Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Кувинская ОШИ для обучающихся с ОВЗ»

Рассмотрено на заседании ШМО трудового обучения: Рук. ШМО: _____ (Е.Н. Яркова) Протокол №1 от _____	Согласовано: Заместитель директора по УВР: _____ (О.А. Радостева)	Утверждаю: Директор: _____ (Т.В.Кладова) Приказ от «30»08 2026 №94-б

Рабочая программа учебной дисциплины
по профессии 16675 «Повар»
«Кулинария»
в 9[б] классе (10 год обучения)

Учитель: Яркова Елена Николаевна,
высшая кв. категория

2026-2027

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ УЧЕБНОМУ ЦИКЛУ

Кулинария по профессии **16675 Повар**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

профессиональный учебный цикл П.01 Кулинария

1.1. Область применения программы

Рабочая программа является частью основной программы профессионального обучения в соответствии с профессиональным стандартом № 557 (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015г. № 610н) по профессии **16675 Повар** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ОВПД):

Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.

1.2. Цели и задачи учебного профессионального цикла – требования к результатам освоения

Основная цель вида профессиональной деятельности: Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания. С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности обучающийся в ходе освоения программы должен:

уметь:

- Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;

- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию;

– Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;

- Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при

приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

- Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции

- Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

- Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда

- Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его

- Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты

- Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос

знать:

- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания

- Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

- Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

- Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними

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

- Нормативные правовые акты Российской Федерации, 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, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству

- Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

- Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям

- Правила и технологии расчетов с потребителями

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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы:

всего – 204 часа

Учебной практики 680 часов

Производственной практики – 468 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Результатом освоения программы является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания с выполнением трудовых функций:

1.1. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места

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

Код	Наименование результата обучения
Д 1.1	Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
Д 1.2	Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара

Д 1.3	Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара
Д 1.4	Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или
Д 2.1	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
Д 2.2	Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара
Д 2.3	Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара
Д 2.4	Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара
Д 2.5	Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара
Д 2.6	Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара
Д 2.7	Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара
Д 2.8	Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара
Д 2.9	Приготовление блюд из яиц по заданию повара
Д 2.10	Приготовление блюд из творога по заданию повара
Д 2.11	Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара
Д 2 12	Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара
Д 2 13	Приготовление горячих напитков по заданию повара
Д 2.14	Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара
Д 2.15	Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара
Д 2.16	Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара
Д 2.17	Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара
Д 2.18	Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара
Д 2.19	Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара
Д 2.20	Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации
Д 2.21	Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара
Д 2 22	Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара

2.1. Содержание обучения по профессиональному учебному циклу
П.01 Технология приготовления блюд

Занятие № п/п	Наименование разделов профессионального модуля (ПМ)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3	4
Тема 1. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места			
1-2	**Тема 1.1. Организация рабочего места**	Введение. Знакомство с профессиональным стандартом. Трудовые функции повара	2
3-4		Характеристика структуры производства	2
5-6		Организация рабочих мест	2
7-8		**Практическое занятие № 1** Знакомство с предприятием общественного питания	2
Тема 2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий			
9	**Тема 2.1. Подготовка основных продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий**	Введение. Основные термины: сырье, полуфабрикат, блюдо, кулинарное изделие.	1
10		Технологический процесс ПОП.	1
11		Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.	1
12		Характеристика основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов.	1
13		Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции.	1
14	**Тема 2.2. Обработка, нарезка овощей и приготовление полуфабрикатов**	Организация производства в заготовочном овощном цехе. Оборудование, инструменты и инвентарь для обработки овощей.	1
15		Правила безопасного использования оборудования и инвентаря.	1
16		Основные приемы механической кулинарной обработки овощей и грибов.	1
17		Использование отходов в приготовлении блюд. Требования к качеству. Условия и сроки хранения	1
18-19		**Практическое занятие № 2** Таблица: Обработка клубнеплодов. Формы нарезки, их назначение.	2
20-21		**Практическое занятие № 3** Таблица: Обработка корнеплодов. Формы нарезки, их назначение.	2
22-23		**Практическое занятие № 4** Таблица: Обработка капустных и луковых овощей. Формы нарезки, их назначение.	2
24-25		**Практическое занятие № 5** Схема: Обработка салатных, пряных, десертных овощей.	2
26-27		**Практическое занятие № 6** Схема: Обработка плодовых овощей. Подготовка овощей к фаршированию.	2
28		Обработка консервированных, сушеных и быстрозамороженных овощей.	1
29		Обработка грибов. Особенности обработки свежих, сухих, соленых, маринованных грибов	1

30	**Тема 2.3. Обработка рыбы с костным скелетом, приготовление полуфабрикатов**	Значение рыбы в питании человека. Химический состав, пищевая ценность рыбы. Классификация рыбы.	1
31		Организация работы заготовочного рыбного цеха. Оборудование, инструменты и инвентарь, используемые при обработке рыбы.	1
32-33		**Практическое занятие № 7** Схема: Обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы,	2
34		Особенность обработки осетровой рыбы и прочих семейств.	1
35-36		**Практическое занятие № 8** Таблица: Приготовление полуфабрикатов в зависимости от способов тепловой обработки.	2
37-38		**Практическое занятие № 9** Схема и таблица: Приготовление рыбной котлетной и кнельной массы и полуфабрикатов из нее.	2
39-40		**Практическое занятие № 10** Схема: Обработка рыбы для фарширования.	2
41		Морепродукты, обработка, кулинарное использование. Требования к качеству полуфабрикатов, сроки хранения.	1
42	**Тема 2.4. Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы**	Классификация мяса. Пищевая ценность. Требования к качеству.	1
43		Организация работы мясного цеха. Оборудование и инструменты, используемые при обработке мясных продуктов.	1
44		Общая схема обработки мяса (оттаивание, обмывание, обсушивание, зачистка, жиловка). Приѐмы, используемые при приготовлении мясных полуфабрикатов.	1
45-46		**Практическое занятие № 11** Схема и таблица: Разделка туши говядины и телятины. Полуфабрикаты из мяса крупного рогатого скота, их характеристика и кулинарное назначение.	2
47-48		**Практическое занятие № 12** Схема: Разделка туши баранины и свинины.	2
49-50		**Практическое занятие № 13** Таблица: Полуфабрикаты из баранины и свинины, их характеристика и кулинарное назначение.	2
51-52		**Практическое занятие № 14** Схема и таблица: Приготовление натуральной рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	2
53		Обработка костей, субпродуктов. Полуфабрикаты из субпродуктов.	1
54		Классификация сельскохозяйственной птицы. Обработка птицы. Особенности обработки пернатой дичи.	1
55		Заправка птицы и дичи.	1
56-57		**Практическое занятие № 15** Таблица: Полуфабрикаты из птицы и дичи. Требования к качеству. Сроки хранения полуфабрикатов из птицы и дичи. Котлетная и кнельная масса. Полуфабрикаты	2
58		Обработка субпродуктов из птицы и дичи.	1
59	**Тема 2.5. Приготовление бутербродов и**	Классификация, пищевая ценность, требование к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления бутербродов.	1
60		Организация рабочего места в холодном цехе. Оборудование и производственный инвентарь.	1

61	**гастрономических продуктов порциями**	Правила и безопасность использования необходимого производственного оборудования и инвентаря при приготовлении бутербродов.	1
62-63		**Практическое занятие № 16** Схема: Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении бутербродов и гастрономических продуктов порциями, оформление. Правила охлаждения и хранения бутербродов.	2
64		Нормативная документация предприятий общественного питания	1
65-66		**Практическое занятие № 17** Работа со сборником рецептур	2
67-68		**Практическое занятие № 18** Составление технологической карты	2
69	**Тема 2.6. Приготовление, оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов, бобовых и кукурузы**	Значение тепловой обработки для организма человека. Основные способы тепловой обработки продуктов.	1
70		Комбинированные и вспомогательные способы тепловой обработки продуктов.	1
71		Влияние различных температур и продолжительности тепловой обработки на качество готовой продукции.	1
72		Организация производства в горячем цехе. Техника безопасности при использовании теплового оборудования.	1
73		Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при тепловой обработке овощей, грибов.	1
74		Блюда и гарниры из отварных овощей. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
75		Блюда и гарниры из припущенных овощей. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
76		Блюда и гарниры из жареных овощей. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
77		Блюда и гарниры из тушеных овощей. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
78		Блюда и гарниры из запеченных овощей. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
79		Блюда и гарниры из грибов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
80		Значение блюд и гарниров из бобовых и кукурузы. Основные правила варки бобовых и кукурузы.	1
81		Ассортимент и технология приготовления блюд из бобовых и кукурузы.	1
82		Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
83-84		**Практическое занятие № 19** Расчет сырья. Составление технологической карты	2
85	**Тема 2.7. Приготовление каш и гарниров из круп**	Оборудование, инструменты и инвентарь для приготовления, оформления и отпуска простых блюд из каш, гарниров из круп.	1
86		Значение блюд и гарниров из круп. Основные правила варки круп. Приготовление каш различной консистенции.	1
87		Ассортимент блюд из каш, гарниров из круп. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
88-89		**Практическое занятие № 20** Расчет сырья. Составление технологической карты	2
90	**Тема 2.8. Приготовление и**	Организация работы горячего цеха, супового отделения. Оборудование и инвентарь, используемые при приготовлении супов, правила безопасной работы.	1

91	**оформление супов, бульонов и отваров**	Значение супов в питании. Классификация супов.	1
92		Приготовление бульонов: костный, мясокостный, мясной, рыбный, грибной отвар	1
93		Правила подготовки продуктов для приготовления заправочных супов. Общие правила приготовления заправочных супов. Технология приготовления простых супов.	1
94		Ассортимент, особенности. Правила подачи, условия хранения, требования к качеству. Борщи, Щи	1
95		Рассольники, солянки. Правила подачи, условия хранения, требования к качеству.	1
96		Супы с овощами, картофельные супы, супы с крупами, бобовыми, макаронными и мучными изделиями. Правила подачи, условия хранения, требования к качеству.	1
97		Разные супы: молочные, супы – пюре. Правила подачи, условия хранения, требования к качеству.	1
98		Прозрачные супы, сладкие супы. Холодные супы Правила подачи, условия хранения, требования к качеству.	1
99-100		**Практическое занятие № 21** Расчет сырья. Составление технологической карты	2
101	**Тема 2.9. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря**	Значение горячих рыбных блюд в питании, классификация блюд по способам тепловой обработки.	1
102		Организация работы горячего цеха, рабочего места для приготовления рыбных горячих блюд.	1
103		Оборудование, инструменты и инвентарь, используемые для приготовления рыбных блюд	1
104		Приготовление блюд из рыбы, рецептура, технология приготовления, способы подачи.	1
105		Рыба отварная и припущенная. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
106		Рыба жареная. Рыба тушеная Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
107		Рыба запеченная. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
108		Блюда из рыбной котлетной и кнельной массы. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
109		Блюда из морепродуктов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
110-111		**Практическое занятие № 22** Расчет сырья. Составление технологической карты	2
112	**Тема 2.10. Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи**	Особенности тепловой обработки мяса и мясопродуктов.	1
113		Организация работы горячего цеха, оборудование, используемое при приготовлении мясных блюд.	1
114		Варка мясных продуктов. Ассортимент отварных блюд из мяса.	1
115		Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
116		Жареные блюда из мяса. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
117		Тушеные мясные блюда. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
118		Запеченные мясные блюда. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
119		Блюда из натуральной рубленой и котлетной массы. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
120		Блюда из субпродуктов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
121		Блюда из домашней птицы и дичи, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, отпуск, хранение.	1
122-123		**Практическое занятие № 22** Расчет сырья. Составление технологической карты	2

124	**Тема 2.11. Блюда из яиц**	Значение блюд из яиц в питании человека.	1
125		Правила варки яиц.	1
126		Ассортимент блюд из вареных яиц, Требования к качеству.	1
127		Блюда из жареных и запеченных яичных блюд. Требования к качеству блюд из яиц. Условия и сроки хранения. Правила отпуска.	1
128-129		**Практическое занятие № 23** Расчет сырья. Составление технологической карты	2
130	**Тема 2.12. Блюда из творога**	Значение блюд из творога в питании человека.	1
131		Ассортимент холодных блюд из творога. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
132		Ассортимент горячих блюд из творога. Требования к качеству готовых блюд.	1
133		Условия и сроки хранения. Правила отпуска.	1
134-135		**Практическое занятие № 24** Расчет сырья. Составление технологической карты	2
136	**Тема 2.13. Блюда и гарниры из макаронных изделий**	Значение блюд и гарниров из макаронных изделий. Основные правила варки макаронных изделий, соблюдение температурного режима.	1
137		Ассортимент блюд и гарниров из макаронных изделий. Условия и сроки хранения блюд и гарниров из макаронных изделий.	1
138-139		**Практическое занятие № 25** Расчет сырья. Составление технологической карты	2
140	**Тема 2.14. Приготовление мучных блюд, выпеченных изделий из теста с фаршами, пиццы**	Организация работы кулинарного цеха и цеха мучных изделий.	1
141		Виды производственного инвентаря и технологического оборудования применяемого при приготовлении изделий из теста.	1
142		Технология приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способом.	1
143		Ассортимент изделий из дрожжевого теста с фаршами.	1
144		Технология приготовления теста для пиццы. Ассортимент пиццы.	1
145		Технология приготовления теста для пельменей и вареников. Приготовление пельменей и вареников.	1
146		Технология приготовления фаршей и начинок.	1
147-148		**Практическое занятие № 26** Расчет сырья. Составление технологической карты	2
149	**Тема 2.15. Приготовление горячих и холодных напитков**	Значение горячих напитков в питании. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении горячих напитков.	1
150		Классификация (чай, кофе, какао, шоколад).	1
151		Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих напитков.	1

152		Требования к качеству, режимы хранения и реализации горячих напитков.	1
153		Значение холодных напитков в питании. Классификация. Правила выбора методов приготовления холодных напитков.	1
154		Органолептические способы определения степени готовности и качества холодных напитков. Требования к качеству, режимы хранения и реализации холодных напитков.	1
155-156		**Практическое занятие № 27** Расчет сырья. Составление технологической карты	2
157	**Тема 2.16. Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов**	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сладких блюд.	1
158		Ассортимент сладких (десертных) блюд. Пищевая ценность, классификация.	1
159		Свежие фрукты и ягоды. Подготовка свежих фруктов и ягод в соответствии с санитарными требованиями.	1
160		Формы нарезки фруктов. Оформление, отпуск свежих фруктов, ягод	1
161		Приготовление компотов. Ассортимент компотов.	1
162		Подготовка и обработка сырья в соответствии с технологическими требованиями.	1
163		Приготовление сиропа. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
164		Приготовление киселей разной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
165		Приготовление желированных сладких блюд. Классификация желирующих компонентов, их применение.	1
166		Подготовка основного и вспомогательного сырья для приготовления желированных блюд.	1
167		Технологический процесс приготовления и отпуск желированных сладких блюд: желе, муссов, самбуков, кремов; взбитых сливок.	1
168		Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
169		Приготовление горячих сладких блюд. Ассортимент горячих сладких блюд.	1
170		Подготовка основного и вспомогательного сырья для приготовления горячих сладких блюд.	1
171		Технологический процесс приготовления горячих сладких блюд. Порционирование, способы подачи, оформление.	1
172-173		**Практическое занятие № 28** Расчет сырья. Составление технологической карты	2
174	**Тема 2.17. Приготовление и оформление салатов,**	Организация работы холодного цеха. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении простых салатов, холодных блюд и закусок.	1

175	**основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд**	Классификация, пищевая ценность, требование к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления простых салатов, холодных блюд и закусок.	1
176		Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении простых салатов.	1
177		Салаты из свежих овощей.	1
178		Способы сервировки и варианты оформления простых салатов.	1
179		Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
180		Салаты из вареных овощей и винегреты.	1
181		Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
182		Закуски из овощей, грибов, яиц. Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
183		Закуски из мяса и рыбы. Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
184-185		**Практическое занятие № 29** Расчет сырья. Составление технологической карты	2
о186	**Тема 2.18. Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов**	Организация работы горячего цеха, соусного отделения. Оборудование и инвентарь, используемые при приготовлении соусов, правила безопасной работы.	1
187		Значение соусов в питании человека. Классификация соусов. Приготовление бульонов и мучных пассеровок для соусов.	1
188		Приготовление соусов с мукой. Соусы мясные красные. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
189		Соусы белые на мясном и рыбном бульоне. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
190		Соус грибной, молочные и сметанные соусы. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
191		Холодные соусы и желе. Соусы сладкие. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
192-193		**Практическое занятие № 31** Расчет сырья. Составление технологической карты	2
194	**Тема 2.19. Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий**	Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий.	1
195		Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.	1
196		Методы сервировки и подачи блюд. Варианты оформления.	1
197-198	**Тема 2.20.**	Производство сложных, фирменных блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентация	2

199	**Производство сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентация**	Производство национальных блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентация	1
200		Производство национальных блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентация	1
201-202	**Тема 2.21. Правила и технологии расчетов с потребителями**	Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарные изделия. Основные правила и технологии расчетов с потребителями.	2
203-204	**Тема 2.22. Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос**	Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения	2
Учебная практика. **Повара.** Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ТБ при использовании. Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы Приготовление каш и гарниров из круп Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи Приготовление блюд из яиц Приготовление блюд из творога Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделийПриготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы Приготовление горячих напитков Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров			**680**

Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебного профессионального цикла предполагает наличие учебного кабинета Технологии приготовления блюд и кондитерских изделий; Учебной кулинарной лаборатории.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета Технологии приготовления блюд и кондитерских изделий:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя – 1;
- доска – 1;
- экран – 1.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным- обеспечением и мультимедиапроектор 1/1;

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- тепловое оборудование: электрические плиты с жарочным шкафом, конвекционная печь, микроволновая печь;
- холодильное оборудование: холодильный шкаф, холодильник;
- механическое оборудование: машина для нарезки и протирания, мясорубка,

немеханическое оборудование: производственные столы, моечные ванны, стеллажи для посуды, раздача;

- весоизмерительное оборудование;
- посуда;
- инвентарь;
- столовые приборы.

Реализация программы предполагает обязательную производственную практику. Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест должно обеспечивать выполнение всех видов учебных работ по приготовлению блюд,

напитков и кулинарных изделий.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Профессиональный стандарт «Повар». Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н)

2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20

3. ГОСТы на продукты питания

4. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.-2-е издание./ Н.Э. Харченко. — М; ИЦ Академия, 2006. — 496с.

Дополнительные источники:

1. Андросов, В. П. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. [Текст]: учеб. пособие для нач. проф. образования / В.П. Андросов, Т.В. Пыжакова, Л.И. Федорченко и др. – М.: Академия, 2006.- 96 с.

2. Анфимова, Н.А. Кулинария [Текст]: учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.А. Анфимова.- М.: Академия, 2008.- 352 с.

3. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания [Текст]: учеб. для нач. проф. образования / В.П. Золин.- М.: Академия, 2009.-362с.

4. Качурина, Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь для нач. проф. Образования/ Т.А. Качурина. – 3-е изд., стер. — М.: ИЦ Академия, 2007. — 160с.

5. Клеман Б.П. Практические задания по технологии приготовления пищи: Учеб. пособие для нач. проф. образования/ Б.П. Клеман, М.Н. Лебедева. — 3-е изд., стериотип.- М.: ИЦ Академия, 2006. — 175с.

6. Козлова, С.Н. Кулинарная характеристика блюд [Текст]: учеб. пособие для нач. проф. образования / С.Н. Козлова, Е.Ю. Фединишина. – М.: Академия, 2006.-

7. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии [Текст]: учеб. для нач. проф. образования. / З.П. Матюхина. -2-е изд., стер.- М.: Академия, 2009.- 184с.

8. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов [Текст]: учеб. для нач. проф. образования. / З.П. Матюхина. – М. : Издательский центр «Академия», 2008.- 304 с.

9. Перетятко Т. И. Основы калькуляции и учета в общественном питании [Текст]: учебно-практическое пособие. / Т.И. Перетятко. - 2-е изд. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К*», 2008.-232с.

10. Потапова, И.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учеб. пособие для нач. проф. образования/ И.И. Потапова. — М.: ИЦ Академия, 2007. - 144с.

11. Рубина, Е.А. Санитария и гигиена питания/ Рубина Е.А. — М.: ИЦ Академия, 2008. - 288 с.

12. Семеряжко, Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы: учеб. пособие для нач. проф. Образования / Т.Г. Семеряжко, М.Ю. Дерюгина. — М.: ИЦ Академия, 2008. -192с.

13. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров.- М.: «Академия», 2014

14. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: учеб. для нач. проф. образования. / В.В. Усов. - М.: ПрофОбрИздат, 2007.- 416с.

ЭОР (электронно - образовательные ресурсы, диски, программы, электронные учебники, интернет – ресурсы и т.д.)

1. Мультимедийная обучающая программа по профессии «Повар, кондитер»: Первичная обработка и подготовка сырья. Тепловая обработка. Изделия из теста.

2. Мультимедийная программа «Русская кухня».

3. Электронные плакаты со схемами технологического оборудования предприятий общественного питания к учебнику Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. – 7-е изд., перераб. И доп. – М.: ИЦ Академия, 2008.

3. Мультимедийная программа «Справочник кулинара»

4. СД — диск по профессии ПОВАР:

- Приготовление холодных блюд и закусок, соусов
- Приготовление 1 блюд
- Приготовление 2 блюд
- Сладкие блюда и напитки

Интернет – ресурсы:

1. www.povarenok.ru
2. www.Cooking-book.ru
3. http://www.millionmenu.ru/rus/recipes/collection/tdish115/
4. http://cooking.niv.ru/povar/eda/17/ovoschej/blyuda.htm
5. http://kylinariya.dljavseh.ru/Bljuda_iz_ovowej/Bljuda_iz_ovowej1.htm

Программное обеспечение:

1. Комплект учебно-методической документации;
2. Методические указания для выполнения ЛПЗ
4. Комплект тестовых заданий по разделам.
5. Наглядные пособия (плакаты, схемы);
6. Компьютерное обеспечение (презентации).

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебных кабинетах. В процессе освоения профессионального учебного цикла используются активные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов: деловые игры, индивидуальные и групповые проекты, анализ производственных ситуаций, и т.п. в сочетании с

внеаудиторной работой для формирования и развития трудовых приемов и действий обучающихся.

Учебная практика проводится в учебной лаборатории, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального учебного цикла. Учебную практику рекомендуется проводить малыми группами, что способствует повышению качества обучения и формированию трудовых приемов и действий.

Реализация программы предполагает обязательную производственную практику, которая проводится в предприятиях общественного питания, направление деятельности которых соответствуют профилю цикла. При изучении цикла, с обучающимися проводятся индивидуальные и групповые консультации.

Освоение профессионального учебного цикла сопровождается системой оценивания, завершается аттестацией обучающихся с обязательным выполнением итоговой практической работы.

Освоению профессионального учебного цикла предшествует изучение дисциплин:

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

ОП.02. Основы физиологии питания

ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места

ОП.05. Основы товароведения пищевых продуктов

ОП.06. Основы оганизации деятельности предприятий обществнного питания

ОП.07. Охрана труда

3.4. Особые условия организации образовательного процесса

С целью обеспечения дифференцированного подхода для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья следует учитывать индивидуальные психофизические особенности при организации учебного процесса и контроля знаний:

Используется чередование видов деятельности; короткие четко сформулированные задания; текстовые задания, представленные в виде печатных таблиц или электронных носителях.

- Учебный материал осуществляется небольшими, логическими

законченными дозами с опорой на наглядность.

- Используется индивидуальный подход при оценивании деятельности понятное обучающемуся.
- Используются наглядные материалы: применяются схемы и таблицы.
- На занятиях применяются различные методы: беседа, объяснение. Наглядный метод – показ, иллюстрация, наблюдение. Практический метод – выполнение упражнений, заданий, формирующих профессиональные умения и навыки.
- Используется замедленный темп обучения; упрощенная структура знаний, умений и навыков в соответствии с психофизическими возможностями обучающегося.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	Демонстрирует 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; • упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.	Практическое занятие № 1 Тестовое задание

Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	Демонстрирует 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; • производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; • эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и • кулинарные изделия на вынос.	Практическое занятие № 2-35 Тестирование (для проверки знаний и умений) Защита отчѐта по практике Практическая работа по профессиональному учебному циклу.