

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ОРЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ОРЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ОРЛОВСКИЙ ТЕХНИКУМ АГРОТЕХНОЛОГИЙ И ТРАНСПОРТА»



УТВЕРЖДАЮ
Директор БПОУ ОО «Орловский
техникум агротехнологий и
транспорта»
И.М. Митрохин
« » 2018г.

ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
ПО ПРОФЕССИИ 16675 «ПОВАР»

Форма обучения - очная

Квалификация(и)

Повар

2018 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения.
 - 1.1. Нормативный срок освоения ОППО.
 - 1.2. Условия реализации ОППО.
 - 1.3. Квалификационная характеристика выпускника.
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ОППО.
 - 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности.
 - 2.2. Квалификационные характеристики профессиональной деятельности.
3. Учебный план.
 - 3.1. График учебного процесса.
 - 3.2. План учебного процесса.
 - 3.3. Пояснительная записка.
 - 3.4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских.
4. Оценка качества подготовки.
5. Аннотация рабочих программ.
6. Контроль и оценка результата освоения ОППО.
 - 6.1. Структура Фонда оценочных средств.
 - 6.2. Комплект документов Фонда оценочных средств.
7. Ресурсное обеспечение ОППО.
 - 7.1. Кадровое обеспечение.
 - 7.2. Материально-техническое обеспечение ОППО.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Нормативную правовую основу разработки адаптированной программы профессиональной подготовки по рабочей профессии 16675 «Повар» (далее – программа) составляют:

- Федеральный закон «Об образовании»;
- Федеральный закон от 21.07.2007 № 194-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в связи с установлением обязательности общего образования»;
- Федеральный закон Российской Федерации от 25 декабря 2008 г. N 287-ФЗ "О внесении изменений в Закон Российской Федерации "О занятости населения в Российской Федерации";

Нормативно-методические документы Минобрнауки России:

- Приказ Минобрнауки России от 21.10.1994 № 407 «О введении модели учебного плана для профессиональной подготовки персонала по рабочим профессиям»
- Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 № 513 «Перечень профессий и рабочих должностей, служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»
- Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 №292 «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»

1.1. Нормативный срок освоения ОППО

Нормативный срок освоения программы – 1 год 10 месяцев при очной форме обучения.

Сроки начала и окончания профессионального обучения определяются в соответствии с учебным планом ОППО.

1.2. Условия реализации программы

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов: теоретических основ

подготовки, приготовление первых, вторых и третьих блюд и холодных блюд и закусок;

Учебных мастерских: по кулинарии и по приготовлению хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета должны отвечать требованиям к рабочему месту преподавателя и соответствовать количеству посадочных мест для обучающихся, соответствующим необходимым обеспечением (инструменты, приспособления, учебные таблицы и плакаты по темам).

Оборудование учебным мастерской и рабочих мест обучающихся:

- рабочее место мастера п/о;
- рабочее место обучающегося;
- оборудование, принадлежности и инструменты повара.

Профессиональная образовательная программа должна обеспечиваться учебно-

методической документации по всем предметам. Реализация профессиональной программы предполагает проведение учебной практики образовательным учреждением при освоении обучающимися предметов чередуясь с теоретическими знаниями в рамках изучаемого предмета. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых изданий, интернет ресурсов дополнительной литературы (см. приложение)

Общие требования к организации образовательного процесса.

Занятия теоретического цикла носят практико – ориентационный правовой характер и проводится в учебном кабинете теоретически основанным подготовки, обработки и приготовление блюд.

Учебная практика проводится в учебной лаборатории, рассредоточено чередуясь с теоретическими занятиями в рамках изучаемого предмета. Учебную практику рекомендуется проводить при деление групп на подгруппы, что способствует индивидуализации и повышению качества качества обучению.

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

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- 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.

2.2. Квалификационные характеристики профессиональной деятельности

Повар 2-3 разряда должен знать:

- правила тепловой обработки различных пищевых продуктов и полуфабрикатов;
- правила, приемы и последовательность выполнения операций по первичной обработке мяса, рыбы, овощей, круп и других продуктов;
- ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы и приемы их разделки;
- виды каш и правила их варки;
- приемы варки овощей;
- кулинарное назначение отдельных пищевых продуктов; признаки доброкачественности продуктов и органолептические методы их определения;
- назначение оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов, посуды, тары, правила пользования и ухода за ними;
- правила приготовления блюд из концентратов; правила раздачи блюд массового спроса.

Общие требования:

- рациональную организацию труда на рабочем, правила внутреннего трудового распорядка;
- безопасные и санитарно-гигиенические методы труда;
- основные средства и приёмы предупреждения и тушения пожаров на рабочем месте;

- основы экономики отрасли и предприятия.

Повар 2-3 разряда должен уметь:

- приготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие простой и средней сложности кулинарной обработки;
- варить картофель и другие овощи, каши, бобовые, и макаронные изделия, яйца;
- жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блины, оладьи, блинчики;
- формовать пирожки, пончики, булочки, жарить и выпекать их;
- формовать и панировать полуфабрикаты из котлетной массы (из мяса, рыбы, овощей и круп);
- производить вспомогательные работы по приготовлению блюд и кулинарных изделий (процеживание, протирание);
- проводить первичную кулинарную обработки сырья: овощей, круп, мясных и рыбных продуктов (промывка, очистка и нарезка овощей и зелени; размораживание мяса, рыбы, птицы, обработка субпродуктов и др.);
- запекать овощные и крупяные изделия;
- приготавливать бутерброды, блюда из полуфабрикатов;
- порционировать (комплектовать) раздавать блюда массового спроса;

Общие требования:

- рационально организовывать своё рабочее место;
- соблюдать правила охраны труда, санитарии и гигиены, внутреннего распорядка;
- пользоваться средствами пожаротушения, оказывать первую помощь при несчастных случаях.

Характеристика подготовки

Профессиональная программа по профессии 16675 «Повар» представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки.

Основная цель подготовки по программе - прошедший подготовку и итоговую аттестацию должен быть готов к выполнению следующих видов деятельности:

- 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

Общепрофессиональная подготовка:

1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
2. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
3. Техническое оснащение и организация рабочего места
4. Экономические и правовые основы производственной деятельности
5. Основы калькуляции и учета
6. Безопасность жизнедеятельности
7. Физическая культура

Профессиональная подготовка повара:

1. Технология обработки сырья и приготовления из овощей и грибов

2. Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
3. Технология приготовления супов и соусов
4. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы
5. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы
6. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
7. Технология приготовления сладких блюд и напитков

Адаптационный цикл:

1. Психология и этика межличностных отношений
2. Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
3. Коммуникативный практикум
4. Основы интеллектуального труда
5. Эффективное поведение на рынке труда
6. Основы экологии

Программа предполагает: учебную (в лаборатории поваров) и производственную (на предприятиях Кромского и Орловского районов) практику.

3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

3.1 Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	2	3	4	5	6	7	9
I курс	19	17	4	1	0	11	52
II курс	17	17	4	2	1	2	43
Всего	36	34	8	3	1	13	95

3.2. График учебного процесса

Курсы	Сентябрь				01.10-06.10	Октябрь			29.10 - 03.11	Ноябрь				Декабрь				31.12-05.01	Январь			28.01-02.02	Февраль			25.02.-02.03	Март				
	1	10	17	24		8	15	22		5	12	19	26	3	10	17	24		7	14	21		4	11	18		4	11	18	25	
	8	15	22	29		13	20	27		10	17	24	01	8	15	22	29		12	19	26		9	16	23		9	16	23	30	
1	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	К	К	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП
2	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	К	К	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП

Апрель				29.04-04.05	Май				Июнь				Июль				29.06-03.07	Август				
1	8	15	22		6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22		5	12	19	26	
6	13	20	27		11	18	25	1	8	15	22	30	6	13	20	27		10	17	24	31	
ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ПА	ПП	ПП	ПП	ПП	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ПА	ПА	ПП	ПП	ПП	ПП	ИА										

Условные обозначения: Т – теоретическое обучение, П – Учебная практика
 ПП – производственная практика, К – каникулы, ПА – промежуточная аттестация,
 ИА – итоговая аттестация

3.3. Пояснительная записка

Учебный план по профессии: 16675 «Повар» (нормативный срок обучения – 1 год 10 месяцев) разработан в соответствии с профессиональным стандартом «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015 года № 610-н, с использованием ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» и осуществляется на основании адаптированных образовательных программ для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

3.4. Организация учебного процесса и режим занятий

Дата начала занятий 1 сентября. Продолжительность учебной недели согласно Уставу БПОУ ОО «Орловский техникум агротехнологий и транспорта» составляет 6 учебных дней. Продолжительность учебного занятия составляет 45 минут, предусмотрена группировка парами. Объем ОППО в очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

В общепрофессиональной, профессиональной подготовках и адаптационном цикле выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики и самостоятельной работы обучающихся.

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов в очной форме обучения выделено 88 % от объема учебных циклов образовательной программы. На самостоятельную работу отводится 12 % от объема учебных циклов.

Консультации для обучающихся предусматриваются учебным планом в количестве 4 часов на одного обучающегося (60 часов). Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные.

При реализации профессионального обучения предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках учебных дисциплин. Учебная практика реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках учебных дисциплин. Производственная практика реализуется концентрированно.

Практика является обязательным разделом ОППО и составляет 42 недели (1512 часов). Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

3.5 Порядок аттестации обучающихся

Оценка качества освоения учебных дисциплин осуществляется в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводят в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих общеобразовательных учебных дисциплин, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на соответствующую общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного профессиональным стандартом по профессии.

По окончании 2-го семестра проводится 2 экзамена (устно): комплексный экзамен по ПП.01-ПП.03; экзамен по ПП.02.

По окончании 4-го семестра проводится 3 экзамена (устно): комплексный экзамен по ПП.04-ПП.05; ПП.06; ПП.07.

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Квалификационные экзамены проводятся после окончания ПП.07. Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и профессиональном стандарте по профессиям: повар.

3.6 План учебного процесса

Индекс	Наименование дисциплин профессиональной подготовки, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной нагрузки					
			Максимальная нагрузка	Самостоятельная внеаудиторная работа	Обязательная аудиторная		1 курс			2 курс		
					Всего занятий	в т.ч. лаб. и практических занятий	семестр			семестр		
							1	2	всего	3	4	всего
							недели			недели		
17	23	10	17	21	13							
8	9	10	11	12	13							
ОП.00	Общепрофессиональная подготовка							226			134	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	-/ДЗ/-/-	76	25	51	15	17	34	51	0	0	0
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	-/-/-/ДЗ	115	38	77	23	43	0	43	34	0	34
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-/-/-/ДЗ	127	42	85	26	17	34	51	34	0	34
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-/-/-/ДЗ	48	16	32	9	0	0	0	0	32	32
ОП.05	Основы калькуляции и учета	-/-/-/ДЗ	76	25	49	15	15	0	15	34	0	34
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	-/ДЗ/-/-	48	16	32	9	32	0	32	0	0	0
ОП.07	Охрана труда	-/ДЗ/-/-	48	16	32	9	32	0	32	0	0	0
АЦ.00	Адаптационный цикл								136			165
АЦ.01	Психология личности и профессиональное самоопределение	-/ДЗ/-/-	51	17	34	10	34	0	34	0	0	0
АЦ.02	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	-/-/-/ДЗ	102	34	68	20	34	0	34	34	0	34
АЦ.03	Коммуникативный практикум	-/-/-/ДЗ	51	17	34	10	0	0	0	34	0	34
АЦ.04	Основы интеллектуального труда	-/ДЗ/-/-	51	17	34	10	34	0	34	0	0	0
АЦ.05	Эффективное поведение на рынке труда	-/-/-/ДЗ	94	31	63	12	0	0	0	0	63	63
АЦ.06	Основы экологии	-/-/-/ДЗ	102	34	68	20	34	0	34	34	0	34
ПП.00	Профессиональная подготовка								242			259
ПП.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	-/Э*/-/-	105	35	73	20	32	40	73	0	0	0
ПП.02	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	-/Э/-/-	162	54	108	24	37	71	108	0	0	0
ПП.03	Технология приготовления супов и соусов	-/Э*/-/-	94	31	63	19	0	63	63	0	0	0
ПП.04	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	-/-/-/Э*	105	35	70	24	0	0	0	0	70	70

ПП.05	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	-/-/Э*	129	43	86	26	0	0	0	86	0	86
ПП.06	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	-/-/Э	103	34	69	12	0	0	0	0	69	69
ПП.07	Технология приготовления сладких блюд и напитков	-/-/Э	49	17	34	3	0	0	0	0	34	34
УП.00	Учебная практика	-/ДЗ/ /ДЗ			1224		216	396	612	288	324	612
ПП.00	Производственная практика	-/ДЗ/ /ДЗ			288		0	144	144	0	144	144
ФК.00	Физическая культура	-/З/-/ДЗ			134		34	46	80	34	20	54
ВСЕГО:			4212	1404	2808		612	828	1440	612	756	1368
Недельная нагрузка обучающегося							36	36		36	36	
ПА.00	Промежуточная аттестация				3 нед.				1 нед.			2 нед.
	Консультации		120		120				60			60
	Экзамены		30		30				12			18
ИА	Квалификационные экзамены		6		6				0			6
ИТОГО:			4368	1404	2964				1512			1452
Э*(комплексный экзамен): ПП.01-ПП.03-ПП.04 Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена: КЭ ПП.01-ПП.07						Учебные дисциплины			15		12	
						Учебная практика			612		612	
						Производственная практика			144		144	
						Экзамены			2		3	
						Дифференцированные зачеты			7		10	
						Зачеты			1		0	
						Квалификационные экзамены			0		1	

3.7. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских

№ п/п	Наименование
1.	Учебные кабинеты:
	- Основы безопасности жизнедеятельности
	- Физиология питания
	- Технология приготовления блюд
2.	Лаборатории:
	- кулинария
	- горячий цех
	- мясорыбный цех
	- овощной цех

Спортивный комплекс: спортивный зал, спортивная площадка.

Залы: библиотека, актовый зал.

4. Оценка качества подготовки

Оценка качества освоения программы профессиональной переподготовки по профессии 16675 Повар, включает текущий контроль знаний, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся.

Текущий контроль

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных заданий или в режиме тренировочного тестирования 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;
- о формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.

Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация проводится образовательным учреждением по результатам освоения программ учебных дисциплин. Формы и процедуры промежуточной аттестации по каждой дисциплине разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся перед началом учебного процесса.

Итоговая аттестация

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен проводится организацией для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков ОППО и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин. Необходимым условием допуска к итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся теоретического материала и прохождение производственной практики.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается разряд по результатам профессионального обучения и выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

5. Аннотация рабочих программ учебных дисциплин

ОП.00 Общепрофессиональная подготовка

ОП.01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;

знать:

- основные группы микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации

Количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося –36 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –24 часов;
- самостоятельной работы обучающегося- 12 часов.

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

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

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;

- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания;
- методику составления рационов питания;
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров

Количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 66 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 44 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 22 часа.

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2010 года №516.

В результате изучения 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;

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

Количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 120 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 80 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 40 часов.

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2010 года №516.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;
- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;

знать:

- принципы рыночной экономики;
- организационно-правовые формы организаций;
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда

Количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа;
- самостоятельной работы обучающегося - 16 часов.

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

ОП.05 Основы калькуляции и учета

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2010 года №516.

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

- составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур;
- оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчет за день;
- выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учетные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию;
- оформлять документы по результатам инвентаризации;
- составлять технологическую карту;

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

- цели, задачи, сущность бухгалтерского учёта, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учёта, документы и документацию, её оформление и использование в учёте;
- структуру и назначение Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, Сборника рецептур мучных кондитерских изделий, порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий;
- порядок расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе;
- порядок получения продуктов из кладовой;
- документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий;
- порядок проведения инвентаризации;

- порядок учёта предметов материального оснащения;
- виды нормативно-технологической документации.

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по разделам: «Техническое оснащение» и «Организация рабочего места»;
- комплект плакатов по техническому оснащению;
- комплект схематических планов основных и дополнительных цехов предприятий общественного питания;
- комплект разработанных видов меню для различных категорий предприятий общественного питания;
- оборудование для практических работ (натуральные образцы основных машин и механизмов)

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор или электронная доска.
- обучающие видеофильмы по профилю общественного питания.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 30 часов, в том числе:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 20 часов;

Самостоятельной работы обучающегося 10 часов.

ОП.06 Безопасность жизнедеятельности

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2010 года № 516.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим;

знать:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям НПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

Количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 16 часов.

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

ПП.00 Профессиональная подготовка повара

ПП.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2010 года №516.

2. Цель изучения дисциплины

С целью овладения видом профессиональной деятельности «Приготовление блюд из овощей и грибов» обучающийся должен владеть следующими общими и профессиональными компетенциями:

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

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

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

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

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;

уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- технику обработки овощей, грибов, пряностей;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения овощей и грибов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования

3. Структура и содержание учебной дисциплины

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 105 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 73 часов, в том числе:

самостоятельной работы обучающегося – 35 часов;

учебной практики УП.01 – 36 часов;

производственная практика ПП.01-07 - 144 часа.

4. Формы контроля

ПП.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов – теоретический экзамен.

ПП.02 Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2010 года №516.

2. Цель изучения дисциплины

С целью овладения видом профессиональной деятельности «Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста» обучающийся должен владеть следующими общими и профессиональными компетенциями:

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

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

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

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

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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

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

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

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

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

3. Структура и содержание профессионального модуля

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 162 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 108 часов, в том числе:

самостоятельной работы обучающегося – 54 часов;

4. Формы контроля

ПП.02 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста – теоретический экзамен.

ПП.03 Технология приготовления супов и соусов

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2010 года №516.

2. Цель изучения дисциплины

С целью овладения видом профессиональной деятельности «Приготовления супов и соусов» обучающийся должен владеть следующими общими и профессиональными компетенциями:

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

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

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

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

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

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

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- приготовления основных супов и соусов;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;

- оценивать качество готовых блюд;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;
- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;
- температурный режим и правила приготовления супов и соусов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

3. Структура и содержание профессионального модуля

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 94 час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 63 часа, в том числе:

самостоятельной работы обучающегося – 31 часов;

4. Формы контроля

ПП.03.01. Технология приготовления супов и соусов – межмодульный экзамен.

Учебная практика – теоретический экзамен

ПП.04 технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2010 года №516.

2. Цель изучения дисциплины

С целью овладения видом профессиональной деятельности «Приготовление блюд из рыбы» обучающийся должен владеть следующими общими и профессиональными компетенциями:

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

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

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

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

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

- ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

иметь:

- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы
- оценивать качество готовых блюд;

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

3. Структура и содержание профессионального модуля

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 105 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 70 часов, в том числе:

самостоятельной работы обучающегося – 35 часов;

4. Формы контроля

ПП 04. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы– теоретический экзамен.

ПП.05 Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2010 года №516.

2. Цель изучения дисциплины

С целью овладения видом профессиональной деятельности «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» обучающийся должен владеть следующими общими и профессиональными компетенциями:

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

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

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

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

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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

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

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

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- обработки сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
- оценивать качество готовых блюд;

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

3. Структура и содержание профессионального модуля

максимальной учебной нагрузки обучающегося –129 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –86 часа, в том числе:

самостоятельной работы обучающегося – 43 часа;

4. Формы контроля

ПП.05. Технология обработки сырья и приготовления блюд их мяса и домашней птицы – теоретический экзамен.

ПП. 06 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2010 года №516.

2. Цель изучения дисциплины

С целью овладения видом профессиональной деятельности «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок» обучающийся должен владеть следующими общими и профессиональными компетенциями:

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

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

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

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

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- правила проведения бракеража;
- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
- требования к качеству холодных блюд и закусок;
- способы сервировки и варианты оформления;
- температуру подачи холодных блюд и закусок;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

3. Структура и содержание профессионального модуля

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 103 час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 69 часа, в том числе:

самостоятельной работы обучающегося – 34 часа;

4. Формы контроля

ПП.06.Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок– теоретический экзамен.

ПП.07 Технология приготовления сладких блюд и напитков

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2010 года №516.

2. Цель изучения дисциплины

С целью овладения видом профессиональной деятельности«Приготовление сладких блюд и напитков»обучающийся должен владеть следующими общими и профессиональными компетенциями:

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

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

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

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

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
- оценивать качество готовых блюд;

знать:

- классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;
- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления,
- правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;
- температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;
- требования к качеству сладких блюд и напитков;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

3. Структура и содержание профессионального модуля

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 45 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 30 часов, в том числе:

самостоятельной работы обучающегося – 15 часов;

7. Формы контроля

ФК .00 Физическая культура

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессионального обучения по профессии 16675 Повар.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональную подготовку.

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

В результате изучения учебной дисциплины «Физическая культура» обучающийся

должен уметь:

использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;

должен знать:

о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни. Учебная дисциплина позволяет

формировать следующие общие компетенции:

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

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

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

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося - 49 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –34 часов; самостоятельной работы обучающегося -17 часов.

АЦ.00 Адаптационный цикл

АЦ.01. Психология и этика межличностных отношений

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Психология и этика межличностных отношений» является теоретической частью социальной подготовки по профессии ОК 16675 «Повар».

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина «Психология и этика межличностных отношений» относится к СП.00 социальной подготовке по ППП.

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

Целью дисциплины «Психология и этика межличностных отношений» является повышение уровня нравственности и этического воспитания будущих специалистов, а также формирование у них психологических и нравственных качеств как необходимых условий их профессиональной деятельности. К основным задачам можно отнести следующие:

- изучение правил и норм профессионального поведения;
- изучение основ общей и профессиональной этики;
- изучение основ психологии;
- приобретение навыков принятия стратегических коллективных и оперативных управленческих решений;
- изучение природы конфликтов и способов выхода из них;
- овладение навыками самоанализа, исследование мотивов собственной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

знать:

- основные понятия и специфику этических проблем, методы, основные достижения и тенденции развития этики деловых отношений, отечественные и зарубежные теории и концепции.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- использовать теоретические знания для анализа этических проблем,

- выбирать и отстаивать самостоятельную этическую позицию по отношению к различным аспектам деловой жизни, опираясь на нравственные ценности, выработанные человечеством.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 51 час, в том числе:

обязательная учебная нагрузка обучающегося - 34 часа;

самостоятельная работа обучающегося - 17 часов.

6. Контроль и оценка результатов освоения ОПО

6.1 Структура фондов оценочных средств

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы должна включать текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для текущей и промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно, а для государственной (итоговой) аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Текущая аттестация включает контроль знаний и умений обучающихся осуществляется на учебных занятиях (уроке, лабораторных работах и практических занятиях, контрольной работе), в период прохождения производственной (профессиональной) практики, внеаудиторной самостоятельной работы установленных рабочей программой учебной дисциплины. Итогом текущей успеваемости является оценка по дисциплине за семестр.

Промежуточная аттестация включает аттестацию по дисциплинам, программам учебной и производственной практики.

По дисциплинам общепрофессиональной подготовки проходит в форме дифференцированного зачёта.

По ППП.00 – в форме теоретического экзамена.

По программе учебной и производственной практики в форме дифференцированного зачёта.

С целью проверки уровня усвоения учебным дисциплинам образовательным учреждением создаются комплекты оценочных средств (КОС).

Государственная (итоговая) аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

6.2 Комплект документов ФОС

ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности
ТО.ППП.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов

ТО.ППП.02	Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
ТО.ППП.03	Технология приготовления супов и соусов
ТО.ППП.04	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы
ТО.ППП.05	Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы
ТО.ППП.06	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
ТО.ППП.07	Технология приготовления сладких блюд и напитков
ГИА	Квалификационный экзамен

7. Ресурсное обеспечение ОППО

7.1 Кадровое обеспечение

Шифр	Уровень, степень образования, вид образовательной программы(основная, дополнительная) специальность, направление подготовки, профессия, наименование дисциплины (модуля) в соотв. С учебным планом	Ф.И.О.должность по штатному расписанию	Какое образ.учреждение закончил, специальность (направление подготовки) по документу об образовании	Ученая степень, ученое (почетное) звание, квал.категория	Стаж работы			Основное место работы, должность	Условия привлечения к педагогической деятельности (штатный работник, внутренний совместитель, внешний совместитель, иное)
					Общий	Пед.	В данном учр.		
ОП.01 ОП.05	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве Основы калькуляции и учета	Алиев АдхамжонИсрафил угли	г.Самарканд, кооперативный институт, инженер-технолог, 1985г.	высшая	28	26	24	Зав.учебным отделом	Штатный работник
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров								
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места								
ТО.ППП.01- ТО.ППП.07	Профессиональная подготовка повара								
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	Трефилова Татьяна Валерьевна	г.Орел ОГАУ, 2001 инженер-механик	первая	13	12	12	преподаватель	Штатный работник
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	Ефимцев Юрий Иванович	г.Курск политехнический институт 1991г., инженер-строитель	первая	30	19	19	Педагог-организатор	Штатный работник
УП.00	Учебная практика	Шабанова Алла Николаевна	ГОУ «ПУ№19», 2007, повар, кондитер	Б/к	25	-	5	Мастер п/о	Штатный работник

7.2 Материально-техническое обеспечение

№ п/п	Уровень, степень образования, вид образовательной программы	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий с перечнем основного оборудования	Фактический адрес учебных кабинетов и объектов	Форма владения, пользования (собственность,	Реквизиты и сроки действия правоустанова
-------	---	--	--	---	--

	(основная/дополнительная), направление подготовки, специальность, профессия, наименование предмета, дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом			оперативное управление, аренда, безвозмездное пользование и др.)	вливающих документов
1	2	3	4	5	6
ФК.00	Физическая культура	<p>Для проведения занятий имеется спортивный зал и открытый спортивный стадион с футбольным полем, баскетбольной площадкой, полосой препятствий и спортивным городком. Спортивный зал оснащён следующим оборудованием:</p> <p><u>Легкая атлетика</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Гранаты 500 г. – 2 шт. 2. Гранаты 700 г. – 2 шт. 3. Барьеры л/а – 6 шт. 4. Секундомер – 1 шт. <p><u>Спортивная гимнастика</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Козел гимн. – 1 шт. 2. Маты гимн. – 2 шт. 3. Шведская стенка – 2 шт. 4. Лавки гимн. – 2 шт. <p><u>Спортивные игры</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Мяч б/б – 2 шт. 2. Мяч в/б – 3 шт. 3. Сетка в/б – 1 шт. 4. Мяч ф/б – 2 шт. 1. Стол для тенниса – 1 шт. 2. Ракетка для тенниса – 8 шт. 3. Гирия 16 кг – 2 шт. 4. Бадминтон – 2 шт. 	<i>П.Кромы Ул.К.Маркса д.34</i>	<i>В оперативном управлении</i>	<i>Свидетельство о государственной регистрации и права серия 57-АБ №588014, выданное Управлением Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии и по Орловской области 11 июля 2014г.</i>
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	<p><u>Кабинет «Технология кулинарного производства»</u></p> <p>В кабинете имеется следующее необходимые средства обучения: стенды, муляжи, образы раздаточного материала по каждой группе изучаемых товаров, плакаты, таблицы.</p> <p>Для закрепления полученных знаний проводятся уроки производственного обучения в лаборатории «Кулинария». Она оснащена необходимым производственным оборудованием:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Плита электрическая- 3шт. 2. Жарочный шкаф – 1шт. 3. Котел пищеварочный -1шт. 4. Электросковорода – 1шт. 5. Универсальный привод со сменными механизмами 1шт. 6. Протирачная машина для овощей и продуктов -1шт. 7. Столы производственные – 5шт. 8. Посуда, различные инструменты, инвентарь. 9. Плакаты (50 шт.), стенды. 	<i>П.Кромы Ул.К.Маркса д.34</i>	<i>В оперативном управлении</i>	<i>Свидетельство о государственной регистрации права серия 57-АБ №588014, выданное Управлением Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по Орловской области 11 июля 2014г.</i>
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	<p><u>Кабинет «Техническое оснащения»</u></p> <p>В кабинете теоретического обучения имеются:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Комплект учебной литературы 	<i>П.Кромы Ул.К.Маркса д.34</i>	<i>В оперативном управлении</i>	<i>Свидетельство о государственной</i>

		<p>для обучающихся и пособия для преподавателя.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Стенды, плакаты. 3. Наглядные образцы приборов и всех видов посуды. 4. Учебно-методический комплекс по дисциплине. 			<p>регистрации права серия 57-АБ №588014, выданное Управлением Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по Орловской области 11 июля 2014г.</p>
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	<p><u>Кабинет «Экономика».</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основы экономики, менеджмента, маркетинга. <p>Студенты в полном объеме обеспечены учебниками и учебными пособиями. Преподавание ведется с использованием интерактивного учебника по экономике.</p> <p>Для каждого практического занятия разработаны методические указания по проведению практических занятий.</p> <p>Применяются технические средства обучения (ПК с пакетом программ Microsoftoffice, Консультант+, Гарант, 1С:Бухгалтерия).</p>	П.Кромь Ул.К.Маркса д.34	В оперативном управлении	Свидетельств во о государствен ной регистрации права серия 57-АБ №588014, выданное Управлением Федеральной службы государствен ной регистрации, кадастра и картографии по Орловской области 11 июля 2014г.
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	<p><u>Кабинет ОБЖ</u></p> <p>Кабинет обеспечен учебниками по ОБЖ 10 и 11 класс, НВП, БЖ, Основы мед. знаний.</p> <p>Имеются <u>наглядные пособия</u> по следующим разделам и темам:</p> <p>Тема: ГО – составная часть обороноспособности страны</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Стенды: «Охрана, массового поражения», «Дозиметрические приборы», «Укрытие и убежище», «Средства защиты», стенд с памятками (12 шт.) по ГО. 2. Плакаты: «Использование шахт и подземных сооружений для защиты населения от оружия массового поражения». 3. Аптечка индивидуальная АИ-11 (разукомплектована) – 6 шт. 4. Противогаз гражданский ГП-5 – 30 шт. <p>Раздел: Основы медицинских знаний и здорового образа жизни</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Плакаты: «Первая мед.помощь при ранениях» – 2 шт., «Первая мед.помощь при несчастных случаях», «Первая мед. помощь при кровотечениях», «Повязки на живот и верхние конечности». <p>Раздел 3. Основы военной службы</p> <p>Тема 3. Уставы ВС РФ 0 закон воинской жизни</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Стенд: «Живи по уставу – завоеешь честь и славу» 2. Устав внутренней службы ВС СССР (1969 г.) – 2 шт. 3. Устав гарнизонной и караульной служб СССР (1985 г.) 	П.Кромь Ул.К.Маркса д.34	В оперативном управлении	Свидетельств во о государствен ной регистрации права серия 57-АБ №588014, выданное Управлением Федеральной службы государствен ной регистрации, кадастра и картографии по Орловской области 11 июля 2014г.

		4. Сборник «Общевоинские уставы ВС СССР (1985 г.) Плакаты: «Общие обязанности часового», «Смена часовых», «Порядок применения оружия часовым» - 2 шт., «Особые обязанности часового», «Караульная форма одежды», «Действия часового при возникновении пожара» - 2 шт.			
ТО.П ПП. 01-07	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста Технология приготовления супов и соусов Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы Технология обработки сырья и приготовления блюд их мяса и домашней птицы Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок Технология приготовления сладких блюд и напитков Приготовление блюд детского и диетического Питания Основы калькуляции и учета	<u>Кабинет «Технология кулинарного производства»</u> В кабинете имеются плакаты по всем изучаемым темам в количестве 89 штук, муляжи кулинарных изделий и полуфабрикатов, технологические схемы приготовления кулинарных изделий, учебная литература и пособия, периодическая литература с профессиональной тематикой, буклеты по различным разделам изучаемого материала. Кабинет оснащен всем необходимым оборудованием: ученические места в количестве 25, рабочее место преподавателя оснащённое ПК, интерактивный проектор, необходимое программное обеспечение и ЭОР. Для закрепления полученных знаний проводятся уроки производственного обучения в лаборатории «Кулинария». Она оснащена необходимым производственным оборудованием: 10. Плита электрическая- 3шт. 11. Жарочный шкаф – 1шт. 12. Котел пищеварочный -1шт. 13. Электросковорода – 1шт. 14. Универсальный привод со сменными механизмами 1шт. 15. Протирочная машина для овощей и продуктов -1шт. 16. Столы производственные – 5шт. 17. Посуда, различные инструменты, инвентарь. 18. Плакаты (50 шт.), стенды.	П.Кромы Ул.К.Маркса д.34	В оперативном управлении	Свидетельств во о государствен ной регистрации права серия 57-АБ №588014, выданное Управлением Федеральной службы государствен ной регистрации, кадастра и картографии по Орловской области 11 июля 2014г.
СП.03					
УП.00	Учебная практика	Для закрепления полученных знаний проводятся уроки производственного обучения в лаборатории «Кулинария». Она оснащена необходимым производственным оборудованием: 1. Плита электрическая- 2шт. 2. Жарочный шкаф – 1шт. 3. Электросковорода – 1шт. 5. Протирочная машина для овощей и продуктов -1шт. 7. Столы разделочные – 5шт. 8. Посуда, различные инструменты, инвентарь. 9. Плакаты (50 шт.), стенды. Кабинет «Технология кулинарного производства» и лаборатория « Кулинария» оснащены и оборудованы в соответствии с требованиями ФГОС СПО. Занятия по производственному обучению по профессии «Повар» проводятся в лаборатории	П.Кромы Ул.К.Маркса д.34	В оперативном управлении	Свидетельств во о государствен ной регистрации права серия 57-АБ №588014, выданное Управлением Федеральной службы государствен ной регистрации, кадастра и картографии по Орловской области 11 июля 2014г.

		«Кулинария». Лаборатория оснащена необходимым инвентарем и оборудованием, которое размещено в последовательности согласно технологического процесса. Имеются производственные раковины и раковины для мытья рук. В лаборатории «Кулинария» оборудование: жарочный трехсекционный шкаф ШПЭСМ-3 для выпечки кондитерских изделий.			
--	--	---	--	--	--

5.3 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

№ п/п	Уровень, ступень образования, вид образовательной программы (основная/дополнительная), направление подготовки, специальность, профессия, наименование предмета, дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом	Автор, название, место издания, издательство, год издания учебной и учебно-методической литературой	Количество экземпляров
ОПД.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Матюхина З.П. Основы физиологии и питания, гигиены и санитарии – М: ИРПО:изд. Центр «Академия», 2000	30
		Мармузова Л.В Основы микробиологии и гигиены в пищевой промышленности – М: ИРПО; изд. Центр «Академия», 2000	5
ОПД.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	Мартинчик А.Н. Физиология питания, санитария и гигиена – М: Мастерство: Высшая школа, 2000	12
		Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов: учебное пособие для СПО – М: ПрофОбрИздат, 2001	10
ОПД.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие для СПО – М: ИРПО; изд.центр «Академия», 2000	30
		Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для НПО – М: «Академия», 2002	1
		Усов В.В. Организация производства и обслуживания на ПОП – М: ИРПО; ПрофОбрИздат, 2002	5
		Организация производства и обслуживания наПОП: учебное практическое пособие – М: ИКЦ «МАРТ», 2005	1
		Кучер А.С. Шкуратова Л.М. Организация обслуживания общественного питания: учебник – М: издат Дом «Деловая лит-ра», 2002	2
ОПД.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	Румьнина Л.А. Документальное обеспечение управления: учебник для СПО – М.: Академия, 2004	16
		Экономика предприятий торговли и общественного питания/Под ред. Т.И. Николаевой – М.: КНОРУС, 2006	1
		Емельянова Т.В. Экономик общественного питания: учебное пособие/ Т.В. Емельянова, В.П. Кравченко – Мн: Высшая школа, 2003	2
ТО.ПП П. 01- ТО.ПП П. 07	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста Технология приготовления супов и	Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария – М: ИРПО; изд.центр «Академия», 2012	15
		Лабораторно – практические занятия для поваров/Сост. В.А. Коева – Ростов н/Д: Феникс, 2011	11
		Технология приготовления блюд и кулинарных изделий: Справочное пособие для общественного питания – СПб.: Изд-во «Профи КС», 2012	1

	соусов Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы Технология обработки сырья и приготовления блюд их мяса и домашней птицы Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок Технология приготовления сладких блюд и напитков	Скурихин И.М. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: справочник – М.: Де Липриит, 2008	1
		Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП – СПб: Проффикс, 2008	2
		Сборник рецептур кулинарных изделий и блюд – М.: ЦИТАДЕЛЬ, - РИПОЛ КЛАССИК, 2005	1
		Сборник рецептур национальных изделий для ПОП/Сост. Е.В. Данилевская – М:Гамма Пресс 2010г.	1
		Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий ПОП: Сборник технологических нормативов ч.1 – М: Изд-во «Хлебпронформ», 2006	1
		Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий ПОП: Сборник технологических нормативов ч.2 – М: Изд-во «Хлебпронформ», 2007	1
		Барановский В.А. Рецептурный справочник повара – Ростов н/Д; Феникс, 2003	1
		Барановский В.А. Повар – технолог – Ростов /Д: Феликс, 2013	1
		Татарская Л.Л., Бутейкис Н.С. Технология приготовления и организация производства блюд для детей – Ростов – н/Д; Феникс – 4-е изд. Перераб и доп., 2010	2
ОП.05	Основы калькуляции и учета	Перетятко Г.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании – М: Издательско-торговая корпорация Дашков и К, 2010	5
		Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в ОП: Учебно-практическое пособие, 2003	14
		Брыкова Н.В. Авторизация бухгалтерского учета: лабораторный практикум – М: ПрофОбрИздат, 2002	1