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок.	1
80	Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок.	1
81	Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	1
82	Подготовка сырья и технология приготовления открытых, закрытых бутербродов; канапе. Требование к качеству.	1
83	Подготовка сырья и технология приготовления салатов, винегретов. Требование к качеству.	1

84	Подготовка сырья и технология приготовления холодных и горячих блюд. Требование к качеству.	1
85	Подготовка сырья и технология приготовления холодных и горячих закусок. Требование к качеству.	1
86	Правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок. Температурный режим хранения холодных блюд и закусок. Правила проведения бракеража. Устный опрос.	1
87	Классификация и ассортимент, пищевая ценность сладких блюд и напитков. Требования к качеству сладких блюд и напитков.	1
88	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков.	1
89	Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования для приготовления сладких блюд и напитков.	1
90	Технология приготовления сладких блюд. Способы сервировки и варианты оформления сладких блюд.	1
91	Технология приготовления напитков. Правила проведения бракеража сладких блюд и напитков. Температурный режим хранения.	1
92	Расчёт калькуляционных карточек на заданные блюда. Устный опрос.	1
	2.Практика	**220**
1	Техника безопасности на рабочем месте.	4
2	Подготовка рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд. Соблюдение стандартов чистоты на рабочем месте	6
3	Подготовка рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении напитков. Соблюдение стандартов чистоты на рабочем месте	6
4	Подготовка рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении кулинарных изделий. Соблюдение стандартов чистоты на рабочем месте	6
5	Применение регламентов, стандартов и нормативно- технической документации, используемую при производстве блюд, напитков, кулинарных изделий.	6
6	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий по технологическим картам под руководством мастера.	6
7	Соблюдение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков, кулинарных изделий.	6
8	Отпуск готовых блюд, напитков, и кулинарных изделий с раздачи и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции	6
9	Выбор производственного инвентаря и технологического оборудования и безопасно пользовать его при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.	6
10	Соблюдение санитарно-гигиенических требований и требований охраны труда.	6
11	Аккуратное обращение с сырьём в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.	6
12	Расчёты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты.	6
13	Эстетична и безопасна упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос.	6
14	Первичная обработка, нарезка и приготовление блюд и гарниров из варёных и припущенных овощей. Оформление и подача.	6
15	Обработка, нарезка и приготовление блюд и гарниров из жареных, тушеных и	6

	запеченных овощей. Оформление и подача.	
16	Обработка, нарезка и приготовление блюд из грибов. Оформление и подача.	6
17	Подготовка сырья и приготовление жидких, вязких, рассыпчатых каш. Приготовление изделий из каш. Подача.	6
18	Приготовление блюд из бобовых и макаронных изделий. Подача.	6
19	Приготовление блюд из яиц. Приготовление блюд из творога. Подача	6
20	Приготовление мучных блюд и мучных гарниров. Подача.	6
21	Приготовление кулинарных изделий. Подача	6
22	Приготовление, оформление подача простых супов. Подача	6
23	Приготовление мучных пассеровок и бульонов для соусов. Приготовление основных соусов и масленых смесей.	6
24	Обработка рыбного сырья, приготовление полуфабрикатов, блюд из отварной и припущенной рыбы.	6
25	Обработка рыбного сырья; приготовление полуфабрикатов и блюд из жаренной, тушеной и запеченной рыбы.	6
26	Обработка рыбного сырья; приготовление полуфабрикатов и блюд из котлетной массы. Обработка морепродуктов и приготовление морепродуктов	6
27	Обработка сырья; приготовление полуфабрикатов и блюд из отварного, припущенного мяса и птицы.	6
28	Обработка сырья; приготовление полуфабрикатов и блюд из жареного мяса: крупнокусковые, мелкокусковые, порционные, натурально рубленные	6
29	Обработка сырья; приготовление полуфабрикатов и блюд из тушеного и запечённого мяса.	6
30	Обработка сырья; приготовление полуфабрикатов и блюд из котлетной массы. Обработка сырья; приготовление блюд из субпродуктов.	6
31	Подготовка гастрономических продуктов, приготовление и оформление бутербродов.	6
32	Подготовка продуктов, приготовление и оформление салатов из овощей; винегретов	6
33	Подготовка продуктов, приготовление и оформление холодных блюд и закусок из овощей, грибов, мяса, рыбы, птицы. Приготовление горячих закусок	6
34	Приготовление горячих закусок.	6
35	Подготовка продуктов, приготовление и оформление сладких блюд.	6
36	Подготовка продуктов, приготовление и оформление напитков.	6
37	Проверочная работа.	6
Экзамен	**Выполнение теоретического задания экзамена**	**2**
	Выполнение практического задания экзамена	**4**
Всего		**360**

4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ

4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства» и учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии кулинарного производства»:

- электронные образовательные ресурсы;

- комплект нормативно-технологической документации;

- комплект учебно-методической документации;

- наглядные пособия, образцы продуктов, муляжи блюд и изделий.

Технические средства обучения:

компьютеры, принтер, сканер, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации

Оборудование учебного кулинарного цеха:
- производственные столы;

- моечные ванны;

- универсальный привод с комплектом сменных механизмов;

- электрические плиты;

- холодильник,

- весовое оборудование.

-пароконвектомат.

-жарочный шкаф.

-аэрогриль.

Инвентарь и посуда: разделочные доски, кухонные ножи, ножи поварской тройки, кухонная посуда, столовая посуда, столовые приборы, противни.

Перечень учебных изданий, дополнительной литературы

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария. Учебник для нач. проф. Образования. /Анфимова А.Н.– М.: Издательский центр «Академия», 2014 г.

2. Ботов М.И. «Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания» учебник для нач. проф. образования. /Ботов М.И.- М.: Издательский центр «Академия»,2015 г.

3. Составитель Л.Е. Голунова «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» СПб.2014 г.

4. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач. проф. Образования. /Золин В.П.– М.: Издательский центр «Академия», 2015 г.

5. А.М. Новикова, Т.С. Голубкина, Н.С. Никифорова, С.А. Прокофьева. «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учебник для нач. проф. Образования. /Новикова А.М. - М.: ПрофОбрИздат, 2014 г.