



Наименование документа: **основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Повар»**
Условное обозначение: ООППО «Повар»

Редакция № 1
Изменение
№ _____

Лист 1 из 66

Контрольный
экз.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГПОУ ТО «ДПК»
Т.А. Советова
«13» февраля 2020 г.

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ -
ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО
ПРОФЕССИИ «ПОВАР»**

Уровень квалификации: 3 уровень квалификации

Срок обучения: 3,5 месяцев/ 318 часов

Форма обучения – очная.

Донской, 2020 г.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		Лист 2 из 66
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Повар» Условное обозначение: ООППО «Повар»	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№ _____</i>	Контрольный экз.

Лист согласования

Организация-разработчик:

Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж».

Разработчик:

Макосова Елена Сергеевна, заведующий отделом дополнительного образования,
 Есина Галина Ивановна, преподаватель ГПОУ ТО «ДПК»,
 Плесневич Ирина Николаевна – мастер производственного обучения,
 Борщ Елена Владимировна, мастер производственного обучения.

СОГЛАСОВАНО

на заседании предметной (цикловой) комиссии отделений сферы обслуживания и общественного питания и технологии обслуживания
 Протокол № 06 от «13» февраля 2020 г.
 Председатель ПЦК: Есина Галина Ивановна

СОГЛАСОВАНО:

зав. МФЦПК и ДО Харламова Екатерина Юрьевна

Эксперт:

РК «Доуль-Центр», управляющий Офицера Ю.В.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		Лист 3 из 66
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Повар» Условное обозначение: ООППО «Повар»	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение № _____</i>	Контрольный экз.

Содержание

Пояснительная записка	4
Характеристика профессиональной деятельности	5
Учебный план	8
Оценка результатов освоения программы	9
Материально-техническое обеспечение реализации программы	10
Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы	11
Требования к кадровому обеспечению реализации программы	11
ПРИЛОЖЕНИЯ	
Приложение А	13
ОП.01 Оборудование предприятий общественного питания	19
Приложение Б	19
ОП.02 Основы калькуляции и учета	27
Приложение В	27
ОП.03 Организация производства	32
Приложение Г	32
ОП.04 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	38
Приложение Д	38
ОП. 05 Товароведение пищевых продуктов	43
Приложение Е	43
ОП.06 Деловая культура	48
Приложение Ж	48
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации кулинарных изделий разнообразного ассортимента	62
Приложение З	62
Календарно-учебный график	63
Приложение И	63
Фонд оценочных средств	63

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Повар» Условное обозначение: ООПО ПП «Повар»	Редакция № 1 Изменение № _____	Лист 4 из 66 Контрольный экз.

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы

Основная программа профессионального обучения - профессиональной подготовки по профессии «Повар» (далее – программа) государственного профессионального образовательного учреждения Тульской области «Донской политехнический колледж» - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку качества подготовки слушателей по профессии повар.

Нормативную основу разработки образовательной программы составляет:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Постановление Правительства РФ от 15 августа 2013 г. № 706 «Об утверждении Правил оказания платных образовательных услуг»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013 г. N 292 г. Москва "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения";
- Приказ Министерство образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Приказ Минобрнауки РФ от 28 марта 2014 г. № 244 «О внесении изменений в Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. № 513»
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 сентября 2013 г. № 1059 «Об утверждении порядка формирования перечней профессий, специальностей и направлений подготовки»;
- Приказ Минтруда России №148н от 12 апреля 2013 г. «Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов».
- Приказ Минтруда России от 08.09.2015 N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 N 39023).

Настоящая программа может быть реализована в качестве программы профессиональной подготовки по профессии «Повар».

1.2 Цель реализации программы

Целью реализации программы является получение лицами различного возраста компетенции, необходимой для выполнения вида / нового вида профессиональной деятельности «*Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания*» с учетом потребностей производства и для работы с конкретным оборудованием и технологиями.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Повар» Условное обозначение: ООПО ПП «Повар»	Редакция № 1 Изменение № _____	Лист 5 из 66 Контрольный экз.

1.3. Требования к слушателям (категории слушателей)

К освоению программы по профессиям рабочих, должностям служащих допускаются: лица различного возраста, в том числе не имеющие основное общее или среднее общее образование.

1.4. Форма обучения: очная.

1.5. Форма занятий: групповая.

1.6. Режим занятий: 2 раза в неделю/ 4-6 академических часа.

Календарный учебный график представлен в приложении 3.

1.7. Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы – свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Область профессиональной деятельности: оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

2.2. Объекты профессиональной деятельности:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- посуда и инвентарь; процессы и операции приготовления продукции питания.

2.3. Квалификационная характеристика выпускника: описание обобщенных трудовых функций в соответствии с профессиональным стандартом

В соответствии с требованиями профессионального стандарта «Повар» (утвержден приказом Минтруда России от 08.09.2015 N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 N 39023) выпускник должен быть готов к выполнению предусмотренных профессиональным стандартом трудовых функций 3 уровня квалификации, относящихся к обобщенной трудовой функции (ОТФ) А:

- ТФ.01. (А/01.3) Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места
- ТФ.02. (А/02.3) Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

2.4. Результаты освоения программы

Вид профессиональной деятельности (ВПД): производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.

Программа направлена на освоение (совершенствование) следующих профессиональных компетенций:

ПК 1. Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Повар» Условное обозначение: ООППО ПП «Повар»	Редакция № 1 Изменение № _____	Лист 6 из 66 Контрольный экз.

ПК 2. Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПК 3. Готовить простые супы и соусы.

ПК 4. Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.

ПК 5. Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.

ПК 6. Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.

ПК 7. Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.

ПК 8. Готовить полуфабрикаты для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий.

ПК 9. Готовить дрожжевое тесто и оформлять изделия из него.

ПК 10. Готовить бездрожжевое тесто, оформлять изделия и полуфабрикаты на него.

Программа направлена на освоение следующих общепрофессиональных компетенций (ОПК) и (или) общих (общекультурных) компетенций (ОК):

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

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

ОК.3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК.4. Осуществлять поиск анализ и оценку информации, необходимой для подготовки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК.5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК.6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать её сплочение эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК.7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчинённых, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения задания.

ОК.8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК.9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности

Обучающийся в результате освоения программы должен

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки сырья - мяса, птицы, дичи, кролика;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд и напитков;

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Повар» Условное обозначение: ООПО ПП «Повар»	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение № _____</i>	Лист 7 из 66 <hr/> Контрольный экз.

- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться;

- обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

- охлаждать, замораживать, размораживать нарезанные овощи, грибы, отдельные компоненты для соусов;

- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий;

- оценивать качество готовых блюд и изделий;

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику, требования к качеству различных видов овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;

- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;

- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд;

- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд и изделий;

- температурный режим и правила приготовления блюд;

- способы сервировки, варианты оформления, температуру подачи;

- правила проведения бракеража;

- правила хранения, сроки реализации, требования к качеству готовых блюд;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: основная образовательная программа
профессионального обучения – профессиональной подготовки
по профессии «Повар»
Условное обозначение: ООПО ПП «Повар»

Редакция № 1
Изменение
№ _____

Лист 8 из 66

Контрольный
экз.

3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ - ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»

Срок обучения: **3,5 месяца/ 318 ак. часов:**

из них:

- аудиторная нагрузка – 150 часов,
- учебная практика – 168 часов;

в том числе:

- консультация – 6 часов;
- итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена – 6 часов.

Индекс	Наименование учебных дисциплин, профессиональных модулей, курсов, практик	Учебная нагрузка, час			Форма аттестации
		Всего часов	В том числе		
			Аудиторная работа	Учебная практика (практическая подготовка)	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	46	46		
ОП.01	Оборудование предприятий общественного питания	6	6	-	диф. зачет
ОП.02	Основы калькуляции и учета	10	10	-	диф. зачет
ОП.03	Организация производства	16	16	-	диф. зачет
ОП.04	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	6	6	-	диф. зачет
ОП.05	Товароведение пищевых продуктов	6	6	-	диф. зачет
ОП.06	Деловая культура	8	8	-	диф. зачет
ПМ.00	Профессиональный цикл				
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации кулинарных изделий разнообразного ассортимента	254	254		
МДК.01.01	Кулинария	92	92	-	диф. зачет



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Повар»**
Условное обозначение: ООПО ПП «Повар»

Редакция № 1
Изменение
№ _____

Лист 9 из 66

Контрольный
экз.

УП.01	Учебная практика	162		162	диф. зачет
	Консультация	6	6	3	
ИА	Квалификационный экзамен	6	6	3	КЭ
ВСЕГО		318	318		

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Повар» Условное обозначение: ООППО ПП «Повар»	Редакция № 1 Изменение № _____	Лист 10 из 66 Контрольный экз.

Рабочие программы дисциплин общепрофессионального цикла, профессионального модуля ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации кулинарных изделий разнообразного ассортимента» (включая МДК.01.01 «Кулинария» и учебную практику) представлены в приложениях А – Ж.

В рамках освоения рабочей программы профессионального модуля, (включая МДК и учебную практику) осуществляется практическая подготовка обучающихся.

Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении рабочей программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций.

Практическая подготовка осуществляется в колледже.

4 . ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

4.1. Контроль и оценка достижений слушателей

Контроль и оценка достижений слушателей включает текущий контроль результатов образовательной деятельности, промежуточную и итоговую аттестацию по блокам дисциплин с целью проверки уровня знаний и умений, сформированности трудовых функций.

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий в целях получения информации:

- о выполнении требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- о правильности выполнения требуемых действий;
- о соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала.

Основными формами *промежуточной аттестации* являются:

- зачет с оценкой (дифференцированный зачет)/зачет по отдельной учебной дисциплине;

При проведении зачета с оценкой (дифференцированного зачета) и квалификационного экзамена уровень подготовки слушателя оценивается в баллах: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно). При проведении зачета требуемый уровень подготовки слушателя фиксируется словом «зачтено».

Формы и методы текущего контроля по учебной дисциплине самостоятельно разрабатываются преподавателем и доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

Для текущего контроля создаются контрольно-оценочные средства (КОС). КОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

Итоговая аттестация результатов подготовки выпускников осуществляется в форме квалификационного экзамена с участием представителя работодателя. Квалификационный экзамен организуется в свободный от занятий день. Фонд оценочных средств представлен в приложении 3.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Повар» Условное обозначение: ООПО ПП «Повар»	Редакция № 1 Изменение № _____	Лист 11 из 66 Контрольный экз.

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

6.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие 2 учебных кабинетов, учебного кулинарного цеха.

Кабинеты:

технологии кулинарного производства;
 безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

Лаборатории:

микробиологии, санитарии и гигиены;
 товароведения продовольственных товаров;
 технического оснащения и организации рабочего места.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плоскостные, дидактические натуральные образцы, муляжи);
- комплект учебно-планирующей документации.

Технические средства обучения:

- проектор;
- экран;
- видеомаягнитофон;
- комплект видеоматериала;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением, имеющим выход в сеть Интернет;
- принтер

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- производственные столы;
- ножи;
- разделочные доски;
- плиты;
- кухонный инвентарь;
- жарочный шкаф.

Учебный кулинарный цех:

- производственные столы;
- ножи;
- разделочные доски;
- плиты;
- кухонный инвентарь;

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Повар» Условное обозначение: ООПО ПП «Повар»	Редакция № 1 Изменение № _____	Лист 12 из 66 Контрольный экз.

- жарочный шкаф.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: модели, макеты, плиты, холодильное оборудование, ножи, разделочные доски, овощерезка, мойки, натуральные образцы, муляжи.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. «Кулинария» учебник для начального профессионального образования, М. Издательский центр «академия» 2010 г.
2. Козлова С.Н. Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд учебное пособие для начального профессионального образования М. «Академия» 2006 г.
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий М. «Лада» 2007 г.
4. Качурина Т. А. «Кулинария» учебное пособие для образовательных учреждений начального профессионального образования М. «академия» 2007г.
5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред. проф. образования/В.В. Усов .- 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. -416.
6. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле (5-е изд., стер.), учебник, - М.: БИНОМ, Лаборатория знаний, 2009.
7. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания (8-е изд., перераб. и доп.), учебник – М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2009 г.
8. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие - М.: БИНОМ, Лаборатория знаний , 2007.
9. Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения. - М: Академия, 2014. (согласовано к использованию на заседании ПЦК).
10. Горохова С.С Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены. Учебное пособие.- М: Академия, 2008г
11. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности.-М: Академия, 2008г
12. Матюхина З. П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов, Издательство Академия, Москва 2012г
13. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013.-176с.

Дополнительные источники:

1. Лавров Ю.А. « Магия пряностей и соусов»научно-практическая книга Киев «Орион» 1995г.
2. Каторина И.И. Рзаева Е.С. «Большая кулинарная книга» М. Издательство «Аст» 2009 Г.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Повар» Условное обозначение: ООПО ПП «Повар»	Редакция № 1 Изменение № _____	Лист 13 из 66 Контрольный экз.

3. Золин В. П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», учебник для начального профессионального образования; М., Издательский центр «Академия» 2002 г.
4. Барановский В. А. «Повар», учебное пособие для колледжей и средних профессионально-технических училищ; Ростов на Дону; «Феникс» 2001 г.
5. Радченко Л. А. «Обслуживание на предприятиях общественного питания», учебное пособие для колледжей и средних профессионально-технических училищ; Ростов на Дону; «Феникс» 2001 г.
6. Простакова Т. М., «Технология приготовления пищи». Серия «Учебный курс», Ростов на Дону: «Феникс», 1999 г.
7. Матюхина З. П. «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» в общественном питании. Учебник для средних профессионально-технических учебных заведений; М., Высшая школа 2000г
8. Бутейкис Н. Г. «Организация производства предприятий общественного питания», учебник для ПТУ, М., Высшая школа 2000 г.
9. Дубцов Г. Г. «Технология приготовления пищи», учебное пособие для среднего профессионального образования; М., Издательский центр «Академия», Мастерство 2002 г.
10. Ильин Е.П.: Психология общения и межличностных отношений. - СПб.: Питер, 2010.
11. Чумаков А.Н.: Культура речи и деловое общение. - Старый Оскол: , 2011.
12. Кибанов А.Я.: Этика деловых отношений. - М.: ИНФРА-М, 2010.

Интернет ресурсы:

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
2. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
3. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
4. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
5. chocoiatier.ru

8. ТРЕБОВАНИЯ К КАДРОВОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками колледжа, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, имеют дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг,

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Повар» Условное обозначение: ООПО ПП «Повар»	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№ _____</i>	Лист 14 из 66 Контрольный экз.

услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Повар» Условное обозначение: ООПО ПП «Повар»	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№ _____</i>	Лист 15 из 66 <hr/> Контрольный экз.

Приложение А

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.01 «ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»
ПО ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
 профессиональной подготовки по профессии
«Повар»

очная форма обучения

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Повар» Условное обозначение: ООПО ПП «Повар»	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение № _____</i>	Лист 16 из 66 Контрольный экз.

2020 г.

1. ПАСПОРТ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

1.1. Рабочая программа учебной дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания» является частью основной программы профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Повар».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы профессиональной подготовки: дисциплина входит в обще профессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения 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 и кондитерского производства;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;

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

- характеристики основных типов организации 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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Общая учебная нагрузка (всего)	6
Нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)	6

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Повар» Условное обозначение: ООПО ПП «Повар»	Редакция № 1 Изменение № _____	Лист 17 из 66 Контрольный экз.

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся,	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенции	
1	2	3	4	
		6		
Введение Тема № 1 Организация работы овощного и мясо-рыбного цехов.	Содержание			
	1	Характеристика оборудования овощного цеха. Правила эксплуатации и техника безопасности при работе с оборудованием овощного цеха. Характеристика оборудования мясо-рыбного цеха. Правила эксплуатации и техника безопасности при работе с оборудованием мясо-рыбного цеха.	2	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема № 2 Организация работы горячего и холодного цехов.	2	Характеристика оборудования горячего цеха. Правила эксплуатации и техника безопасности при работе с оборудованием горячего цеха.	2	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	3	Характеристика оборудования холодного цеха. Правила эксплуатации и техника безопасности при работе с оборудованием холодного цеха		
Тема №3 Организация работы кондитерского и мучного цехов.	4	Характеристика оборудования кондитерского цеха. Правила эксплуатации и техника безопасности при работе с оборудованием мучного цеха.	2	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	5	Охрана труда работников общественного питания. Зачёт		



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Повар»**
Условное обозначение: ООПО ПП «Повар»

Редакция № 1
Изменение
№ _____

Лист 18 из 66

Контрольный экз.



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Повар»**
Условное обозначение: ООПО ПП «Повар»

Редакция № 1
Изменение № _____

Лист 19 из 66

Контрольный экз.

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; - принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; - правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; - способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; - правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания. 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Повар»**
Условное обозначение: ООПО ПП «Повар»

Редакция № 1
Изменение
№ _____

Лист 20 из 66

Контрольный
экз.

Умение:

- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;
- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации

Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям

Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.

Точность оценки

Соответствие требованиям инструкций, регламентов

Рациональность действий и т.д.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Повар» Условное обозначение: ООПО ПП «Повар»	Редакция № 1 Изменение № _____	Лист 21 из 66 Контрольный экз.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета

Кабинеты:

технологии кулинарного производства;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плоскостные, дидактические натуральные образцы, муляжи);
- комплект учебно-планирующей документации.

Технические средства обучения:

- проектор;
- экран;
- видеоманитофон;
- комплект видеоматериала;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением, имеющим выход в сеть Интернет;
- принтер

4.2. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Основные источники:

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред. проф. образования/В.В. Усов .- 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. - 416.
2. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле (5-е изд., стер.), учебник, - М.: БИНОМ, Лаборатория знаний, 2009.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания (8-е изд., перераб. и доп.), учебник – М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2009 г.
4. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие - М.: БИНОМ, Лаборатория знаний , 2007.

Дополнительные источники:

1. Золин В. П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», учебник для начального профессионального образования; М., Издательский центр «Академия» 2002 г.
2. Барановский В. А. «Повар», учебное пособие для колледжей и средних профессионально-технических училищ; Ростов на Дону; «Феникс» 2001 г.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Повар» Условное обозначение: ООПО ПП «Повар»	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№ _____</i>	Лист 22 из 66 Контрольный экз.

3. Радченко Л. А. «Обслуживание на предприятиях общественного питания», учебное пособие для колледжей и средних профессионально-технических училищ; Ростов на Дону; «Феникс» 2001 г.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Повар» Условное обозначение: ООПО ПП «Повар»	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№ _____</i>	Лист 23 из 66 <hr/> Контрольный экз.

Приложение Б

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 02 «ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЁТА»
ПО ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
 профессиональной подготовки по профессии
«Повар»
 очная форма обучения

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Повар» Условное обозначение: ООПО ПП «Повар»	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение № _____</i>	Лист 24 из 66 <hr/> Контрольный экз.

1. ПАСПОРТ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «КАЛЬКУЛЯЦИЯ И УЧЁТ»

1.1. Рабочая программа учебной дисциплины «Основы калькуляции и учета» является частью основной программы профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Повар».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы профессиональной подготовки: дисциплина входит в обще профессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

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

- вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;
- составлять товарный отчет за день;
- определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;
- составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико – технологическими картами
- рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;
- участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;
- пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;
- принимать оплату наличными деньгами;
- Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).

знать:

- виды учета, требования, предъявляемые к учету;
- задачи бухгалтерского учета;
- предмет и метод бухгалтерского учета;
- элементы бухгалтерского учета;
- принципы и формы организации бухгалтерского учета;
- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;
- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;
- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства
- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;
- правила документального оформления движения материальных ценностей;

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Повар» Условное обозначение: ООПО ПП «Повар»	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение № _____</i>	Лист 25 из 66 Контрольный экз.

- правила документального оформления движения материальных ценностей;
- источники поступления продуктов и тары;
- правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;
- методику осуществления контроля, за товарными запасами;
- понятие и виды товарных потерь, методику их списания;
- методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;
- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;
- порядок оформления и учета доверенностей;
- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;
- правила торговли;
- виды оплаты по платежам;
- виды и правила осуществления кассовых операций;
- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;
- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы 10 часов, в том числе:

- нагрузка во взаимодействии с преподавателем 10 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Общая учебная нагрузка (всего)	10
Нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)	10

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Повар» Условное обозначение: ООПО ПП «Повар»	Редакция № 1 Изменение № _____	Лист 26 из 66 Контрольный экз.

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся,		Объем часов	Осваиваемые элементы компетенции
1	2		3	4
			10	
Введение	Содержание		2	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 1-5, 9, 10
Тема 1. Цели и задачи бухгалтерского учёта.	1	Задачи бухгалтерского учёта в общественном питании. Материальная ответственность, договор материальной ответственности.		
Тема 2. Документы учёта, требования к оформлению документов.	2	Документы учёта, их роль в осуществлении контроля за хозяйственной и финансовой деятельностью.		
	3	Требования к содержанию и оформлению документов.		
Тема 3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания. Принцип построения, основные разделы, кондиции сырья.	4	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания. Принцип построения, основные разделы, кондиции сырья.		
Тема 4. План – меню. Понятие о цене.	5	Порядок составления плана-меню. Понятие о цене и ценообразовании.	2	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 1-5, 9, 10



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: основная образовательная программа
профессионального обучения – профессиональной подготовки
по профессии «Повар»
Условное обозначение: ООПО ПП «Повар»

Редакция № 1
Изменение
№ _____

Лист 27 из 66

Контрольный
экз.

Тема 5. Составление калькуляции на блюда.	6	Составление калькуляции 1 блюд.	2	<i>ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 1-5, 9, 10</i>
	7	Составление калькуляции 2 блюд, напитков		



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Повар»**
Условное обозначение: ООПО ПП «Повар»

Редакция № 1
Изменение
№ _____

Лист 28 из 66

Контрольный экз.

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<ul style="list-style-type: none"> - виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; - предмет и метод бухгалтерского учета; - элементы бухгалтерского учета; - принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; 	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/ устных ответов, - тестирования.
<ul style="list-style-type: none"> - оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве, 	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность</i></p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Повар»**
Условное обозначение: ООПО ПП «Повар»

Редакция № 1
Изменение
№ _____

Лист 29 из 66

Контрольный
экз.

-оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;
-составлять товарный отчет за день;
-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;
- составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;
-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;
-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;
-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;
-принимать оплату наличными деньгами;
-принимать и оформлять безналичные платежи;
-составлять отчеты по платежам

формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям

-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.

-Точность расчетов

-Соответствие требованиям НД и т.д.

- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций

- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий

Промежуточная аттестация:

- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Повар» Условное обозначение: ООПО ПП «Повар»	Редакция № 1 Изменение № _____	Лист 30 из 66 Контрольный экз.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета

Кабинет:

технологии кулинарного производства;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плоскостные, дидактические натуральные образцы, муляжи);
- комплект учебно-планирующей документации.

Технические средства обучения:

- проектор;
- экран;
- видеомagnитoфон;
- комплект видеоматериала;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением, имеющим выход в сеть Интернет;
- принтер

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Основные источники:

1. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013.-176с.

Дополнительные источники:

1. Барановский В. А. «Повар», учебное пособие для колледжей и средних профессионально-технических училищ; Ростов на Дону; «Феникс» 2001 г.
2. Радченко Л. А. «Обслуживание на предприятиях общественного питания», учебное пособие для колледжей и средних профессионально-технических училищ; Ростов на Дону; «Феникс» 2001 г.
3. Бутейкис Н. Г. «Организация производства предприятий общественного питания», учебник для ПТУ, М., Высшая школа 2000 г.
4. Дубцов Г. Г. «Технология приготовления пищи», учебное пособие для среднего профессионального образования; М., Издательский центр «Академия», Мастерство 2002 г.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Повар» Условное обозначение: ООПО ПП «Повар»	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№ _____</i>	Лист 31 из 66 <hr/> Контрольный экз.

Приложение В

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА»
ПО ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
 профессиональной подготовки по профессии
«Повар»
 очная форма обучения

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Повар» Условное обозначение: ООППО ПП «Повар»	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение № _____</i>	Лист 32 из 66 Контрольный экз.

1. ПАСПОРТ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА»

1.1. Рабочая программа учебной дисциплины «Организация производства» является частью основной программы профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Повар».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы профессиональной подготовки: дисциплина входит в обще профессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- организовать приемку, хранение и отпуск всех видов продуктов
- рационально и эффективно организовать производственный процесс в различных цехах предприятия
- обеспечивать соблюдение технологического процесса производства продукции
- правильно организовать рабочие места в цехах
- работать с технологической документацией
- подбирать по назначению оборудование, инструменты, инвентарь
- организовывать хранение и отпуск готовой продукции.

знать:

- особенности деятельности и функции предприятий общественного питания
- основные виды, типы и классы предприятий общественного питания
- организацию продовольственного и материально-технического снабжения
- организацию складского, тарного и весового хозяйства
- требования к складским и производственным помещениям
- структуру производства предприятий
- рациональную организацию труда, технологических процессов производства полуфабрикатов и готовой продукции в различных цехах предприятия

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Общая учебная нагрузка (всего)	16
Нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)	16

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Повар» Условное обозначение: ООПО ПП «Повар»	Редакция № 1 Изменение № _____	Лист 33 из 66 Контрольный экз.

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся,	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенции
1	2	3	4
		16	
Введение Тема № 1 Характеристика предприятий общественного питания.	Содержание 1 Введение, задачи и содержание курса. Основные понятия и определения: предприятие общественного питания, тип, класс предприятия. Качество, безопасность, экологичность услуг общественного питания.	2	<i>ПК 1.2-1.5</i> <i>ПК 2.2-2.5</i> <i>ПК 3.2-3.5</i> <i>ПК 4.2-4.5</i> <i>ПК 5.2-5.5</i> <i>ОК 1-5, 9, 10</i>
	2 Организация снабжения предприятия общественного питания. Источники снабжения и договорные связи с поставщиками. Организация складского хозяйства. Количественная и качественная приемка продуктов на склад. Правила хранения продуктов. Хранение скоропортящихся продуктов. 3 Порядок отпуска продуктов на производство. Организация тарного и транспортного хозяйства. Тара: понятие, функции, назначение, классификация, требования. Организация товарооборота: приемка, вскрытие, хранение, возврат.	4	
Тема №2 Организация производства предприятий общественного питания.	4 Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест. Организация работы цехов (овощного, мясо-рыбного, горячего, холодного, кондитерского): назначение, характеристика, оборудование, инвентарь	10	<i>ПК 1.2-1.5</i> <i>ПК 2.2-2.5</i> <i>ПК 3.2-3.5</i> <i>ПК 4.2-4.5</i> <i>ПК 5.2-5.5</i> <i>ОК 1-5, 9, 10</i>
	5 Виды меню, их характеристика. Простая сервировка столов.		



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Повар»
Условное обозначение: ООПО ПП «Повар»

Редакция № 1
Изменение
№ _____

Лист 34 из 66

Контрольный
экз.

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- организовать приемку, хранение и отпуск всех видов продуктов- рационально и эффективно организовать производственный процесс в различных цехах предприятия- обеспечивать соблюдение технологического процесса производства продукции- правильно организовать рабочие места в цехах- работать с технологической документацией- подбирать по назначению оборудование, инструменты, инвентарь- организовывать хранение и отпуск готовой продукции.	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none">- письменного/устного опроса;- тестирования;- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none">- письменных/ устных ответов,- тестирования.
<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none">- особенности деятельности и функции предприятий общественного питания- основные виды, типы и классы предприятий общественного питания- организацию продовольственного и материально-технического снабжения- организацию складского, тарного и весового хозяйства- требования к складским и производственным помещениям- структуру производства предприятий- рациональную организацию труда, технологических процессов производства полуфабрикатов и готовой продукции в различных цехах предприятия	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none">- письменного/устного опроса;- тестирования;- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none">- письменных/ устных ответов,- тестирования.



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Повар»**
Условное обозначение: ООПО ПП «Повар»

Редакция № 1
Изменение
№ _____

Лист 35 из 66

Контрольный
экз.

--	--	--

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Повар» Условное обозначение: ООПО ПП «Повар»	Редакция № 1 Изменение № _____	Лист 36 из 66 Контрольный экз.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета

Кабинеты:

технологии кулинарного производства;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плоскостные, дидактические натуральные образцы, муляжи);
- комплект учебно-планирующей документации.

Технические средства обучения:

- проектор;
- экран;
- видеомagnитофон;
- комплект видеоматериала;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением, имеющим выход в сеть Интернет;
- принтер

4.1. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Основные источники:

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред. проф. образования/В.В. Усов .- 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. - 416.

Дополнительные источники:

2. Золин В. П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», учебник для начального профессионального образования; М., Издательский центр «Академия» 2002 г.
3. Барановский В. А. «Повар», учебное пособие для колледжей и средних профессионально-технических училищ; Ростов на Дону; «Феникс» 2001 г.
4. Радченко Л. А. «Обслуживание на предприятиях общественного питания», учебное пособие для колледжей и средних профессионально-технических училищ; Ростов на Дону; «Феникс» 2001 г.
5. Бутейкис Н. Г. «Организация производства предприятий общественного питания», учебник для ПТУ, М., Высшая школа 2000 г.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Повар» Условное обозначение: ООПО ПП «Повар»	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№ _____</i>	Лист 37 из 66 <hr/> Контрольный экз.

Приложение Г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 «ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»
ПО ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
 профессиональной подготовки по профессии
«Повар»
 очная форма обучения

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Повар» Условное обозначение: ООПО ПП «Повар»	Редакция № 1 Изменение № _____	Лист 38 из 66 Контрольный экз.

1. ПАСПОРТ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»

1.1. Рабочая программа учебной дисциплины «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» является частью основной программы профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Повар».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы профессиональной подготовки: дисциплина входит в обще профессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

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

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

В результате освоения 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;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания;
- методику составления рациона человека;
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортировки и реализации различных видов продовольственных товаров

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Общая учебная нагрузка (всего)	6
Нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)	6



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Повар»**
Условное обозначение: ООПО ПП «Повар»

Редакция № 1
Изменение
№ _____

Лист 39 из 66

Контрольный экз.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Повар» Условное обозначение: ООПО ПП «Повар»	Редакция № 1 Изменение № _____	Лист 40 из 66 Контрольный экз.

3.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся,	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенции
1	2	3	4
Введение Тема 1. Личная гигиена работников ПОП.	Содержание 1 Правила личной гигиены и санитарии повара. Выполнение санитарных требований на П.О.П.	2	<i>ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1-5, 9, 10</i>
	2 Виды пищевых отравлений. 3 Предотвращение пищевых отравлений.		
Тема 2. Пищевые отравления.	4 Режим условия хранения пищевых продуктов. Режим мытья посуды, инвентаря, оборудования.	2	<i>ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1-5, 9, 10</i>
	5 Зачёт		



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Повар»**
Условное обозначение: ООПО ПП «Повар»

Редакция № 1
Изменение № _____

Лист 41 из 66

Контрольный экз.

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; - рассчитывать энергетическую ценность блюд; - составлять рационы питания; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения - понятие рациона питания; - суточную норму потребности человека в питательных веществах; - нормы и принципы рационального сбалансированного питания; - методику составления рациона 	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/устных ответов, - тестирования.



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Повар»**
Условное обозначение: ООПО ПП «Повар»

Редакция № 1
Изменение
№ _____

Лист 42 из 66

Контрольный
экз.

человека;
- ассортимент и характеристики
основных групп
продовольственных товаров;
- общие требования к качеству
сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки,
транспортировки и реализации
различных видов
продовольственных товаров.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Повар» Условное обозначение: ООПО ПП «Повар»	Редакция № 1 Изменение № _____	Лист 43 из 66 Контрольный экз.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета.

Кабинеты:

технологии кулинарного производства;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плоскостные, дидактические натуральные образцы, муляжи);
- комплект учебно-планирующей документации.

Технические средства обучения:

- проектор;
- экран;
- видеомagniтофон;
- комплект видеоматериала;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением, имеющим выход в сеть Интернет;
- принтер

4.2. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Основные источники:

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред. проф. образования/В.В. Усов .- 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. - 416.
2. Горохова С.С. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены. Учебное пособие.- М: Академия, 2008г
3. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности.-М: Академия, 2008г

Дополнительные источники:

1. Радченко Л. А. «Обслуживание на предприятиях общественного питания», учебное пособие для колледжей и средних профессионально-технических училищ; Ростов на Дону; «Феникс» 2001 г.
2. Матюхина З. П. «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» в общественном питании. Учебник для средних профессионально-технических учебных заведений; М., Высшая школа2000г

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Повар» Условное обозначение: ООПО ПП «Повар»	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№ _____</i>	Лист 44 из 66 <hr/> Контрольный экз.

Приложение Д

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 «ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»
ПО ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

профессиональной подготовки по профессии
«Повар»
 очная форма обучения

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Повар» Условное обозначение: ООППО ПП «Повар»	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение № _____</i>	Лист 45 из 66 <hr/> Контрольный экз.

1. ПАСПОРТ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»

1.1. Рабочая программа учебной дисциплины «Товароведение пищевых продуктов» является частью основной программы профессионального обучения - профессиональной подготовки по профессии «Повар».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы профессиональной подготовки: дисциплина входит в обще профессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

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

- определять качество основных групп товаров;
- давать краткую товароведную характеристику основных групп товаров;

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

- методы оценки качества пищевых продуктов;
- товароведческую характеристику основных групп товаров.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Общая учебная нагрузка (всего)	6
Нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)	6

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Повар» Условное обозначение: ООПО ПП «Повар»	Редакция № 1 Изменение № _____	Лист 46 из 66 Контрольный экз.

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся,		Объем часов	Осваиваемые элементы компетенции
1	2		3	4
			6	
Введение Тема 1. Товароведная характеристика овощей, рыб.	1	Пищевая ценность овощей. Определение качества. Классификация рыб. Состав и пищевая ценность. Определение качества	2	<i>ОК 1-7,9,10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
	2	Пищевая ценность круп, бобовых, макаронных изделий. Упаковка хранения	2	
Тема 2. Товароведная характеристика круп, бобовых, макаронных изделий, мяса.	3	Классификация мяса по видам. Определение качества. Пищевая ценность мяса, субпродуктов, птицы.		2
	4	Пищевая ценность молочных, вкусовых товаров. Муки, кондитерских товаров.		
Тема 3. Товароведная характеристика молока и молочных продуктов.	5	Понятие о сертификате, ГОСТ, ОСТ. Зачёт.	2	<i>ОК 1-7,9,10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Повар»**
Условное обозначение: ООПО ПП «Повар»

Редакция № 1
Изменение
№ _____

Лист 47 из 66

Контрольный экз.

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; - виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; - современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; - виды складских помещений и требования к ним; - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования.
<ul style="list-style-type: none"> - проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; - оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); - оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; - осуществлять контроль хранения и расхода продуктов 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Повар»**
Условное обозначение: ООПО ПП «Повар»

*Редакция № 1
Изменение
№ _____*

Лист 48 из 66

**Контрольный
экз.**

ответов,
-тестирования.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Повар» Условное обозначение: ООПО ПП «Повар»	Редакция № 1 Изменение № _____	Лист 49 из 66 Контрольный экз.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
 Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета.

Кабинет:

технологии кулинарного производства;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плоскостные, дидактические натуральные образцы, муляжи);
- комплект учебно-планирующей документации.

Технические средства обучения:

- проектор;
- экран;
- видеомagnитофон;
- комплект видеоматериала;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением, имеющим выход в сеть Интернет;
- принтер

4.1. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. «Кулинария» учебник для начального профессионального образования, М. Издательский центр «академия» 2010 г.
2. Козлова С.Н. Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд учебное пособие для начального профессионального образования М. «Академия» 2006 г.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания (8-е изд., перераб. и доп.), учебник – М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2009 г.
4. Матюхина З. П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов, Издательство Академия, Москва 2012г

Дополнительные источники:

1. Золин В. П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», учебник для начального профессионального образования; М., Издательский центр «Академия» 2002 г.
2. Барановский В. А. «Повар», учебное пособие для колледжей и средних профессионально-технических училищ; Ростов на Дону; «Феникс» 2001 г.
3. Простакова Т. М., «Технология приготовления пищи». Серия «Учебный курс», Ростов на Дону: «Феникс», 1999 г.



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Повар»**
Условное обозначение: ООПО ПП «Повар»

Редакция № 1
Изменение
№ _____

Лист 50 из 66

Контрольный экз.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Повар» Условное обозначение: ООПО ПП «Повар»	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№ _____</i>	Лист 51 из 66 <hr/> Контрольный экз.

Приложение Е

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.06 «ДЕЛОВАЯ КУЛЬТУРА»
ПО ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

профессиональной подготовки по профессии
«Повар»

очная форма обучения

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Повар» Условное обозначение: ООПО ПП «Повар»	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение № _____</i>	Лист 52 из 66 <hr/> Контрольный экз.

1. ПАСПОРТ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ДЕЛОВАЯ КУЛЬТУРА»

1.1. Рабочая программа учебной дисциплины «Деловая культура» является частью основной программы профессионального обучения - профессиональной подготовки по профессии «Повар».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы профессиональной подготовки: дисциплина входит в обще профессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

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

- осуществлять профессиональное общение с соблюдением норм и правил культуры делового этикета;
- применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;
- пользоваться приемами саморегуляции проведения межличностного общения;
- передавать информацию устно и письменно с соблюдением требований культуры речи;
- принимать решения и аргументировано отстаивать свою точку зрения в корректной форме;
- поддерживать деловую репутацию;
- соблюдать и создавать имидж делового человека;
- организовывать деловое общение подчинённых.

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

- правила делового общения;
- формы обращения, изложения просьб, выражение признательности, способы аргументации в производственных ситуациях;
- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов;
- составляющие внешнего облика делового человека;
- правила организации рабочего пространства для индивидуальной работы и профессионального общения.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы 8 часов, в том числе:

- нагрузка во взаимодействии с преподавателем 8 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Общая учебная нагрузка (всего)	8
Нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)	8

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Повар» Условное обозначение: ООПО ПП «Повар»	Редакция № 1 Изменение № _____	Лист 53 из 66 Контрольный экз.

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся,	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенции
1	2	3	4
		8	
Введение Тема 1. Общее понятие о личности	1	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	2		
Тема 2. Содержание и сущность делового общения.	3	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 3. Культура делового общения в профессиональной деятельности	4	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	5		
	6	2	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Зачёт.		



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Повар»**
Условное обозначение: ООПО ПП «Повар»

Редакция № 1
Изменение
№ _____

Лист 54 из 66

Контрольный
экз.

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- осуществлять профессиональное общение с соблюдением норм и правил культуры делового этикета;- применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;- пользоваться приемами саморегуляции проведения межличностного общения;- передавать информацию устно и письменно с соблюдением требований культуры речи;- принимать решения и аргументировано отстаивать свою точку зрения в корректной форме;- поддерживать деловую репутацию;- соблюдать и создавать имидж делового человека;- организовывать деловое общение подчинённых.	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none">- письменного/устного опроса- тестирования; <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none">- письменных/ устных ответов,- тестирования.
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none">- правила делового общения;- формы обращения, изложения просьб, выражение признательности, способы аргументации в производственных ситуациях;- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов;- составляющие внешнего облика делового человека;- правила организации рабочего пространства для индивидуальной работы и профессионального общения.	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none">- письменного/устного опроса- тестирования; <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none">- письменных/ устных ответов,- тестирования.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Повар» Условное обозначение: ООПО ПП «Повар»	Редакция № 1 Изменение № _____	Лист 55 из 66 Контрольный экз.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
 Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета.

Кабинеты:

технологии кулинарного производства

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плоскостные, дидактические натуральные образцы, муляжи);
- комплект учебно-планирующей документации.

Технические средства обучения:

- проектор;
- экран;
- видеомagnитофон;
- комплект видеоматериала;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением, имеющим выход в сеть Интернет;
- принтер

4.1. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Основные источники:

1. Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения. - М: Академия, 2014. (согласовано к использованию на заседании ПЦК).

Дополнительные источники:

1. Ильин Е.П.: Психология общения и межличностных отношений. - СПб.: Питер, 2010.
2. Чумаков А.Н.: Культура речи и деловое общение. - Старый Оскол: , 2011.
3. Кибанов А.Я.: Этика деловых отношений. - М.: ИНФРА-М, 2010.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Повар» Условное обозначение: ООПО ПП «Повар»	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№ _____</i>	Лист 56 из 66 <hr/> Контрольный экз.

Приложение Ж

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
 ПМ. 01 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ КУЛИНАРНЫХ
 ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»**

**ПО ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ -
 профессиональной подготовки по профессии
 «Повар»**

очная форма обучения



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Повар»**
Условное обозначение: ООПО ПП «Повар»

Редакция № 1
Изменение
№ _____

Лист 57 из 66

Контрольный экз.

2020

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Повар» Условное обозначение: ООППО ПП «Повар»	Редакция № 1 Изменение № _____	Лист 58 из 66 Контрольный экз.

1. ПАСПОРТ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Кулинария»

1.1. Рабочая программа учебной дисциплины «Кулинария» является частью основной программы профессионального обучения - профессиональной подготовки по профессии «Повар».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы профессиональной подготовки: дисциплина входит в обще профессиональный цикл.

1.3. Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающихся видом деятельности: приготовление и подготовка к реализации кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе профессиональных компетенций: и общих компетенций:

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Повар» Условное обозначение: ООПО ПП «Повар»	Редакция № 1 Изменение № _____	Лист 59 из 66 Контрольный экз.

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии (специальности) должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<p>подготовки, уборки рабочего места;</p> <p>подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;</p> <p>приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>ведения расчетов с потребителями</p>
уметь	<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, фелитировании, править кухонные ножи;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;</p> <p>проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять</p>



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Повар»**
Условное обозначение: ООПО ПП «Повар»

Редакция № 1
Изменение
№ _____

Лист 60 из 66

Контрольный
экз.

	упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов
знания	<p>требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;</p> <p>требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</p> <p>ассортимента, рецептов, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</p> <p>способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</p>

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем программы, час.	
			Обучение по МДК, час.	
			всего, часов	в том числе
лабораторных и практических занятий, часов				
1	2	3	4	5
ПК 1.1.-1.4. ОК01-07, 09	МДК.01.01 Кулинария	92	92	
ПК 1.1-1.4	Учебная практика	162		162
	Всего:	254	92	162



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Повар»**
Условное обозначение: ООПО ПП «Повар»

Редакция № 1
Изменение
№ _____

Лист 61 из 66

Контрольный экз.

3.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся,	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенции
1	2	3	
Наименование компонента программы: Кулинария		92	
Тема № 1 Механическая кулинарная обработка овощей и грибов.	<p align="center">Содержание</p> <p>1. Введение, задачи и содержание курса. Значение производственной и технологической дисциплины. Значение овощей в питании. Классификация овощей. Первичная обработка.</p> <p>2. Виды нарезки и обработки клубнеплодов. Виды простой и сложной нарезки клубнеплодов. Кулинарное назначение нарезки клубнеплодов. Требование к качеству полуфабрикатов.</p>	6	<i>ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8</i>
Тема № 2 Тепловая кулинарная обработка овощей. Блюда и гарниры из овощей.	<p>1. Понятие о способах тепловой обработки. Процессы, происходящие в овощах при варке. Ознакомление с организацией рабочего места повара соусного отделения с оборудованием, инвентарем, посудой.</p> <p>2. Приготовление и подача блюд из отварных и припущенных овощей.</p> <p>3. Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей. Особенности подачи блюд из тушеных овощей.</p>	6	<i>ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8</i>
Тема № 3 Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.	<p>1. Приготовление блюд из каш. Варка бобовых и кукурузы. Блюда и гарниры из них.</p> <p>2. Приготовление блюд и гарниров из круп.</p> <p>3. Значение блюд и гарниров в питании. Варка макаронных изделий. Приготовление блюд из макаронных изделий.</p>	4	<i>ОК 1-7,9,10 ПК 2.1-2.8</i>
Тема № 4 Супы.	<p>1. Подготовка сырья для приготовления бульонов и отваров. Правила варки бульонов. Приготовление бульонов: костного, мясокостного, мясного, рыбного, из птицы. Приготовление отваров: овощного, грибного, крупяного.</p> <p>2. Правила варки заправочных супов. Приготовление и подача щей. Приготовление и подача борщей. Приготовление и подача рассольников. Приготовление и подача супов: картофельного, овощного, с крупой, макаронными изделиями бобовыми, супа крестьянского.</p>	8	<i>ОК 1-7,9,10 ПК 2.1-2.8</i>



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Повар»**
Условное обозначение: ООПО ПП «Повар»

Редакция № 1
Изменение
№ _____

Лист 62 из 66

Контрольный
экз.

	3	Приготовление сладких супов. Приготовление холодных супов. Приготовление и отпуск молочных супов. Условия и сроки хранения.		
Тема № 5 Соусы.	1	Значение соусов в питании, классификация. Приготовление полуфабрикатов. Приготовление белого и производных. Приготовление красного и производных. Кулинарное использование соусов.	4	ОК 1-7,9,10 ПК 2.1-2.8
	2	Приготовление холодных соусов. Приготовление сладких соусов. Масляные смеси. Салатные заправки.		
Тема № 6 Механическая кулинарная обработка рыбы.	1	Классификация, пищевая ценность рыбы. Способы размораживания рыбы. Способы вымачивания солёной рыбы. Способы разделки чешуйчатой рыбы. Способы разделки без чешуйчатой рыбы.	8	ОК 1-7,9,10 ПК 2.1-2.8
	2	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания. Подготовка панировки. Приготовление полуфабрикатов для жарки рыбы основным способом и во фритюре. Приготовление рыбной котлетной массы. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.		
	3	Замораживание и хранение полуфабрикатов. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		
Тема № 7 Рыбные горячие блюда.	1	Приготовление и подача отварных блюд из рыбы. Приготовление и подача припущенных блюд из рыбы. Приготовление и подача жареных блюд из рыбы.	8	ОК 1-7,9,10 ПК 2.1-2.8
	2	Приготовление и подача блюд из рыбной котлетной массы. Приготовление блюд из запечённой рыбы. Требования к качеству рыбных блюд и сроки хранения.		
Тема № 8 Механическая кулинарная обработка мяса.	1	Значение мяса в питании. Первичная обработка. Разделка туш говядины. Кулинарное назначение частей говядины.	16	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	2	Первичная обработка. Разделка туш свинины и баранины. Кулинарное использование частей свинины и баранины.		
	3	Подготовка частей говядины для приготовления полуфабрикатов. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины. Приготовление натурально-порционных полуфабрикатов из говядины.		
	4	Подготовка частей свинины и баранины для приготовления полуфабрикатов. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из свинины и баранины. Приготовление натурально-порционных полуфабрикатов из свинины и баранины.		
	5	Приготовление натурально-рубленной массы. Приготовление полуфабрикатов из натурально-рубленной массы. Набор сырья для котлетной массы. Приготовление котлетной массы. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы.		
	6	Первичная обработка домашней птицы. Первичная обработка субпродуктов. Полуфабрикаты домашней птицы. Полуфабрикаты из субпродуктов		



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Повар»**
Условное обозначение: **ООПО ПП «Повар»**

Редакция № 1
Изменение
№ _____

Лист 63 из 66

Контрольный экз.

Тема № 9 Мясные горячие блюда.	1	Приготовление и подача отварных мясных блюд крупным куском из говядины, свинины и баранины. Приготовление и подача жареных мясных блюд крупным куском из говядины, свинины и баранины. Приготовление и подача жаренных натурально мелкокусковых блюд из говядины.	12	<i>ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8</i>
	2	Приготовление и подача жаренных мелкокусковых блюд из свинины и баранины. Приготовление и подача жаренных натурально порционных блюд из свинины и баранины. Подбор гарнира и соусов. Требования к качеству.		<i>ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8</i>
	3	Приготовление блюд из котлетной массы. Приготовление блюд из натурально рубленной массы. Подбор гарнира и соусов. Требования к качеству.		<i>ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8</i>
	4	Правила тушения. Приготовление тушеных блюд крупным куском. Приготовление тушеных блюд натурально-порционным куском. Приготовление тушеных блюд мелким куском. Подбор гарнира. Требования к качеству.		<i>ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8</i>
	5	Правила запекания. Запеченные блюда из говядины. Запеченные блюда из свинины и баранины.		<i>ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8</i>
		Подбор гарнира и соусов. Требования к качеству.		
Тема № 10 Блюда из яиц и творога	1	Значение блюд из яиц в питании, пищевая ценность. Взаимозаменяемость яичных продуктов. Варка яиц. Жареные и запеченные блюда из яиц. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	4	<i>ОК 1-7,9,10 ПК 2.1-2.8</i>
	2	Значение в питании блюд из творога. Классификация блюд и приготовление и подача: холодных, отварных, жаренных, запеченных блюд из творога.		



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Повар»**
Условное обозначение: **ООПО ПП «Повар»**

Редакция № 1
Изменение
№ _____

Лист 64 из 66

Контрольный экз.

Тема № 11 Холодные блюда и закуски.	1	Значение холодных блюд и закусок в питании. Классификация бутербродов. Организация рабочего места повара холодного цеха. Подбор оборудования, инвентаря, посуды. Правила личной гигиены повара. Подготовка продуктов для приготовления бутербродов. Приготовление и подача бутербродов. Качественная оценка бутербродов.	6	<i>ОК 1-7,9,10 ПК 3.1-3.6</i>	
	2	Классификация салатов. Подбор оборудования, инвентаря, посуды. Правила личной гигиены повара. Подготовка продуктов для приготовления салатов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении салатов. Приготовление и подача из свежих, вареных овощей. Классификация винегретов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении винегретов.			<i>ОК 1-7,9,10 ПК 3.1-3.6</i>
	3	Организация рабочего места повара холодного для приготовления блюд из рыбы. Подбор оборудования, инвентаря, посуды. Приготовление и подача блюд из рыбы. Приготовление и подача блюд из сельди. Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству. Организация рабочего места повара холодного для приготовления блюд из мяса и мясопродуктов. Подбор оборудования, инвентаря, посуды. Приготовление и подача блюд из мяса. Приготовление и подача блюд из субпродуктов.			<i>ОК 1-7,9,10 ПК 3.1-3.6</i>
Тема № 12 Сладкие блюда и горячие напитки.	1	Значение сладких блюд в питании. Организация рабочего места повара горячего цеха. Подбор оборудования, инвентаря, посуды. Ассортимент сладких горячих блюд. Приготовление и отпуск сладких горячих блюд. Подбор соусов. Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству.	4	<i>ОК 1-7,9,10 ПК 4.1-4.5</i>	
	2	Значение напитков в питании. Ассортимент горячих сладких напитков. Правила заваривания чая. Правила варки напитков. Подбор оборудования, инвентаря, посуды. Приготовление и подача горячих сладких напитков. Требования к качеству.			<i>ОК 1-7,9,10 ПК 4.1-4.5</i>
Тема № 13 Виды теста. Характеристика изделий из него.	1	Классификация, пищевая ценность, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, подготовка их к производству.	6	<i>ОК 1-7,9,10 ПК 5.1-5.5</i>	
	2	Технология приготовления дрожжевого теста безопасным способом, процессы, происходящие в тесте при замесе, брожении и обминке теста. Технология приготовления дрожжевого теста опарным способом, процессы происходящие при замесе опар и заквасок.			
	3	Ассортимент и технология приготовления хлебобулочных изделий. Способы формовки, виды отделки поверхности.		<i>ОК 1-7,9,10 ПК 5.1-5.5</i>	
	4	Технология приготовления бездрожжевого теста, ассортимент изделий из него.			
Учебная практика ПМ 01			162	<i>ОК 1-7,9,10</i>	



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Повар»**
Условное обозначение: ООПО ПП «Повар»

Редакция № 1
Изменение
№ _____

Лист 65 из 66

Контрольный
экз.

Виды работ:

Тема №1 «Первичная обработка овощей и грибов»

Первичная обработка клубнеплодов, корнеплодов, капустных и луковых овощей. Простая и сложная нарезка, кулинарное использование.

Первичная обработка плодовых, салатных, шпинатных и десертных овощей. Нарезка овощей.

Требования к качеству овощей, сроки хранения и реализации. Работа со сборником рецептур. Итоговое занятие.

Тема №2 «Первичная обработка рыбы»

Первичная обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы; способы разделки рыбы.

Приготовление рыбных полуфабрикатов.

Приготовление рыбной котлетной массы и п/ф из неё.

Обработка рыбы для фарширования.

Итоговое занятие.

Тема №3 «Первичная обработка мяса, мясных продуктов, субпродуктов, домашней птицы»

Первичная обработка мяса. Разруб, обвалка туши говядины. Деление мяса по сортам, кулинарное использование.

Разруб и обвалка свинной и бараньей туши. Деление по сортам, кулинарное использование.

Приготовление крупнокусковых, мелкокусковых, порционных п/ф из говядины, кулинарное использование.

Приготовление крупнокусковых, мелкокусковых и порционных п/ф из баранины, свинины, кулинарное использование.

Приготовление мясной котлетной массы и п/ф из нее.

Приготовление натурально-рубленной массы и п/ф из нее.

Обработка субпродуктов и костей. Выход, сроки хранения и реализации.

Первичная обработка домашней птицы. Приготовление натуральных п/ф из птицы.

Приготовление котлетной массы из птицы и п/ф из нее.

Итоговое занятие.

Тема №4 «Приготовление бульонов и заправочных супов»

Приготовление бульонов: костного, мясо- костного, рыбного. Подготовка мяса для первых блюд.

Приготовление щей. Выход, температура подачи. Сроки хранения.

Приготовление борщей. Выход, температура подачи. Сроки хранения

Приготовление рассольников. Выход, температура подачи. Сроки хранения.

Приготовление супов картофельных с крупами, бобовыми, макаронными изделиями. Выход, температура подачи. Сроки

ПК 1.1-1.5

ПК 2.1-2.8

ПК 3.1-3.6

ПК 4.1-4.5

ПК 5.1-5.5



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Повар»**
Условное обозначение: ООПО ПП «Повар»

Редакция № 1
Изменение
№ _____

Лист 66 из 66

Контрольный
экз.

хранения.

Приготовление молочных, сладких супов. Выход, температура подачи. Сроки хранения.

Приготовление холодных супов. Выход, температура подачи. Сроки хранения

Итоговое занятие.

Тема №5 «Приготовление соусов»

Приготовление соуса красного основного и его производных. Нормы отпуска, температура подачи, сроки реализации.

Приготовление соуса белого основного и его производных. Приготовление соуса молочного, сметанного. . Нормы отпуска, температура подачи, сроки реализации.

Приготовление соусов без муки: холодные соусы, сладкие соусы, салатные заправки, масляные смеси. . Нормы отпуска, температура подачи, сроки реализации.

Итоговое занятие.

Тема №6 «Приготовление блюд и гарниров из круп и макаронных изделий»

Подготовка круп к варке, варка каш, приготовление блюд из каш.

Подготовка бобовых к варке, варка бобовых, приготовление блюд из бобовых. Выход, температура подачи, сроки реализации.

Способы варки макаронных изделий. Приготовление блюд из макаронных изделий. Выход, температура подачи, сроки реализации.

Итоговое занятие.

Тема №7 «Приготовление блюд и гарниров из овощей»

Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей, припущенных. Выход, температура подачи, сроки реализации.

Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей. Выход, температура подачи, сроки реализации.

Приготовление блюд и гарниров из картофельной массы, из морковной массы, шницель из капусты. Выход, температура подачи, сроки реализации.

Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей. Выход, температура подачи, сроки реализации.

Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей. Выход, температура подачи, сроки реализации.

Приготовление блюд и гарниров из фаршированных овощей. Выход, температура подачи, сроки реализации.

Итоговое занятие.

Тема №8 «Приготовление рыбных горячих блюд»

Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы. Выход, температура подачи, сроки реализации.



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Повар»**
Условное обозначение: ООПО ПП «Повар»

Редакция № 1
Изменение
№ _____

Лист 67 из 66

Контрольный
экз.

Приготовление блюд из жареной рыбы основным способом, по- ленинградски. Выход, температура подачи, сроки реализации.

Приготовление блюд из жаренной рыбы во фритюре: рыба жареная в тесте кляр, рыба фри, зразы донские. Выход, температура подачи, сроки реализации.

Приготовление блюд из запеченной рыбы. Выход, температура подачи, сроки реализации.

Приготовление блюд из рыбной котлетной массы.

Итоговое занятие.

Тема №9 «Приготовление горячих блюд из мяса, субпродуктов, домашней птицы»

Приготовление блюд из отварного мяса. Выход, температура подачи, сроки реализации

Приготовление блюд из жареного мяса крупным куском. Выход, температура подачи, сроки реализации

Приготовление блюд из жареного мяса натурально-порционным куском. Выход, температура подачи, сроки реализации

Приготовление блюд из жареного мяса мелким куском. Выход, температура подачи, сроки реализации

Приготовление блюд из жареного мяса панированными кусками. Выход, температура подачи, сроки реализации

Приготовление блюд из тушеного мяса крупным куском. Выход, температура подачи, сроки реализации

Приготовление блюд из тушеного мяса мелким куском. Выход, температура подачи, сроки реализации

Приготовление блюд из запеченного мяса . Выход, температура подачи, сроки реализации

Приготовление блюд из натурально-рубленой массы. Выход, температура подачи, сроки реализации

Приготовление блюд из мясной котлетной массы. Выход, температура подачи, сроки реализации

Приготовление блюд из субпродуктов. Выход, температура подачи, сроки реализации

Приготовление блюд из домашней птицы. Выход, температура подачи, сроки реализации

Итоговое занятие.

Тема №10 «Приготовление блюд из яиц и творога»

Варка яиц, приготовление омлетов натуральных, смешанных, фаршированных. Выход, температура подачи, сроки реализации.

Приготовление яичницы- глазуни, с ветчиной, зеленым луком, яичной каши, драчены.

Приготовление блюд из творога. Выход, температура подачи, сроки реализации.

Приготовление сырников, запеканки, пудинга. . Выход, температура подачи, сроки реализации.

Итоговое занятие.

Тема №11 «Приготовление холодных блюд и закусок»



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Повар»**
Условное обозначение: ООПО ПП «Повар»

Редакция № 1
Изменение
№ _____

Лист 68 из 66

Контрольный
экз.

Приготовление бутербродов. Выход, температура подачи, сроки реализации.
Приготовление салатов из сырых овощей. Выход, температура подачи, сроки реализации.
Приготовление салатов из сырых овощей. Винегреты. Выход, температура подачи, сроки реализации.
Приготовление блюд и закусок из овощей, яиц. Выход, температура подачи, сроки реализации.
Приготовление холодных блюд и закусок из сельди. Выход, температура подачи, сроки реализации.
Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы. Выход, температура подачи, сроки реализации.
Приготовление холодных блюд и закусок из мяса. Выход, температура подачи, сроки реализации.
Приготовление холодных блюд и закусок из субпродуктов. Выход, температура подачи, сроки реализации.
Итоговое занятие.
Тема №12 «Приготовление сладких блюд и напитков»
Приготовление компотов, киселей. Выход, температура подачи, сроки реализации.
Приготовление желе из плодов и свежих ягод, молока. Выход, температура подачи, сроки реализации.
Приготовление мусса яблочного (на манной крупе), мусса клюквенного, самбука абрикосового.
Приготовление горячих сладких блюд: пудинг рисовый, яблоки в тесте жареные, яблоки печеные, гренки со свежими фруктами.
Приготовление горячих напитков: чай, кофе, какао.
Итоговое занятие.
Тема №13 «Приготовление мучных изделий»
Приготовление фаршей для пирогов, пирожков, кулебяк, блинчиков.
Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделий из него.
Приготовление дрожжевого теста безопарным способом и изделия из него.
Приготовления бездрожжевого теста и изделия из него.
Итоговое занятие.
Квалификационный экзамен.



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Повар»**
Условное обозначение: ООПО ПП «Повар»

Редакция № 1
Изменение
№ _____

Лист 69 из 66

Контрольный
экз.

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.	-правильно давать органолептическую оценку овощам и грибам; -эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; - правильно применять различные методы обработки овощей и грибов; - эстетично нарезать овощи и грибы и оформлять блюда из них	Наблюдение на лабораторной работе Зачет по лабораторной работе Зачет по лабораторной работе Зачет по лабораторной работе
Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	-правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд; в соответствии с правилами техники безопасности; -оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд; - эстетично оформлять блюда.	Наблюдение на лабораторной работе Зачет по лабораторной работе Зачет по лабораторной работе
Готовить основные супы и соусы	- правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; -оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять блюда.	Наблюдение на лабораторной работе Зачет по лабораторной работе Зачет по лабораторной работе Зачет по лабораторной работе
Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из	- правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам из рыбы; - правильно обрабатывать сырье; - правильно готовить полуфабрикаты в соответствии со сборником рецептур; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для	Практическая работа Зачет по лабораторной работе Зачет по лабораторной работе



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Повар»**
Условное обозначение: ООППО ПП «Повар»

Редакция № 1
Изменение
№ _____

Лист 70 из 66

Контрольный экз.

рыбы.	<p>обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять блюда. 	работе
Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.	<ul style="list-style-type: none"> - правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - правильно обрабатывать сырье; - правильно готовить полуфабрикаты в соответствии со сборником рецептур; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; - оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять блюда 	<p>Наблюдение на лабораторной работе Зачет по лабораторной работе Зачет по лабораторной работе Зачет по лабораторной работе</p>
Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.	<ul style="list-style-type: none"> - правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; - оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять блюда 	<p>Наблюдение на лабораторной работе Зачет по лабораторной работе Зачет по лабораторной работе</p>
Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки	<ul style="list-style-type: none"> - правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; - оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять блюда 	<p>Наблюдение на лабораторной работе Зачет по лабораторной работе Зачет по лабораторной работе</p>
Готовить и оформлять хлебобулочные, мучные кондитерские изделия.	<ul style="list-style-type: none"> - правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; - оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять блюда 	<p>Наблюдение на лабораторной работе Зачет по лабораторной работе Зачет по лабораторной работе</p>
Квалификационный экзамен		



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: основная образовательная программа
профессионального обучения – профессиональной подготовки
по профессии «Повар»
Условное обозначение: ООПО ПП «Повар»

Редакция № 1
Изменение
№ _____

Лист 71 из 66

Контрольный
экз.

Приложение 3

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Компоненты программы	Аудиторные занятия (неделя)															Практика	Итоговая аттестация	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15			
Общепрофессиональный цикл:																		
Организация производства					6									10				
Оборудование предприятий общественного питания	4	2																
Деловая культура									8									
Основы калькуляции и учёта							10											
Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	4		2															
Товароведение пищевых продуктов											6							
Профессиональный цикл:																		
Кулинария	10		12		12		8		10		12		20	8				
Учебная практика	4	22	6	22	4	22	4	22	4	22	4	22	4				162	
Консультации														6				
Квалификационный экзамен																6		6
ИТОГО	22	24	20	22	24	24	6											

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Повар» Условное обозначение: ООПО ПП «Повар»	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№ _____</i>	Лист 72 из 66 Контрольный экз.

Приложение И

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Повар» Условное обозначение: ООПО ПП «Повар»	Редакция № 1 Изменение № _____	Лист 73 из 66 Контрольный экз.

Результатом освоения программы является готовность слушателей к выполнению вида профессиональной деятельности: **Приготовление и подготовка к реализации кулинарных изделий разнообразного ассортимента** и составляющих его профессиональных компетенций, а также общих компетенций, формирующихся в процессе освоения ОПОП в целом.

Формой аттестации является экзамен (квалификационный). Экзамен (квалификационный) проводится в виде выполнения слушателями практического задания по виду профессиональной деятельности и теоретическому обоснованию этапов выполнения задания.

Показателями освоения компетенций (объектами оценки) являются продукт деятельности и процесс деятельности одновременно.

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является положительное освоение слушателями всех элементов программы профессионального цикла: теоретической части (промежуточная аттестация), учебной практики (промежуточная аттестация).

Основной целью оценки теоретического курса является оценка умений и знаний.

Оценка теоретического курса осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля:

- устный опрос, тестирование, оценка выполнения практических работ, оценка выполнения самостоятельной работы, промежуточная аттестация в форме экзамена по билетам.

Предметом оценки освоения курса являются умения и знания, профессиональные и общие компетенции.

Перечень заданий для оценки освоения программы - квалификационный экзамен (теоретическая часть)

Билет №1

1. Ассортимент бульонов. Правила варки. Технологическая последовательность приготовления костного бульона.
2. Ассортимент жареных блюд из овощей. Технология приготовления зраз картофельных.
3. Технология приготовления бисквита основного. Ассортимент изделий.
4. Практическое задание.

Билет №2

1. Ассортимент заправочных супов. Правила варки. Технология приготовления борща флотского.
2. Ассортимент тушёных блюд из мелким куском мяса. Технологическая схема приготовления гуляша.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Повар» Условное обозначение: ООПО ПП «Повар»	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение № _____</i>	Лист 74 из 66 Контрольный экз.

3. Характеристика дрожжевого теста, сырьё, способы замеса, определение готовности.
4. Практическое задание.

Билет №3

1. Ассортимент сладких и холодных супов. Схема приготовления окрошки мясной. Правила подачи.
2. Ассортимент запечённых блюд из рыбы. Схема приготовления рыбы запечённой по – русски.
3. Технология приготовления оладий, блинов.
4. Практическое занятие.

Билет №4

1. Значение соусов в питании. Классификация. Схема приготовления соуса лукового.
2. Ассортимент блюд из натурально-рубленной массы. Приготовление и подача люля-кебаба.
3. Технология приготовления заварного теста. Ассортимент изделий.
4. Практическое задание.

Билет №5

1. Технологическая последовательность разделки свинины. Кулинарное использование частей.
2. Ассортимент блюд из творога. Технологическая последовательность приготовления пудинга из творога.
3. Технология приготовления пресного теста. Ассортимент изделий из теста.
4. Практическое задание.

Билет №6

1. Способы разделки чешуйчатой рыбы. Схема разделки рыбы на чистое филе.
2. Ассортимент блюд из яиц. Схема приготовления драчены, яичной каши.
3. Технология приготовления песочного теста. Ассортимент изделий.
4. Практическое задание.

Билет №7

1. Значение холодных блюд и закусок в питании. Классификация. Схема приготовления рыбы заливной.
2. Ассортимент запечённых блюд из мяса. Технология приготовления голубцов мясных.
3. Ассортимент фаршей. Технология приготовления фарша из свежей капусты.
4. Практическое задание.

Билет №8

1. Технологическая последовательность приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины.
2. Ассортимент отварных и припущенных блюд из овощей. Технологическая последовательность приготовления моркови в молочном соусе.
3. Технология приготовления блинчиков.
4. Практическое задание.

Билет №9

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Повар» Условное обозначение: ООПО ПП «Повар»	Редакция № 1 Изменение № _____	Лист 75 из 66 Контрольный экз.

1. Технологическая последовательность приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса.
2. Ассортимент блюд из макаронных изделий и бобовых. Схема приготовления лапшевника с творогом.
3. Технология приготовления дрожжевого теста опарным способом.
4. Практическое задание.

Билет №10

1. Технологическая последовательность приготовления рыбной котлетной массы. Характеристика полуфабрикатов.
2. Ассортимент бутербродов. Подготовка продуктов. Технологическая последовательность приготовления канапе.
3. Технология приготовления горячих напитков.
4. Практическое задание.

Билет №11

1. Ассортимент холодных блюд и закусок из мяса и субпродуктов. Схема приготовления студня мясного.
2. Ассортимент рассольников. Отличительные особенности. Схема приготовления рассольника домашнего.
3. Технология приготовления холодных напитков.
4. Практическое задание.

Билет №12

1. Значение овощей в питании. Классификация. Составьте технологическую схему первичной обработки клубнеплодов.
2. Ассортимент блюд из филе птицы. Технология приготовления и правила подачи котлеты по-киевски.
3. Ассортимент железированных сладких блюд. Технология приготовления.
4. Практическое задание.

Билет №13

1. Виды нарезки корнеплодов, размеры. Кулинарное использование.
2. Ассортимент жареных натуральных блюд из говядины. Технология приготовления, способы подачи бифштекса натурального.
3. Технология приготовления дрожжевого теста безопасным способом
4. Практическое задание.

Билет №14

1. Ассортимент салатов из вареных овощей. Технология приготовления салата столичного.
2. Ассортимент солянок. Технология приготовления солянки сборной мясной.
3. Ассортимент горячих сладких блюд. Технология приготовления яблок жареных в тесте кляр.
4. Практическое задание.