

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЧУКОТСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА**

**« ЧУКОТСКИЙ СЕВЕРО-ВОСТОЧНЫЙ ТЕХНИКУМ ПОСЁЛКА ПРОВИДЕНИЯ »**

|  |  |
| --- | --- |
| «С О Г Л А С О В А Н О»  Председатель совета общины ТСО КМНЧ «Янракыннот»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.В. Апалю  « 07 » июля 2022 г. | «У Т В Е Р Ж Д А Ю»  И.о. директора ГАПОУ ЧАО «Чукотский северо-восточный техникум поселка Провидения»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.В. Кравченко  « 07 » июля 2022 г. |

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

**(ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ)**

по профессии **16675 «ПОВАР»**

квалификация:2 разряд

Форма обучения: Очная

Нормативный срок обучения: 10 месяцев

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотрена методическим советом  Протокол от №\_3\_ «07» \_07\_ 2022г. |  |

п. Провидения 2022 г.

Основная программа профессионального обучения разработана на основе профессионального стандарта «Повар» (утвержденного Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015г №610н, регистрационный номер 557).

Организация – разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чукотского автономного округа «Чукотский северо-восточный техникум посёлка Провидения».

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ | 4 |
| 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ | 5 |
| 3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН | 9 |
| 4. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ | 10 |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ | 15 |

## 

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

**1.1. Паспорт основной программы профессионального обучения**

Основная программа профессионального обучения (ОППО) по профессии 16675 «Повар» реализуется Государственным автономным профессиональным образовательным учреждением Чукотского автономного округа «Чукотский северо-восточный техникум посёлка Провидения» (далее «Техникум»).

ОППО представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную Техникумом с учетом требований регионального рынка труда на основе профессионального стандарта «Повар» (утвержденного Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015г №610н, регистрационный номер 557).

ОППО регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя учебный план, рабочие программы учебных дисциплин.

ОППО ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ учебных дисциплин.

ОППО реализуется в совместной образовательной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников Техникума.

## Нормативные документы для разработки ОППО

Нормативную основу разработки ОППО по профессии 16675 «Повар» составляют:

* + - * Государственная программа Российской Федерации «Развитие образования» на 2013-2020 гг, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 15 мая 2013 г №792-р;
      * Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации» (№273 от 29.12.2012 (ред. от 04.06.2014, с изм. от 04.06.2014) ст.79);
      * Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. №292 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»
      * Профессиональный стандарт «Повар» (утвержденный Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015г №610н, регистрационный номер 557);
      * Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса, (письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации 18 марта 2014 г. №06-281;
      * Устав Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Чукотского автономного округа «Чукотский северо-восточный техникум посёлка Провидения»;
      * Локальные акты техникума:

1. «Правила приема граждан»;
2. «Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации».

## 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

**2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников**

### Область профессиональной деятельности выпускников:

* + - приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара
    - выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места
    - выполнение заданий повара по приготовлению, продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

### Объекты профессиональной деятельности выпускников:

* + - 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.

### Виды деятельности выпускников.

Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания

* + - Приготовление блюд из овощей и грибов.
    - Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
    - Приготовление супов и соусов.
    - Приготовление блюд из рыбы.
    - Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
    - Приготовление холодных блюд и закусок.
    - Приготовление сладких блюд и напитков.
    - Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

**2.2. Требования к результатам освоения основной программы профессионального обучения**

В результате освоения основной программы профессионального обучения обучающиеся должны овладеть общими и профессиональными компетенциями.

## Общие компетенции

1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
3. Понимать рабочую ситуацию, нести ответственность за результаты своей работы.
4. Осуществлять поиск информации, необходимой для выполнения заданий повара.
5. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
7. Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.

## Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

*Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Трудовые действия | Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями организации питания | | | | |
| Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара | | | | |
| Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара | | | | |
| Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения | | | | |
| Необходимые умения | Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий | | | | |
| Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания | | | | |
| Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий | | | | |
| Необходимые знания | Нормативные правовые организаций питания | акты | РФ, | регулирующие | деятельность |
| Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий | | | | |
| Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий | | | | |
| Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними | | | | |
| Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания | | | | |

*Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий*

|  |  |
| --- | --- |
| Трудовые действия | Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий |
| Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара |
| Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара |
| Приготовление бутербродов по заданию повара |
| Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара |
| Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара |
| Приготовление блюд из рыбы по заданию повара |
| Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы по заданию повара |
| Приготовление блюд из яиц и творога по заданию повара |
| Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара |
| Приготовление мучных блюд по заданию повара |
| Приготовление горячих напитков по заданию повара |
| Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара |
| Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара |
| Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара |
| Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара |
| Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара |
| Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара |
| Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара |
| Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара |
| Необходимые умения | Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара |
| Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий |
| Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции |
| Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий |
| Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда |
| Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его |
| Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос |
| Необходимые знания | Нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания |
| Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий |
| Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения |
| Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий |
| Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд с учетом соблюдения требований к качеству |
| Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий |
| Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания |

**2.3. Нормативные сроки освоения программы**

Нормативный срок освоения программы при очной форме получения образования:

– на базе основного общего образования с получением документа о квалификации (свидетельства о профессии рабочего, должности служащего) – 10 месяцев.

## 2.4. Требования к поступающим

Поступающие обязаны предоставить при поступлении следующие документы.

1. Паспорт
2. Документ об образовании государственного образца.
3. Медицинская карта.

## 2.5. Рекомендуемый перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК016-94):

1. помощник повара, 2 разряд.

2. повар, 2 разряд.

**3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

**процесса профессиональной подготовки по профессии 16675 «Повар»**

|  |
| --- |
| 2022 – 2023 учебный год |
| Разряд: 2 – 3 |
| с. Янракыннот |
| 10 обучающихся |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование циклов, разделов, дисциплин,**  **профессиональных модулей, МДК, практик** | **Максимальная учебная нагрузка** | **Самостоятельная учебная нагрузка** | **Обязательная аудиторная нагрузка** | | | **Семестр** | | **Фор-мы проме-жуточ-ной аттес-тации** |
| **Всего часов** | **Теоретическое обучение** | **Практическое обучение** | **I** | **II** |
| ***1*** | ***Общепрофессиональный курс*** | **426** | **142** | **284** | **233** | **51** | **284** |  |  |
| 01 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | 54 | 18 | 36 | 32 | 4 | 36 |  | ДЗ |
| 02 | Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров | 54 | 18 | 36 | 30 | 6 | 36 |  | ДЗ |
| 03 | Техническое оснащение и  организация рабочего мечта | 54 | 18 | 36 | 30 | 6 | 36 |  | ДЗ |
| 04 | Экономические и правовые основы производственной деятельности | 54 | 18 | 36 | 32 | 4 | 36 |  | ДЗ |
| 05 | Безопасность жизнедеятельности | 48 | 16 | 32 | 27 | 5 | 32 |  | ДЗ |
| 06 | Основы вычислительной техники | 54 | 18 | 36 | 22 | 14 | 36 |  | ДЗ |
| 07 | Основы деловой культуры | 54 | 18 | 36 | 30 | 6 | 36 |  | ДЗ |
| 08 | Основы предпринима-тельской деятельности | 54 | 18 | 36 | 30 | 6 | 36 |  | ДЗ |
| ***2*** | ***Специальный курс (выполнение работ по профессии «Повар»)*** | **1302** | **182** | **1120** | **218** | **902** | **328** | **792** |  |
| 09 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов | 63 | 21 | 42 | 28 | 14 | 42 |  | ДЗ |
| 10 | Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога, теста | 63 | 21 | 42 | 28 | 14 | 42 |  | Э |
| 11 | Технология приготовления супов и соусов | 63 | 21 | 42 | 28 | 14 | 42 |  | Э |
| 12 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы | 63 | 21 | 42 | 28 | 14 | 42 |  | ДЗ |
| 13 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы | 63 | 21 | 42 | 28 | 14 | 42 |  | ДЗ |
| 14 | Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок | 63 | 21 | 42 | 28 | 14 | 42 |  | ДЗ |
| 15 | Приготовление сладких блюд и напитков | 63 | 21 | 42 | 28 | 14 | 6 | 36 | ДЗ |
| 16 | Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | 51 | 17 | 34 | 22 | 12 | 34 |  | Э |
| 17 | Учебная практика «Повар» | 612 |  | 612 |  | 612 |  | 612 | 2 ДЗ |
| 18 | Производственная практика | 144 |  | 144 |  | 144 |  | 144 | ДЗ |
| 19 | Физическая культура | 54 | 18 | 36 |  | 36 | 36 |  | 2 ДЗ |
|  | | | | | | | | | |
| **20** | **Итоговая аттестация: квалификационный экзамен** | **36** |  | **36** |  |  |  | **1 нед.** | **Э** |
|  | **ВСЕГО** |  |  | **1440** |  |  |  |  |  |

**4. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ по УП** | **Название учебной дисциплины (модуля), практики** | **Темы, разделы** |
| ***1. Общепрофессиональный курс*** | | |
| 01 | **Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве** | **Основы микробиологии.** Основные группы микроорганизмов. Основные пищевые отравления и пищевые инфекции. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве.  **Санитария и гигиена в пищевом производстве.** Санитарно-технические требования к помещениям, оборудованию, одежде. Правила личной гигиены работников пищевых производств. Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции и дератизации. |
| 02 | **Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров** | **Основы физиологии питания.** Пищевые вещества и их значение. Процессы пищеварения, обмена веществ и энергии  в организме.  **Основы товароведения продовольственных товаров.** Общие сведения о продовольственных товарах. Овощи, плоды, грибы. Рыба и рыбные продукты. Мясо и мясопродукты. Молочные продукты. Яйца и яйцепродукты. Пищевые жиры. Зерномучные продукты. Вкусовые товары. |
| 03 | **Техническое оснащение и**  **организация рабочего места** | **Организация кулинарного и кондитерского производства на предприятиях индустрии питания.** Классификация и характеристика основных типов предприятий общественного питания. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства. Организация складского хозяйства предприятий общественного питания. Организация работы овощного цеха. Организация работы мясного, птицегольевого, рыбного цехов. Организация работы горячего цеха. Организация работы холодного цеха. Организация работы моечной кухонной посуды. Организация работы кулинарного цеха. Организация работы кондитерского, мучного цехов. Организация реализации готовой кулинарной продукции.  **Техническое оснащение предприятия.** Общие сведения о машинах и механизмах. Универсальные кухонные машины. Очистительное оборудование. Измельчительно-режущее оборудование. Месильно-перемешивающее оборудование. Оборудование для процессов вакуумирования. Дозировочно-формовочное оборудование. Общие сведения о тепловом оборудовании. Варочное оборудование. Жарочное оборудование. Пароконвектоматы. Варочно-жарочное оборудование. Водогрейное оборудование, кофеварки. Общие сведения о холодильном оборудовании. Охлаждаемые витрины, прилавки, столы. Холодильные шкафы, лари, холодильные и морозильные камеры, шкафы шоковой заморозки. |
| 04 | **Экономические и правовые основы производственной деятельности** | **Экономические основы производственной деятельности.** Предприятие общественного питания в условиях рынка. Показатели экономической эффективности предприятия общественного питания. Организация труда на предприятии общественного питания. Механизмы формирования заработной платы. Формы оплаты труда.  **Правовые основы производственной деятельности.** Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Правовое регулирование оплаты труда. |
| 05 | **Безопасность жизнедеятельности** | **Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени и организация защиты населения.** Чрезвычайные ситуации природного, техногенного и военного характера. Организационные основы по защите населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени. Организация защиты населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени. Обеспечение устойчивости функционирования объектов экономики.  **Основы военной службы.** Основы обороны государства. Военная служба – особый вид федеральной государственной службы. Основы военно-патриотического воспитания.  **Основы медицинских знаний и здорового образа жизни.** Здоровый образ жизни как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества. Правовые основы оказания первой доврачебной помощи |
| 06 | **Основы вычислительной техники** | **Основные сведения об электронно-вычислительной технике.** Принципы по­строения электронной цифровой вы­числительной машины.  **Основы работы ЭВМ.** Виды информации и способы представления её в ЭВМ. Логические основы ЭВМ.  **Типовые узлы вычислительной техники и основные устройства ЭВМ.** Типовые узлы вычислительной техники. Принципы построения устройств памяти. Процессоры ЭВМ.  **Микропроцессоры и микропроцессорные системы.** Основы функционирования микропроцессоров и микропроцессорных систем. Основы программирования микропроцессорных систем. Организация интерфейсов МПС |
| 07 | **Основы деловой культуры** | **Этика и культура поведения.** Этические принципы профессионального поведения. Основы деловой культуры в устной и письменной речи.  **Психологические аспекты делового общения.** Нормы и правила общения и поведения в деловой профессиональной обстановке. Основы психологии производственных отношений. Основы управления и конфликтологии. Психология социально – ролевого общения |
| 08 | **Основы предпринимательской деятельности** | **Предпринимательство и его место в современной экономике.** Общая характеристика предпринимательства. История развития учения о предпринимательстве. Типология предпринимательства. Предпринимательская среда.  **Правовые основы предпринимательской деятельности.**Нормативно-правовые акты, регламентирующие предпринимательскую деятельность. Порядок регистрации предпринимательской деятельности.  **Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности**. Общая характеристика организационно-правовых форм предпринимательской деятельности. Индивидуальное предпринимательство. Коллективные формы организации предпринимательской деятельности. Малое предпринимательство.  **Ресурсное обеспечение предпринимательской деятельности**. Основные средства и нематериальные активы. Кадровое обеспечение предпринимательской деятельности.  **Финансово-экономические показатели предпринимательской деятельности.** Расходы и себестоимость продукции. Определение результатов предпринимательской деятельности. Налогообложение предпринимательской деятельности.  **Взаимоотношения предпринимателей с партнерами и наемными работниками.** Трудовые отношения предпринимателей-работодателей с наемными работниками. Взаимоотношения предпринимателей с партнёрами и наемными работниками.  **Культура предпринимательской деятельности**. Сущность культуры предпринимательства. Предпринимательская тайна. Предпринимательская этика и этикет. Личностные качества предпринимателя.  **Предпринимательское проектирование и бизнес-план**. Особенности проектной деятельности. Инновационное предпринимательство. Технология проведения маркетингового исследования. Структура бизнес-плана. Технология разработки бизнес-плана |
| ***Специальный курс (выполнение работ по профессии «Повар»)*** | | |
| 09 | **Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов** | **Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей и приправ.** Первичная обработка овощей, плодов, пряностей и приправ. Нарезка и формовка овощей.  **Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.** Блюда и гарниры из овощей и грибов. Приготовление  и оформление блюд из овощей. Приготовление  и оформление блюд из грибов |
| 10 | **Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога, теста** | **Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий** Подготовка сырьядля приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий. Приготовление и оформление каш и гарниров из круп. Приготовление и оформление блюд и гарни  ров из бобовых и кукурузы. Приготовление гарниров из макаронных изделий.  **Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога** Подготовка сырья и вспомогательных компонентов для приготовления блюд из яиц и творога. Приготовление блюд из яиц. Приготовление блюд из творога.  **Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста с фаршем.** Приготовление блинов. оладий, изделий из блинчатого теста**.** Приготовление вареников, пельменей. |
| 11 | **Технология приготовления супов и соусов** | **Приготовление супов и соусов.** Общая характеристика супов и соусов. Технология приготовления бульонов и отваров. Технология приготовления простых супов. Технология приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Технология приготовления простых холодных и горячих соусов |
| 12 | **Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы** | **Первичная обработка рыбы с костным скелетом.** Механическая кулинарная обработка и разделка рыбы с костным скелетом.  **Приготовление и подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.** Приготовление полуфабрикатов из рыб для дальнейшего их использования.  **Приготовление и оформление  блюд из рыбы с костным скелетом.** Приготовление простых и основных блюд из рыбы. |
| 13 | **Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы** | **Приготовление  блюд из мяса и домашней птицы.** Общая характеристика полуфабрикатов  из мяса, мясных продуктов  и домашней птицы. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Технология приготовления вареных мясных блюд. Технология приготовления простых  жареных мясных блюд. Технология приготовления простых тушеных блюд из мяса. Технология приготовления простых  запеченных мясных блюд. Технология приготовления простых блюд из рубленого мяса. Технология приготовления простых блюд из котлетной массы. Технология приготовления простых блюд из субпродуктов. Технология приготовления простых блюд из домашней птицы. |
| 14 | **Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок** | **Приготовление бутербродов  и гастрономических продуктов  порциями.** Ассортимент и технология приготовления и оформления бутербродов, гастрономических продуктов порциями.  **Приготовление салатов.** Ассортимент и технология приготовления и оформления салатов.  **Приготовление и оформление простых холодных закусок.** Ассортимент и технология  приготовления простых холодных  закусок.  **Приготовление и оформление простых холодных блюд.** Ассортимент и технология  приготовления простых холодных блюд |
| 15 | **Приготовление сладких блюд и напитков** | **Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд.** Характеристика,  требования к качеству, условия и сроки хранения основного сырья, используемого при приготовлении сладких блюд. Организации работы повара при приготовлении и оформлении сладких блюд. Технология приготовления   и оформления сладких блюд.  **Приготовление простых горячих и холодных напитков.** Классификация, ассортимент, пищевая ценность горячих и холодных напитков. Характеристика сырья. Техническое оснащение и организация рабочего места повара при приготовлении  холодных и горячих напитков. Технология приготовления простых холодных и горячих напитков. |
| 16 | **Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** | **Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.** Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству  хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила проведения бракеража. Способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила из безопасного использования. |
| 17 | **Учебная практика «Поварское дело»** | Организация процесса подготовки овощей, плодов и грибов и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Организация процесса подготовки рыбы, нерыбных морепродуктов, ракообразных и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Организация процесса подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Организация процесса подготовки сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Организация процесса подготовки творога и теста и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |
| 18 | **Производственная практика** | *Подготовительный этап:* согласование с руководителем темы, участие в установочных конференциях и семинарах для получения задания и методических указаний на практику; составление календарного плана выполнения программы практики и согласование его с руководителем  *Основной этап:* организационный раздел; технологический раздел  *Заключительный этап:* защита отчета; проверка дневника по практике; отзыв руководителя от предприятия |
| 19 | **Физическая культура** | **Легкая атлетика.** Бег на короткие дистанции. Прыжок в длину с места. Бег на короткие дистанции. Прыжки в длину способом «согнув ноги». Бег на средние дистанции. Бег на длинные дистанции. Бег на короткие, средние и длинные дистанции.  **Баскетбол.** Техника выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча в кольцо с места. Техника выполнения ведения и передачи мяча в движении, ведение – 2 шага – бросок. Техника выполнения штрафного броска, ведение, ловля и передача мяча в колоне и кругу, правила баскетбола. Совершенствование техники владения баскетбольным мячом.  **Волейбол.** Техника перемещений, стоек, технике верхней и нижней передач двумя руками. Техника нижней подачи и приёма после неё. Техника прямого нападающего удара. Техника изученных приёмов. Совершенствование техники владения волейбольным мячом |

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций проводится в соответствии с Учебным планом и Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации.

В тех случаях, когда по теоретическим предметам не предусмотрен экзамен, преподаватель проводит для групп зачет (З) или дифференцированный зачет (ДЗ). Время на проведение зачета и дифференцированного зачета выделяется за счет общего количества часов, отводимых на изучение предмета по учебному плану.

Аттестация в устной форме по теоретическим предметам проводится по билетам, составленными преподавателями Техникума с учетом требований программ по этим предметам; содержание аттестационных билетов утверждается на заседании МС Техникума.

Аттестация обучающихся проводится в сроки, определенные рабочим учебным планом, и начинается с 9 часов по местному времени. На аттестацию в письменной и устной форме отводится 6 астрономических часов.

Итоговая аттестация (квалификационный экзамен) (Э) выпускников осуществляется аттестационной комиссией, состав которой формируется администрацией Техникума по каждой ОППО и утверждается приказом директора техникума.

Аттестационная комиссия формируется из представителей общественных организаций, педагогических работников и мастеров производственного обучения аттестуемой группы выпускников, а также специалистов, предприятий, объединений, организаций-заказчиков кадров рабочих и специалистов.

Аттестационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность аттестационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Содержание итоговой аттестации выпускников, обучающихся по основным программам профессионального обучения.

Итоговая аттестация выпускников Техникума состоит из защиты выпускной письменной экзаменационной работы, выполненной выпускником по теме, определенной Техникумом.

Конкретный перечень работ входящих в состав итоговой аттестации выпускников в рамках ОППО, порядок формы и сроки проведения, а также выполнение экзаменационных работ устанавливаются администрацией Техникума.

Выпускная письменная экзаменационная работа по профессии должна соответствовать требованиям к уровню профессиональной подготовки выпускника, предусмотренному квалификационной характеристикой.

Выпускная экзаменационная работа должна соответствовать требованиям и уровню профессиональной подготовки выпускника, предусмотренной квалификационной характеристикой и соответствовать основным видам профессиональной деятельности. Обязательное требование – соответствие тематики выпускной экзаменационной работы содержанию учебных дисциплин «Производственное обучение».

Экзаменационная работа должна содержать описание разработанного технологического процесса, краткое описание используемого оборудования, инструментов, приборов, приспособлений, а также параметров и режимов ведения процесса. При необходимости, кроме описательной части, может быть представлена и графическая часть.