

СОГЛАСОВАНО
Заведующий по УПР

_____ Т.Н.Шаталина
« ____ » _____ 20 ____ г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий филиалом ГБПОУ УКИПиС

_____ О.И. Мироненко
« ____ » _____ 20 ____ г.

Учебная программа
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
филиал Уфимского колледжа индустрии питания и сервиса
ГБПОУ УКИП и С

Подготовка и переподготовка рабочих, служащих по профессии повар

16675 Повар

Квалификация: Повар
Количество часов: 282 часа
Форма обучения: вечерняя
Нормативный срок обучения: 10 недель

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Распределение аудиторной нагрузки по курсам и семестрам/триместрам (час. в семестр/триместр)	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка	
			Всего занятий (часы)	В т.ч. практических и лабораторных занятий
1	2	3	4	5
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		18	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	дз	2	
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	дз	6	2
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	дз	6	2
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	дз	2	
	Дизайн в профессии		2	
П.00	Профессиональный цикл			
ПМ.00	Профессиональные модули		108	
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов		14	6
МДК.01.01.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов			
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста		14	6
МДК.02.01.	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста			
ПМ.03	Приготовление супов и соусов		16	6
МДК.03.01.	Технология приготовления супов и соусов			
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы		14	6
МДК.04.01.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы			
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы		22	6
МДК.05.01.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы			
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок		14	6
МДК.06.01.	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок			

ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков		14	6
МДК.07.01.	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок			
УП.00	Учебная практика		72	-
ПП.00	Производственная практика		78	-
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация		6	-
	Всего:		282	-

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
КВАЛИФИКАЦИЯ **ПОВАР**

Наименование разделов и тем 1	Содержание учебного материала 2		Объем часов 3
Раздел 1. Общепрофессиональный цикл ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Содержание		
	1.	Инфекционные заболевания персонала предприятий общественного питания и их предупреждение. Требования к личной гигиене. Рабочее место. Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Глистные заболевания. Санитарные требования к транспортированию и складированию пищевых продуктов. Санитарные требования к реализации готовой пищи и обслуживанию потребителей.	1
	2.	Санитарные требования к оборудованию, инструментам, посуде, таре.	1
ОП.2 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	Содержание		
	1.	Предмет и задачи товароведения. Классификация продовольственных товаров. Качество продовольственных товаров.	1
	2.	Плодоовощные товары. Плоды, овощи, грибы. Ассортимент требования к качеству. Продукты переработки овощей и грибов. Соленье, квашенье, маринование. Требование к качеству.	
	3.	Зерномучные товары. Ассортимент зерномучных товаров. Требования к качеству зерномучных товаров.	
	4.	Молочные товары. Молоко, сливки, сметана, кисломолочные товары. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству. Сыры. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству.	1
	5.	Яичные продукты. Яичные продукты. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству.	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала		Объем часов
1	2		3
	6.	Мясо и мясные продукты. Мясо убойных животных. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству. Мясо птицы. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству. Мясокопчености. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству. Колбасные изделия. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству. Мясные консервы. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству.	1
	7.	Рыба и рыбные продукты. Морепродукты. Рыба и рыбные товары. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству. Икра. Нерыбное водное сырье. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству.	
	8.	Вкусовые товары. Чай, кофе. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству. Безалкогольные напитки. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству.	1
	9.	Пищевые жиры. Масло коровье. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству. Растительные масла. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству. Животные топленые жиры. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству. Маргарин. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству. Кулинарные жиры. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству.	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала		Объем часов
1	2		3
		Практическое занятие № 1 Определение органолептических показателей вкусовых, молочных, зерно-мучных товаров.	2
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	Содержание		
	1.	Универсальные приводы, современные отличия. Общие сведения о машинах	1
	2.	Машины для обработки овощей и картофеля	
	3.	Машины для обработки мяса и рыбы	
	4.	Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов	
	5.	Пищеварочные котлы, электрические плиты	
	6.	Жарочно-пекарное оборудование: сковороды, шкафы, пароконвектомат	1
	7.	Оборудование для раздачи пищи	
	8.	Весоизмерительное оборудование: весы	
	9.	Общие сведения о холодильном оборудовании. Виды холодильного оборудования	
	10.	Основные классы и типы предприятий общественного питания. Организация рабочего места на начало и окончание рабочего дня.	1
	11.	Организация работы складских помещений, весового хозяйства. Приемка продовольственных товаров. Хранение и отпуск продуктов.	
	12.	Общие требования к производственным помещениям. Организация рабочих мест.	
	13.	Организация работы цехов (овощного, рыбного, мясного, мясо - рыбного) с полным производственным циклом на сырье и полуфабрикатах. Сроки хранения и условия транспортировки полуфабрикатов. Использование пищевых отходов. Безопасность и охрана труда в цехах.	1
	14.	Организация рабочих мест при обработке сырья и изготовлении полуфабрикатов, инвентарь и инструменты.	
	15.	Организация работы горячего и холодного цеха, их назначение, характеристика, оборудование, инвентарь, маркировка.	
	16.	Организация работы мучного цеха, назначение и характеристика, оборудование, инвентарь, маркировка.	
	17.	Организация работы раздаточной на предприятиях.	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала		Объем часов
1	2		3
		Практическое занятие Устройство, комплектация основных видов технологического оборудования	2
ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности	Содержание		
	1.	Планирование деятельности предприятия. Издержки производства, виды, характеристика и анализ.	1
	2.	Понятие о документах, о современных методах учета и финансовой деятельности, классификация, реквизиты, требования к содержанию и оформлению.	
	3.	Сборник рецептур блюд, кулинарных и мучных изделий. Принципы построения и порядок пользования. Материальная ответственность. Отчетность материально ответственных лиц.	
	4.	Понятие о цене и ценообразовании. Понятие о калькуляции. Расчет количества сырья по рецептурам. Меню, виды меню, порядок составления.	
	5.	Учет сырья и готовой продукции на производстве. Документальное оформление отпуска готовой продукции с производства.	
		Практическое занятие Учет сырья весом брутто и нетто для приготовления блюд. Составление меню комплексных обедов.	1
ОП.5 Дизайн в профессии	Содержание		
	1.	Актуальные направления в оформлении и декорировании кулинарных блюд и изделий.	1
	2.	Основные сферы проявления профессионально – эстетического вкуса	1
ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов МДК.01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	Содержание		
	1.	Механическая, кулинарная обработка клубнеплодов, луковых, капустных, томатных и тыквенных овощей. Подготовка овощей к фаршированию.	2
	2.	Приготовление блюд и гарниров из припущенных, отварных, жаренных и тушеных овощей. Режим тепловой обработки, нормы выходы блюд и гарниров из овощей.	3
	3.	Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей. Приготовление блюд из картофельной, капустной и морковной массы. Приготовление фаршированных запеченных блюд из овощей и грибов.	3

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала		Объем часов
1	2		3
ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста МДК.02.01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	Содержание		
	1.	Подготовка круп, бобовых и макаронных к варке, приготовление рассыпчатых, вязких и жидких каш.	1
	2.	Приготовление блюд из каш, макаронных изделий, бобовых. Приготовление отварных, жаренных и запеченных блюд из яиц. Приготовление холодных и горячих блюд из творога.	2
	3.	Приготовление опарного и безопарного теста, блины и оладьи.	2
	4.	Приготовление безопарного теста и изделий из него.	2
	5.	Приготовление пресного теста и изделий из него.	1
ПМ.03 Приготовление супов и соусов МДК.03.01. Технология приготовления супов и соусов	Содержание		
	1.	Приготовление заправочных супов. Оформление технологической документации, бракераж готовых блюд.	2
	2.	Приготовление пюреобразных, молочных, холодных и сладких супов. Оформление технологической документации, бракераж готовых блюд.	2
	3.	Приемы обработки продуктов и подготовка дополнительных ингредиентов для приготовления холодных и горячих соусов и яично-масляных смесей.	2
	4.	Приготовление горячих соусов. Оформление технологической документации, бракераж готовых соусов.	2
	5.	Приготовление холодных соусов. Оформление технологической документации, бракераж готовых соусов.	2
ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы МДК.04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	Содержание		
	1.	Инструктаж по охране труда, техника безопасности при работе санитарные правила. Первичная обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление и подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	2
	2.	Приготовление рыбы припущенной жаренной, запеченной. Бракераж, правила хранения, требования к качеству готовых блюд из рыбы, элементы оформления.	2
	3.	Приготовление блюд из котлетной массы. Бракераж, правила хранения, требования к качеству готовых блюд из рыбы, элементы оформления. Приготовление суши, роллы и их разновидности. Бракераж, правила хранения, требования к качеству, элементы оформления.	2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала		Объем часов
1	2		3
	4.	Приготовление блюд из морепродуктов. Бракераж, правила хранения, требования к качеству готовых блюд из морепродуктов, элементы оформления.	2
ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы МДК.05.01. Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Содержание		
	1.	Механическая, кулинарная обработка мяса и домашней птицы. Приготовление полуфабрикатов из мяса и домашней птицы.	4
	2.	Приготовление отварных, жаренных, запеченных и тушеных блюд из мяса и домашней птицы. Бракераж, правила хранения, требования к качеству готовых блюд из мяса.	4
	3.	Приготовление блюд из котлетной и натурально-рубленной массы. Бракераж, правила хранения, требования к качеству готовых блюд из мяса.	4
	4.	Приготовление блюд из субпродуктов. Бракераж, правила хранения, требования к качеству и элементы оформления.	4
ПМ.06 Приготовление и оформления холодных блюд и закусок МДК.06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	Содержание		
	1.	Приготовление бутербродов. Приготовление салатов из сырых и вареных овощей. Правила подачи, бракераж, сроки реализации.	2
	2.	Приготовление блюд и закусок из яиц. Приготовление овощных и грибных блюд и закусок. Правила подачи, бракераж, сроки реализации.	3
	3.	Приготовление рыбных блюд и закусок. Приготовление мясных блюд и закусок. Бракераж, правила подачи, сроки реализации, элементы оформления.	3
ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков МДК.07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков	Содержание		
	1.	Приготовление компотов из свежих ягод и сухофруктов. Правила подачи, бракераж, сроки реализации.	2
	2.	Приготовление горячих сладких блюд: яблоки в тесте, банановый десерт, пудинг рисовый, бракераж, элементы оформления, правила подачи.	2
	3.	Приготовление горячих напитков: чай, кофе, какао, шоколад, способы и правила подачи, бракераж.	2
	4.	Приготовление заливных блюд: кисели, желе, мусс, самбук. Бракераж, элементы оформления, правила подачи	2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов	Лабораторная работа № 1 Приготовление блюд из овощей, грибов Организация рабочего места, подготовка сырья, технология приготовления блюд, требование к качеству, условия и сроки хранения блюд. Правила подачи и оформления блюд и изделий. 1. Картофель жареный фигурный 2. Овощи запеченные 3. Зразы картофельные	6
ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	Лабораторная работа № 2 Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста Организация рабочего места, подготовка сырья, технология приготовления блюд, требование к качеству, условия и сроки хранения блюд. Правила подачи и оформления блюд и изделий. 1. Омлет фаршированный, разновидности подачи 2. Пельмени, вареники, манты 3. Сырники из творога	6
ПМ.03 Приготовление супов и соусов	Лабораторная работа № 3 Приготовление супов и соусов Организация рабочего места, подготовка сырья, технология приготовления блюд, требование к качеству, условия и сроки хранения блюд. Правила подачи и оформления блюд. 1. Суп лапша домашняя 2. Солянка сборная мясная 3. Борщ украинский	6
ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы	Лабораторная работа № 4 Приготовление блюд из рыбы Организация рабочего места, подготовка сырья, технология приготовления блюд, требование к качеству, условия и сроки хранения блюд. Правила подачи и оформления блюд. 1. Стейк из рыбы 2. Рыба фаршированная 3. Рыба жаренная в тесте	6

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Лабораторная работа №5 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы Организация рабочего места, подготовка сырья, технология приготовления блюд, требование к качеству, условия и сроки хранения блюд. Правила подачи и оформления блюд. 1. Плов, особенности приготовления 2. Бифштекс, разновидности подачи 3. Азу по-татарски	6
ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	Лабораторная работа № 6 Приготовление холодных блюд и закусок Организация рабочего места, подготовка сырья, технология приготовления блюд, требование к качеству, условия и сроки хранения блюд. Правила подачи и оформления блюд. 1. Салат коктейль, разновидности подачи, оформления 2. Рулет из курицы с различными наполнителями 3. Язык, мясо заливное	6
ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков	Лабораторная работа №7 Приготовление сладких блюд и напитков Организация рабочего места, подготовка сырья, технология приготовления блюд, требование к качеству, условия и сроки хранения блюд. Правила подачи и оформления блюд. 1. Желе многослойное 2. Яблоки в тесте	6
Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
	Учебная практика	72
ПМ.01 Приготовление блюд из	Технология приготовления блюд из овощей и грибов - картофельное пюре;	6

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
овощей и грибов	- рагу из овощей, капуста тушеная; - грибы в сметанном соусе запеченные.	
ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	Технология приготовления блюд и гарниров из круп, макаронных изделий - рассыпчатые, вязкие, жидкие каши; - блюда из каш; - блюда из макаронных изделий: макароны запеченные с сыром, лазанья Технология приготовления блюд из яиц, творога - варка яиц в всмятку, в мешочек, вкрутую; - вареники ленивые; - запеканка из творога; - омлет с сыром. Технология приготовления дрожжевого опарного и безопарного теста и изделий из него - дрожжевое тесто безопарным способом; - дрожжевое тесто опарным способом; - пирожки жареные; - расстегаи, кулебяка; - ватрушки; - пироги открытые и закрытые; - оладьи, блины; - блинчики фаршированные. - уч-почмак, вак-бялеш, зур-белеш. - сумсы, дучмаки, хачапури.	12
ПМ.03 Приготовление супов и соусов	Технология приготовления бульонов, супов, соусов - приготовление бульонов; - борщ с капустой и картофелем; - суп гороховый с гренками; - суп-пюре из овощей; - соус красный основной и его производные: соус томатный, соус луковый, соус красный кисло-сладкий;	12
Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
	- соус белый на мясном и рыбном бульоне: соус белый основной, соус паровой, соус грибной; - соус молочный и сметанный: соус молочный с луком, соус сметанный; - соус яично-масляный: соус голландский, соус майонез с корнишонами.	
ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы	Способы обработки и разделки рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы - рыба жареная основным способом с гарниром; - рыба жареная грилье; - рыба запеченная с соусом бешамель; - котлеты и биточки рыбные; - кальмары жареные в сухарях; - жаркое из мидий.	12
ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Технология приготовления блюд из мяса и домашней птицы - способы обработки и разделки мяса; - технология приготовления п/ф из мяса и домашней птицы; - бефстроганов с картофелем жареным; - гуляш из говядины с гарниром; - мясо шпигованное с гарниром; - биточки рубленые с гарниром; - люля-кебаб с картофельным пюре; - голубцы с мясом и рисом; - антрекот со сложным гарниром.	12
ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	Технология приготовления холодных блюд и закусок -бутерброды, их разновидности; - ассорти овощное, мясное, рыбное; - салаты из свежих, вареных овощей, винегрет. -помидоры фаршированные различными наполнителями; - паштет из печени; - рыба заливная с гарниром, студень говяжий.	12
ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков	Технология приготовления сладких блюд и напитков - фруктовый десерт; - компот из свежих плодов и ягод; - кисели из свежих ягод и плодов, из смеси сухофруктов, концентратов;	6

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
	- желе;	
Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
	- мусс яблочный; - самбук абрикосовый; - шарлотка с яблоками; - банановый десерт. - какао, чай, кофе, шоколад; - напиток клюквенный, лимонный.	
	Производственная практика	78
ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов	Технология приготовления блюд из овощей и грибов - овощи жареные; - крокеты картофельные; - рататуй из овощей.	6
ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста - ризотто по итальянски; - паста с морепродуктами в сливочном соусе; - яйцо пашот с гренками; - творожные кнели со сладким соусом; - пироги открытые, закрытые, полукоткрытые; - пирог блинчатый.	12
ПМ.03 Приготовление супов и соусов	Технология приготовления бульонов, супов, соусов - бульон с профитролями; - суп министроли; - овощной суп-пюре с сыром и сухариками; - суп гаспачо; - соус цезарь; - соус бешамель; - соус сырный; - соус тоннато; - соус анчоад; - элеш, куллама, бишбармак.	12

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы	Технология приготовления блюд из рыбы - карп запеченный в сметане; - морской язык жареный в сухарной корочке;	
Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
	- голец запеченный в сырной корочке; - суши, роллы; - креветки с гарниром.	12
ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Технология приготовления блюд из мяса и домашней птицы - стейк со сложным гарниром; - свиная вырезка в сырной шубе; - мясные рулетики с болгарским перцем; - бифштекс с перепелиным яйцом; - гордон блю с гарниром.	12
ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	Технология приготовления холодных блюд и закусок - канапе в банкетном исполнении; - жульен; - закуска из баклажанов; - мясная и сырная тарелка; - закуска изумрудная из сельди; - овощной калейдоскоп; - салат «Нежность».	12
ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков	Технология приготовления сладких блюд и напитков - разновидности подачи фруктов; - штрудель с различными начинками; - чизкейк; - маффины; - пирог клюничный с заварным кремом; - кофе со взбитыми сливками; - малиновый айс-крим; - ананасовый фраппе.	12
	Квалификационный экзамен	6

