Федеральное казенное профессиональное

образовательное учреждение № 102

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

ФКПОУ №102

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ С.В.Скворцов

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 2024 год.

**Программа профессионального обучения**

по индивидуальному учебному плану

по профессии 16675 «Повар».

Срок обучения - 72часа

Липецк, 2024

Программа индивидуального обучения по профессии  16675Повар, реализуемая ФКП образовательным учреждением №102,  представляет собой систему документов, разработанных для обучающихся, с учетом особенностей режима содержания осужденных к лишению свободы.

Программа индивидуального обучения регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки обучающихся по профессии и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин, а также график учебного процесса и методические материалы, обеспечивающие реализацию плана индивидуального обучения.

**Организация - разработчик:** Федеральное казенное профессиональное образовательное учреждение №102

**Разработчики:**

Жданова Нина Михайловна – преподаватель ФКПОУ №102, первая квалификационная категория.

**Рассмотрено и рекомендовано** к утверждению на заседании методической комиссии (МК) №2.

Протокол заседания МК от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2024 г. № \_\_\_\_\_

Председатель МК: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Жданова Н.М.

**СОГЛАСОВАНО:**

Заместитель директора \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ С.В. Скворцов

«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2024г.

Утверждаю

Заместитель директора

ФКПОУ № 102 ФСИН

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Скворцов С.В.

**«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** 2024 г.

**Учебный план**

индивидуальной программы профессионального обучения

по профессии 16675 Повар.

Срок обучения -72 часа

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Циклы, дисциплины, практики | Форма аттестации  З/ДЗ/Э | Итого часов |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл** | **0/3/0** | **12** |
| ОП.01 | Основы физиологии питания, гигиены и санитарии | Д/З | 4 |
| ОП.02 | Товароведение пищевых продуктов | Д/З | 4 |
| ОП.03 | Оборудование предприятий общественного питания. Охрана труда. | Д/З | 4 |
| **ПМ.01** | **Профессиональный цикл** |  |  |
| МДК.01 | Специальная технология | Д/З | **18** |
| ПП.01 | **Производственная практика** | Д/З | **40** |
|  | **Итого учебного времени** |  | **70** |
| **ИА** | **Итоговая аттестация** |  |  |
| КЭ | Квалификационный экзамен |  | **2** |
|  | **Всего за курс обучения** | **0/5/0** | **72** |

Учебный план рассмотрен на заседании методического объединения

ФКП образовательного учреждения №102

Председатель методического объединения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Богатырева Т.Б.

24октября 2024г.

**Пояснительная записка**

**Нормативную  правовую  основу** разработки индивидуальной программы профессионального обучения составляют:

* Федеральный Закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
* Учебный план основной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар;
* Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 26.08.2020 № 438;
* Порядок организации профессионального обучения и среднего профессионального образования лиц, осужденных к лишению свободы и отбывающих наказание в учреждениях уголовно-исполнительной системы РФ, утвержденный приказом Минюста России от 24.03.2020 № 59;
* Методические рекомендации по разработке профессиональных образовательных программ с учетом требований профессиональных стандартов. Авт.- сост.: В. И. Блинов, Е. Ю. Есенина. - М.: ФИРО РАНХиГС.-2019.- 42 с.
* Профессиональный стандарт 33.011 Повар, Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от «09» марта 2022 г. № 113н.
* Общероссийский классификатор профессий рабочих, служащих от 01.11.2005 г.;
* Установленные квалификационные требования по профессии Повар (16675).

**Целью** индивидуальной образовательной программы по профессии «Повар» является приобретение обучающимися профессиональных компетенций, позволяющих выполнять виды профессиональной деятельности в соответствии с квалификационным требованиями повара 2 разряда.

Индивидуальная образовательная программа по профессии 16675 Повар разработана для реализации прав обучающихся на обучение по индивидуальным учебным планам, не имеющих возможность ежедневно посещать занятия.

Индивидуальный учебный план включает перечень учебных дисциплин (далее - УД), с указанием сроков изучения и формы аттестации, которые предусмотрены учебным планом специальности в конкретном учебном году.

Процесс освоения индивидуальной образовательной программы осуществляется в сокращенный срок по сравнению с нормативным сроком освоения образовательной программы профессионального обучения, в соответствии с рабочим индивидуальным учебным планом.

При обучении по индивидуальному плану акцент делается на самостоятельное изучение дисциплин общепрофессионального цикла и МДК.01 с последующей сдачей зачетов и экзаменов согласно графику учебного процесса.

Контроль знаний в форме дифференцированного зачета проводится в объеме часов, отводимых на изучение дисциплины.

Практическая подготовка (производственная практика) осуществляется в учебном кабинете – лаборатории «Кулинария» образовательного учреждения. Пробная проверочная практическая работа проводится в объеме часов, отводимых на производственную практику.

По итогам практики обучающиеся предоставляют соответствующую отчетность и проходят контроль усвоения теоретического материала и практических навыков в форме тестирования.

Обучающиеся, выполнившие в установленный срок все требования индивидуального учебного плана, допускаются к государственной итоговой аттестации.

Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программы производственной практики и установления на этой основе квалификационного разряда.

Согласно Закону Российской Федерации «Об образовании в РФ» от 29 декабря 2012№ 273-ФЗ квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований.

По результатам квалификационного  экзамена присваивается квалификация Повар и выдается свидетельство установленного  образца.

**Требования к результатам освоения программы индивидуального обучения по профессии (16675)** **Повар**

В результате освоения программы обучающийся должен

**знать:**

* правила первичной кулинарной обработки сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них;
* правила нарезки хлеба;
* сроки и условия хранения очищенных овощей;
* устройство, правила регулировки и эксплуатации хлеборезательных машин разных марок;
* безопасные приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба.

**уметь:**

* выполнять вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий.
* очищать картофель, плоды, овощи, фрукты, ягоды до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлении.
* перебирать зелень, плоды, овощи, ягоды, картофель. Удалять дефектные экземпляры на посторонних примесей.
* мыть овощи, промывать их после очистки, доочистки.
* нарезать хлеб, картофель, овощи, зелень.
* размораживать рыбу, мясо, птицу.
* потрошить рыбу, птицу, дичь.
* обрабатывать субпродукты и др.
* выполнять правила охраны труда и противопожарной безопасности.

**иметь навыки:**

* умения обрабатывать различные кулинарные продукты;
* умения работать с различной кухонной техникой;
* умение оценивать качество сырья.

Обучающийся должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

* ОК.01.Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
* ОК.02.Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов достижения, определенных руководителем.
* ОК.03.Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
* ОК.04.Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
* ОК.05.Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
* ОК.06.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
* ОК.07.Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

**ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Период обучения** | **1неделя** | **2неделя** |
| Курс обучения | Т |  |
|  | П |
|  | ИА |

Условные обозначения:

Т - теоретическое обучение;

П - практическое обучение;

ИА – итоговая аттестация

**Учебный  план**

индивидуального обучения

по профессии 16675 Повар

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование раздела, учебной дисциплины | Общее  кол-во часов | График изучения дисциплин | |
| 1 неделя | 2 неделя |
| **1** | **Теоретическое обучение** | **30** | **30** | **-** |
| ОП.01 | Основы физиологии питания, гигиены и санитарии | **4** | 4 | - |
| ОП.02 | Товароведение пищевых продуктов | **4** | 4 | **-** |
| ОП.03 | Оборудование предприятий общественного питания. Охрана труда. | **4** | 4 | - |
| МДК.01 | Специальная технология | **18** | 18 | **-** |
| **2** | **Практическая подготовка** |  |  | **40** |
| ПП.01 | Производственная практика в учебном кабинете-лаборатории «Кулинария» | **40** |  | 40 |
| **3** | **Квалификационный экзамен** | **2** |  | **2** |
|  | **Итого:** | **72** | **30** | **42** |

**Тематический план**

учебной дисциплины

**ОП.01 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены**

по профессии 16675 Повар

Срок обучения – 72 часа

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **темы** | **Наименование тем** | **Всего**  **часов** | **Вид**  **занятий** | **Форма**  **контроля**  **Э/ ДЗ** |
|  | Санитарная безопасность. | 2 | Самостоятельная работа |  |
|  | Личная и производственная гигиена | 1 | Самостоятельная работа |  |
|  | Дифференцированный зачет | **1** |  | ДЗ |
| **Итого часов:** | | **4** |  |  |

**Тематический план**

учебной дисциплины

**ОП.02 «Товароведение пищевых продуктов»**

по профессии 16675 Повар

Срок обучения – 72 часа

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **темы** | **Наименование тем** | **Всего**  **часов** | **Вид**  **занятий** | **Форма**  **контроля**  **Э/ ДЗ** |
|  | Товароведная  характеристика овощей, рыб, мяса, с/х птицы. | 2 | Самостоятельная работа | - |
|  | Товароведная характеристика круп, бобовых, макаронных изделий, молочных, вкусовых товаров | 1 | Самостоятельная работа | - |
|  | Дифференцированный зачет | **1** |  | ДЗ |
| **Итого часов:** | | **4** |  |  |

**Тематический план**

учебной дисциплины

**ОП.03 «Оборудование предприятий общественного питания. Охрана труда»**

по профессии 16675 Повар

Срок обучения – 72 часа

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **темы** | **Наименование тем** | **Всего**  **часов** | **Вид**  **занятий** | **Форма**  **контроля**  **Э/ ДЗ** |
|  | Механическое оборудование | 2 | Самостоятельная работа | - |
|  | Охрана труда на предприятиях общественного питания | 1 | Самостоятельная работа | - |
|  | Дифференцированный зачет | **1** |  | ДЗ |
| **Итого часов:** | | **4** |  |  |

**Тематический план**

учебной дисциплины

**ПМ.01 «Специальная технология»**

по профессии 16675 Повар

Срок обучения – 72 часа

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **темы** | **Наименование тем** | **Всего**  **часов** | **Вид**  **занятий** | **Форма**  **контроля**  **Э/ ДЗ** |
|  | Механическая обработка овощей и грибов | 6 | Самостоятельная работа |  |
|  | Механическая обработка рыбы | 6 | Самостоятельная работа |  |
|  | Механическая обработка мяса, птицы и субпродуктов | 5 | Самостоятельная работа |  |
|  | Дифференцированный зачет | **1** |  | ДЗ |
| **Итого часов:** | | **18** |  |  |

**Тематический план**

ПП.01. Производственная практика

в учебном кабинете-лаборатории «Повар»

по профессии 16675 Повар

Срок обучения – 72 часа

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **темы** | **Наименование тем** | **Всего**  **часов** | **Вид**  **занятий** | **Форма**  **контроля** |
|  | Приобретение умений и навыков обработки овощей и грибов. | 8 | Практикум | наблюдение; собеседование |
|  | Приобретение умений и навыков обработки рыбы с костным скелетом | 8 | Практикум | наблюдение; собеседование |
|  | Приобретение умений и навыков по обработке мяса и субпродуктов. | 8 | Практикум | наблюдение; собеседование |
|  | Приобретение умений и навыков по обработке сельскохозяйственной птицы. | 8 | Практикум | наблюдение; собеседование |
| 5. | Пробная проверочная практическая работа | 8 | Практикум | наблюдение; собеседование |
| **Итого часов** | | **40** |  |  |

**2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

**ИНДИВИДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

**2.1.Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Обязательная учебная нагрузка (всего)** | **72** |
| в том числе: |  |
| теоретические занятия | **30** |
| практическая подготовка | **40** |
| *Итоговая аттестация в форме: квалификационный экзамен* | **2** |

**2.2.Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.01 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| *1* | *2* | *3* | *4* |
| **Тема 1.** Санитарная безопасность. | **Содержание** | **2** | 3 |
| Пищевые инфекции: острые кишечные инфекции и зоонозы. Причины возникновения, меры предупреждения.  Пищевые отравления бактериального происхождения и немикробного происхождения. Причины возникновения, меры предупреждения.  Гельминтозы: причины заражения, меры предупреждения глистных заболеваний на предприятиях общественного питания.  Дезинфекция, дезинсекция, дератизация.  Санитарные требования к приему, хранению, кулинарной обработке пищевых продуктов; к приему, хранению сырья и полуфабрикатов. |  |
| **Тема 2.** Личная и производственная гигиена. | **Содержание** | **2** | 3 |
| Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.Санитарные требования к телу, ротовой полости, санитарной, форменной и личной одежде. Медицинские обследования работников на бактерио- и глистоносительство, туберкулез, кожные и венерические заболевания.  Дифференцированный зачет |  |
| **Всего** | | **4** |  |

**2.2.Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.02 «Товароведение пищевых продуктов»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| *1* | *2* | *3* | *4* |
| **Тема 1.** Товароведная  характеристика овощей, рыб, мяса, с/х птицы. | **Содержание** | **2** | 3 |
| Пищевая ценность овощей. Определение качества.  Классификация рыб. Состав и пищевая ценность. Определение качества.  Классификация мяса по видам. Определение качества. Пищевая ценность мяса, субпродуктов, сельскохозяйственной птицы. |  |
| **Тема 2.** Товароведная характеристика круп, бобовых, макаронных изделий, молочных, вкусовых товаров. | **Содержание** | **2** | 3 |
| Пищевая ценность круп, бобовых, макаронных изделий, молочных, вкусовых товаров. Упаковка, хранение.  Понятие о сертификате, ГОСТ, ОСТ.  Дифференцированный зачет |  |
| **Всего** | | **4** |  |

**2.2.Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.03 «Оборудование предприятий общественного питания. Охрана труда»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| *1* | *2* | *3* | *4* |
| **Тема 1.** Механическое оборудование. | **Содержание** | **2** | 3 |
| Машины для обработки овощей**:** овощемоечная машина, картофелеочистительные машины, овощерезательные машины: устройство, принцип действия, правила эксплуатации.  Машины для обработки мяса и рыбы: мясорубки, рыбоочистительные машины: устройство, последовательность сборки, принцип действия, правила эксплуатации.  Оборудование для сервисной реализации продуктов питания (хлеба, гастрономических продуктов): устройство, правила эксплуатации. |  |
| **Тема 5.** Охрана труда на предприятиях общественного питания | **Содержание** | **2** | 3 |
| Безопасность труда при эксплуатации технологического оборудования производства. Виды травматизма. Меры борьбы с травматизмом на предприятиях общественного питания. Первая доврачебная помощь при несчастных случаях. Мероприятия по противопожарной безопасности.  Дифференцированный зачет |  |
| **Всего** | | **4** |  |

**2.2.Тематический план и содержание учебной дисциплины МДК.01 Специальная технология**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование тем** | **Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| *1* | *2* | *3* | *4* |
| **Тема 1.** Механическая обработка овощей и грибов. | **Содержание** | **6** | 3 |
| **Занятие:** Обработка овощей и грибов  Технологический процесс обработки свежих овощей: картофеля и корнеплодов; капустных, луковых и зелёных овощей; тыквенных, томатных и бобовых овощей: способы, формы нарезки, размеры и кулинарное использование. Использование пищевых отходов.  Обработка и кулинарное использование соленых, сушеных и замороженных овощей.  Обработка свежих, сушеных, соленых и консервированных грибов.  Требования к качеству и срокам хранения полуфабрикатов из овощей и грибов.  Практическая работа №1. |  |
| **Тема 2.** Механическая обработка рыбы | **Содержание** | **6** | 3 |
| **Занятие:** Обработка рыбы с костным скелетом  Способы размораживания рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Классификация рыбы по способу обработки: разделка рыбы, используемой целиком; разделка рыбы на филе с кожей и костями (на порционные куски - кругляши); разделка рыбы на филе (пластование).  Технология приготовления рыбных полуфабрикатов в целом виде, тушками, натуральными порционными и панированными кусками. Основные приемы при изготовлении натуральных, панированных, порционных полуфабрикатов и изделий из рубленной, котлетной и кнельной массы. Способы панировки. Технология приготовления полуфабрикатов для варки, жарки и рыбной рубки. Требования к качеству рыбных полуфабрикатов. Условия и сроки их хранения.  Практическая работа №2. |  |
| **Тема 3.** Механическая обработка мяса, птицы  и субпродуктов | **Содержание** | **6** | 3 |
| **Занятие:** Технологический процесс обработки мяса и субпродуктов.  Операции механической обработки: размораживание, обмывание и обсушивание, разделка туш (деление туш на отруба), обвалка, зачистка мяса, приготовление полуфабрикатов. Обработка мясных субпродуктов и костей. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши, бараньей и свиной туш. Обработка мясных субпродуктов и костей. Крупнокусковые, порционные, мелкокусковые полуфабрикаты. Полуфабрикаты из рубленого мяса и котлетной массы. Полуфабрикаты из мясных субпродуктов. Требования к качеству и срокам хранения полуфабрикатов из мяса и субпродуктов  Технологический процесс обработки птицы и субпродуктов  Последовательность операций обработки птицы. Заправка птицы. Полуфабрикаты из птицы: натуральные, панированные (порционные), мелкокусковые. Рубленые полуфабрикаты из котлетной и кнельной массы. Обработка субпродуктов птицы. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов.  Дифференцированный зачет |  |
| **Итого:** | | **18** |  |

**2.2.Тематический план и содержание** **ПП.01 Производственная практика в учебном кабинете-лаборатории «Повар»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание практических занятий, самостоятельная работа обучающихся** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| *1* | *2* | *3* |  |
| **Тема 1.** Приобретение умений и навыков обработки овощей и грибов. | **Содержание** | **8** | 3 |
| Инструктаж по охране труда, техники безопасности, организации рабочего места.  Работы по кулинарной обработке свежих овощей (клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, прянолистовых): подготовка к очистке, очистка, нарезка. Определение процента отходов. Хранение овощных полуфабрикатов. Работы по кулинарной обработке плодовых овощей (тыква столовая, кабачки, патиссоны, огурцы; томаты, баклажаны, перец).  Обработка консервированных, сушеных и замороженных овощей и грибов. |  |
| **Тема 2.** Приобретение умений и навыков обработки рыбы с костным скелетом. | **Содержание** | **8** | 3 |
| Инструктаж по охране труда, техники безопасности, организации рабочего места. Органолептическая оценка поступающего сырья. Работы по разделке чешуйчатой рыбы с костным скелетом в соответствии со схемой обработки: удаление чешуи, потрошение, промывание, разделка, вторичное промывание и приготовление полуфабрикатов. Разделка рыбы, используемой целиком. Разделка рыбы, используемой непластованной. Разделка рыбы на филе с кожей и реберными костями. Разделка рыбы на филе с кожей без реберных костей. Разделка рыбы на филе без кожей и реберных костей. Определение отходов при разных способах разделки.  Разделка бесчешуйчатой рыбы (навага, скумбрия). Разделка некоторых видов рыб (пикша, камбала, хек)  Приготовление панировок для полуфабрикатов: льезон, красная, белая, мучная. Приготовление полуфабрикатов для варки, припускания, для жарки. Приготовление изделий из рыбной рубки и кнельной массы. |  |
| **Тема 3.** Приобретение умений и навыков по обработке мяса и субпродуктов. | **Содержание** | **8** | 3 |
| Инструктаж по охране труда и техники безопасности, организации рабочего места. Работы по технологическому процессу охлажденного мяса: прием, проверка качества по органолептическим показателям; обмывание; обсушивание; срезание клейма; разделка. Мороженое мясо размораживают.  Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов для варки, жарки и тушения.  Приготовление порционных натуральных и панированных полуфабрикатов  Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов.  Приготовление рубленной и котлетной массы из мяса. Работы по порционированию, формованию, панированию изделий из рубленной и котлетной массы.  Обработка субпродуктов (печень, язык, желудок) и приготовление полуфабрикатов. |  |
| **Тема 4.** Приобретение умений и навыков по обработке сельскохозяйственной птицы. | **Содержание** | **8** | 3 |
| Инструктаж по охране труда и техники безопасности, организации рабочего места.  Работы по обработке сельскохозяйственной птицы: ощипывание, опаливание, потрошение, промывание. Приёмы размораживания.  Приобретение навыков заправки птицы: в «кармашек», в одну нитку, в две нитки. Работы по обработке пищевых отходов птицы (печень, сердце, лапки, головки, гребешки, шейки).  Приготовление натуральных полуфабрикатов (крупных, порционных, мелкокусковых): для варки, припускания, жарки основным способом, для жарки во фритюре.  Приготовление котлетной и кнельной массы из птицы. Приемы порционирования, формования, панирования полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы. Условия и сроки хранения. |  |
| **Пробные проверочные практические работы** | | **2** |  |
| **Итого** | | **40** |  |

1. **Информационное обеспечение реализации программы**  **по индивидуальному учебному плану**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник.- М.: Академия, 2020. - 352 с.
2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник. – М.: Академия, 2021. – 256с.
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник СПО. - М.: Академия, 2021. – 336 с.
4. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник. - М: ИРПО; Академия, 2021г.

**Дополнительные источники:**

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учеб. пособие.- Ростов/нД: Феникс, 2017 – 374с.
2. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие.- М.: Академия, 2019. – 288с.
3. Шатун Л.Г. Повар: учебное пособие для учащихся профессиональных лицеев и училищ. - Ростов/н Д: Феникс, 2017. – 342с.
4. Новейший сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- М.: Дом Славянской книги, 2017. – 576с.

**Интернет-ресурсы:**

1. Федеральный закон РФ от 30.03.1999 N 52-ФЗ (ред. [от 24.07.2023 N 382-ФЗ](https://normativ.kontur.ru/document?moduleid=1&documentid=452679#l0)) "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"
2. Федеральный закон РФ от 02. 01. 2000 N 29-ФЗ (в ред. [от 01.03.2020 N 47-ФЗ](https://normativ.kontur.ru/document?moduleid=1&documentid=356070#l65)) "О качестве и безопасности пищевых продуктов"
3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». <https://www.rospotrebnadzor.ru/>
4. СанПиН 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» <http://10.rospotrebnadzor.ru/>
5. Закон Российской Федерации № 2300-1 «О защите прав потребителей» от 07.09.1992 (в ред. от 04.06.2018) <http://www.consultant.ru/>

**Видео ролики:**

1. <http://www.youtube.com/watch?v=zfVKTC_BRaE> –принцип работы мясорубки
2. <http://www.youtube.com/watch?v=JZwQUgeq_9g&feature=related>-принцип работы слайстер
3. <http://www.youtube.com/watch?v=DkIKM5PigAA&feature=related>-принцип работы картофелечистительной машины.
4. <http://www.youtube.com/watch?v=tXJ-BeOMYXg> - принцип работы тестораскаточной машины
5. <http://www.youtube.com/watch?v=_i-OCsWHj7Q> принцип работы овощерезки

5.Контроль и оценка результатов освоения программы по индивидуальному учебному плану по профессии 16675 Повар

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Результаты  (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
| Обработка овощей и грибов. | -правильно давать органолептическую оценку овощам и грибам;  -эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки овощей и грибов;  - правильно применять различные методы обработки овощей и грибов;  - эстетично нарезать овощи и грибы для оформления; | Наблюдение на лабораторной работе.  Собеседование  ДЗ по лабораторной работе |
| Обработка рыбы | - правильно давать органолептическую оценку сырью и полуфабрикатам из рыбы;  - правильно обрабатывать сырье;  - правильно готовить полуфабрикаты в соответствии со сборником рецептур;  - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки рыбы в соответствии с правилами техники безопасности; | Наблюдение на лабораторной работе.  Собеседование  ДЗ по лабораторной работе |
| Обработка мяса и субпродуктов. | - правильно давать органолептическую оценку сырью;  - правильно обрабатывать сырье;  - правильно готовить полуфабрикаты в соответствии со сборником рецептур;  - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки мяса и субпродуктов в соответствии с правилами техники безопасности;  -оптимально выбирать различные технологии для приготовления полуфабрикатов; | Наблюдение на лабораторной работе.  Собеседование  ДЗ по лабораторной работе |
| Обработка птицы и субпродуктов. | - правильно давать органолептическую оценку сырью;  - правильно обрабатывать сырье;  - правильно готовить полуфабрикаты в соответствии со сборником рецептур;  - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки мяса и субпродуктов в соответствии с правилами техники безопасности;  -оптимально выбирать различные технологии для приготовления полуфабрикатов; | Наблюдение на лабораторной работе.  Собеседование  ДЗ по лабораторной работе |

**6.Тестовые задания промежуточного контроля** **знаний с эталоном ответа в форме дифференцированного зачета по дисциплинам:**

**ОП.01 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены**

**1.При отсутствии холодной и горячей воды может ли осуществляться работа предприятия общественного питания?**

*а) нет*

б) да

в) по решению администрации

**2.В каких помещениях в обязательном порядке должно быть естественное освещение?**

а) в складских помещениях

*б) в производственных помещениях, в административном помещении, в обеденном зале*

в) в гардеробе, санитарном узле

д) в моечном помещении

**3.Как часто на предприятиях общественного питания должна проводиться генеральная уборка?**

а) 1 раз в неделю

*б) не реже 1 раза в месяц*

в) по мере необходимости

г) на усмотрении администрации

д) 1 раз в 2 месяца

**4.Кем должна осуществляться уборка рабочих мест?**

а) уборщицами

*б) работниками своих рабочих мест*

в) администрацией

г) всеми работниками предприятия

**5.Основное требование к производственному инвентарю**

*а) должен быть маркирован и закреплен за производственным цехом*

б) должен быть удобен в работе

в) должен быть дешевым

г) должен быть красивым

**6.Когда осуществляется дезинфекция всей столовой посуды?**

а) при каждом мытье посуды

*б) в конце рабочего дня*

в) 1 раз в неделю

г) во время проведения генеральной уборки

**7. Каким транспортом можно перевозить продукты питания?**

*а) специальным транспортом, имеющим санитарный паспорт*

б) любым транспортом

в) легковым транспортом

г) грузовым транспортом

**8.Допускается ли хранение особо скоропортящихся и скоропортящихся продуктов питания без холода?**

а) да

*б) нет*

в) можно, но недолго

**9.Допускается ли повторное замораживание размороженных продуктов и сырья?**

а) да

*б) нет*

в) для некоторых продуктов допускается

**10.Основные проявления острых кишечных инфекций**

*а) рвота, тошнота, расстройство стула*

б) повышенная температура тела, головная боль

в) головная боль, озноб

г) слабость, головокружение

д) судороги, боли в суставах

**11.Основной путь передачи дизентерии**

а) при дыхании

б) при кашле

*в) через грязные руки*

г) через грызунов

**12. Какие предельные сроки реализации скоропортящихся продуктов после вскрытия упаковки?**

а) до 10 часов

*б) до 12 часов*

в) до 24 часов

г) до 36 часов

**13. Какую температуру на раздаче должны иметь вторые блюда?**

а) не менее 45 градусов

б) не менее 55 градусов

*в) не менее 65 градусов*

г) не менее 75 градусов

**14. Как следует готовить салаты из свежих овощей и фруктов?**

а) салаты готовят один раз на весь день

*б) готовят партиями, по мере спроса*

в) готовят 10-12 порций, потом по потребности

**ОП.04 Товароведение пищевых продуктов**

**1.Какие продукты содержат большее количество углеводов:**

*а/ картофель*

б/ яблоки

в/ маргарин

**2.Назовите растительные жиры:**

а/ говяжий жир

б/ коровье масло

*в/ оливковое масло*

**3.Какой из томатных овощей наиболее богат витамином С:**

а/ баклажаны

б/ томаты

*в/ перец садкий*

**4.Назовите признаки бомбажа консервов:**

*а/ вздутие крышки и дна*

б/ вмятина крышки

в/ негерметичность консервов

**5.Назовите недопустимые дефекты сахара-песка:**

а/ желтый цвет, посторонний запах

*б/ потеря сыпучести, желтоватый оттенок, посторонние запахи и привкус*

в/ потеря сыпучести, посторонний привкус

**6.Какие изменения происходят при хранении кофе в открытой банке:**

а/ прогоркает

б/ высыхает, увлажняется

*в/ увлажняется, теряет вкус, аромат, слипается в комочки*

**7.Назовите вид преобладающей ткани в составе убойной туши животных:**

а/ соединительная

б/жировая

*в/ мышечная*

**8.Назовите жир, имеющий более низкую температуру плавления:**

а/говяжий

*б/ свиной*

в/ бараний

**9.Какие вещества применяют для увеличения сроков хранения рыбы:**

*а/ консерванты*

б/ антибиотики

в/ кислоты

**10.Какая температура необходима для естественного замораживания рыбы:**

*а/ от -6 до -10*

б/ от -2 до -6

в/ не выше -15

**ОП.03 Оборудование предприятий общественного питания. Охрана труда**

**1. Назовите рабочий орган тестомесильной машины ТММ-1М:**  
а) решетка  
б) панель  
в) педаль  
*г) месительный рычаг***2. Для чего предназначена машина МПМ-800?**а) для приготовления первых блюд  
*б) просеивания муки*в) измельчению сухарей  
г) для формовки котлет  
**3. При включении привода П-11 электродвигатель не вращается и издает гудение. Причина?***а) перегорел предохранитель*б) отсутствует смазка в редукторе  
в) поломка редуктора  
г) износ резьбы  
**4. При работе на сложном механизме МС-19-1400 для рыхления мяса, после загрузки мяса рыхлитель остановился. Способы устранения?**а) заменить фрезы  
*б) остановить машину, извлечь мясо и измельчить его*в) затупление фрезы  
г) ослабить натяжение гайки  
**5. В процессе эксплуатации на мясорыхлительных машинах МРМ-15 запрещается работать:**а ) без редуктора  
б) без санитарной обработки  
в) без кронштейна  
*г) без крышки***6.Пищеварочные котлы обрабатывают водой при температуре:**а) 60°С  
*б) 50°С*в) 70°С  
г) 80°С

**7. Расшифруйте машину МРГ-300А:***а) для нарезания гастрономических товаров*б) для рыхления мяса  
в) для формования котлет  
г) для просеивания муки

**8. При обнаружении неисправностей при работе с механическим, паровым оборудованием нужно немедленно:**а) прекратить работу  
б) не прекращать работу  
*в) отключить оборудование*г) отремонтировать оборудование повару

**9.Первая помощь при поражении электрическим током:***а) освободить пострадавшего от действия тока (выключить рубильник)*б) снять с пострадавшего одежду  
в) накрыть теплой одеждой  
г) вытащить на улицу  
**10. Первая помощь при кровотечении:**а) положить на бок  
б) расстегнуть ворот рубашки  
*в) наложить резиновый жгут*г) вытащить пострадавшего на холод

**11.При ожоге первой степени обожженное место обрабатывают:**а) стерильной повязкой  
б) йодом  
*в) 3% раствором марганцовки*г) ватой смоченной этиловым спиртом

**12.При ожоге третьей степени рану обрабатывают:***а) стерильной повязкой и вызывают врача*б) йодом  
в) марганцовкой  
г) этиловым спиртом

**13.Какой вид инструктажа должен быть проведен с работником, нарушившим правила техники безопасности?**

а) вводный

*б) внеплановый*

в) целевой

**МДК.01 Специальная технология**

**Тестовые задания**

**1. Укажите, с какой целью свежую капусту кладут в солёную воду на 15 – 20 минут:**

1. Для сохранения цвета
2. Для сохранения витаминов
3. *Для удаления гусениц и улиток*

**2. Найдите группу сложных видов нарезки картофеля:**

1. Кубик, соломка
2. Ломтик, кружочки
3. *Стружка, шарики*

**3. Укажите рекомендуемый способ размораживания мяса:**

1. Быстрый способ
2. *Медленный способ*
3. В подсоленной воде

**4. Укажите группу частей передней четвертины говядины:**

1. *Лопатка, грудинка*
2. Тонкий край, пашина
3. Верхняя, внутренняя части задней ноги

**5. Укажите группу мелкокусковых полуфабрикатов из говядины:**

1. *Бефстроганов, гуляш*
2. Бифштекс, лангет
3. Ромштекс, говядина духовая

**6. Укажите цель отбивания мяса:**

1. Сохранение сочности
2. Придание аромата
3. *Выравнивание толщины мяса*

**7. Укажите вид полуфабриката из рубленой массы без добавления хлеба:**

1. *Бифштекс рубленый*
2. Биточки
3. Тефтели

**8. Укажите форму тефтелей:**

1. «Капелька»
2. *Шарики*
3. Круглые приплюснутые

**9. Выберите температуру в толще тушки охлаждённой рыбы:**

1. *– 1+5° С*
2. + 4 + 7° С
3. + 7 + 10° С

**10. Укажите количество отходов после разделки рыбы на чистое филе:**

1. 30 %
2. 40 %
3. *50 %*

**11. Укажите вид полуфабриката для приготовления рубленой массы:**

1. Кругляши
2. *Чистое филе*
3. Филе с кожей

**12. Укажите форму рубленых котлет:**

1. Круглая приплюснутая
2. *Форма «Капельки»*
3. Шарики

**13. Укажите процентное соотношение хлеба в рубленой массе из рыбы:**

1. 10 – 12 %
2. 12 – 15 %
3. *20 – 25 %*

**14. Укажите полуфабрикат из рубленой рыбы для жарки во фритюре:**

1. *Тельное*
2. Котлеты
3. Тефтели

**15. Для брожения тесто оставляют:**

1. на 1 – 2 часа
2. на 12 – 24 часа
3. *на 2 – 3 часа*

**16. Какой вид щей готовят с крупой?**

а) щи из свежей капусты с картофелем

б) щи боярские

в) щи суточные

г) *щи по-уральски*

**17. Что является обязательной составной частью рассольников?**

а*) солёные огурцы*

б) огуречный рассол и белые коренья

в) картофель

г) щавель

**18. Какой борщ заправляют чесноком, растёртым с салом?**

а) «Московский»

б) *«Украинский»*

в) «Флотский»

**19. Какая жидкая основа у борща холодного?**

а) квас

б) бульон

в) *свекольный отвар*

**20. В состав какого рассольника входит крупа?**

а) «Домашний»

б) *«Ленинградский;*

в) «Московский»

**21.С какой целью свеклу для винегрета после нарезки заправляют растительным маслом?**

а) для улучшения вкуса

б) для сохранения витаминов и минеральных веществ

в) *чтобы свекла не окрашивала другие овощи*

**22. Почему овощи для салатов варят в кожице?**

А. *для сохранения витаминов*

Б. чтобы не развалились

В. чтобы не потеряли цвет

**23. Расположите последовательно стадии кулинарной обработки мяса:**

а) обсушивание3

б) обмывание2

в) кулинарная разделка4

г) размораживание 1

д) обвалка5

е) сортировка мяса6

ж) приготовление полуфабрикатов7

**24. В какой последовательности осуществляется разделка чешуйчатой рыбы?**

а) удаление жабр3

б) промывание 5

в) очистка чешуи 1

г) удаление плавников 2

д) удаление внутренностей 4

**7.Проведение теоретического этапа итоговой аттестации**

**в рамках выпускного квалификационного экзамена**

**Тестовые задания с эталоном ответа**

**Вопрос 1.** Укажите НЕВЕРНЫЕ утверждения:

Выберите 2 (два) варианта ответов:

1) Различные продукты в холодильнике размещают на соответствующих полках;

2 Нельзя употреблять несвежие продукты;

3) Перед загрузкой в холодильную или морозильную камеру все

продукты заворачивать в пищевую пленку;

*4) Приготовленные блюда можно помещать в холодильник в*

*горячем состоянии;*

*5) Продукты и готовые блюда можно хранить сколько угодно;*

6) Продукты, готовые к употреблению, хранить в закрытом виде и

отдельно от сырых.

**Вопрос 2.** Продукты, прошедшие частичную кулинарную обработку, но не доведенные до кулинарной готовности и непригодные к употреблению, называются:

Выберите 1 (один) вариант ответа:

*1) Полуфабрикаты;*

2) Кулинарная продукция;

3) Кулинарные изделия;

4) Обработанное сырье.

**Вопрос 3.** Котлеты имеют форму:

Выберите 1 (один) вариант ответа

1) Кирпичика;

2) Округло-приплюснутая;

3) Шарика;

*4) Овально-приплюснутая с одним заостренным концом.*

**Вопрос 4.** Дайте определение терминам:

Масса брутто – *масса необработанного (неочищенного) сырья*

Масса нетто – *масса обработанного (очищенного) сырья*

**Вопрос 5.** Укажите какие санитарно-гигиенические требования применяются к лицам, готовящим пищу:

Выберите 2 (два) варианта ответов:

1*) Готовить пищу надо в специальной одежде;*

2) Можно употреблять несвежие продукты;

*3) Приступая к приготовлению пищи, нужно тщательно вымыть*

*руки с мылом и продезинфицировать;*

4) Продукты должны быть вымыты перед тепловой обработки;

5) Оставлять зажженную плиту без присмотра

**Вопрос 6.** Сопоставьте термин и его определение:

А) Дезинфекция; Б) Дератизация; В) Дезинсекция

1) Комплекс мер по уничтожению грызунов;

2) Комплекс мер по уничтожению насекомых;

3) Комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде.

А-3 Б-1 В-2

**Вопрос 7.** Овощи для винегрета нарезают:

Выберите 1 (один) вариант ответа:

1) Соломка;

2) Брусочки;

*3) Кубики;*

4) Ромбик

**Вопрос 8.** Какое вещество, содержащееся в сыром очищенном картофеле,

окисляется на воздухе, в результате чего картофель темнеет:

Выберите 1 (один) вариант ответа:

*1) Крахмал;*

2) Минеральные вещества;

3) Пигменты;

4) Аминокислота тирозин.

**Критерии оценки тестовых заданий**

Тестовые задания оцениваются следующим образом: стоимость каждого вопроса 1 балл. За правильный ответ обучающийся получает 1 балл. За неверный ответ или его отсутствие баллы не начисляются.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Процент результативности (правильных ответов)** | **Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений** | |
| **балл (отметка)** | **Вербальный аналог (оценка)** |
| 100÷90 | 5 | отлично |
| 80÷70 | 4 | хорошо |
| 60÷50 | 3 | удовлетворительно |
| менее 50 | 2 | неудовлетворительно |

**8. Требования к процедуре оценки практической**

**квалификационной работы**

Помещение: лаборатория «Повар».

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

-рабочие места по количеству обучающихся;

-холодильное оборудование (холодильник);

-тепловое оборудование (электрическая плита, пароконвектомат, пекарский шкаф, микроволновая печь, водонагреватель);

-электромеханическое оборудование (весы электронные, мясорубка);

-немеханическое оборудование (столы рабочие с нержавеющим покрытием, мойка для кухонной посуды, раковина для рук);

-инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь (набор кастрюль, сковороды, набор разделочных досок, миски, лопатки, ложки, половник, шумовка, набор ножей);

Доступ к дополнительным справочным материалам: технологические карты, сборник рецептур.

Норма времени: 2 часа.

**Темы для выполнения практической работы:**

1. Обработка и нарезание картофеля;
2. Нарезка моркови и свеклы для винегрета;
3. Разделка рыбы;
4. Изготовление рыбных полуфабрикатов: котлет, биточков, тефтелей;
5. Изготовление котлетной массы из мяса;

**Критерии оценки**

**выпускной квалификационной практической работы**

**в соответствии с требованиями Профессионального стандарта**

**оценка «5»** **(отлично*) -*** задание выполнено полностью, демонстрация умений не содержит профессиональных ошибок и соответствует требуемому темпу и точности исполнения; соблюдены все требования к организации рабочего места, технике безопасности и санитарно-гигиеническим нормам при выполнении технологических операций;

**оценка «4» (хорошо*)* -**задание выполнено полностью*,* демонстрация уменийсодержит незначительные профессиональные ошибки, поправляемые самим выпускником; темп работы и точность исполнения соответствуют; соблюдены все требования к организации рабочего места, технике безопасности и санитарно-гигиеническим нормам при выполнении технологических операций;

**оценкой «3» (удовлетворительно*) -*** задание выполнено полностью, но с совершением профессиональных ошибок, которые выпускник способен исправить самостоятельно; темп выполнения действий и точность отстает от требуемого по действующим в отрасли требованиям (на 10%); имеются нарушения при организации рабочего места, техники безопасности или санитарно-гигиенических норм при выполнении технологических операций;

**оценкой «2» (неудовлетворительно)*,*** если выпускник не справляется с заданием.

**Индивидуальный учебный план**

**по профессии 16675 Повар**

Обучающийся**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Наименование дисциплины** | **Форма**  **аттестации** | **Кол-во часов** | **ФИО**  **преподава**  **теля** | **Срок сдачи** | **Оценка** | **Подпись преподавателя** |
|  | Основы физиологии питания, гигиены и санитарии | **дз** | 4 |  |  | 5(отл.) |  |
|  | Товароведение пищевых продуктов | **дз** | 4 |  |  | 4(хор.) |  |
|  | Оборудование предприятий общественного питания. Охрана труда. | **дз** | 4 |  |  | 3(удов.) |  |
|  | Специальная технология | **дз** | 18 |  |  | 4(хор.) |  |
| 6. | Производственная практика в учебном кабинете-лаборатории «Повар» | Пробная практическая работа | 40 |  |  | 4(хор.)) |  |
|  | Квалификационный экзамен |  | 2 |  |  | 4(хор.) |  |

|  |
| --- |
|  |

Ознакомлен (а) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись обуч-ся) (ФИО обуч-ся)

Заместитель директора \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ С.В.Скворцов

Куратор - преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.М.Жданова