


РАССМОТРЕНА


МК «Сфера обслуживания»

 (подпись) (название МК)
Хайлова Т.И.
(ФИО председателя МК)

Протокол № 6 от «09» июня 2021 г.

УТВЕРЖДЕНА

Заместитель директора по УПР

 Менжитский Р.А.
«14» июня 2021 г.

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ
ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.01

ПМ.01 ВЫПОЛНЕНИЕ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ РАБОТ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ
ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ И ПОЛУФАБРИКАТОВ

для лиц с нарушениями интеллекта (легкая степень умственной отсталости)

по профессии 13249 КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ
код, название профессии

вид образования: профессиональное обучение
форма обучения: очная
срок освоения АОППО: 1 год 10 месяцев

Канск 2021 г.

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения, для лиц с нарушением интеллекта (легкая степень умственной отсталости), по профессии 13249 Кухонный рабочий разработана на основании Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), [Выпуск № 51](#) (утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30, [Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание»](#)), Приказ No5 от 03.09.2007 года «Об утверждении профессиональных стандартов», адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессиональной подготовке 13249 Кухонный рабочий в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 No 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», статья 79, п. 8 государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02 августа 2013 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 29749) от 20 августа 2013 г. 260807.01 Пекарь в редакции [Приказа](#) Минобрнауки России от 09.04.2015 N 390, сборника учебных планов и программ для профессиональной подготовки и повышения квалификационных рабочих по профессии «Пекарь», Института развития профессионального образования (Москва 2002 г.), с учетом «Перечня профессий рабочих, должностей служащих по которым осуществляется профессиональное обучение» (утвержден приказом № 513 Минобрнауки РФ от 02.07.2013 года), и «Рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ профессионального обучения для инвалидов и лиц с ОВЗ с нарушениями интеллекта»; Письма Минпросвещения России от 11.02.2019 N 05-108 "О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости" (вместе с "Разъяснениями по вопросам организации профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)").

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт адаптированной рабочей программы учебной практики
2. Тематический план и содержание учебной практики
3. Условия реализации адаптированной программы учебной практики
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики

1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы

Адаптированная рабочая программа учебной практики является частью адаптированной основной программы профессионального обучения по профессии 13249 Кухонный рабочий.

Область профессиональной деятельности: техническое обслуживание, ремонт автомобильного транспорта.

Объекты профессиональной деятельности:

- оборудование, инвентарь и приспособления для подготовки к работе производственных помещений и цехов, первичной и кулинарной обработке продуктов.

1.2. Цели и задачи учебной практики

Цель – подготовка квалифицированных рабочих, владеющих профессиональным мастерством, прочными знаниями основ производства, современным технико-механическим мышлением, способных к физическому труду.

Задачи:

- освоение практических приемов по обработке продуктов;
- формирование практических умений и навыков по подготовке к работе производственных помещений и цехов, первичной и кулинарной обработке продуктов.
- воспитание у слушателей работоспособности, трудолюбия, самостоятельности в процессе производственного обучения.

Квалификация выпускника по профессии 13249 «Кухонный рабочий» 2 разряда.

Кухонный рабочий 2 разряда:

Характеристика работ. Транспортировать полуфабрикаты и сырую продукцию в производственный цех; открывать различные тары, кастрюли, мешки с продуктами; аккуратно открывать законсервированные продукты, не повреждая их; выгружать товары из тары; доставлять продукцию из одного цеха в другой; наполнять котлы водой; складывать продукцию на стол раздачи; включать тепловые устройства; ставить на транспортер подносы для обедов; ставить на стол посуду и приборы; убирать отходы пищевого производства; закрывать все тарелки, стаканы и кастрюли, находящиеся на кухне; тщательно следить за своим рабочим местом, регулярно его убирать; заполнять сопроводительную документацию.

Должен знать:

- функции повара, служебные обязанности кухонного рабочего, повара;
- правила организации рабочего места;
- правила личной гигиены работников предприятий общественного питания, назначение и виды спецодежды;
- классификацию продовольственных товаров, правила хранения;
- типы предприятий общественного питания, их характеристику;
- особенности организации рабочих мест в овощном, мясном, рыбном, горячем,

холодном, кондитерском цехах;

- виды столовой посуды, столовых приборов, столового белья;
- классификацию технологического оборудования предприятий общественного питания, ТБ при эксплуатации;
- санитарно-гигиенический режим в пищеблоке;
- классификацию моющих и чистящих средств для уборки в пищеблоке, ТБ при использовании;
- классификацию инвентаря, правила ухода за кухонным электрооборудованием, кухонными механическими приспособлениями;
- требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде;
- режим мытья посуды и обработки инвентаря в пищеблоке;
- правила обращения с пищевыми отходами;

должен уметь:

- рассказать о функциях, служебных обязанностях, организации текущей работы кухонного рабочего, повара, организовывать рабочее место;
- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи, подбирать спецодежду;
- назвать классификацию, правила хранения продовольственных товаров;
- рассказать об организации рабочих мест в овощном, мясном, рыбном, горячем, холодном, кондитерском цехах;
- перечислить технологическое оборудование предприятий общественного питания, дать характеристику, соблюдать правила ТБ;
- рассказать о санитарно-гигиеническом режиме в пищеблоке, соблюдать правила личной гигиены;
- пользоваться моющими и чистящими средствами для уборки в пищеблоке, соблюдая инструкцию на упаковке и ТБ;
- подбирать инвентарь и приспособления для уборки, пользоваться инвентарем;
- ухаживать за кухонным электрооборудованием, кухонными механическими приспособлениями;
- перечислить требования к оборудованию, инвентарю, посуде пищеблока;
- рассказать о режиме мытья посуды и обработки инвентаря в пищеблоке; мыть посуду, обрабатывать инвентарь, пользуясь инструкциями;
- рассказать правила обращения с пищевыми отходами;
- готовить и оформлять простые блюда из круп, макарон, овощей, фруктов, творога;
- готовить горячие напитки (чай, кофе, какао);

Отбор содержания производился на основе реализации следующих принципов: учет возрастных особенностей слушателей ОВЗ, практическая направленность обучения, самостоятельность в обучении

Вышеперечисленные требования к результатам освоения профессионального модуля направлены на формирование следующих **общих и профессиональных компетенций**

Код	Наименование компетенции
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ПК.1.1.	Убирать и подготавливать к работе производственные помещения и цеха;
ПК 1.2.	Подбирать средства уборки, моющие и дезинфицирующие средства, необходимые в процессе уборки и дезинфекции разных типов поверхностей;
ПК 1.3.	Производить первичную обработку и нарезку традиционных видов овощей и грибов с соблюдением требований к безопасности пищевых продуктов и техники безопасности;
ПК 1.4	Производить кулинарную обработку сырья и приготовление полуфабрикатов с соблюдением требований к безопасности пищевых продуктов и техники безопасности
ПК 1.5	Готовить простые блюда и кулинарные изделия в соответствии с инструкцией по приготовлению и с соблюдением требований к безопасности пищевых продуктов и техники безопасности;
ПК 1.6	Упаковывать блюда и изделия для доставки потребителю.

Выпускник, освоивший адаптированную программу профессионального обучения, должен обладать специальными компетенциями, включающими в себя способность:

СК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

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

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

СК 4. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

СК5. Уметь проявлять культуру общения, грамотность устной речи в общении с коллегами, руководством.

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля может быть использована для профессиональной подготовки по профессии 13249 Кухонный рабочий для лиц с ОВЗ (легкой степени умственной отсталости).

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Индекс модуля	Объём часов
ПМ.01 Выполнение вспомогательных работ при производстве готовой продукции и полуфабрикатов.	1170

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных модулей и	Объем часов	Вид работ	Содержание учебных занятий	Кол-во часов	Коды формируемых компетенций
Раздел 1. Технология вспомогательных работ при подготовке, транспортировке сырья и готовой продукции.				72	
1.	6	Вводное занятие		6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
1.2.	6	Знакомство с профессией. Характеристика профессии.	Ознакомление с профессией и характеристикой предприятия.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
1.3.	6	Спецодежда. Функции кухонного рабочего	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Освоение приёмов одевания специальной одежды, обуви, колпака и фартука. Выполнить функции кухонного рабочего.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
1.4.	6	Служебные обязанности кухонного рабочего.	Ознакомление с обязанностями кухонного рабочего.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
1.5.	6	Организация текущей работы. Функции кухонного рабочего.	Ознакомление с организацией текущей работы и функциями кухонного рабочего.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
1.6.	6	Права и ответственность	Ознакомление с правами и ответственностью кухонного рабочего.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
1.7.	6	Организация рабочего места.	Ознакомление с предприятием, режимом работы; инструкцией должностных обязанностей кухонного рабочего. Ознакомление с организацией рабочего места: планирование, устройство, оснащение необходимым технологическим оборудованием,	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.

1.8.	6	Виды оборудования пищеблока.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Характеристики и функции оборудования.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
1.9.	6	Электроплиты. Правила безопасной работы на электрооборудовании.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с принципом действия электроплит.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
1.10.	6	Виды холодильного оборудования, куттеров, пароконвектоматов-конвектоматов.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с принципом действия холодильного оборудования, куттера, пароконвектомата – конвектомата. Характеристики и функции оборудования. Ознакомление с принципом действия оборудования.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
1.11.	6	Кухонный инвентарь. Правила ухода	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с кухонным инвентарём и правилами ухода за ним.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
1.12.	6	Проверочная работа	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Выполнение проверочной работы по: -спецодежде; -оборудования пищеблока; -кухонного инвентаря и правила ухода; -организации рабочего места и должностной инструкции.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
Раздел 2. Производственная санитария и гигиена труда. Безопасность труда на предприятиях общественного				54	
2.1.	6	Личная гигиена работников предприятий общественного питания.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Требования к личной гигиене персонала. Выполнения приёмов мытья и обработки рук. Правила ухода и использования рабочей одежды.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.

2.2.	6	Определение и характеристика вредных веществ. Классификация вредных веществ.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Определение вредных веществ на производстве. Общие требования, предъявляемые к контролю за содержанием вредных веществ.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
2.3.	6	Гигиеническая оценка условий труда.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Санитарно-гигиенические характеристики условий труда. Гигиенические критерии оценки условий труда и факторы. Гигиенические нормативы условий труда.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
2.4.	6	Обеспечение электробезопасности. Меры защиты от поражения	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Требования к электробезопасности цеха на производстве. Профилактические меры на производстве. Алгоритм действий при поражении электрическим током.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
2.5.	6	Меры безопасности при эксплуатации паровых и водогрейных котлов.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с мерами безопасности при эксплуатации паровых и водогрейных котлов.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
2.6.	6	Пожарная безопасность технологических	Ознакомление с мерами, показателями и причинами пожаро-безопасностей на объектах организации.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
2.7	6	Показатели пожаро-и взрывоопасности веществ и материалов. Причины пожаров.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с показателями пожаро-и взрывоопасными веществами и материалами.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.

2.8.	6	Классификация помещений и технологических процессов. Организация пожарной охраны.	Основные требования к организации работы в цехе. Охрана труда и пожарная безопасность на ПОП	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
2.9.	6	Проверочная работа	Выполнение проверочных работ по: -личной гигиене; -определению и классификации вредных веществ; -гигиенической оценке условий труда; -требование к электробезопасности; -алгоритм действий при поражении электрическим током.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
Раздел 3. Товароведение продовольственных товаров. Организация и типы предприятий общественного питания				78	
3.1.	6	Классификация продовольственных	Ознакомление с классификацией продовольственных товаров	6	ПК 1.1-ПК.15 ОК 2. ОК 3. ОК
3.2.	6	Методы определения качества товаров	Ознакомление с органолептическим методом определения качества товаров	6	ПК 1.1-ПК.15 ОК 2. ОК 3. ОК
3.3.	6	Крупа.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Классификация, хранение, упаковка, маркировка. Органолептическая оценка качества круп. Подготовка круп для приготовления блюд .	6	ПК 1.1-ПК.15 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
3.4.	6	Мука. Сахар	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с оборудованием, инвентарем и инструментом, используемых при приготовлении теста. Просеивание муки, замес	6	ПК 1.1-ПК.15 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
3.5.	6	Макаронные изделия.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Приготовление блюд из макаронных изделий, подготовка продуктов, варка, соединение продуктов, доведение до вкуса и готовности. Органолептическая оценка качества блюд из макаронных изделий, их оформление и отпуск.	6	ПК 1.1-ПК.15 ОК 2. ОК 3. ОК 4.

3.6.	6	Пищевая ценность свежих овощей и плодов. Ягоды.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с пищевой ценностью свежих овощей, плодов и ягод. Подбор посуды и инвентаря. Ознакомление с раскладками, подготовка продуктов, тепловая обработка, порционирование,	6	ПК 1.1-ПК.15 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
3.7.	6	Чай и чайные напитки.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Приготовление горячих напитков (чая). Ознакомление с нормами закладки, правилами заварки и подачи чая, отпуск. Органолептическая оценка качества чая и напитков.	6	ПК 1.1-ПК.15 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
3.8.	6	Кофе и кофейные напитки.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Приготовление горячих напитков (кофе, какао). Ознакомление с нормами закладки, правилами и подачи кофе, заваривание кофе,	6	ПК 1.1-ПК.15 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
3.9.	6	Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания.	Ознакомление с производственной деятельностью и типами предприятия общественного питания.	6	ПК 1.1-ПК.15 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
3.10.	6	Типы предприятий общественного питания, их характеристика.	Ознакомление с производственной деятельностью и типами предприятия общественного питания.	6	ПК 1.1-ПК.15 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
3.11.	6	Классификация предприятий общественного питания. Столовая. Ресторан. Кафе. Закусочная.	Ознакомление с предприятиями общественного питания: столовая, ресторан, кафе, закусочная.	6	ПК 1.1-ПК.15 ОК 2. ОК 3. ОК 4.

3.12.	6	Проверочная работа	Выполнение проверочной работы по следующим темам: - текущего инструктажа по охране труда; - приготовлению первых, вторых блюд из круп и макаронных изделий; -приготовлению кофейных напитков и чая; -особенности, типы, классификация предприятий ПОП.	6	ПК 1.1-ПК.15 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
3.13.	6	<i>Дифференцированный зачёт</i>		6	
		<i>Итого за 1 семестр</i>			
		<i>1курс 2 семестр</i>			
Раздел 4 Основы организации производства. Технологическое оборудование предприятий общественного питания				210	
4.1.	6	Характеристика технологического процесса на предприятиях общественного питания.	Ознакомление с производственной деятельностью и характеристикой технологического процесса предприятия общественного питания.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
4.2.	6	Общие требования к производственным помещениям и организация рабочих мест.	Ознакомление с требованиями к предприятиям общественного питания	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
4.3.	6	Организация производства овощных полуфабрикатов.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с посудой, инвентарем для приготовления блюд и гарниров из овощей.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
4.4.	6	Организация рабочих мест в овощном цехе.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с организацией рабочих мест в овощном цехе.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.

4.5.	6	Оборудование овощного цеха.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с оборудованием овощного цеха.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
4.6.	6	Картофелеочистительные машины.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление и работа с принципом действия		ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
4.7.	6	Овощерезательная машина.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с принципом действия овощерезательной машин. Безопасные приемы работы на машине.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
4.8.	6	Организация рабочих мест в мясном цехе.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с организацией рабочих мест в мясном цехе.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
4.9.	6	Организация производства полуфабрикатов из мяса и птицы.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с организацией работы по изготовлению полуфабрикатов из мяса и птицы.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
4.10.	6	Работа торгового зала и подсобных помещений.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с работой торгового зала и подсобных помещений.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
4.11.	6	Торговые помещения, их характеристика.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с работой торговых помещений и их характеристикой.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
4.12.	6	Организация моечной столовой посуды.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Организация рабочего места работника. Ознакомление с требованиями к мытью столовой посуды, столовым приборам. Соблюдение санитарных правил, предъявляемых к мытью столовой посуды и приборов.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.

4.13.	6	Раздаточная и моечная кухонной посуды.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с правилами подготовки раздачи к обслуживанию.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
4.14.	6	Организация работы хлеборезки, оборудования.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление и правила работы с принципом действия хлеборезки.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
4.15.	6	Складское хозяйство	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Классификация, виды и требования складского хозяйства.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
4.16.	6	Правила отпуска продуктов со склада.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с основанием отпуска продуктов, хранение, транспортировка.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
4.17.	6	Контроль за качеством продукции	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с требованиями предъявляющимися к контролю качества.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
4.18.	6	Классификация машин.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Классификация оборудования. Общие сведения о машинах и механизмов. Классификация машин, применяемых на предприятиях общественного питания.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.

4.19.	6	Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования ТБ.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с общими правилами эксплуатации оборудования и основные требования техники безопасности	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
4.20.	6	Универсальные приводы. Правила эксплуатации и ТБ универсальных приводов.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с видами, устройствами и назначением универсального привода.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
4.21.	6	Картофелеочистительные машины.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с принципом действия картофелеочистительной машины. Принцип действия машин. Безопасные приемы работы на машине.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
4.22.	6	Овощерезательные машины.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с оборудованием овощного цеха. Ознакомление с принципом действия овощерезательной машины.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
4.23.	6	Протирочные машины	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с принципом действия протирочной машины.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
4.24.	6	Понятие о поточных линиях по переработке овощей.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с принципом действия поточных линий по переработке овощей.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.

4.25.	6	Машины для обработки мяса и рыбы. Мясорубки. Рыбоочиститель.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Общие правила эксплуатации оборудования. Ознакомление с принципом действия машин для обработки мяса и рыбы. Мясорубки. Рыбоочистителя.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
4.26.	6	Требования к освещению производственных помещений	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с освещением предприятия. Виды промышленного освещения.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
4.27.	6	Органолептический метод определения готовых блюд	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с органолептическим методом определения качества продукции.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
4.28.	6	Организация работы на машине для нарезания гастрономических продуктов	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с принципом действия машины для нарезки гастрономических продуктов.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
4.29.	6	Ознакомление с методом определения бракеража	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Виды, цели, органолептический контроль продукции бракеража	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
4.30.	6	Виды и назначение ножей в производственном цехе	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление и назначение ножей в производственном цехе.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
4.31.	6	Механическое и немеханическое оборудование производственного цеха	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление и правила использование механического и немеханического оборудования.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.

4.32.	6	Маркировка механического и немеханического оборудования.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с маркировкой посуды, разделочных досок и оборудования.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
4.33.	6	Виды дезинфекции. Санитарная обработка производственного цеха.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с видами дезинфекции и санитарной обработкой. Ознакомление с видами и предназначение ветоши. Хранение.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
4.34.	6	<i>Проверочная работа</i>	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Выполнение проверочной работы по следующей теме: -производственная деятельность и характеристика технологического процесса предприятия общественного питания; - посудой, инвентарем для приготовления блюд и гарниров из овощей; - органолептической оценки качества, оформление и отпуск; - оборудованием овощного цеха; - правила работы с принципом действия хлебoreзки; классификация, виды и требования складского хозяйства.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
4.35.	6	<i>Проверочная работа</i>	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Выполнение проверочной работы по следующим темам: - ознакомление с основанием отпуска продуктов, хранение, транспортировка; -виды промышленного освещения; -с видами, устройствами и назначением универсального привода; -ознакомление с видами и предназначение ветоши. Хранение.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
Раздел 5 Охрана труда на предприятиях общественного питания. Техника безопасности при проведении уборочных работ. Работа в пищеблоке. Техника безопасности, санитарно-гигиенический режим.				186	

5.1.	6	Требования к соблюдению правил личной гигиены сотрудниками пищеблоков.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Требования к личной гигиене персонала. Выполнения приёмов мытья и обработки рук. Правила ухода и использования рабочей одежды.	6	ПК 1.1-ПК.10 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
5.2.	6	Вредное воздействие химических средств на здоровье.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с воздействием химических средств на организм человека. Классификация вредных веществ.	6	ПК 1.1-ПК.10 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
5.3.	6	Моющие и чистящие средства для уборки в пищеблоке	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с моющими и чистящими средствами для уборки пищеблока.	6	ПК 1.1-ПК.10 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
5.4.	6	Санитарно-гигиенический режим в пищеблоке;	Соблюдение инструкций по охране труда и противопожарной техники безопасности на производстве. Ознакомление с оборудованием пищеблока. Соблюдение правил при приготовлении пищи.	6	ПК 1.1-ПК.10 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
5.5.	6	Санитарные требования к содержанию помещений и территории	Соблюдение инструкций по охране труда и противопожарной техники безопасности на производстве. Требования к работникам общепита: квалификация и санитарные нормы. Подготовка помещения общепита: требования и рекомендации.	6	ПК 1.1-ПК.10 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
5.6.	6	Производственная ситуация при травматизме	Соблюдение инструкций по охране труда и противопожарной техники безопасности на производстве. Ознакомление с видами и причинами травм на производстве.	6	ПК 1.1-ПК.10 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
5.7.	6	Оказание первой помощи при несчастных случаях на производстве.	Соблюдение инструкций по охране труда и противопожарной техники безопасности на производстве. Ознакомление с правилами оказания медицинской помощи при травматизме.	6	ПК 1.1-ПК.10 ОК 2. ОК 3. ОК 4.

5.8.	6	Оказание первой помощи при поражении электрическим	Соблюдение инструкций по охране труда и противопожарной техники безопасности на производстве. Ознакомление с правилами оказания медицинской помощи при поражении электротоком.	6	ПК 1.1-ПК.10 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
5.9.	6	Оказание первой помощи при отравлении газом.	Соблюдение инструкций по охране труда и противопожарной техники безопасности на производстве.	6	ПК 1.1-ПК.10 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
5.10.	6	Оказание первой помощи при	Соблюдение инструкций по охране труда и противопожарной техники безопасности на производстве.	6	ПК 1.1-ПК.10 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
5.11.	6	Оказание первой помощи при ожогах.	Соблюдение инструкций по охране труда и противопожарной техники безопасности на производстве.	6	ПК 1.1-ПК.10 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
5.12.	6	Удаление остатков пищи с кухонной посуды и производственного инвентаря.	Соблюдение инструкций по охране труда и противопожарной техники безопасности на производстве. Удаление остатков пищи с кухонной посуды и производственного инвентаря. Проверка рабочего состояния и подготовка к работе уборочного инвентаря, предназначенного для очистки кухонной посуды и производственного инвентаря.	6	ПК 1.1-ПК.10 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
5.13.	6	Мойка и ополаскивание производственного инвентаря и кухонной посуды ручным способом.	Соблюдение инструкций по охране труда и противопожарной техники безопасности на производстве. Соблюдение правил мойки и ополаскивания производственного инвентаря и кухонной посуды ручным способом. Выполнение инструкций по мытью посуды в общественном питании.	6	ПК 1.1-ПК.10 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
5.14.	6	Сушка и раскладывание кухонной посуды и производственного инвентаря по	Соблюдение инструкций по охране труда и противопожарной техники безопасности на производстве. Соблюдение правил сушки кухонной посуды и производственного инвентаря; раскладывание кухонной посуды и производственного инвентаря по местам.	6	ПК 1.1-ПК.10 ОК 2. ОК 3. ОК 4.

5.15.	6	Мытьё полов в пищеблоке, производственных помещениях.	Соблюдение инструкций по охране труда и противопожарной техники безопасности на производстве. Ознакомление с правилами мытья производственных полов и стен в пищеблоке. Проверка рабочего состояния и подготовка к работе уборочной техники, предназначенной для уборки производственных помещений.	6	ПК 1.1-ПК.10 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
5.16.	6	Уборочный инвентарь для мытья полов.	Соблюдение инструкций по охране труда и противопожарной техники безопасности на производстве. Проверка рабочего состояния и подготовка к работе уборочного инвентаря.	6	ПК 1.1-ПК.10 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
5.17.	6	Маркировка уборочного инвентаря.	Соблюдение инструкций по охране труда и противопожарной техники безопасности на производстве. Способы нанесения маркировки. Нанесение цветной маркировки. Правила применения и хранения уборочного инвентаря.	6	ПК 1.1-ПК.10 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
5.18.		Виды полов.	Соблюдение инструкций по охране труда и противопожарной техники безопасности на производстве. Классификация, требования, материалы. Особенности мытья полов из разных материалов. Порядок мытья полов.	6	ПК 1.1-ПК.10 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
5.19.	6	Индивидуальные средства защиты при уборке помещений	Соблюдение инструкций по охране труда и противопожарной техники безопасности на производстве. Общие требования охраны труда. Требования охраны труда перед началом работы. Требования охраны труда во время работы.	6	ПК 1.1-ПК.10 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
5.20.	6	Моющие средства. Инструкции.	Соблюдение инструкций по охране труда и противопожарной техники безопасности на производстве. Соблюдение инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств.	6	ПК 1.1-ПК.10 ОК 2. ОК 3. ОК 4.

5.21.	6	Определение вида работ и режима мытья	Соблюдение инструкций по охране труда и противопожарной техники безопасности на производстве. Ознакомление с видами работ и режимом мытья.	6	ПК 1.1-ПК.10 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
5.22.	6	Порядок уборки полов. Мытье полов в столовой.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Уборка помещений для обслуживания потребителей: входной зоны, обеденной зоны (торговые залы), производственные помещения.	6	ПК 1.1-ПК.10 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
5.23.	6	Мытьё полов производственных помещений.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Уборка помещений для обслуживания потребителей: входной зоны, обеденной зоны (торговые залы), производственные помещения. Мероприятия и правила мытья производственных полов.	6	ПК 1.1-ПК.10 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
5.24.	6	Виды и периодичность уборки.	Соблюдение инструкций по охране труда и противопожарной техники безопасности на производстве. Ознакомление с видами и периодичностью уборки.	6	ПК 1.1-ПК.10 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
5.25.	6	Режим еженедельной уборки в пищеблоке.	Соблюдение инструкций по охране труда и противопожарной техники безопасности на производстве. Правила режима еженедельной уборки в пищеблоке.	6	ПК 1.1-ПК.10 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
5.26.	6	Генеральная уборка в пищеблоке. Ежедневная комплексная уборка в пищеблоке	Соблюдение инструкций по охране труда и противопожарной техники безопасности на производстве. Ознакомление с генеральной уборкой в пищеблоке. Ознакомление с ежедневной комплексной уборкой в пищеблоке: виды уборочных работ, технология проведения.	6	ПК 1.1-ПК.10 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
5.27.	6	Уборочный инвентарь для мытья полов.	Соблюдение инструкций по охране труда и противопожарной техники безопасности на производстве. Ознакомление с моющими средствами: - инструкции; - порядок уборки.	6	ПК 1.1-ПК.10 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
5.28.	6	Периодичность влажной уборки столовой	Соблюдение инструкций по охране труда и противопожарной техники безопасности на производстве. Ознакомление с периодичностью влажной уборки столовой.	6	ПК 1.1-ПК.10 ОК 2. ОК 3. ОК 4.

5.29.	6	<i>Проверочная работа</i>	Выполнение проверочной работы по следующим темам: - требования к личной гигиене персонала; - мытье и обработки рук; - правила ухода и использования рабочей одежды; - воздействие химических средств на организм человека; - классификация вредных веществ; - моющие и чистящие средства для уборки пищеблока;	6	ПК 1.1-ПК.10 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
5.30.	6	<i>Проверочная работа</i>	Выполнение проверочной работы по следующим темам: -требования к работникам общепита: квалификация и санитарные нормы; -подготовка помещения общепита: требования и рекомендации; -удаление остатков пищи с кухонной посуды и	6	ПК 1.1-ПК.10 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
5.31.	6	<i>Дифференцированный зачёт</i>			
		Итого за 2 семестр	396		
		Всего за 1 курс	600		
		2 курс 3 семестр	306		
Раздел 6 Организация работы кухонного рабочего, повара					
6.1.	6	Служебные обязанности и организация работы кухонного рабочего, повара.	Ознакомление с предприятием, режимом работы; инструкцией должностных обязанностей кухонного рабочего. Соблюдение инструкций по охране труда и противопожарной техники безопасности на производстве. Организация рабочего места: планирование, устройство, оснащение необходимым технологическим оборудованием, производственным инвентарем и инструментом рабочих зон.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
6.2.	6	Технологический процесс. Организация текущей работы. Нормы закладки продуктов.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с технологическим процессом с нормой закладки, гигиеническими требованиями и реализацией готовых блюд.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.

6.3.	6	Санитарные требования к холодной обработке сырых продуктов в пищеблоке.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с санитарными требованиями к холодной обработке сырых продуктов в пищеблоке.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
6.4.	6	Организация работы в овощном цехе.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление работы в овощном цехе.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
6.5.	6	Первичная обработка сырья. Способы нарезки	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с первичной обработкой сырья и способами нарезки	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
6.6.	6	Гигиенические требования к качеству и безопасности	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с гигиеническими требованиями к качеству и безопасности вырабатываемой продукции.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
6.7.	6	Обработка капусты и зелени.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с обработкой капусты и зелени.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
6.8.	6	Обработка овощей. Качество овощей и правила хранения	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с обработкой овощей.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.

6.9.	6	Проверочная работа	<p>Выполнение проверочной работы по следующим темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Служебные обязанности и организация работы кухонного рабочего, повара; - Технологический процесс. Организация текущей работы. Нормы закладки продуктов. Гигиенические требования к реализации готовых блюд; - Санитарные требования к холодной обработке сырых продуктов в пищеблоке; - Организация работы в овощном цехе; - Первичная обработка сырья. Способы нарезки сырья; - Гигиенические требования к качеству и безопасности вырабатываемой продукции; - Обработка овощей. <p>Качество овощей и правила хранения.</p>	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
Раздел 7 Тепловая обработка продуктов				252	
7.1.	6	Процессы, происходящие в продуктах при	Ознакомление с процессами, происходящими в продуктах при тепловой обработке.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
7.2.	6	Организация рабочих мест в горячем цехе.	Назначение горячего цеха. Организация рабочих мест цеха. Виды технологического оборудования горячего цеха. Охрана труда, техника безопасности при работе в горячем цеху.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
7.3.	6	Технология приготовления бульонов и супов.	<p>Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего.</p> <p>Ознакомление с видами и технологией приготовления заправочных супов, правилами их подачи. Ознакомление с видами и технологией приготовления супов и бульонов, правилами их подачи.</p> <p>Органолептическая оценка качества, оформление и отпуск. Доставка готовой продукции к раздаче или в экспедицию; Закрытие тарелок, кастрюль с крышками. Сбор пищевых отходов.</p>	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.

7.4.	6	Технология приготовления мясного бульона, рыбного бульона.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с видами и технологией приготовления заправочных супов, правилами их подачи. Ознакомление с видами и технологией приготовления супов и бульонов, правилами их подачи. Органолептическая оценка качества, оформление и отпуск. Доставка готовой продукции к раздаче или в экспедицию; Закрытие тарелок, кастрюль с крышками. Сбор пищевых отходов.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
7.5.	6	Технология приготовления щей, борщей.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с видами и технологией приготовления заправочных супов, правилами их подачи. Ознакомление с видами и технологией приготовления супов и бульонов, правилами их подачи. Органолептическая оценка качества, оформление и отпуск. Доставка готовой продукции к раздаче или в экспедицию; Закрытие тарелок, кастрюль с крышками. Сбор пищевых отходов.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
7.6.	6	Технология приготовления рассольников	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с видами и технологией приготовления заправочных супов, правилами их подачи. Ознакомление с видами и технологией приготовления супов и бульонов, правилами их подачи. Органолептическая оценка качества, оформление и отпуск. Доставка готовой продукции к раздаче или в экспедицию; Закрытие тарелок, кастрюль с крышками. Сбор пищевых отходов.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
7.7.	6	Технология приготовления супов с крупами.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с видами и технологией приготовления заправочных супов, правилами их подачи. Ознакомление с видами и технологией приготовления супов и бульонов, правилами их подачи. Органолептическая оценка качества, оформление и отпуск. Доставка готовой продукции к раздаче или в экспедицию; Закрытие тарелок, кастрюль с крышками. Сбор пищевых отходов.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.

7.8.	6	Технология приготовления супов с макаронными и бобовыми изделиями	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с видами и технологией приготовления заправочных супов, правилами их подачи. Ознакомление с видами и технологией приготовления супов и бульонов, правилами их подачи. Органолептическая оценка качества, оформление и отпуск. Доставка готовой продукции к раздаче или в экспедицию; Закрытие тарелок, кастрюль с крышками. Сбор пищевых отходов.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
7.9.	6	Организация работы рыбного цеха.	Назначение рыбного цеха. Организация рабочих мест цеха. Виды технологического оборудования рыбного цеха. Охрана труда, техника безопасности при работе в рыбном цеху.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
7.10	6	Классификация, определение доброкачественности, механическая обработка рыбы, виды панировки.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с классификацией, определением доброкачественности, механической обработкой рыбы, виды панировки.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
7.11.	6	Разделка чешуйчатой рыбы. Особенности разделки некоторых видов рыб.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с разделкой чешуйчатой рыбы. Особенностью разделки некоторых видов рыб.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
7.12.	6	Технология приготовления блюд из отварной рыбы.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Приготовление рыбы отварной: варка, доведение до готовности, добавление специй, отпуск. Органолептическая оценка качества.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
7.13.	6	Технология приготовления блюд из припущенной рыбы.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Приготовление рыбы припущенной: варка, доведение до готовности, добавление специй, отпуск. Органолептическая оценка качества.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.

7.14.	6	Технология приготовления жареной рыбы.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Приготовление жареной рыбы: подготовка п/ф, жарка, определение готовности, отпуск. Органолептическая оценка качества.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
7.15.	6	Технология приготовления рыбы жареной во фритюре.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Приготовление блюд из жареной рыбы: подготовка, подбор гарниров и соуса, последовательность операций, оформление, определение готовности, отпуск. Органолептическая оценка качества.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
7.16.	6	Технология приготовления рыбы запеченной.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Приготовление блюд из запеченной рыбы: подготовка, подбор гарниров и соуса, последовательность операций, оформление, определение готовности, отпуск. Органолептическая оценка качества.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
7.17.	6	Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы: порционирование, формование, тепловая обработка, оформление, отпуск.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
7.18.	6	Подготовка и обработка рыбы для запекания.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с подготовкой и обработкой рыбы для запекания.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
7.19.	6	Полуфабрикаты. Требования к производству и хранению рыбных	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Приготовление полуфабрикатов: порционирование, формование, тепловая обработка, оформление, отпуск.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
7.20.	6	Организация работы мясного цеха.	Назначение горячего цеха. Организация рабочих мест цеха. Виды технологического оборудования горячего цеха. Охрана труда, техника безопасности при работе в горячем цеху.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.

7.21.	6	Классификация, определение доброкачественности и, механическая обработка, химический состав мяса, разделка.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с технологией приготовления и хранения продуктов холодного цеха.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
7.22.	6	Технология приготовления и хранение полуфабрикатов из мяса.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
7.23.	6	Полуфабрикаты из котлетной массы. Качество полуфабрикатов и правила их хранения.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
7.24.	6	Полуфабрикаты из птицы. Качество полуфабрикатов и правила их хранения.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
7.25.	6	Технология приготовления блюд из мяса отварного.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.

7.26.	6	Технология приготовления блюд из мяса жареного крупным куском	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Овладение приемами и приобретение навыков механической кулинарной обработки мяса, мясных продуктов, с/х птицы. Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
7.27.	6	Технология приготовления блюд из мяса жареного мелким куском	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Овладение приемами и приобретение навыков механической кулинарной обработки мяса, мясных продуктов, с/х птицы. Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
7.28.	6	Технология приготовления блюд из мяса тушеного.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Овладение приемами и приобретение навыков механической кулинарной обработки мяса, мясных продуктов, с/х птицы. Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
7.29.	6	Технология приготовления изделий из котлетной массы.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Овладение приемами и приобретение навыков механической кулинарной обработки мяса, мясных продуктов, с/х птицы. Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.

7.30.	6	Технология приготовления изделий из натуральной рубленой массы	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Овладение приемами и приобретение навыков механической кулинарной обработки мяса, мясных продуктов, с/х птицы. Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
7.31.	6	Технология приготовления изделий из котлетной массы птицы.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Овладение приемами и приобретение навыков механической кулинарной обработки мяса, мясных продуктов, с/х птицы. Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
7.32.	6	Механическая кулинарная обработка субпродуктов.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Овладение приемами и приобретение навыков механической кулинарной обработки субпродуктов. Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
7.33.	6	Технология приготовления блюд из субпродуктов	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Овладение приемами и приобретение навыков механической кулинарной обработки субпродуктов. Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.

7.34.	6	Организация работы овощного цеха	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Назначение овощного цеха. Организация рабочих мест овощного цеха. Виды технологического оборудования овощного цеха. Охрана труда, техника безопасности при работе в горячем цеху.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
7.35.	6	Механическая кулинарная обработка овощей, классификация овощей, хранение.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с механической обработкой овощей, классификацией и хранением.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
7.36.	6	Технология приготовления гарнира из тушеных овощей.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка овощей к варке, отваривание, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
7.37.	6	Технология приготовления отварных овощей.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка овощей к варке, отваривание, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
7.38.	6	Технология приготовления запеченных овощей.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка овощей к варке, отваривание, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
7.39.	6	Технология приготовления фаршированных овощей	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка овощей к варке, отваривание, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.

7.40.	6	Проверочная работа	Выполнение проверочной работы по следующим темам: - Организация рабочих мест в горячем цехе; - Организация работы рыбного цеха; - Организация работы мясного цеха.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
7.41.	6	Проверочная работа	Выполнение проверочной работы по следующим темам: - Организация работы овощного цеха; - Механическая кулинарная обработка овощей, классификация овощей, хранение.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
7.42.	6	Дифференцированный зачёт		6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
		Итого за 3 семестр	306		
		2курс 4семестр	264		
		8 раздел	264		
Раздел 8 Тепловая обработка продуктов				264	
8.1.	6	Технология приготовления картофельного пюре.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
8.2.	6	Технология приготовления отварного картофеля	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.

8.3.	6	Технология приготовления запеканки.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
8.4.	6	Технология приготовления жареного картофеля.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
8.5.	6	Технология приготовления картофельных котлет.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
8.6.	6	Технология приготовления картофеля во фритюре.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
8.7.	6	Организация работы холодного	Ознакомление с работой холодные цеха предназначенного для приготовления, порционирования и оформления холодных блюд и	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК
8.8.	6	Технология приготовления бутербродов.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
8.9.		Технология приготовления салатов из сырых овощей.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.

8.10.	6	Технология приготовления салатов из вареных овощей.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
8.11.	6	Технология приготовления закусок мясных.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
8.12.	6	Технология приготовления закусок рыбных.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
8.13.	6	Технология приготовления закусок овощных, грибных.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
8.14.	6	Технология приготовления соуса красного.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
8.15.	6	Технология приготовления соуса белого основного.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.

8.16.	6	Технология приготовления соуса сметанного, молочного, грибного.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
8.17.	6	Технология приготовления блюд из круп.	Классификация круп, консистенция, первичная обработка, хранение, упаковка, маркировка.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
8.18.	6	Технология приготовления каш.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
8.19.	6	Технология приготовления запеканки из круп.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
8.20.	6	Технология приготовления блюд из каш.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
8.21.	6	Технология приготовления блюд из макаронных изделий.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
8.22.		Приготовление блюд из яиц	Ознакомление с классификацией, требованием к качеству, дефектами, хранением и маркировкой яиц.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.

8.23		Технология приготовления яиц фаршированных	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
8.24.	6	Технология приготовления омлетов.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
8.25.	6	Приготовление блюд из молочных продуктов	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
8.26.	6	Подготовка творога для приготовления блюд.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
8.27.	6	Технология приготовления сырников с изюмом.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
8.28.	6	Технология приготовления запеканок из творога.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
8.29.	6	Приготовление блюд из теста.	Ознакомление с классификацией, сортом, хранением муки.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК

8.30.	6	Технология приготовления вареников.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
8.31.	6	Технология приготовления сочной, хвороста.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
8.32.	6	Технология приготовления пирогов, печенья.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
8.33.	6	Технология приготовленияпельменей.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
8.34.	6	Технология приготовления шарлотка с яблоками	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
8.35.	6	Технология приготовления жареных, запеченных пирожков	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.

8.36.	6	Технология приготовления блинов.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
8.37.	6	Технология приготовления оладьей.	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
8.38.	6	Технология приготовления напитков и сладких блюд	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
8.39.	6	Технология приготовления компот их сухофруктов	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
8.40.	6	Технология приготовления чай в ассортименте	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
8.41.	6	Технология приготовления киселей из свежих ягод	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.

8.42.	6	Проверочная работа	Выполнение проверочной работы по следующим темам: - технология приготовления картофельного пюре; - технология приготовления картофельных котлет; - технология приготовления салатов из сырых овощей;	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
8.43.	6	Проверочная работа	Выполнение проверочной работы по следующим темам: - технология приготовления каш; - технология приготовления омлетов; - технология приготовления вареников; - технология приготовления сочней, хвороста; - технология приготовления компот их сухофруктов.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
8.44.	6	Дифференцированный зачёт		6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
Всего за II курс				1170	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Учебная практика реализуется в учебной мастерской.

Оборудование рабочих мест учебных мастерских:

№ п/п	Наименование учебного оборудования
1	Холодильник
2	Плитка электрическая
3	Весы циферблатные
4	Весы электронные
5	Раковина для мытья посуды
6	Раковина для мытья рук
7	Жарочный шкаф
8	Картофелеочистительная машина
9	Протирочная машина
10	Машина для измельчения мяса
11	Мармиты

Технические средства обучения:

- Компьютеры
- Проектор
- Проектная доска

Дидактические материалы, наглядные пособия:

Инструкционные карты
Плакаты

3.2 Информационное обеспечение образовательного процесса

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства: учебник для СПО; Рекомендовано Экспертным советом по начальному профессиональному образованию Минобразования России для учреждений НПО. – М.: ПрофОбрИздат, 2008.- 432с.
2. «Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы». учебник нач. проф. образования Л.В. Мармузова -М.: Академия, 2008. – 288с.
3. Хроменков В.М. «Оборудование хлебопекарного производства». учебник для нач. проф. образования. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия»,

2007. – 368с.

4. Бутейкис Н.Г. «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»: учебник: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». 2008. — 10-е изд., стер. — 304 с

5. Хлебобулочные изделия. Методы анализа.- М.: ИПК «Издательство стандартов», 2006.- 107с.

6. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб. пособие: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 6-е изд., перераб. и доп. 2007. — 272 с.

Дополнительные источники:

1. Зверева Л.Ф., Немцова Э.С., Волкова Н.Л. «Технология и теххимический контроль кулинарных блюд».- М.: Легкая и пищевая промышленность, 2008.

2. Карушева Н.В., Лурье И.С. «Теххимический контроль кондитерского производства». –М.: ВО «Агропромиздат», 2007.

3. Елисеева С.И. «Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на хлебозаводах». –М.: Агропромиздат, 2006.

4. Интернет-ресурсы: официальный сайт Российского союза пекарей: www.r-s-p.ru

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к отечественным журналам по профессии.

Обеспеченность обучающихся основной учебно-методической литературой в среднем составляет 1 экз/чел. (студенты пользуются электронно-библиотечными системами: «Академия-медиум», Znanium.com).

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

С обычным учебником обучающийся с интеллектуальными нарушениями работать не сможет. Поэтому преподаватель создает на основе учебников опорные конспекты, рабочие тетради, в которых материал структурирован и адаптирован таким образом, чтобы он был доступен для обучающегося. Учебный материал адаптирован к специфическим особенностям обучения лиц с интеллектуальными нарушениями.

3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие среднего (высшего) профессионального образования, соответствующего профилю модуля профессии 01Выполнение вспомогательных работ при производстве готовой продукции и полуфабрикатов 13249 Кухонный рабочий.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой среднее специальное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля.

Инженерно- педагогический состав: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Мастера производственного обучения: наличие 4–6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Курсы по коррекционной и олигофренопедагогике. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1.	Убирать и подготавливать к работе производственные помещения и цеха;	Наблюдение и экспертная оценка при выполнении практических работ
ПК 1.2.	Подбирать средства уборки, моющие и дезинфицирующие средства, необходимые в процессе уборки и дезинфекции разных типов поверхностей	Текущий контроль в форме тестовых заданий; защиты лабораторных и практических работ.
ПК 1.3.	Производить первичную обработку и нарезку традиционных видов овощей и грибов с соблюдением требований к безопасности пищевых продуктов и техники безопасности	Текущий контроль в форме тестовых заданий; защиты лабораторных и практических работ.
ПК 1.4.	Производить кулинарную обработку сырья и приготовление полуфабрикатов с соблюдением требований к безопасности пищевых продуктов и техники безопасности	Оценка решения ситуационных задач
ПК 1.5.	Готовить простые блюда и кулинарные изделия в соответствии с инструкцией по приготовлению и с соблюдением требований к безопасности пищевых продуктов и техники безопасности;	Текущий контроль в форме тестовых заданий; защиты лабораторных и практических работ
ПК 1.6.	Упаковывать блюда и изделия для доставки потребителю.	Текущий контроль в форме тестовых заданий Защиты лабораторных

		и практических работ
--	--	----------------------

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих и специальных компетенций.

Результаты (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы учебной дисциплины
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	Показ организации рабочего места, применение методов и способов решений, исходя из целей профессиональных задач.	Экспертная оценка практической деятельности.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Осуществление самоанализа и коррекции результатов собственной работы, демонстрация ответственности за результаты своего труда.	Экспертная оценка выполнения практических заданий.
ОК 4. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Понимание общей цели; применение навыков командной работы; использование конструктивных способов общения с преподавателями, обучающимися в процессе обучения.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. Взаимооценка обучающихся.