


ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«УЧЕБНО - КУРСОВОЙ КОМБИНАТ «ЛАБИНСКИЙ»

СОГЛАСОВАНО:

Педагогическим советом
ООО «УКК «Лабинский»
(протокол от 17 января 2022 г. № 1)

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО «УКК «Лабинский»


О.Д. Аноприева
(приказ от 17 января 2022 г. № 2-ОП)



Документ с изменениями от 30 октября 2023 года (приказ от 30 октября 2023 года № 15-ОП, протокол педагогического совета от 30 октября 2023 года № 5)

ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ
ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧИХ
«ПОВАР»**

Профессия — Повар

Квалификация - 3-й разряд

Код профессии –16675

г. Лабинск
2022 г.

РАЗДЕЛ I

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Целью программы профессиональной подготовки по профессии рабочих «Повар» (далее «Программа») является приобретение обучающимися знаний, умений, навыков, профессиональных компетенций, необходимых для выполнения трудовых функций по профессии «Повар» третьего разряда.

Программа разработана на основе требований Профессионального стандарта "Повар", утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 года N 113н (далее «профессиональный стандарт»); квалификационных требований Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, утвержденного постановлением Минтруда РФ от 5 марта 2004 г. N 30, выпуск 51, раздел "Торговля и общественное питание", § 22. Повар (далее «ЕТКС»).

Программа разработана с учетом требований Федерального закона от 29 декабря 2012 года N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержденного приказом Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020 года N 438, Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденного приказом Министерства просвещения РФ от 14 июля 2023 года N 534.

Срок обучения: 240 часов.

Форма обучения: очная.

Режим занятий: 2-8 академических часов в учебный день, от 1 до 6 учебных дней в неделю.

К освоению Программы допускаются лица, имеющие среднее общее образование.

Программа состоит из теоретического и практического обучения.

Теоретическое обучение (теоретические занятия, лекции) предназначены для приобретения теоретических знаний в пределах квалификационных требований по профессии.

Практическое обучение (практические занятия) проводится в форме практической подготовки, которая направлена на формирование, закрепления, развития практических навыков и профессиональных компетенций. Практическое обучение осуществляется на производстве на основе договоров с организациями, осуществляющими деятельность по профилю, соответствующему Программе. Порядок организации и проведения практического обучения устанавливается соответствующим Положением о практической подготовке обучающихся в специализированном структурном образовательном подразделении Общества с ограниченной ответственностью

«Учебно-курсовой комбинат «Лабинский», утвержденным директором учебно-курсового комбината.

Реализация Программы завершается итоговой аттестацией. Обучающийся, успешно прошедший итоговую аттестацию, решением квалификационной комиссией присваивается квалификация и разряд и выдается свидетельство о профессии рабочего установленного образца.

ОБРАЗЕЦ СВИДЕТЕЛЬСТВА О ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО

(Лицевая сторона)

СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО, ДОЛЖНОСТИ СЛУЖАЩЕГО

(Левая и правая стороны)

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
Общество с ограниченной ответственностью
«Учебно-курсовой комбинат «Лабинский»

СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО, ДОЛЖНОСТИ СЛУЖАЩЕГО

ООООО ОООООО

Документ о квалификации

Регистрационный номер _____

Город
Лабинск
Дата выдачи

Настоящее свидетельство подтверждает, что

_____ освоил(а) программу профессиональной подготовки в
ООО «УКК «Лабинский» по профессии
«Повар» 3 разряда
в объеме 240 час.

Решением квалификационной комиссии
от _____ г протокол № _____
присвоена квалификация

Повар третьего разряда

МП
Председатель
квалификационной комиссии
Директор

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Планируемые результаты освоения Программы определяются на основании требований профессионального стандарта, квалификационных требований ЕТКС, требований к результатам освоения образовательной программы, установленных ФГОС.

Характеристика профессиональной деятельности

Профессиональной деятельности обучающихся: Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.

Вид профессиональной деятельности обучающихся: Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара.

Основная цель вида профессиональной деятельности: Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

Требования к результатам освоения программы

Результатом освоения Программы является овладение обучающимися *общих компетенций (ОК):*

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

В результате освоения Программы обучающийся должен обладать *профессиональными компетенциями:*

ПК 1. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.

ПК 2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

ПК 3. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки.

Результаты освоения обучающимися профессиональных компетенций представлены в таблице 1.

Таблица 1- Требования к результатам освоения Программы

Код ПК	Описание ПК	Знания	Умения	Трудовые действия
ПК 1	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	<p>Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними</p> <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p>	<p>Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p>
ПК 2	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	<p>Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения</p> <p>Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара</p> <p>Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой</p>	<p>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</p> <p>Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара</p> <p>Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара</p> <p>Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара</p>

Код ПК	Описание ПК	Знания	Умения	Трудовые действия
		<p>Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству</p> <p>Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p> <p>Правила и технологии расчетов с потребителями</p> <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p>	<p>продукции</p> <p>Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда</p> <p>Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его</p> <p>Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты</p> <p>Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос</p>	<p>Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара</p> <p>Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара</p> <p>Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара</p> <p>Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара</p> <p>Приготовление блюд из яиц по заданию повара</p> <p>Приготовление блюд из творога по заданию повара</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара</p> <p>Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, по заданию повара</p> <p>Приготовление горячих напитков по заданию повара</p> <p>Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара</p> <p>Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара</p> <p>Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара</p> <p>Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара</p> <p>Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара</p> <p>Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара</p> <p>Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации</p>

Код ПК	Описание ПК	Знания	Умения	Трудовые действия
				<p>Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара</p> <p>Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара</p>
ПК 3	<p>Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки</p>	<p>Рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд.</p> <p>Виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделия, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности, правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке.</p> <p>Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p>	<p>Приготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки.</p> <p>Осуществлять варку картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц.</p> <p>Осуществлять жарку картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков.</p> <p>Запекать овощные и крупяные изделия.</p> <p>Осуществлять процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовку, фарширование, начинку изделий.</p> <p>Приготавливать бутерброды, блюда из полуфабрикатов, консервы и концентраты.</p> <p>Осуществлять порционирование (комплектацию), раздачу блюд массового спроса.</p>	<p>Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки.</p> <p>Варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц.</p> <p>Жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков.</p> <p>Запекание овощных и крупяных изделий.</p> <p>Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий.</p> <p>Приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов.</p> <p>Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.</p>

3. СИСТЕМА ОЦЕНКИ ДОСТИЖЕНИЯ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Оценка достижения планируемых результатов освоения Программы определяет степень соответствия знаний, умений, навыков обучающихся основным знаниям, умениям, навыкам и компетенциям, установленным Планируемыми результатами освоения Программы, а также потребностями физического или юридического лица, в интересах которого осуществляется реализация Программы.

Для определения уровня достижения планируемых результатов освоения Программы используются результаты итоговой аттестации обучающихся.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений требованиям Программы применяются оценочные материалы.

Достижение планируемых результатов освоения Программы осуществляется на основе контроля за соответствием организации и осуществления учебного процесса установленным требованиям к порядку и условиям реализации Программы.

РАЗДЕЛ II

4. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Учебный план Программы определяет перечень, трудоемкость, последовательность учебных предметов и иных видов учебной деятельности, формы промежуточной и итоговой аттестации обучающихся (таблица 2).

Таблица 2 – Учебный план Программы

№ предмета	Наименование предметов и иных видов деятельности	Трудоемкость (часов)	В том числе		Форма промежуточной и итоговой аттестации
			теоретические занятия (лекции)	практические занятия	
	Теоретическое обучение				
1	Экономический курс	2	2	–	–
2	Общепрофессиональный (отраслевой) курс	30	30	–	–
3	Специальный курс	52	52	–	зачет
4	Меры пожарной безопасности	4	4	–	–
5	Безопасные методы и приемы выполнения работ в электроустановках	2	2	–	–
6	Охрана труда	5	5	–	–
7	Основы экологии и охрана окружающей среды	1	1	–	–
	Практическое обучение				
8	Практическая подготовка	128	–	128	выпускная практическая работа
	Консультации	8	8	–	–
	Итоговая аттестация	8	8	–	квалификационный экзамен
	ИТОГО:	240	112	128	

5. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРЕДМЕТА «ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КУРС»

Тематическое планирование предмета представлено в учебно-тематическом плане (таблица 3).

Таблица 3 - Учебно-тематический план предмета
«Основы экономики»

№ темы	Наименование темы	Количество часов
		лекции
1	Основы экономики и предпринимательской деятельности	1
2	Механизм функционирования рыночной экономики	1
	ИТОГО:	2

СОДЕРЖАНИЕ

Тема 1. Основы экономики и предпринимательской деятельности (1 час)

Современная экономика и экономическая наука. Понятие «экономика». определение понятий – блага, потребности. Циклическое движение общественного богатства: производство, распределение, обмен, потребление. Экономические законы. Этапы развития экономической науки.

Сущность и экономическое содержание собственности. Многообразие форм собственности и смена ее типов.

Предпринимательство и формы его организации. Сущность и признаки предпринимательства. Формы организации предпринимательской деятельности. Организационно-правовые формы хозяйствования в России.

Основные фонды и оборотные средства предприятия. Классификация ОПФ. Виды износа. Амортизация, методы ее определения. Показатели использования основных фондов. Производственная мощность предприятия.

Тема 2. Механизм функционирования рыночной экономики (1 час)

Экономические основы рынка. Понятие рынка и причин его возникновения. Структура рыночной экономики. Характерные черты рынка. Положительные и отрицательные черты рынка. Функции рынка.

Механизм функционирования рыночной экономики. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на применение спроса и предложения. Рыночное равновесие. Взаимодействие спроса и предложения. Конкуренция как двигатель экономического прогресса. Конкуренция и монополия.

Налогообложение и особенности его построения. Сущность и функции налогов. Виды налогов.

Управление предприятием в условиях рыночной экономики. Сущность процесса принятия управленческих решений. Факторы, влияющие на процесс принятия решений. Стратегия и стиль руководства коллективом. Виды и типы контроля. Управление конфликтной ситуацией.

6. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРЕДМЕТА «ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ (ОТРАСЛЕВОЙ) КУРС»

Тематическое планирование предмета представлено в учебно-тематическом плане - (таблица 4).

*Таблица 4 - Учебно-тематический план предмета
«Общепрофессиональный (отраслевой) курс»*

№ темы	Наименование темы	Количество часов
		теоретические занятия (лекции)
1	Основы микробиологии	1
2	Физиология питания	1
3	Гигиена и санитария общественного питания	1
4	Основы калькуляции и учета	3
5	Классификация и характеристика производства организации общественного питания	4
6	Организация обслуживания посетителей	5
7	Механическое оборудование	5
8	Тепловое оборудование	7
9	Холодильное оборудование	2
10	Оказание первой помощи пострадавшим	1
	ИТОГО:	30

СОДЕРЖАНИЕ

Тема 1. Основы микробиологии

(1 час)

Морфология и физиология микроорганизмов. Микробиологические процессы. Понятие о микроорганизмах. Морфология и физиология микробов, особенности их строения, размножения, принципы систематики. Техника микроскопирования.

Влияние условий внешней среды и распространение микроорганизмов в природе. Микроорганизмы в окружающей среде, влияние температуры, влажности, излучений, химических факторов. Реакция среды. Распространение микроорганизмов в природе. Микрофлора почвы, воды, воздуха, тела человека. Микробиологические показатели и нормативы, характеризующие санитарно-эпидемиологическое состояние проб воды, воздуха, смывов с рук, инвентаря и оборудования.

Микробиология пищевых продуктов. Микрофлора мясных и рыбных продуктов. Микрофлора молочных продуктов. Микрофлора зерна и муки. Микрофлора квашеных овощей. Источники обсемененности продуктов. Основные виды микробиологической порчи продуктов. Микрофлора кулинарной продукции и кондитерских изделий: состав, происхождение. Виды порчи, возбудители. Микробиологические показатели безопасных продуктов.

Тема 2. Физиология питания

(1 час)

Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма. Пищеварение. Белки, жиры, углеводы, их физиологическая роль, биологическая ценность и значение для организма. Витамины, минеральные вещества, вода. Обмен веществ и энергии. Ассимиляция и диссимиляция. Пищеварение и усвояемость пищи. Обмен веществ и энергии. Понятие о калорийности пищи, энергетический баланс организма.

Рациональное питание детей и подростков и физиологические основы его организации. Возрастные особенности и нормы питания детей, подростков и взрослого населения. Зависимость физиологических норм потребления пищи от возраста, пола и массы тела. Качественный подбор продуктов для растущего организма. Санитарные требования к кулинарной обработке.

Диетическое и лечебно-профилактическое питание. Характеристика диет. Понятие о полноценности диеты. Дробное питание. Лечебно-профилактическое питание и его рацион. Назначение и характеристика основных лечебных диет.

Тема 3. Гигиена и санитария общественного питания

(1 час)

Санитарно-гигиенические требования к факторам внешней среды, к благоустройству, содержанию и оборудованию предприятий общественного питания.

Основные сведения о гигиене и санитарии труда, личная и производственная гигиена. Требования к устройству и санитарному содержанию предприятий.

Санитарный режим. Дезинфекция, дезинсекция и дератизация.

Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, и таре. Экспресс-контроль качества мытья посуды. Санитарно-бактериологический контроль.

Тема 4. Основы калькуляции и учета

(3 часа)

Понятие о хозяйственном учете. Виды хозяйственного учета. Бухгалтерский учет: понятие, задачи, метод. Механизация, автоматизация учета в общественном питании.

Механизация хозяйственных операций. Микрокалькуляторы, их использование в практике работы предприятий общественного питания.

Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания. Материальная ответственность: понятие, виды. Понятие о документах учета, их классификация, реквизиты, требования к содержанию и оформлению. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, его использование для определения продажных цен блюд и кондитерских изделий и при расчете потребного количества сырья для производства.

Сборник рецептов. Принцип построения, основные разделы, кондиции сырья в Сборнике рецептов. Расчет количества блюд и полуфабрикатов из мяса необходимых для приготовления. Расчет количества субпродуктов необходимых для приготовления полуфабрикатов или блюд.

Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания. Структура цены на продукцию общественного питания и кондитерских изделий. Порядок установления цен на продукцию производства и кондитерского цеха. Система скидок и порядок их применения. Понятие о калькуляции. Документы, используемые для составления калькуляции. Порядок оформления, регистрации, хранения и использования калькуляционных карточек. Расчет потребности сырья по установленным нормам.

Учет сырья и готовой продукции на производстве. Документальное оформление отпуска сырья и товаров из кладовой на производство. Расчет потребного количества продуктов, необходимых на текущий день. Составление документации о реализации и отпуске изделий кухни, отчета о движении продуктов на производстве. Документальное оформление отпуска готовой продукции с производства.

Учет предметов материально-технического оснащения. Инвентаризация товарно-материальных ценностей, денежных средств, основных средств, малоценного инвентаря и быстроизнашивающихся предметов. Порядок проведения, оформления, утверждение результатов, инвентаризации.

Тема 5. Классификация и характеристика производства организаций общественного питания

(4 часа)

Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания.

Характеристика предприятий общественного питания. Особенности деятельности. Отличительные особенности предприятий общественного питания.

Существенные отличия производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания от работы предприятий пищевой промышленности и предприятий розничной торговли. Кратковременность и специфика хранения готовой продукции предприятий общественного

питания. Типы предприятий общественного питания. Классификация предприятий общественного питания по производственно-торговым признакам, ассортименту выпускаемых изделий, объёму и виду услуг представляемых потребителю. Деление на три группы предприятий общественного питания по производственно-торговому признаку: заготовочные, доготовочные и предприятия с полным производственным циклом. Общедоступные и специализированные предприятия общественного питания. Время работы и принципы размещения сети предприятий. Деление предприятий общественного питания по наценочной категории.

Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания. Организация производства предприятий общественного питания. Снабжение сырьём. Организация снабжения сырьём. Централизованные и децентрализованные источники снабжения. Составление заявок на продукты. Норма запаса сырья. Хранение продуктов. Правила хранения продуктов. Понятие о потерях при хранении продуктов. Тарное хозяйство. Организация тарного хозяйства. Виды тары применяемой на предприятиях общественного питания. Экономия расходов по таре. Материально-техническое снабжение. Виды и источники снабжения предметами материально-технического оснащения. Весовое хозяйство. Значение весоизмерительного оборудования для предприятий общественного питания. Виды весов, применяемых в предприятиях общественного питания. Разновидности весов по принципу работы и пределам взвешивания. Структура производства на предприятиях общественного питания. Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест и труда в цехе. Технологическая документация. Организация работы овощного цеха. Назначение овощного цеха, его характеристика. Организация работы мясного и рыбного цехов. Назначение цеха и требования, предъявляемые к помещению цеха. Поступление сырья в цех и его хранение.

Тема 6. Организация обслуживания посетителей

(5 часов)

Потребительский спрос и его изучение. Реклама ресторанов. Изучение спроса, его прогнозирование.

Характеристика торговых помещений: состав, размещение, требования. Виды торговых помещений (торговые залы, банкетные залы, коктейль-холл, бары, залы ожидания); буфеты, буфеты-хлеборезки, подсобные помещения. Размещение торговых залов и торговых помещений. Требования, предъявляемые к торговым помещениям (мебель, вентиляция, освещение, отделочные материалы). Оборудование залов, буфетов, баров, сервизной.

Классификация и назначения столовой посуды, приборов, белья. Посуда, используемая в ресторанах предприятий общественного питания и её предназначение. Посуда фарфоровая, фаянсовая, стеклянная, хрустальная, керамическая, металлическая, деревянная. Столовые приборы: основные и вспомогательные. Столовое бельё: скатерти, салфетки, полотенца и ручники из льняных тканей.

Подготовка к обслуживанию посетителей. Подготовка торгового зала: уборка помещений; расстановка столов; накрытие их скатертями; получение посуды и приборов; сервировка столов; личная подготовка официанта.

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

Встреча посетителей и приём заказов. Получение блюд и напитков. Техника подачи блюд и напитков. Подача закусок – общие правила. Подача холодных закусок. Подача горячих закусок. Подача первых блюд. Подача горячих напитков. Характеристика ликёроводочных изделий, вин, коктейлей и прохладительных напитков. Подбор вин к блюдам. Подача ликёроводочных изделий, вин и напитков. Коктейли и другие смешанные напитки. Правила и технологии расчетов с потребителями.

Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос.

Тема 7. Механическое оборудование

(5 часов)

Общие сведения о машинах. Универсальные приводы. Общие сведения о деталях машин и материалах, применяемых в машиностроении. Оси и валы, подшипники, муфты. Передачи. Редукторы, их назначение и область, использования. Машины и механизмы: понятия, их отличия. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Структура машин и механизмов.

Электротехнические устройства для включения и выключения электрического оборудования. Типы электроприводов, применяемые в оборудовании предприятий общественного питания. Причины возникновения и последствия действий токов перегрузки и токов короткого замыкания. Аппараты защиты: их типы, устройство и принцип действия.

Классификация механического оборудования по различным признакам. Основные узлы современной технологической машины, их назначение. Опасные зоны машин и механизмов; способы защиты и соблюдения правил техники безопасности.

Универсальные приводы (универсальная кухонная - машина), их назначение, типы, комплектность, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности. Технические характеристики.

Машины для обработки овощей. Машины для обработки мяса и рыбы.

Машины для очистки сырых овощей, измельчения и нарезки сырых и вареных овощей: назначение, типы, принцип действия, особенности устройства; правила сборки, эксплуатации и меры безопасности. Протирочные машины: назначение, типы, принцип действия, правила сборки, эксплуатации и меры безопасности. Устройства для отжима соков: типы, устройство, использование. Машины для измельчения мяса и рыбы, очистки рыбы; машины для рыхления мяса, формовки котлет и биточков. Механизмы к универсальному приводу (для рыхления мяса, нарезки на

бейстроганов, измельчения сухарей и перца): устройство, принцип действия, правила и виды сборки, правила эксплуатации и меры безопасности.

Машины для подготовки кондитерского сырья. Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов. Механизация технологических процессов кондитерского цеха. Классификация машин кондитерского цеха. Устройство, принцип действия, особенности эксплуатации, правила безопасности, преимущества и недостатки. Типы машин и их назначение: просеиватели муки, машины для замеса и раскатки теста, машины для взбивания кондитерских смесей; машины и механизмы специального назначения. Устройство, принцип действия, особенности эксплуатации, правила безопасности, преимущества и недостатки.

Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Машины для нарезки хлеба: типы, особенности устройства основных узлов, характер движения рабочих инструментов и подающих механизмов, принцип действия, правила эксплуатации; регулирование толщины нарезки, техника безопасности. Устройства, обеспечивающие безопасность работы машин. Приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба.

Машины, для нарезки гастрономических товаров: типы, особенности устройства основных узлов, характер движения рабочих инструментов и подающих механизмов, принцип действия, правила эксплуатации, регулирование толщины нарезки, меры безопасности.

Тема 8. Тепловое оборудование

(7 часов)

Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источникам тепла, структуре рабочего цикла, способу обогрева, степени автоматизации. Общие сведения о модульном оборудовании и функциональных ёмкостях. Требования, предъявляемые к тепловым аппаратам. Назначение основных частей тепловых аппаратов. Приборы контроля и управления электротепловыми аппаратами. Опасные факторы при эксплуатации теплового оборудования, способы защиты. Виды и назначение варочных аппаратов, основные технологические требования, предъявляемые к их конструкции.

Пищеварочные котлы: назначение, типы, принципиальная схема устройства, принцип обогрева варочного сосуда, режимы работы, правила эксплуатации и техники безопасности. Контрольно-измерительная и предохранительная арматура пищеварочных котлов: назначение, общая характеристика; электрическая схема управления.

Устройства электрические варочные (УЭВ): назначение, особенности устройства и эксплуатации, область применения. Общие сведения об автоклавах и вакуум-аппаратах.

Пароварочные аппараты: назначение, типы, особенности устройства основных, узлов, принцип работы, правила эксплуатации и меры безопасности.

Аппараты для порционного приготовления кофе и чая. Типы, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и меры безопасности.

Аппараты для жарки и выпечки. Варочно-жарочное оборудование. Жарочные и пекарские шкафы. Электросковороды, фритюрницы: типы, назначение, особенности устройства, принцип действия, приборы автоматического регулирования теплового режима, правила эксплуатации и меры безопасности. Жарочные и пекарные шкафы: типы, назначение, особенности устройства, принцип действия, приборы автоматического регулирования теплового режима, правила эксплуатации и меры безопасности. Аппараты с ИК обогревом - грили, тостеры, тостеры и шашлычные печи: типы, назначение, особенности устройства, принцип действия, приборы автоматического регулирования теплового режима, правила эксплуатации и меры безопасности. Аппараты для жарки сосисок и другое настольное жарочное оборудование: типы, назначение, особенности устройства, принцип действия, приборы автоматического регулирования теплового режима, правила эксплуатации и меры безопасности. Жарочные аппараты непрерывного действия: автомат для приготовления и жарки пончиков, автомат для приготовления и жарки пирожков с начинкой, жаровни для выпечки блинчиковой ленты, аппарат для приготовления блинчиков с начинкой. Общая характеристика, особенности устройства; приборы автоматического регулирования, меры безопасности при эксплуатации аппаратов непрерывного действия. Прочее жарочное оборудование: назначение общая характеристика, особенности. Микроволновые печи: многофункциональное назначение, типы, устройство основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и меры безопасности. Пароконвектоматы (комби-шкафы): назначение, устройство, программы («горячий воздух», «пар», «комбинированный пар»), принцип действия, правила эксплуатации и меры безопасности. Жарочные и пекарные шкафы: типы, назначение, особенности устройства, принцип действия, приборы автоматического регулирования теплового режима, правила эксплуатации и меры безопасности. Плиты электрические: классификация, назначение, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и меры безопасности. Плиты электрические с регулируемой поверхностью обогрева. Особенности устройства нагревательного элемента и жарочной поверхности, способы регулирования мощности, правила эксплуатации (особенности ухода за жарочной поверхностью плит).

Водогрейное оборудование. Автоматические электрокипяtilьники: назначение, типы, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации, и. техники безопасности. Автоматический контроль уровня заполнения кипяtilьника. Эксплуатировать оборудование с соблюдением правил безопасности.

Оборудование для раздачи пищи. Аппараты для подогрева и поддержания пищи в горячем состоянии: классификация, назначение. Мармиты для первых и вторых блюд: типы, назначение, особенности

устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности. Термостаты, тепловые шкафы и стойки: типы, назначение, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и меры безопасности.

Назначение, правила использования производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов. Правила ухода за ними.

Тема 9. Холодильное оборудование

(2 часа)

Холодильные машины: понятие, и назначение. Понятие об устройстве и принципе работы хладоновой компрессионной машины. Классификация холодильных машин и агрегатов по виду хладона, температуре кипения хладона, холодопроизводительности, способу охлаждения, типу компрессора и конденсатора, степени автоматизации и агрегатирования.

Компрессоры, конденсаторы и испарители холодильных машин: назначение, устройство, принцип действия. Приборы автоматики холодильных машин. Цель агрегатирования.

Типы холодильных агрегатов: характеристика, отличительные особенности, область использования.

Тема 10. Оказание первой помощи пострадавшим

(1 час)

Общие правила оказания первой помощи.

Оказание первой помощи при пищевом отравлении.

Оказание первой помощи при термических ожогах.

Оказание первой помощи при ранениях, ушибах, растяжении и вывихах, переломах.

Иммобилизация. Виды кровотечений, способы остановки.

Внезапная остановка сердца. Искусственная вентиляция легких. Техника наружного массажа сердца.

Правила транспортировки пострадавших.

Аптечка для оказания первой помощи. Набор медикаментов и приспособлений для оказания первой помощи.

7. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРЕДМЕТА «СПЕЦИАЛЬНЫЙ КУРС»

Тематическое планирование предмета представлено в учебно-тематическом плане (таблица 5).

*Таблица 5 - Учебно-тематический план предмета
«Специальный курс»*

№ темы	Наименование темы	Количество часов
		теоретические занятия (лекции)
1	Товароведение пищевых продуктов	18
2	Механическая кулинарная обработка овощей и грибов	3
3	Механическая кулинарная обработка рыбы	3
4	Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы	3
5	Тепловая кулинарная обработка продуктов	2
6	Приготовление первых блюд	2
7	Приготовление соусов	2
8	Приготовление блюд из круп и макаронных изделий	2
9	Приготовление блюд из овощей, грибов	2
10	Технология приготовления горячих блюд из рыбы и продуктов моря	2
11	Технология приготовления горячих блюд из мяса и мясных продуктов	2
12	Технология приготовления горячих блюд из птиц и дичи	2
13	Технология приготовления блюд из яиц и творога	2
14	Технология приготовления холодных блюд и закусок	2
15	Приготовление сладких блюд и напитков	2
16	Технология приготовления изделий из теста	2
17	Технология приготовления блюд детского и лечебно-профилактического питания	1
	ИТОГО:	52

СОДЕРЖАНИЕ

Тема 1. Товароведение пищевых продуктов (18 часов)

Общие сведения о товароведении пищевых продуктов. Понятия: товароведение, продовольственное сырье, пищевые продукты, продовольственные товары, Их назначение, общность и различия признаков.

Классификация продовольственных товаров по использованию в предприятиях общественного питания: продовольственное сырье для получения продукции собственного приготовления и пищевые продукты, реализуемые потребителю без существенной обработки. Состояние рынка продовольственного сырья.

Пищевая ценность. Свойства пищевой ценности. Энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценности, усвояемость и безопасность. Вещества химического состава, их характеризующие. Нормы рационального питания. Свойства и показатели, характеризующие качество пищевых продуктов как сырья для общественного питания и продуктов, реализуемых в готовом виде. Группы показателей, характеризующие свойства: органолептические, физико-химические и микробиологические. Изменения показателей качества при разных способах технологической обработке сырья, их влияние на формирование новых потребительских свойств, в том числе готовность к потреблению и безопасность.

Градации пищевых продуктов: по качеству и размеру. Градация качества: стандартные, нестандартные продукты, брак и отходы/опасная продукция/. Понятие об условно пригодной продукции, возможность ее использования в общественном питании. Градации стандартной продукции: товарные сорта, номера, типы, марки, принципы деления и отличительные признаки. Пересортица товаров: причины возникновения, способы обнаружения. Размерные градации: назначение; показателя, их характеризующие, виды продуктов, для которых они применяются, связь с качеством.

Дефекты: понятие, классификация, диагностика по отличительным признакам, причины возникновения и способы устранения.

Хранение продуктов общественного питания. Условия и сроки хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов. Методы хранения. Сроки годности и хранения. Классификация пищевых продуктов по срокам годности. Товарные потери: виды и разновидности, процессы их вызывающие, порядок списания, меры по предотвращению или сокращению.

Плодоовощные товары

Состояние рынка плодоовощных товаров. Свежие и переработанные плоды и овощи: их использование в общественном питании.

Свежие плоды и овощи. Классификация. Пищевая ценность и химический состав. Товарное качество свежих плодов и овощей. Градации качества: стандартная, нестандартная, отход. Товарные сорта, принципы их деления.

Потери при хранении плодов и овощей. Виды потерь и процессы, их вызывающие. Факторы, влияющие на потери. Биологические факторы. Технологические факторы.

Условия и сроки хранения. Режим, его показатели и их влияние на потери. Размещение: принципы, правила и способы.

Сравнительная товароведная характеристика разных групп плодов и овощей по строению, химическому составу, кулинарному назначению, сортаменту, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения.

Продукты переработки плодов и овощей. Классификация по методам консервирования. Сущность разных методов консервирования.

Сравнительная товароведная характеристика разных групп продуктов переработки плодов и овощей по ассортименту, пищевой ценности, сырью, технологии производства, оценке качества, дефектны, условиям и срокам хранения. Производство переработанных плодов и овощей в предприятиях общественного питания.

Рыба, рыбные продукты

Состояние рынка рыбных товаров. Общая классификация. Использование в общественном питании.

Классификация рыбы на промысловые семейства, по термическому состоянию, разделке и др. признакам. Классификация продуктов переработки рыбы.

Оценка качества рыбных товаров. Нормативные документы. Общие и специфичные показатели, в том числе показатели безопасности. Товарные сорта отдельных групп рыбных товаров. Технологические предреализационные дефекты.

Сравнительная товароведная характеристика рыбы и продуктов ее переработки по ассортименту, пищевой ценности, химическому и тканевому составу, упаковке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения.

Хранение рыбных товаров: условия и сроки. Потери при хранении и подготовке к реализации.

Продукты переработки зерна

Состояние рынка зерна и продуктов его переработки. Состав и пищевая ценность разных групп. Потребности, удовлетворяемые товарам этой группы. Зерномучные товары, используемые в общественном питании как сырье и как готовая к употреблению продукция.

Строение зерна хлебных злаков, крупяных и бобовых культур: сравнительная характеристика по анатомо-морфологическим признакам к химическому составу. Влияние анатомо-морфологического строения на выход продуктов переработки и их пищевую ценность.

Сравнительная товароведная характеристика отдельных групп зерномучных товаров, крахмала и крахмалопродуктов по пищевой ценности, химическому составу, анатомо-морфологическому строению, кулинарному использованию, факторам, формирующим качество, показателям качества, дефектам, условиям и срокам хранения.

Оценка качества однородных групп зерномучных товаров. Нормативные документы. Общие и специфические показатели качества. Товарные сорта и принципы деления на них.

Условия и сроки хранения однородных групп зерномучных товаров. Режим хранения муки, крупы, макаронных и хлебобулочных изделий.

Молоко, молочные продукты

Состояние рынка молочных товаров. Классификация молока и продуктов его переработки. Состав, пищевая ценность и структура молока. Потребности, удовлетворяемые молочными товарами. Использование молочных товаров в общественном питании в качестве сырья и готовых продуктов.

Оценка качества молочных товаров. Общие и специфичные показатели. Товарные сорта, принципы их деления. Наиболее распространенные дефекты.

Сравнительная товароведная характеристика молока, сливок, кисломолочных продуктов, масла коровьего, сыров, молочных консервов и мороженого по ассортименту, структуре, химическому составу, сырью, технологий производства, упаковке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения.

Упаковка для общественного питания и розничной торговли: отличия, маркировка.

Мясо, мясные продукты

Состояние рынка мясных товаров. Общая классификация. Использование мясных товаров в общественном питании. Классификация мяса убойных животных, птицы, субпродуктов и продуктов их переработки. Пищевая ценность, химический и тканевый состав мяса. Потребности, удовлетворяемые мясными товарами.

Оценка качества мясных товаров. Общие и специфичные показатели. Принципы деления мясных туш на сорта и категории, птицы – на категории, колбасных изделий – на товарные сорта. Дефекты мяса и продуктов его переработки.

Сравнительная товароведная характеристика однородных групп мясных товаров по ассортименту, пищевой ценности, химическому и тканевому составу, сырью, технологии производства, упаковке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения. Особенности упаковки товаров для общественного питания.

Хранение однородных групп мясных товаров: условия и сроки. Потери при хранении и подготовка к реализации.

Яйца, яичные продукты

Состояние рынка яйца и продуктов его переработки. Классификация. Использование яйца и яичепродуктов в общественном питании.

Пищевая ценность, химический состав. Классификация яйца на виды и категории: признаки. Виды яичепродуктов, их отличительные особенности.

Оценка качества яйца. Требования к качеству. Общие и специфичные показатели. Допустимые и недопустимые дефекты. Яичепродукты. Виды. Назначение.

Упаковка и маркировка яиц. Условия и сроки хранения яиц и яичепродуктов.

Крахмал, сахар, мёд, кондитерские изделия

Сахар. Состояние рынка сахара. Классификация. Пищевая ценность. Потребности, удовлетворяющие сахаром. Факторы, формирующие качество. Оценка качества, дефекты, условия и сроки хранения. Сравнительная характеристика разных видов сахара. Использование в общественном питании.

Крахмал. Свойства. Пищевая ценность. Оценка качества, условия и сроки хранения. Использование в общественном питании.

Мёд. Классификация. Пищевая ценность. Оценка качества, дефекты, условия и сроки хранения. Использование в общественном питании.

Кондитерские изделия. Общая классификация. Пищевая ценность. Кондитерские товары, произведенные в предприятиях пищевой промышленности и общественного питания: виды, назначение, особенности. Оценка качества кондитерских товаров. Нормативные документы. Общие и специфичные показатели разных групп кондитерских товаров. Товарные сорта. Дефекты: технологические и предреализационные.

Условия и сроки хранения кондитерских товаров разных групп. Режим хранения, размещение. Гарантийные сроки и сроки годности.

Сравнительная товароведная характеристика разных групп кондитерских товаров по пищевой ценности, структуре, сырью, технологии производства, упаковке, оценке качества, дефектам, условиям сокам хранения.

Вкусовые продукты

Рынок алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков, чая, кофе, пряностей и приправ. Классификация вкусовых товаров.

Использование вкусовых товаров в общественном питании.

Значение вкусовых товаров в питании. Пищевая ценность: свойства и показатели, их характеризующие. Потребности, удовлетворяемые вкусовыми товарами разных групп. Негативное воздействие физиологически активных веществ некоторых вкусовых товаров на организм человека.

Сравнительная товароведная характеристика алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков, чая, кофе и их заменителей, пряностей и приправ, пищевых добавок, табачных изделий по ассортименту, пищевой ценности, химическому составу, кулинарному назначению, сырью, технологии производства, упаковке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения.

Оценка качества вкусовых товаров разных групп. Общие и специфичные показатели. Товарные сорта, принципы их деления. Дефекты технологические и предреализационные. Упаковка и маркировка.

Хранение вкусовых товаров разных групп. Условия и сроки хранения. Потери при хранении и реализации.

Пищевые концентраты, пищевые красители и железообразующие

Пищевые концентраты: понятие, назначения. Отличительные особенности от других групп продовольственных товаров. Классификация по видам сырья, способам производства и внешним признакам.

Химический состав и пищевая ценность концентратов из круп, плодов, овощей, муки, молока, мяса по составу, пищевой ценности, использованию. Отличительные особенности концентратов для детского и диетического питания.

Факторы, формирующие качество: сырье основное и вспомогательное, процессы производства. Ассортимент. Оценка качества: показатели, в том числе безопасности, дефекты. Упаковка и маркировка. Условия и сроки хранения. Изменения качества при хранении. Потери: виды, причины возникновения.

Тема 2. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов

(3 часа)

Технологический процесс. Сырье. Полуфабрикаты. Готовая продукция. Правила обработки овощей, фруктов, последовательность операций. Правила сохранения витаминов, цвета и пищевых веществ.

Полуфабрикаты: ассортимент, технология приготовления. Технология измельчения, фарширования, протирания, процеживания овощей и фруктов. Кулинарное использование. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

Обработка грибов: последовательность, кулинарное использование грибов, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Тема 3. Механическая кулинарная обработка рыбы

(3 часа)

Технологический процесс, основные виды нарезки.

Полуфабрикаты: ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Котлетная масса: рецептура, технология приготовления, полуфабрикаты из нее.

Тема 4. Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы

(3 часа)

Технологический процесс, последовательность операций.

Полуфабрикаты: ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции. Котлетная масса: рецептура, технология приготовления, полуфабрикаты из нее. Рубленая масса: рецептура, технология приготовления, полуфабрикаты из нее. Обработка мясных субпродуктов.

Тема 5. Тепловая кулинарная обработка продуктов

(2 часа)

Назначение.

Варка и ее разновидности.

Жарка и ее разновидности.

Комбинированные и вспомогательные приемы тепловой обработки.
Влияние температуры и продолжительности тепловой обработки на качество готовой продукции.

Тема 6. Приготовление первых блюд

(2 часа)

Значение первых блюд в питании. Классификация.

Технология приготовления бульонов и их разновидности. Рецептуры.

Технология приготовления супов. Требования к качеству. Правила подачи, условия и сроки хранения.

Тема 7. Приготовление соусов

(2 часа)

Значение соусов в питании. Классификация. Рецептура.

Технология приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Требования к качеству. Правила подачи. Условия и сроки хранения.

Тема 8. Приготовление блюд из круп и макаронных изделий

(2 часа)

Блюда из круп бобовых и зерновых культур, кукурузы и макаронных изделий. Значение в питании. Классификация. Рецептуры.

Технология приготовления блюд из круп бобовых и зерновых культур, кукурузы и макаронных изделий. Требования к качеству. Правила подачи. Условия и сроки хранения.

Приготовление каш из круп.

Тема 9. Приготовление блюд из овощей, грибов

(2 часа)

Блюда и гарниры из овощей. Значение в питании. Классификация. Рецептуры.

Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов.

Технология приготовления блюд и гарниров из овощей. Технология приготовления салатов. Требования к качеству. Правила подачи. Условия и сроки хранения.

Тема 10. Технология приготовления горячих блюд из рыбы и продуктов моря

(2 часа)

Рыбные блюда и нерыбные продукты моря. Их значение в питании. Классификация. Рецептуры.

Технология приготовления горячих блюд из рыбы нерыбных продуктов моря. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

Тема 11. Технология приготовления горячих блюд из мяса и мясных продуктов

(2 часа)

Мясные блюда: значение в питании, классификация, рецептуры.

Технология приготовления горячих блюд из мяса и мясных продуктов. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

Тема 12. Технология приготовления горячих блюд из птиц и дичи

(2 часа)

Горячие блюда из домашней птицы и дичи. Их значение в питании. Классификация. Рецептуры.

Технология приготовления блюд из домашней птицы и дичи. Требования к качеству. Правила подачи блюд из домашней птицы и дичи. Условия и сроки хранения.

Тема 13. Технология приготовления блюд из яиц и творога

(2 часа)

Блюда из яиц и творога: значение в питании, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

Тема 14. Технология приготовления холодных блюд и закусок

(2 часа)

Холодные блюда и закуски. Значение в питании. Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для холодных блюд. Классификация. Рецептуры.

Технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов.

Тема 15. Приготовление сладких блюд и напитков

(2 часа)

Сладкие блюда и напитки. Их значение в питании. Классификация. Рецептуры.

Технология приготовления сладких блюд, десертов и напитков. Требования к качеству. Правила подачи. Условия и сроки хранения.

Тема 16. Технология приготовления изделий из теста

(2 часа)

Изделия из теста: значение в питании, классификация, рецептуры.

Технология приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы. Требования к качеству.

Правила нарезки хлеба. Правила подачи. Условия и сроки хранения.

Тема 17. Технология приготовления блюд детского и лечебно-профилактического питания

(1 час)

Блюда лечебного питания. Характеристика диет.

Особенности приготовления диетических блюд. Порядок хранения, раздачи и отпуска блюд.

8. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРЕДМЕТА «МЕРЫ ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ»

Тематическое планирование предмета представлено в учебно-тематическом плане (таблица 6).

Таблица 6 - Учебно-тематический план предмета
«Меры пожарной безопасности»

№ темы	Наименование темы	Количество часов
		теоретические занятия (лекции)
1.	Нормативные требования пожарной безопасности	1
2.	Причины возникновения пожаров, меры их предупреждения. Виды и порядок проведения пожароопасных работ	1
3.	Пожарная безопасность в организации. Общие сведения о противопожарной защите организаций	1
4.	Действия работников при пожаре	1
	ИТОГО:	4

СОДЕРЖАНИЕ

Тема 1. Нормативные требования пожарной безопасности

(1 час)

Правила противопожарного режима в Российской Федерации.

Типовые инструкции по организации безопасного ведения работ на взрывоопасных и взрывопожароопасных объектах.

Объектовые инструкции, приказы, распоряжения руководителя предприятия при ведении пожароопасных работ.

Тема 2. Причины возникновения пожаров, меры их предупреждения.

Виды и порядок проведения пожароопасных работ

(1 час)

Определение процесса горения и пожара. Необходимые условия для протекания процессов горения и пожара. Причины пожаров при эксплуатации холодильных установок и меры по их предупреждению. Статистика пожаров на обслуживаемых объектах.

Классификация взрывоопасных и пожароопасных зон. Требования пожарной безопасности при эксплуатации электрооборудования холодильных установок во взрывоопасных и пожароопасных зонах.

Тема 3. Пожарная безопасность в организации. Общие сведения о противопожарной защите организаций

(1 час)

Пожарная безопасность на территории организации питания. Правила поведения при пожаре в цехах и на территории организации. Порядок сообщения о пожаре в пожарную охрану. Особенности тушения пожаров технологического оборудования.

Общие сведения о противопожарной защите организаций. Виды и область применения противопожарного оборудования и инвентаря. Назначение и их устройство. Схема расположения пожарных постов, средств пожаротушения в зоне обслуживания. Устройство, назначение и принцип работы первичных средств пожаротушения, систем пожарной сигнализации и пожаротушения. Первичные средства пожаротушения. Назначение, техническая характеристика, порядок работы и их месторасположение. Внутренний водопровод. Назначение и применение. Общие сведения об автоматических установках пожарной сигнализации и пожаротушения.

Тема 4. Действия работников при пожаре

(1 час)

Общий характер и особенности развития пожара. Порядок сообщения о пожаре.

Тушение пожара до прибытия пожарных подразделений.

Принятие мер по предотвращению распространения пожара.

Действия после прибытия пожарных подразделений.

9. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРЕДМЕТА «БЕЗОПАСНЫЕ МЕТОДЫ И ПРИЕМЫ ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ В ЭЛЕКТРОУСТАНОВКАХ»

Тематическое планирование предмета представлено в учебно-тематическом плане (таблица 7).

*Таблица 7 - Учебно-тематический план предмета
«Безопасные методы и приемы выполнения работ в электроустановках»*

№ темы	Наименование темы	Количество часов
		теоретические занятия (лекции)
1.	Общие вопросы электробезопасности	1
2.	Правила освобождения пострадавших от электрического тока и оказания первой помощи	1
	ИТОГО:	2

СОДЕРЖАНИЕ

Тема 1. Общие вопросы электробезопасности

(1 час)

Нормативные документы, определяющие требования по обеспечению электробезопасности. Правила по охране труда при эксплуатации электроустановок.

Требования к организации, порядку и условиям безопасного производства работ в электроустановках. Организационные и технические мероприятия, обеспечивающие безопасность работ. Меры безопасности при выполнении отдельных работ. Меры безопасности при работе с технологическим электрооборудованием в организациях питания.

Тема 2. Правила освобождения пострадавших от электрического тока и оказания первой помощи

(1 час)

Действие электрического тока на организм человека. Порядок освобождения пострадавшего от токоведущих частей, находящихся под напряжением.

Оказание первой помощи при поражении электрическим током. Правила вызова скорой помощи. Действия при обнаружении признаков биологической смерти. Способы реанимации. Сердечно-легочная реанимация. Искусственная вентиляция легких. Техника наружного массажа сердца. Транспортировка пострадавших.

10. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРЕДМЕТА «ОХРАНА ТРУДА»

Тематическое планирование предмета представлено в учебно-тематическом плане (таблица 8).

*Таблица 8 - Учебно-тематический план предмета
«Охрана труда»*

№ темы	Наименование темы	Количество часов
		теоретические занятия (лекции)
1.	Общие вопросы охраны труда. Организация и управление охраной труда	2
2.	Охрана труда в организациях общественного питания	3
	ИТОГО:	5

СОДЕРЖАНИЕ

Тема 1. Общие вопросы охраны труда. Организация и управление охраной труда

(2 часа)

Законодательство по охране труда. Трудовой кодекс РФ. Основные понятия и термины.

Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Обязанности работника в области охраны труда.

Нормативные документы по охране труда. Система стандартов безопасности труда (ССБТ). Правила, нормы, типовые инструкции и другие нормативные документы по охране труда.

Организация и управление охраной труда. Государственное управление охраной труда. Органы государственного надзора и контроля соблюдения трудового законодательства. Служба охраны труда в организации.

Коллективный договор. Трудовой договор.

Обучение работников требованиям охраны труда. Инструктажи по охране труда.

Условия труда. Опасные и вредные производственные факторы. Характерные причины несчастных случаев и заболеваний. Виды производственных травм (несчастных случаев на производстве). Несчастные случаи на производстве.

Тема 2. Охрана труда в организациях общественного питания

(3 часа)

Общие требования охраны труда в общественном питании. Опасные и вредные производственные факторы, действующие на работников: физические факторы, химические факторы, психофизиологические факторы. Требования к производственным помещениям. Требования охраны труда к технологическим процессам. Требования охраны труда к производственному оборудованию. Требования по организации и проведению погрузочно-разгрузочных работ.

Условия допуска работника организаций общественного питания к самостоятельной работе по профессии или выполнению соответствующей работы. Соблюдение правил внутреннего распорядка, выполнение режимов труда и отдыха. Обеспечение работника специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты. Правила личной гигиены.

Требования инструкции по охране труда для работников организаций общественного питания. Требования безопасности по охране труда перед началом работ. Требования охраны труда во время выполнения работ. Организация работ. Основные принципы обеспечения безопасности. Требования безопасности в аварийных ситуациях. Требования по охране труда по окончании работы. Ответственность работника за нарушение требований инструкций по охране труда.

11. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРЕДМЕТА «ОСНОВЫ ЭКОЛОГИИ И ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ»

Тематическое планирование предмета представлено в учебно-тематическом плане (таблица 9).

*Таблица 9 - Учебно-тематический план предмета
«Основы экологии и охрана окружающей среды»*

№ темы	Наименование темы	Количество часов
		лекции
1.	Нормативные требования экологической безопасности	1
	ИТОГО:	1

СОДЕРЖАНИЕ

Тема 1. Нормативные требования экологической безопасности (1 час)

Закон Российской Федерации «Об охране окружающей природной среды».

Экологические права и обязанности граждан России.

Административная и юридическая ответственность руководителей производств и граждан за нарушения в области рационального природопользования и охраны окружающей среды.

Источники и виды загрязнения окружающей среды. Создание нормального экологического состояния окружающей среды в зонах с источниками загрязнения окружающей среды.

Персональные возможности и ответственность рабочих данной профессии в деле охраны окружающей среды.

12. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРЕДМЕТА «ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА»

Тематическое планирование предмета представлено в учебно-тематическом плане (таблица 10).

*Таблица 10 - Учебно-тематический план предмета
«Практическая подготовка»*

№ темы	Наименование темы	Количество часов
		практические занятия
1	Ознакомление с требованиями охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организации	8
2	Выполнение работ практической деятельности повара	112
3	Выпускная практическая работа по профессии «Повар» 3-й разряда	8
	Итого	128

СОДЕРЖАНИЕ

Тема 1. Ознакомление с требованиями охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организации (4 часа)

Ознакомление обучающихся с программой производственной практики.

Ознакомление обучающихся с организацией общественного питания. Ознакомление с режимом работы, правилами внутреннего распорядка. Ознакомление с требованиями охраны труда, производственной санитарии пожарной безопасности, электробезопасности, правилами личной гигиены, установленными в организации.

Тема 2. Выполнение работ практической деятельности повара (112 часов)

Ознакомление обучающихся с производственной инструкцией повара. Ознакомление с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, используемым при выполнении работ.

Подготовка к работе технологического оборудования, производственного инвентаря и других приспособлений, необходимых при выполнении профессиональной деятельности. Подготовка к работе и уборка

рабочего места в соответствии с производственной инструкцией и другой документацией организации.

Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания.

Подготовка пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. Упаковка и складирование пищевых продуктов, оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения. Подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

Первичная обработка сырья. Очистка, доочистка картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений. Переборка зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля. Удаление дефектных экземпляров и посторонних примесей. Мойка овощей, промывка их после очистки, доочистки. Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов, овощей, зелени. Нарезка хлеба. Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы. Размораживание рыбы, мяса, птицы. Потрошение рыбы, птицы, дичи. Разделка сельди, кильки. Обработка субпродуктов.

Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки. Варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц. Жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков. Запекание овощных и крупяных изделий. Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий. Приготовление блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов. 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, творога. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Приготовление 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. Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.

Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий.

Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации.

Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий. Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.

Тема 3. Выпускная практическая работа по профессии «Повар» 3-й разряда

(8 часов)

Подготовка к работе технологического оборудования, производственного инвентаря и других приспособлений, необходимых при выполнении профессиональной деятельности. Подготовка к работе и уборка рабочего места в соответствии с производственной инструкцией и другой документацией организации.

Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания.

Подготовка пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. Упаковка и складирование пищевых продуктов, оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения. Подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

Первичная обработка сырья. Очистка, доочистка картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений. Переборка зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля. Удаление дефектных экземпляров и посторонних примесей. Мойка овощей, промывка их после очистки, доочистки. Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов, овощей, зелени. Нарезка хлеба. Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы. Размораживание рыбы, мяса, птицы. Потрошение рыбы, птицы, дичи. Разделка сельди, кильки. Обработка субпродуктов.

Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки. Варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц. Жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков. Запекание овощных и крупяных изделий. Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий. Приготовление блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов. 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, творога. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Приготовление 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. Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.

Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий.

Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации.

Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий. Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.

13. КОНСУЛЬТАЦИИ

Консультации – 8 часов.

14. ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ

Квалификационный экзамен - 8 часов.

15. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Календарный учебный график составляется на каждую учебную группу и определяет чередование учебной нагрузки, дату начала и окончания обучения.

Календарный учебный график с минимальным количеством учебных дней представлен в таблице 11.

РАЗДЕЛ III

16. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Реализация Программы обеспечивается материально-технической базой в соответствии с требованиями законодательства РФ в сфере образования.

Материально-техническая база соответствует государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, противопожарным нормам, требованиям охраны здоровья обучающихся.

Проведение теоретических занятий, предусмотренных учебным планом Программы, обеспечивается учебными кабинетами, учебным оборудованием, средствами обучения, доступом к информационным системам и информационно-телекоммуникационным сетям, электронным образовательным ресурсам.

Перечень учебных кабинетов и средств обучения, а также сведения об условиях питания обучающихся, о доступе к информационным системам и информационно-телекоммуникационным сетям, к электронным образовательным ресурсам представлены в «Справке о материально-техническом обеспечении образовательной деятельности», утвержденной директором учебно-курсового комбината.

Проведение практических занятий осуществляется на производстве на основе договоров о практической подготовке обучающихся, заключаемых с организациями, осуществляющими деятельность по профилю, соответствующему Программе (далее – Профильная организация). Обучающимся предоставляются рабочие места с производственными условиями, соответствующими выполнению ими практических задач профессиональной деятельности в рамках Программы. Материально-технические условия проведения практических занятий, условия труда на рабочих местах в Профильной организации соответствуют требованиям охраны здоровья обучающихся, производственной безопасности, охраны труда, пожарной безопасности.

17. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Реализация Программы обеспечивается педагогическими кадрами, отвечающими требованиям Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» и квалификационным требованиям.

Состав педагогических работников, осуществляющих обучение по Программе, представлен в «Справке о кадровом обеспечении образовательного процесса и укомплектованности штатов», утвержденной директором учебно-курсового комбината.

18. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ

Оценка качества освоения Программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую аттестацию. Проведение текущего контроля успеваемости и промежуточных аттестаций осуществляется в соответствии с Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в ООО «УКК «Лабинский».

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем и служит для обеспечения оперативной обратной связи преподавателя с обучающимся в целях оценки уровня достижения обучающимся знаний.

Промежуточная аттестация осуществляется с целью оценки качества освоения обучающимися всего объема учебного предмета Программы. Промежуточная аттестация проводится за счет времени отводимого на теоретическое и практическое обучение.

Промежуточная аттестация по предмету «Специальный курс» осуществляется в форме зачета. Зачет проводится преподавателем в виде устного опроса по оценочным материалам, предусмотренным Программой.

Промежуточная аттестация по предмету «Практическая подготовка» осуществляется в форме выпускной практической работы. Выпускная практическая работа проводится на рабочих местах с производственными условиями, соответствующими выполнению обучающимися практических задач профессиональной деятельности в рамках Программы. Выпускная практическая работа проводится для определения степени освоения профессиональных умений, формирования у обучающегося общих и профессиональных компетенций по профессии, проверки его готовности к самостоятельной трудовой деятельности. Выпускная практическая работа осуществляется в виде выполнения обучающимся нескольких трудовых действий из перечня трудовых действий, установленного в разделе «Оценочные материалы» Программы.

Итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Положением об итоговой аттестации обучающихся в ООО «УКК «Лабинский».

Итоговая аттестация осуществляется в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений, компетенций Программе и установления на этой основе квалификационного разряда.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний. Практическая квалификационная работа проводится для определения соответствия приобретенных умений, навыков, компетенций обучающегося Программе. Практическая квалификационная работа представляет собой моделирование реальных производственных условий для решения обучающимися практических задач профессиональной деятельности. Проверка

теоретических знаний обучающегося проводится для определения соответствия приобретенных знаний Программе.

Квалификационный экзамен проводится квалификационной комиссией.

19. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Промежуточная аттестация по предмету «Специальный курс» – зачет – проводится по контрольным вопросам:

1. Правила организации рабочего места.
2. Схема технологического процесса обработки овощей, прием и взвешивание, сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка.
3. Способы очистки овощей.
4. Обработка картофеля, корнеплодов, капустных, луковых, тыквенных, томатных, десертных овощей, зелень в зависимости от кулинарного использования и с сохранением витаминов и других питательных веществ.
5. Кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Централизованное производство полуфабрикатов из сырых овощей.
6. Требования к качеству, хранению и транспортировке полуфабрикатов. Причина потемнения картофеля и способы предотвращения потемнения.
7. Обработка и использование замороженных, сушеных, квашеных и соленых овощей. Нормы отходов при обработке овощей. Мероприятия по снижению отходов.
8. Использование отходов овощей.
9. Обработка свежих, соленых и сушеных грибов.
10. Правила работы с оборудованием (картофелечисткой, овощерезкой и др.).
11. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы.
12. Особенности разделки некоторых видов рыб (налима, угря, сома, наваги, миноги). Обработка трески, камбалы, нототении, макроруса и других морских и океанических рыб.
13. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания: целыми тушками, звеньями и порционными кусками.
14. Приготовление полуфабриката фаршированной рыбы.
15. Приготовление полуфабрикатов для жарения. Панирование и маринование рыбы.
16. Нерыбные продукты моря. Понятие об обработке и кулинарном использовании.
17. Виды мясного сырья, его краткая характеристика. Оттаивание мороженого мяса. Процессы, происходящие при оттаивании мяса, мясопродуктов. Обмывание, срезание клейм, обсушивание мяса.
18. Схема разделки полутуши крупного рогатого скота: разруб, обвалка и зачистка полученных частей. Кулинарное использование частей полутуши. Приготовление полуфабрикатов из полутуши говядины: крупнокусковых, порционных (натуральных и панированных), мелкокусковых.

- 19.Схема разделки туш мелкого скота: разруб, обвалка и зачистка полученных частей. Кулинарное использование частей туши. Приготовление полуфабрикатов из частей туш мелкого скота: крупнокусковых, порционных (натуральных и панированных), мелкокусковых.
- 20.Приготовление натуральной рубленой массы и полуфабрикатов из нее. Роль компонентов в составе котлетной массы.
- 21.Требование к качеству и хранению мясных полуфабрикатов.
- 22.Субпродукты, их обработка и кулинарное использование.
- 23.Оборудование, инвентарь, организация рабочего места повара при обработке мясных продуктов и приготовлении полуфабрикатов.
- 24.Схема технологического процесса обработки домашней птицы. Понятие о приготовлении полуфабрикатов из птицы: целыми тушками, порционных полуфабрикатов из филе; мелкокусковых полуфабрикатов.
- 25.Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из них. Требования к качеству полуфабрикатов.Отходы, их обработка и кулинарное использование. Хранение полуфабрикатов из домашней птицы.
- 26.Классификация приемов тепловой обработки. Основные приемы: варка и жарение.
- 27.Виды варки: варка основным способом; припускание; при повышенном давлении; при пониженной температуре; варка паром.
- 28.Виды жарения: основным способом; в жарочном шкафу; во фритюре; инфракрасным излучением.
- 29.Изменение жиров при варке и жарении. Глубокие изменения жира при длительном нагревании. Понятие о фритюрном жире, изменение его при тепловой обработке. Изменение витаминов. Способы, обеспечивающие сохранность витаминов при кулинарной обработке.
- 30.Витаминизация пищи в предприятиях общественного питания. Изменение цвета продуктов.
- 31.Значение супов в питании. Классификация супов. Характеристика посуды, используемой для отпуска первых блюд. Организация рабочего места при приготовлении супов. Посуда и инвентарь, используемые для их приготовления. Бульоны как основа первых блюд. Понятие о способах варки бульонов. Норма продуктов для различных бульонов.
- 32.Прозрачные супы, их характеристика. Особенности приготовления и отпуска. Процессы, происходящие при настаивании, оттяжке и осветлении бульонов. Гарниры к прозрачным бульонам: гренки, яйца «в мешочек», омлет, пельмени, профитролы, клецки, рис откидной и запеченный, лапша домашняя, фрикадельки, пирожки, расстегаи.
- 33.Холодные супы, их характеристика. Приготовление и отпуск окрошки мясной, овощной, свекольника.
- 34.Основные правила подачи супов, бульонов, сервировка стола для обеда.

35. Значение соусов в питании. Принципы подбора соусов к блюдам. Классификация соусов. Посуда, используемая для приготовления и отпуска соусов. Организация рабочего места повара-соусника.
36. Полуфабрикаты, используемые для приготовления соусов. Приготовление бульонов для соусов, пассерование муки.
37. Приготовление и использование белого мясного соуса. Понятие о производных белого мясного соуса: паровой, томатный. Требования к качеству, хранению и выпуску готовых соусов.
38. Значение овощных блюд и гарниров в питании. Принципы подбора овощных гарниров к мясу и рыбе. Посуда, используемая для отпуска овощных блюд.
39. Правила жарения овощей. Приготовление и использование различных видов жареного картофеля: картофеля жареного из отварного, жареного во фритюре (фри, пай, стружка, Чипсы).
40. Приготовление и отпуск картофельных котлет, зраз, морковных и капустных котлет. Использование полуфабрикатов промышленного производства на предприятиях общественного питания.
41. Понятие о блюдах и гарнирах из тушеных и запеченных овощей. Причины изменения веса овощей при тепловой обработке, нормы потерь. Требования к качеству и хранению овощных блюд и гарниров. Основные правила подачи овощных блюд, гарниров.
42. Значение блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий в питании. Принцип подбора крупяных гарниров к блюдам.
43. Общие правила варки каш. Понятие о приготовлении каш рассыпчатых, вязких и жидких. Краткая характеристика изделий из каш: запеканок, крупеника, пудингов, котлет, биточков.
44. Правила приготовления блюд из бобовых. Требования к качеству блюд. Понятие о процессах, происходящих при варке круп, бобовых и макаронных изделий. Причины увеличения их веса и объема при варке.
45. Первичная обработка яиц, меланжа, яичного порошка. Замена яиц меланжем, яичным порошком. Способы тепловой обработки: варка, жарение и запекание. Изменение белковых веществ яиц при тепловой обработке.
46. Значение блюд из творога в питании. Блюда из натурального творога. Приготовление и отпуск горячих блюд из творога.
47. Значение рыбных блюд в питании. Посуда, используемая для отпуска рыбных блюд. Краткая характеристика блюд из отварной и припущенной рыбы: рыбы отварной с соусом, рыбы в томате, в рассоле. Способы жарения рыбы.
48. Сущность процесса запекания рыбы. Краткая характеристика блюд из запеченной рыбы. Блюда из рубленой рыбы: котлеты, биточки, тефтели.
49. Значение мясных блюд в питании. Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Посуда и инвентарь, используемые для приготовления и отпуска мясных горячих блюд.

50. Правила варки мяса домашних животных, субпродуктов. Приготовление и отпуск отварной говядины, телятины, свинины, языка, ветчины, сосисок и сарделек, почек по-русски.
51. Жарение мясных продуктов. Температурный режим, продолжительность, определение готовности. Краткая характеристика блюд из мяса, жаренного порционными натуральными кусками: бифштекса, филе, лангета, антрекота, эскалопа, котлет натуральных.
52. Понятие о приготовлении и отпуске блюд из мяса, тушеного крупными кусками: мяса тушеного, мяса шпигованного.
53. Правила запекания мяса.
54. Приготовление и отпуск изделий из рубленого мяса: бифштекса, шницеля натурального.
55. Приготовление и отпуск блюд из котлетной массы: котлет, биточков, шницелей, зраз, тефтелей, рулетов.
56. Требования к качеству и хранению мясных блюд. Правила подачи мясных и горячих блюд. Сервировка стола.
57. Значение блюд из домашней птицы в питании. Посуда и инвентарь, используемые для приготовления и отпуски блюд из птицы. Организация рабочего места при приготовлении блюд из птицы. Правила варки птицы (продолжительность, определение, готовности).
58. Приготовление и отпуск кур, цыплят отварных.
59. Понятие о припускивании птицы. Жарение птицы целыми тушками. Порционирование. Оформление и отпуск блюд из жареной птицы.
60. Понятие о приготовлении и отпуске блюд из филе птицы: котлет натуральных, панированных, шницеля по-столичному, котлет по-киевски.
61. Приготовление и отпуск блюд из тушеной птицы: рагу из кур, рагу из потрохов. Приготовление и отпуск изделий из рубленой птицы: котлет пожарских, котлет, биточков паровых.
62. Значение блюд из кролика в питании. Приготовление и отпуск кролика жареного, тушеного. Требование к качеству и хранению готовых блюд.
63. Значение холодных блюд, холодных закусок в питании. Современные требования к оформлению и отпуску холодных блюд и закусок. Приготовление гарниров для холодных блюд, мясного и рыбного желе.
64. Салаты, общие приемы их приготовления. Салаты из сырых и вареных овощей. Краткая характеристика салатов мясных, рыбных и из нерыбных морепродуктов.
65. Понятие о приготовлении и отпуске холодных блюд и закусок из нерыбных морепродуктов: салатов из креветок, кальмаров, морской капусты.
66. Краткая характеристика блюд и закусок из мяса. Подготовка и отпуск колбасных изделий, копченостей. Приготовление и отпуск вареных мясных продуктов (мяса, языка). Приготовление мясного студня.
67. Приготовление и отпуск закусок из яиц: яйца фаршированные, под майонезом.
68. Бутерброды открытые (простые и сложные), закрытые, закусочные.

69. Понятие о приготовлении и отпуске горячих закусок из рыбы, мяса, грибов. Требования к качеству и хранению холодных блюд и закусок. Основные правила подачи холодных блюд и закусок. Сервировка стола.
70. Значение сладких блюд в питании. Классификация. Посуда и инвентарь, используемые для приготовления и отпуска сладких блюд. Организация рабочего места повара. Подготовка и отпуск натуральных плодов и ягод.
71. Приготовление и отпуск компотов из свежих, замороженных, сушеных и консервированных плодов и ягод.
72. Желированные сладкие блюда: кисели, желе, муссы.
73. Оформление и отпуск замороженных сладких блюд: мороженого с сиропом, свежими и консервированными фруктами.
74. Значение напитков в питании. Приготовление и способы подачи чая. Приготовление и отпуск - кофе черного. Приготовление и отпуск какао на молоке, шоколада.
75. Холодные напитки из плодов и ягод. Требования к качеству и хранению горячих и холодных напитков.
76. Основные правила подачи горячих и холодных напитков. Сервировка чайного и кофейного стола.
77. Значение мучных кулинарных и кондитерских изделий из теста в питании. Оборудование, инвентарь, организация рабочего места при приготовлении теста и изделий из него.
78. Дрожжевое тесто. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста, слоеного дрожжевого теста и изделий из них.
79. Краткая характеристика изделий из песочного, слоеного, бисквитного и заварного теста. Требования к хранению изделий из теста.
80. Понятие о приготовлении отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных: кремов, помадки, сиропов, желе, цукатов, взбитых белков.

Перечень трудовых действий для выполнения обучающимся выпускной практической работы:

1. Подготовка к работе технологического оборудования, производственного инвентаря и других приспособлений, необходимых при выполнении профессиональной деятельности. Подготовка к работе и уборка рабочего места в соответствии с производственной инструкцией и другой документацией организации.
2. Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания.
3. Подготовка пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. Упаковка и складирование пищевых продуктов, оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения. Подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

4. Очистка, доочистка картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений. Переборка зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля. Удаление дефектных экземпляров и посторонних примесей. Мойка овощей, промывка их после очистки, доочистки.
5. Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов, овощей, зелени. Нарезка хлеба.
6. Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы. Размораживание рыбы, мяса, птицы. Потрошение рыбы, птицы, дичи. Разделка сельди, кильки. Обработка субпродуктов.
7. Варка картофеля и других овощей.
8. Жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков.
9. Запекание овощных и крупяных изделий.
10. Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий.
11. Приготовление блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов.
12. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями.
13. Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы.
14. Приготовление каш и гарниров из круп.
15. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.
16. Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи.
17. Приготовление блюд из яиц, творога.
18. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий.
19. Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы.
20. Приготовление горячих напитков.
21. Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов.
22. Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд.
23. Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров.
24. Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.
25. Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий.
26. Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации.
27. Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий.
28. Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.

Итоговая аттестация – квалификационный экзамен – проводится по экзаменационным билетам, сформированных из контрольных вопросов и практических заданий. Перечень контрольных вопросов и практических заданий:

1. Правила организации рабочего места.
2. Схема технологического процесса обработки овощей, прием и взвешивание, сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка.
3. Способы очистки овощей.
4. Обработка картофеля, корнеплодов, капустных, луковых, тыквенных, томатных, десертных овощей, зелень в зависимости от кулинарного использования и с сохранением витаминов и других питательных веществ.
5. Кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Централизованное производство полуфабрикатов из сырых овощей.
6. Требования к качеству, хранению и транспортировке полуфабрикатов. Причина потемнения картофеля и способы предотвращения потемнения.
7. Обработка и использование замороженных, сушеных, квашеных и соленых овощей. Нормы отходов при обработке овощей. Мероприятия по снижению отходов.
8. Использование отходов овощей.
9. Обработка свежих, соленых и сушеных грибов.
10. Правила работы с оборудованием (картофелечисткой, овощерезкой и др.).
11. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы.
12. Особенности разделки некоторых видов рыб (налима, угря, сома, наваги, миноги). Обработка трески, камбалы, нототении, макроруса и других морских и океанических рыб.
13. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания: целыми тушками, звеньями и порционными кусками.
14. Приготовление полуфабриката фаршированной рыбы.
15. Приготовление полуфабрикатов для жарения. Панирование и маринование рыбы.
16. Нерыбные продукты моря. Понятие об обработке и кулинарном использовании.
17. Виды мясного сырья, его краткая характеристика. Оттаивание мороженого мяса. Процессы, происходящие при оттаивании мяса, мясопродуктов. Обмывание, срезание клейм, обсушивание мяса.
18. Схема разделки полутуши крупного рогатого скота: разруб, обвалка и зачистка полученных частей. Кулинарное использование частей полутуши. Приготовление полуфабрикатов из полутуши говядины: крупнокусковых, порционных (натуральных и панированных), мелкокусковых.
19. Схема разделки туш мелкого скота: разруб, обвалка и зачистка полученных частей. Кулинарное использование частей туши. Приготовление полуфабрикатов из частей туш мелкого скота: крупнокусковых, порционных (натуральных и панированных), мелкокусковых.
20. Приготовление натуральной рубленой массы и полуфабрикатов из нее. Роль компонентов в составе котлетной массы.
21. Требования к качеству и хранению мясных полуфабрикатов.
22. Субпродукты, их обработка и кулинарное использование.

- 23.Оборудование, инвентарь, организация рабочего места повара при обработке мясных продуктов и приготовлении полуфабрикатов.
- 24.Схема технологического процесса обработки домашней птицы. Понятие о приготовлении полуфабрикатов из птицы: целыми тушками, порционных полуфабрикатов из филе; мелкокусковых полуфабрикатов.
- 25.Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из них. Требования к качеству полуфабрикатов.Отходы, их обработка и кулинарное использование. Хранение полуфабрикатов из домашней птицы.
- 26.Классификация приемов тепловой обработки. Основные приемы: варка и жарение.
- 27.Виды варки: варка основным способом; припускание; при повышенном давлении; при пониженной температуре; варка паром.
- 28.Виды жарения: основным способом; в жарочном шкафу; во фритюре; инфракрасным излучением.
- 29.Изменение жиров при варке и жарении. Глубокие изменения жира при длительном нагревании. Понятие о фритюрном жире, изменение его при тепловой обработке. Изменение витаминов. Способы, обеспечивающие сохранность витаминов при кулинарной обработке.
- 30.Витаминизация пищи в предприятиях общественного питания. Изменение цвета продуктов.
- 31.Значение супов в питании. Классификация супов. Характеристика посуды, используемой для отпуска первых блюд. Организация рабочего места при приготовлении супов. Посуда и инвентарь, используемые для их приготовления. Бульоны как основа первых блюд. Понятие о способах варки бульонов. Норма продуктов для различных бульонов.
- 32.Прозрачные супы, их характеристика. Особенности приготовления и отпуска. Процессы, происходящие при настаивании, оттяжке и осветлении бульонов. Гарниры к прозрачным бульонам: гренки, яйца «в мешочек», омлет, пельмени, профитролы, клецки, рис откидной и запеченный, лапша домашняя, фрикадельки, пирожки, расстегаи.
- 33.Холодные супы, их характеристика. Приготовление и отпуск окрошки мясной, овощной, свекольника.
- 34.Основные правила подачи супов, бульонов, сервировка стола для обеда.
- 35.Значение соусов в питании. Принципы подбора соусов к блюдам. Классификация соусов. Посуда, используемая для приготовления и отпуска соусов. Организация рабочего места повара-соусника.
- 36.Полуфабрикаты, используемые для приготовления соусов. Приготовление бульонов для соусов, пассерование муки.
- 37.Приготовление и использование белого мясного соуса. Понятие о производных белого мясного соуса: паровой, томатный. Требования к качеству, хранению и отпуску готовых соусов.

38. Значение овощных блюд и гарниров в питании. Принципы подбора овощных гарниров к мясу и рыбе. Посуда, используемая для отпуска овощных блюд.
39. Правила жарения овощей. Приготовление и использование различных видов жареного картофеля: картофеля жареного из отварного, жареного во фритюре (фри, пай, стружка, Чипсы).
40. Приготовление и отпуск картофельных котлет, зраз, морковных и капустных котлет. Использование полуфабрикатов промышленного производства на предприятиях общественного питания.
41. Понятие о блюдах и гарнирах из тушеных и запеченных овощей. Причины изменения веса овощей при тепловой обработке, нормы потерь. Требования к качеству и хранению овощных блюд и гарниров. Основные правила подачи овощных блюд, гарниров.
42. Значение блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий в питании. Принцип подбора крупяных гарниров к блюдам.
43. Общие правила варки каш. Понятие о приготовлении каш рассыпчатых, вязких и жидких. Краткая характеристика изделий из каш: запеканок, крупеника, пудингов, котлет, биточков.
44. Правила приготовления блюд из бобовых. Требования к качеству блюд. Понятие о процессах, происходящих при варке круп, бобовых и макаронных изделий. Причины увеличения их веса и объема при варке.
45. Первичная обработка яиц, меланжа, яичного порошка. Замена яиц меланжем, яичным порошком. Способы тепловой обработки: варка, жарение и запекание. Изменение белковых веществ яиц при тепловой обработке.
46. Значение блюд из творога в питании. Блюда из натурального творога. Приготовление и отпуск горячих блюд из творога.
47. Значение рыбных блюд в питании. Посуда, используемая для отпуска рыбных блюд. Краткая характеристика блюд из отварной и припущенной рыбы: рыбы отварной с соусом, рыбы в томате, в рассоле. Способы жарения рыбы.
48. Сущность процесса запекания рыбы. Краткая характеристика блюд из запеченной рыбы. Блюда из рубленой рыбы: котлеты, биточки, тефтели.
49. Значение мясных блюд в питании. Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Посуда и инвентарь, используемые для приготовления и отпуска мясных горячих блюд.
50. Правила варки мяса домашних животных, субпродуктов. Приготовление и отпуск отварной говядины, телятины, свинины, языка, ветчины, сосисок и сарделек, почек по-русски.
51. Жарение мясных продуктов. Температурный режим, продолжительность, определение готовности. Краткая характеристика блюд из мяса, жаренного порционными натуральными кусками: бифштекса, филе, лангета, антрекота, эскалопа, котлет натуральных.
52. Понятие о приготовлении и отпуске блюд из мяса, тушеного крупными кусками: мяса тушеного, мяса шпигованного.

53. Правила запекания мяса.
54. Приготовление и отпуск изделий из рубленого мяса: бифштекса, шницеля натурального.
55. Приготовление и отпуск блюд из котлетной массы: котлет, биточков, шницелей, зраз, тефтелей, рулетов.
56. Требования к качеству и хранению мясных блюд. Правила подачи мясных и горячих блюд. Сервировка стола.
57. Значение блюд из домашней птицы в питании. Посуда и инвентарь, используемые для приготовления и отпуска блюд из птицы. Организация рабочего места при приготовлении блюд из птицы. Правила варки птицы (продолжительность, определение, готовности).
58. Приготовление и отпуск кур, цыплят отварных.
59. Понятие о припускивании птицы. Жарение птицы целыми тушками. Порционирование. Оформление и отпуск блюд из жареной птицы.
60. Понятие о приготовлении и отпуске блюд из филе птицы: котлет натуральных, панированных, шницеля по-столичному, котлет по-киевски.
61. Приготовление и отпуск блюд из тушеной птицы: рагу из кур, рагу из потрохов. Приготовление и отпуск изделий из рубленой птицы: котлет пожарских, котлет, биточков паровых.
62. Значение блюд из кролика в питании. Приготовление и отпуск кролика жареного, тушеного. Требования к качеству и хранению готовых блюд.
63. Значение холодных блюд, холодных закусок в питании. Современные требования к оформлению и отпуску холодных блюд и закусок. Приготовление гарниров для холодных блюд, мясного и рыбного желе.
64. Салаты, общие приемы их приготовления. Салаты из сырых и вареных овощей. Краткая характеристика салатов мясных, рыбных и из нерыбных морепродуктов.
65. Понятие о приготовлении и отпуске холодных блюд и закусок из нерыбных морепродуктов: салатов из креветок, кальмаров, морской капусты.
66. Краткая характеристика блюд и закусок из мяса. Подготовка и отпуск колбасных изделий, копченостей. Приготовление и отпуск вареных мясных продуктов (мяса, языка). Приготовление мясного студня.
67. Приготовление и отпуск закусок из яиц: яйца фаршированные, под майонезом.
68. Бутерброды открытые (простые и сложные), закрытые, закусочные.
69. Понятие о приготовлении и отпуске горячих закусок из рыбы, мяса, грибов. Требования к качеству и хранению холодных блюд и закусок. Основные правила подачи холодных блюд и закусок. Сервировка стола.
70. Значение сладких блюд в питании. Классификация. Посуда и инвентарь, используемые для приготовления и отпуска сладких блюд. Организация рабочего места повара. Подготовка и отпуск натуральных плодов и ягод.
71. Приготовление и отпуск компотов из свежих, замороженных, сушеных и консервированных плодов и ягод.
72. Желированные сладкие блюда: кисели, желе, муссы.

73. Оформление и отпуск замороженных сладких блюд: мороженого с сиропом, свежими и консервированными фруктами.
74. Значение напитков в питании. Приготовление и способы подачи чая. Приготовление и отпуск - кофе черного. Приготовление и отпуск какао на молоке, шоколада.
75. Холодные напитки из плодов и ягод. Требования к качеству и хранению горячих и холодных напитков.
76. Основные правила подачи горячих и холодных напитков. Сервировка чайного и кофейного стола.
77. Значение мучных кулинарных и кондитерских изделий из теста в питании. Оборудование, инвентарь, организация рабочего места при приготовлении теста и изделий из него.
78. Дрожжевое тесто. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста, слоеного дрожжевого теста и изделий из них.
79. Краткая характеристика изделий из песочного, слоеного, бисквитного и заварного теста. Требования к хранению изделий из теста.
80. Понятие о приготовлении отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных: кремов, помадки, сиропов, желе, цукатов, взбитых белков.

20. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

В целях обеспечения реализации Программы в образовательном подразделении сформирована библиотека. Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными учебными материалами.

Перечень учебного материала, необходимого для изучения, представлен в «Справке об обеспечении образовательного процесса учебным материалом», утвержденной директором учебно-курсового комбината.

Каждый обучающийся обеспечивается не менее чем одним комплектом учебного материала в электронном виде.

21. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

Программа воспитания направлена на формирование обучающегося как творческой, всесторонне развитой личности, воспитание гражданина, способного осмысливать, решать проблемы общества с учетом социальных, этических, культурных, экологических аспектов, быть толерантным, нравственно ответственным, легко адаптирующемся в коллективе, готовым трудиться в условиях конкуренции.

В рамках программы воспитания проводятся следующие мероприятия:

1. Обеспечение безопасности образовательного процесса и профилактика несчастных случаев.
2. Культурно-нравственное воспитание.
3. Физическое воспитание.

При реализации мероприятия по обеспечению безопасности образовательного процесса и профилактике несчастных случаев педагогический работник объясняет обучающимся основные понятия травматизма, факторы образовательной среды, оказывающие влияние на состояние здоровья обучающихся, меры по профилактике травматизма, соблюдение условий, способствующих сохранению и укреплению здоровья обучающихся в образовательной организации.

При осуществлении культурно-нравственного воспитания затрагиваются вопросы духовно-нравственного, эстетического, гражданско-патриотического воспитания. К духовно-нравственному и эстетическому воспитанию относится формирование личности профессионально и социально компетентной, способной к творчеству и самоопределению в условиях меняющегося мира, обладающей развитым чувством ответственности и стремлением к созиданию; формирование активной гражданской позиции и патриотического сознания, правовой и политической культуры; воспитание активной жизненной позиции. Гражданско-патриотическое воспитание как одна из наиболее значимых и сложных сфер воспитания, поскольку в ней формируется не только соответствующие мировоззренческие ориентации, идеалы и принципы, но происходит становление необходимых личностных качеств, обеспечивающих жизнедеятельность гражданина в условиях современного российского демократического общества.

Физическое воспитание затрагивает вопросы здорового образа жизни, в том числе профилактика и запрет курения, употребления алкогольных, слабоалкогольных напитков, пива, наркотических средств, психотропных, токсических и других одурманивающих веществ. Педагогическим работником проводится беседа на темы укрепления, совершенствования физического состояния и стремления к здоровому образу жизни; воспитания нетерпимого отношения к табакокурению, наркотикам, алкоголизму, антиобщественному поведению, профилактики табакокурения и употребления спиртных напитков, курительных смесей и синтетических средств; административной и уголовной ответственности за незаконный оборот наркотиков (употребление, хранение, культивирование, сбыт).

Программа воспитания проводится за счет времени отводимого учебным планом Программы на теоретическое обучение и консультацию. Вопросы безопасности образовательного процесса и профилактики несчастных случаев реализуются педагогическим работником в начале теоретического обучения. Мероприятия по культурно-нравственному и физическому воспитанию осуществляются в процессе проведения консультаций. Календарный план воспитательной работы с минимальным количеством учебных дней представлен в таблице 12.

Таблица 12 - Календарный план воспитательной работы

№ пп	Наименование мероприятия, проводимого в рамках программы воспитания	Период реализации
1	Обеспечение безопасности образовательного процесса и профилактика несчастных случаев	первый учебный день*
2	Культурно-нравственное воспитание	двадцать девятый учебный день* (в период проведения консультаций)
3	Физическое воспитание	двадцать девятый учебный день* (в период проведения консультаций)

* в соответствии с календарным учебным графиком Программы (таблица 11)