

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ
ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО АВТОНОМНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»
с. ПЛЕШАНОВО ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ

«Аграрный техникум»

В.П. Ширинских

«30» августа 2016г.

**ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ
ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР**

Образовательная программа профессионального обучения разработана на основе профессионального стандарта по профессии «33.011 Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610 н. Регистрационный номер – 557.

Организация-разработчик: Филиал Государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Аграрный техникум» села Плешаново Оренбургской области

Разработчики:

Прохоров А.Н., заместитель директора по УПР
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность,

Ващенко Татьяна Викторовна. Мастер производственного обучения 1 категории
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность,

Рассмотрено на заседании методической комиссии преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения с учетом рекомендаций работодателя

Протокол № от « » 2016г. Председатель О.Г. Балакин О.Г. Балакин

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ	4
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	5
3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	30
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	33
6. ТРЕБОВАНИЯ К ОЦЕНИВАНИЮ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	36

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

по профессии 16675 Повар

1.1. Область применения рабочей программы

Образовательная программа профессионального обучения направлена на освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания**

Профессиональная образовательная программа профессиональной подготовки может быть использована при освоении профессии 16675 Повар в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке.

Квалификация выпускника: **Повар 3-4 разряда**

1.2. Нормативные документы для разработки ОППО по рабочей профессии «повар».

1. Федеральный закон от 29.12.2012г. №273 «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Приказ Министерства Образования и науки РФ от 18.04.2013г № 292 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
3. Приказ Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013г. №513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
4. Профессиональный стандарт по профессии 33.011 Повар, утвержденный Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015г. № 610н. Регистрационный номер – 557.
5. Постановление от 29.12.2010г. №189 «Об утверждении СанПин 2.4.2.2821-10 санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях».
6. Устав техникума.

1.3. Цели и задачи профессионального обучения – требования к результатам освоения профессиональной программы:

Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания

1.4. Количество часов на освоение образовательной программы профессионального обучения:

всего – 438 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 282 часа,

учебной и производственной практики – 144 часа

Нормативный срок освоения программы профессиональной подготовки по профессии в очно-заочной форме получения образования **3 месяца**

2.ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1 Область профессиональной деятельности: Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания.

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника

- Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара
- Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места
- Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
- Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента
- Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
- Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

2.4 Требования к результатам освоения программы профессиональной подготовки

Выпускник, освоивший программу профессиональной подготовки, должен обладать трудовыми функциями, трудовыми действиями, необходимыми умениями, необходимыми знаниями, соответствующими видам профессиональной деятельности(обобщенным функциям):

Код	Наименование видов профессиональной деятельности (ВПД)и трудовых функций, трудовых действий (ТД), необходимых умений(НУ) и необходимых знаний(НЗ)
ВПД 1	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара
ТД 1.1	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места
ТД 1.2	Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
ТД 1.3	Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара
ТД 1.4	Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара
ТД 1.5	Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения
НУ 1.1	Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
НУ 1.2	Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания
НУ 1.3	Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий

НЗ 1.1	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
НЗ 1.2	Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
НЗ 1.3	Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
НЗ 1.4	Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними
НЗ 1.5	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
ВПД 2	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
ТД 2.1	Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
ТД 2.2	Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара
ТД 2.3	Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара
ТД 2.4	Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара
ТД 2.5	Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара
ТД 2.6	Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара
ТД 2.7	Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара
ТД 2.8	Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара
ТД 2.9	Приготовление блюд из яиц по заданию повара
ТД 2.10	Приготовление блюд из творога по заданию повара
ТД 2.11	Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара
ТД 2.12	Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара
ТД 2.13	Приготовление горячих напитков по заданию повара
ТД 2.14	Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара
ТД 2.15	Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара
ТД 2.16	Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара
ТД 2.17	Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара
ТД 2.18	Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара
ТД 2.19	Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара
ТД 2.20	Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации
ТД 2.21	Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара
ТД 2.22	Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара
НУ 2.1	Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под

	руководством повара
НУ 2.2	Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
НУ 2.3	Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции
НУ 2.4	Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
НУ 2.5	Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда
НУ 2.6	Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его
НУ 2.7	Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
НУ 2.8	Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос
НЗ 2.1	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
НЗ 2.2	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
НЗ 2.3	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
НЗ 2.4	Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
НЗ 2.5	Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
НЗ 2.6	Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
НЗ 2.7	Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
НЗ 2.8	Правила и технологии расчетов с потребителями
НЗ 2.9	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1 Рабочий учебный план

по программе профессиональной подготовки

по профессии 16675 Повар

Форма обучения: очно-заочная

Нормативный срок обучения -3 мес.

Коды профессиональных компетенций (трудовых функций)	Наименования разделов	Всего часов <i>(макс. учебная нагрузка и практики)</i>	Объем времени, отведенный на освоение теоретического курса		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Практика		Форма контроля
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Учебная	Производственная	
			Всего, часов	в т.ч. ЛПЗ и ПЗ, часов				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
НЗ 1.1, НЗ 1.4, НЗ 2.1, НЗ 2.4, НЗ 2.5, НЗ 2.8,	ОП1 Экономика отрасли предприятия	13	12(10)	2(1+1)	1			Дифференцированный зачет
НЗ 1.1, НЗ 1.3, НЗ 1.5, НЗ 2.1, НЗ 2.3, НЗ 2.4, НЗ 2.5, НЗ 2.7.	ОП2 Товароведение пищевых продуктов	36	30(26)	4(2+2)	6			Дифференцированный зачет
НЗ 1.3, НЗ 1.4, НЗ 1.5, НЗ 2.1, НЗ 2.2, НЗ 2.3, НЗ 2.6, НЗ 2.9.	ОП3 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	14	12		2			Дифференцированный зачет
НЗ 1.1, НЗ 1.2, НЗ 1.3, НЗ 2.1, НЗ 2.2, НЗ 2.4, НЗ 2.5, НЗ 2.7, НЗ 2.8,	ОП4 Основы калькуляции и учета	21	18(16)	2(1+1)	3			Дифференцированный зачет
НЗ 1.1, НЗ 1.2, НЗ 1.4, НЗ 1.5, НЗ 2.1, НЗ 2.4, НЗ 2.5, НЗ 2.7, НЗ 2.8, НЗ 2.9.	ОП5 Организация производства ПОП	16	14		2			Дифференцированный зачет
НЗ 1.1, НЗ 1.2, НЗ 1.3, НЗ 1.4, НЗ 1.5, НЗ 2.1, НЗ 2.2, НЗ 2.5, НЗ 2.9.	ОП6 Оборудование ПОП	36	30		6			Дифференцированный зачет

ПМ 01 «Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции»								
НЗ 1.1, НЗ 1.2, НЗ 1.3, НЗ 1.4, НЗ 1.5, НЗ 2.1, НЗ 2.2, НЗ 2.4, НЗ 2.5, НЗ 2.6, НЗ 2.7..	МДК 01.01 «Спецтехнология»	146	128	46	18			Дифференцированный зачет
НУ1.1, НУ1.2, НУ1.3, НУ2.1, НУ2.2, НУ2.3, НУ2.4, НУ2.5, НУ2.6, НУ2.7, НУ2.8.	УП01 Учебная практика	108				108		Дифференцированный зачет
ТД 1.1, ТД 1.2, ТД 1.3, ТД 1.4, ТД 1.5, ТД 2.1, ТД 2.2, ТД 2.3, ТД 2.4, ТД 2.5, ТД 2.6, ТД 2.7, ТД 2.8, ТД 2.9, ТД 2.10, ТД 2.11, ТД 2.12, ТД 2.13, ТД 2.14, ТД 2.15, ТД 2.16, ТД 2.17, ТД 2.18, ТД 2.19, ТД 2.20, ТД 2.21, ТД 2.22.	ПП01 Производственная практика	36					36	Дифференцированный зачет
	Консультации	6						
НЗ 1.1, НЗ 1.2, НЗ 1.3, НЗ 1.4, НЗ 1.5, НЗ 2.1, НЗ 2.2, НЗ 2.3, НЗ 2.4, НЗ 2.5, НЗ 2.6, НЗ 2.7, НЗ 2.8, НЗ 2.9. НУ1.1, НУ1.2, НУ1.3, НУ2.1, НУ2.2, НУ2.3, НУ2.4, НУ2.5, НУ2.6, НУ2.7, НУ2.8. ТД 1.1, ТД 1.2, ТД 1.3, ТД 1.4, ТД 1.5, ТД 2.1, ТД 2.2, ТД 2.3, ТД 2.4, ТД 2.5, ТД 2.6, ТД 2.7, ТД 2.8, ТД 2.9, ТД 2.10, ТД 2.11, ТД 2.12, ТД 2.13, ТД 2.14, ТД 2.15, ТД 2.16, ТД 2.17, ТД 2.18, ТД 2.19, ТД 2.20, ТД 2.21, ТД 2.22.	Квалификационный экзамен	6						
	Всего:	438	244	54	38	108	36	

3.2 Календарный учебный график

Профессия 16675 Повар

(вечернее обучение с 15.00 до 18.45)

с __. __. 201__ г. по __. __. 201__ г.

Предметы обучения	Кол – во часов	Из них	1 неделя	2 неделя	3 неделя	4 неделя	5 неделя	6 неделя	7 неделя	8 неделя	9неделя	10 неделя	11неделя	12 неделя
			34 часов	36 часов	36 часов	36 часов	24 часов	34часов	34 часов	36 часов	28часов	33 часов	36 часов	28 часов
Экономика отрасли предприятия	12	теория - 10	2	2	2	2	2							
		практика - 2					2							
Товароведение пищевых продуктов	30	теория - 26	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2		4
		практика - 4	2			2								
Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	12	теория - 12	2				2	4	4					
Основы калькуляции и учета	18	теория - 16	2	2	2	2	2	4	2					
		практика - 2				2								
Организация производства ПОП	14	теория - 14	2		4				2	4	2			
Оборудование ПОП	30	теория - 30	2		4	2	2	2	4	6	4	2		2
МДК «Спецтехнология»	128	теории - 82	14	16	8	10	6	4	4	6	2	4		8
		практики - 46	6	6	2	8		12	4	6				2
Учебная практика	108	108		6	12	6	6	6	12	6	12	18	18	6
Производственная практика	36	36								6	6	6	18	
Консультации	6	6											6	
Квалификационный экзамен	6	6												6
Всего:	244	теория - 190												
		практика - 54												

3.3 Программы дисциплин и профессиональных модулей

Содержание обучения по общепрофессиональным дисциплинам

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, учебная и производственная практика.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Экономика отрасли предприятия		12 +1	
1.Товарооборот		3	2
2.Заработная плата в общественном питании		3	
3.Планирование хозяйственной деятельности ПОП		3	
<i>Лабораторно – практические занятия:</i> Расчет заработной платы		1 1	
<i>Практические занятия:</i> Составление плана хозяйственной деятельности		1 1	
<i>Самостоятельная работа:</i> Составить схему товарооборота на ПОП		1	
Дифференцированный зачет		1	
Товароведение пищевых продуктов		30+6	
1.Фруктоовощные товары	2	25	
2.Рыбные товары	2		
3.Мясные товары	2		
4.Молочные товары	2		
5.Яичные товары	2		
6.Пищевые жиры	2		
7.Зерномучные товары	2		
8.Крахмал, сахар, мед, кондитерские товары	3		
9.Вкусовые товары	4		
10.Вспомогательные материалы для производства кулинарных и мучных кондитерских изделий	4		
<i>Лабораторно – практические занятия:</i> Расчет сроков хранения и реализации товаров		2	

<i>Практические занятия:</i> Проведение бракеража продукции Заполнение бракеражного журнала	2 1 1	
<i>Самостоятельная работа:</i> Составить перечень вспомогательные материалы для производства кулинарных и мучных кондитерских изделий Составить правила хранения зерномучных товары	6	
Дифференцированный зачет	1	
Основы физиологии питания, санитарии и гигиены 1. Основы физиологии питания 2. Основы микробиологии 3. Основы гигиены	12+1 4 4 3	
<i>Самостоятельная работа:</i> Составить перечень правил личной гигиены повара	1	2
Дифференцированный зачет	1	
Основы калькуляции и учета 1. Бухгалтерский учет в общественном питании 2. Общие принципы организации учета на ПОП 3. Ценообразование и калькуляция на ПОП 4. Учет сырья и готовой продукции на производстве 5. Учет предметов МТО, малоценных и быстроизнашивающихся предметов	18+3 3 3 3 3 3	
<i>Лабораторно – практические занятия:</i> Калькуляция цены на кулинарные изделия	1	
<i>Практические занятия:</i> Заполнение журналов учета МТО	1	
<i>Самостоятельная работа:</i> Составить калькуляционную карту блюда «Азу по – татарски»	3	
Дифференцированный зачет	1	

Организация производства ПОП	14+2	
1.Характеристика ПОП	3	
2.Организация снабжения	3	
3.Организация производственных цехов	3	
4.Организауия обслуживания посетителей	4	
<i>Самостоятельная работа:</i> Расстановка оборудования в цехе	2	
Дифференцированный зачет	1	
Оборудование ПОП	30+6	2
1.Общие сведения о машинах	2	
2.Универсальные приводы	4	
3.Машины для обработки мяса и рыбы	2	
4.Машины для подготовки кондитерского сырья и обработки теста	2	
5.Общие сведения о тепловом оборудовании	2	
6.Пищеварочные котлы	2	
7.Аппараты для жарки и выпечки	4	
8.Варочно – жарочное оборудовние	2	
9.Водогрейное оборудование	2	
10.Оборудование для раздачи пищи	2	
11.Холодильное оборудование	3	
12.Охрана труда и техника безопасности	2	
<i>Самостоятельная работа:</i> Составить схему сборки – разборки водогрейного оборудования	6	
Дифференцированный зачет:	1	

Содержание обучения по ПМ 01 «Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, учебная и производственная практика.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Подготовка продуктов и приготовление блюд из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий и яиц.		70	
Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и грибов.	Ассортимент, вид, свойства и качество овощей, используемых для приготовления блюд. Механическая кулинарная обработка овощей, формы нарезки и их кулинарное использование. Механическая кулинарная обработка и подготовка овощей для фарширования. Приготовление фаршей для овощей и приготовление фаршированных полуфабрикатов из овощей. Применяемые инструменты и инвентарь для обработки овощей.	(8)4	2
	Лабораторно – практические занятия	1	
	Проверка органолептическим способом годность овощей и грибов Расчет массы отходов при механической обработке овощей и грибов	1	
	Практические занятия:	2	
	Отработка форм и методов нарезки овощей и грибов	1	
Самостоятельная работа Тематика домашних заданий: систематическая проработка конспектов и литературы, предложенной преподавателем, составление технологических схем обработки овощей, оформление отчетов по лабораторной работе и практическим занятиям. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: изучение нормирования выхода полуфабрикатов при обработке картофеля и овощей, подготовка сообщения на тему «Обработка экзотических плодов».		1	
Тема 1.2. Технология приготовления блюд из овощей и бобовых.	Ассортимент, рецептуры и основы технологии приготовления блюд из овощей и бобовых, требующих простой кулинарной обработки. Ведение процессов основной тепловой обработки: варка, жарка. Оценка качества вареных и жареных блюд из овощей. Изучение норм порционирования блюд и гарниров из овощей и бобовых. Виды теплового и механического оборудования для приготовления блюд из овощей.	(7)4	

	Практические занятия:	2	
	Приготовление первых блюд из овощей	1	
	Приготовление вторых блюд из овощей	1	
Самостоятельная работа Тематика домашних заданий: систематическая проработка конспектов и литературы, предложенной преподавателем, оформление отчетов по лабораторной работе. Оформление отчетов по практическим работам. Составление глоссария. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: изучение темы «Приготовление блюд из экзотических овощей», составление презентаций по теме «Блюда из овощей».		1	2
Тема 1.3. Приготовление блюд из круп.	Ассортимент сырья для приготовления блюд из круп, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности, правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке. Рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству блюд, гарниров и кулинарных изделий из круп. Ведение тепловой обработки при приготовлении каш и блюд из них. Нормирование порций блюд и гарниров из круп и крупяных изделий. Сроки и условия хранения блюд. Виды теплового и механического оборудования для приготовления блюд из круп.	(7)4	
	Практические занятия:	2	
	Приготовление каш. Приготовление блюд из каш.	1 1	
Самостоятельная работа Тематика домашних заданий: систематическая проработка конспектов и литературы, предложенной преподавателем, составление технологических схем приготовления блюд из круп. Оформление отчетов по практическим работам. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: изучение нормирования выхода каш при варке.		1	
Тема 1.4. Технология приготовления блюд из макаронных изделий.	Ассортимент, вид и качество макаронных изделий, используемых для приготовления блюд. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке. Рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству блюд и гарниров из макаронных изделий, требующих простой кулинарной обработки. Варка и запекание блюд и гарниров из макаронных изделий. Нормирование порций блюд и гарниров из макаронных изделий. Сроки и условия хранения блюд.	(8)5	2

	Виды теплового и механического оборудования для приготовления блюд из макаронных изделий.		
	Практические занятия:	2	
	Приготовления блюд из макаронных изделий с подбором соусов.	2	
Самостоятельная работа Тематика домашних заданий: систематическая проработка конспектов и литературы, предложенной преподавателем, составление технологических схем приготовления блюд из макаронных изделий. Оформление отчетов по практическим работам. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: изучение темы «Итальянские блюда из макарон».		1	
Тема 1.5. Технология приготовления блюд из яиц и творога.	Ассортимент сырья для приготовления блюд из яиц и творога, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности, правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке. Рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству блюд и гарниров из яиц и творога: отварных и жареных. Правила ведения тепловой обработки при приготовлении блюд: варка, жарка, запекание. Нормирование порций блюд из яиц. Сроки и особенности условий хранения блюд. Виды теплового и механического оборудования для приготовления блюд из яиц.	(8)5	2
	Практические занятия:	2	
	Приготовление блюд из яиц Приготовление блюд из творога	1 1	
Самостоятельная работа Тематика домашних заданий: систематическая проработка конспектов и литературы, предложенной преподавателем, составление технологических схем приготовления блюд из яиц. Оформление отчетов по практическим работам. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: изучение темы «Омлеты фаршированные».		1	
Тема 1.6. Приготовление блинов, оладий, блинчиков.	Ассортимент и значение мучных блюд в питании человека. Ведение процесса подготовки сырья для мучных блюд и изделий. Рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству блюд из теста: блины, оладьи, блинчики. Технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления блинов, оладий, блинчиков.	(8)5	2

	Практические занятия:	2	
	Приготовление оладий	1	
	Приготовление блинов, блинчиков	1	
Самостоятельная работа Тематика домашних заданий: систематическая проработка конспектов и литературы, предложенной преподавателем, составление технологических схем обработки приготовления блинов, оладий, блинчиков. Оформление отчетов по практическим работам. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: изучение темы «Приготовление фаршей для блинчиков», составление презентации по теме «Блинное лакомство».		1	
Учебная практика: Виды работ: Механическая кулинарная обработка овощей и приготовление блюд. Приготовление блюд из макаронных изделий и теста. Приготовление блюд из яиц и творога.		24	
Раздел 2. Технология приготовления блюд из мяса и рыбы.		60	
МДК 07.01 Технология приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки.		34	
Тема 2.1. Механическая кулинарная обработка рыбы и мяса. Приготовление полуфабрикатов.	Ассортимент, классификация, пищевая ценность и требования к качеству различных видов рыб. Механическая кулинарная обработка рыбы: размораживание, вымачивание. Обработка (разделка) чешуйчатой рыбы. Обработка бесчешуйчатой рыбы. Требования к качеству обработки. Применяемый производственный инвентарь и оборудование. Классификация рыбных полуфабрикатов в зависимости от размера и кулинарного использования. Приготовление полуфабрикатов для варки, жаренья основным способом. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Требования к качеству, температурный режим и сроки хранения полуфабрикатов. Ассортимент и значение мясных блюд в питании человека. Дополнительные ингредиенты для приготовления мясной котлетной массы и блюд из нее. Ведение процесса механической кулинарной обработки мяса. Способы минимизации отходов при нарезке и обработке мяса. Технологическое	17	

	оборудование и производственный инвентарь для приготовления блюд из мясной котлетной массы, правила их безопасного использования.		
	Лабораторно – практические занятия		
	Расчет количества отходов при разделке рыбы и механической кулинарной обработки мяса.	1	2
	Практические занятия:	10	
	Механическая кулинарная обработка рыбы.	1	
	Подготовка рыбных п/ф для варки.	1	
	Подготовка рыбных п/ф для припускания.	1	
	Подготовка рыбных п/ф для жарки.	1	
	Приготовление рыбной котлетной массы полуфабрикатов из нее.	1	
	Подготовка рыбы для фарширования.	1	
	Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши	1	
	Кулинарная разделка и обвалка свинины и баранины	1	
	Приготовление п/ф из говядины	1	
	Приготовление п/ф из свинины и баранины	1	
	Самостоятельная работа: Тематика домашних заданий: систематическая проработка конспектов и литературы, предложенной преподавателем, составление технологических схем обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов, изготовление разборных схем кулинарного разреза мясных туш, оформление отчетов по выполнению практических работ. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: изучение нормирования выхода полуфабрикатов при обработке сырья. Составление глоссария.	4	
Тема 2.2. Приготовление блюд из рыбы и мяса.	Ассортимент, пищевая ценность и физиологическое значение блюд из рыбы и мяса. Организация рабочих мест при приготовлении горячих блюд из рыбы и мяса, гарниров и соусов к ним. Ведение процессов тепловой обработки. Подбор гарниров для блюд из мясной котлетной массы. Рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству блюд из рыбы, мяса и котлетных масс. Правила безопасного использования машин и оборудования. Режимы тепловой обработки при приготовлении блюд. Признаки и органолептические методы определения доброкачественности полуфабрикатов. Рецептуры, основы технологии приготовления,	17	

	требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд из рыбы и мяса.		
	Лабораторно – практические занятия		
	Расчеты количества сырья для приготовления различных блюд из рыбы. Проверка органолептическим способом качества блюд из мяса.	1	2
	Практические занятия:	14	
	Блюда из отварной рыбы	1	
	Блюда из припущенной рыбы	1	
	Блюда из жареной рыбы	1	
	Блюда из запеченной рыбы	1	
	Блюда из рыбной котлетной массы	1	
	Блюда из фаршированной рыбы	1	
	Приготовление жареных блюд из мяса, мясопродуктов	2	
	Приготовление тушеных блюд из мяса, мясопродуктов	1	
	Приготовление запеченных блюд из мяса, мясопродуктов	2	
	Приготовление блюд из рубленого мяса	1	
	Приготовление блюд из рубленой котлетной массы	1	
	Блюда из субпродуктов	1	
Самостоятельная работа: Тематика домашних заданий: систематическая проработка конспектов и литературы, предложенной преподавателем, составление технологических схем приготовления блюд из рыбы и мяса. Оформление отчетов по выполнению практических работ. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: изучение темы «Блюда из морепродуктов», подготовка доклада «Блюда из мяса кавказской кухни»; составление презентации «Блюда из рыбы (мяса)» (по вариантам).		4	
Учебная практика: Виды работ: Обработка и приготовление полуфабрикатов из рыбы; Обработка и приготовление полуфабрикатов из мяса; Приготовление блюд из рыбы; Приготовление блюд из мяса.		72	

Раздел 3. Технология приготовления бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов.		44	
МДК 07.01 Технология приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки.		21 (15 + 6)	
Тема 3.1. Приготовление бутербродов и закусок.	Ассортимент, классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления бутербродов и закусок; правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья для приготовления бутербродов и закусок. Ассортимент и классификация бутербродов по способам приготовления. Ассортимент и классификация холодных закусок. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении различных видов бутербродов и холодных закусок. Требования к качеству. Правила и температурный режим хранения бутербродов и холодных закусок. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	5	2
	Лабораторно – практические занятия Решение задач на необходимое количество сырья для приготовления различных бутербродов.	1	
	Практические занятия:	3	
	Приготовление открытых и закрытых бутербродов	1	
	Приготовление горячих бутербродов	1	
	Приготовление банкетных закусок	1	
Самостоятельная работа: Тематика домашних заданий: составление технологических схем обработки сырья и приготовления бутербродов, изготовление презентации «Бутерброды», оформление отчетов по выполнению практических работ. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: изучение темы «Закуски из грибов», подготовка сообщения «Фаст-фуд» разработка технологических карт бутербродов для предприятий быстрого питания. Составление глоссария.		2	

Тема 3.2. Приготовление блюд из консервов и концентратов.	Ассортимент, классификация, пищевая ценность, требования к качеству консервированных продуктов и концентратов, используемых для приготовления блюд. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке консервированных продуктов и концентратов для кулинарного использования. Рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству блюд из консервированных продуктов и концентратов. Ведение тепловой обработки при приготовлении блюд из них. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении блюд из консервированных продуктов и концентратов.	16	2
	Практические занятия:	3	
	Приготовление салатов из сырых овощей и фруктов	1	
	Приготовление салатов из вареных и квашеных овощей	1	
Самостоятельная работа Тематика домашних заданий: систематическая проработка конспектов и литературы, предложенной преподавателем, составление технологических схем приготовления блюд из консервов и концентратов. Оформление отчетов по практическим работам. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: изучение темы «Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним».		2	
Учебная практика: Приготовление бутербродов; Приготовление блюд из полуфабрикатов и концентратов. Приготовление банкетных закусок.		12	
		6	
		6	
		6	

Производственная практика Виды работ: 1. Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов, приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы. 2. Подготовка рыбных полуфабрикатов, приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря, подготовка полуфабрикатов из мяса и домашней птицы, приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы, процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции. 3. Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров, приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов . 4. Приготовление каш и гарниров из круп, приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий . 5. Приготовление блюд из яиц и творога. 6. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями, приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд. 7. Приготовление горячих напитков, приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов. 8. Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы.	36	
Квалификационный экзамен	6	
Всего	296	

Тематический план ПМ 01 «Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции»

Коды профессиональных компетенций(трудовых функций, трудовых действий), необходимых умений, необходимых знаний	Наименования разделов	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение теоретического курса		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа, Часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. ЛПЗ и ПЗ, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
НЗ 1.1,НЗ 1.2, НЗ 1.3, НЗ 1.4, НЗ 1.5, НЗ 2.1, НЗ 2.2, НЗ 2.4, НЗ2.5,НЗ 2.6, НЗ 2.7.	Раздел 1. Подготовка продуктов и приготовление блюд из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и теста	70	40(27)	13(1+12)	6	24	
НЗ 1.1,НЗ 1.2, НЗ 1.3, НЗ 1.4, НЗ1.5, НЗ 2.1, НЗ 2.2, НЗ 2.4, НЗ 2.5,НЗ 2.6, НЗ 2.7.	Раздел 2. Технология приготовления жареных блюд из мяса и рыбы	140	60(34)	26(2+24)	8	72	
НЗ 1.1,НЗ 1.2, НЗ 1.3, НЗ 1.4, НЗ1.5, НЗ 2.1, НЗ 2.2, НЗ 2.4, НЗ 2.5,НЗ 2.6, НЗ 2.7.	Раздел 3. Технология приготовления бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов	44	28(21)	7(1+6)	4	12	
НУ1.1, НУ1.2, НУ1.3, НУ2.1, НУ2.2, НУ2.3, НУ2.4, НУ2.5, НУ2.6, НУ2.7, НУ2.8.	Учебная практика	108					
ТД 1.1, ТД 1.2, ТД 1.3, ТД 1.4, ТД 1.5, ТД 2.1, ТД 2.2, ТД 2.3, ТД 2.4, ТД 2.5, ТД 2.6, ТД 2.7, ТД 2.8, ТД 2.9, ТД 2.10, ТД 2.11, ТД 2.12, ТД 2.13, ТД 2.14, ТД 2.15, ТД 2.16, ТД 2.17, ТД 2.18, ТД 2.19, ТД 2.20, ТД 2.21, ТД 2.22.	Производственная практика	36					
НЗ 1.1,НЗ 1.2, НЗ 1.3, НЗ 1.4, НЗ 1.5, НЗ 2.1, НЗ 2.2, НЗ 2.3, НЗ 2.4, НЗ 2.5,НЗ 2.6, НЗ 2.7, НЗ 2.8, НЗ 2.9. НУ1.1, НУ1.2, НУ1.3, НУ2.1, НУ2.2, НУ2.3, НУ2.4, НУ2.5, НУ2.6, НУ2.7, НУ2.8. ТД 1.1, ТД 1.2, ТД 1.3, ТД 1.4, ТД 1.5, ТД 2.1, ТД 2.2, ТД 2.3, ТД 2.4, ТД 2.5, ТД 2.6, ТД 2.7, ТД 2.8, ТД 2.9, ТД 2.10, ТД 2.11, ТД 2.12, ТД 2.13, ТД 2.14, ТД 2.15, ТД 2.16, ТД 2.17, ТД 2.18, ТД 2.19, ТД 2.20, ТД 2.21, ТД 2.22.	Квалификационный экзамен	6					
	Всего:	290	128	46	18	108	36

Тематический план по предмету «Экономика отрасли и предприятия»

Коды трудовых функций	Наименования тем	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение теоретического курса				Формы контроля
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятел ьная работа обучающего ся, часов		
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5		6	7
				ЛПЗ	ПЗ		
НЗ 1.1, НЗ 1.4, НЗ 2.1, НЗ 2.4, НЗ 2.5, НЗ 2.8,	1.Товарооборот	4	3			1	
НЗ 1.1, НЗ 1.4, НЗ 2.1, НЗ 2.4, НЗ 2.5, НЗ 2.8,	2.Заработная плата в общественном питании	4	3	1			
НЗ 1.1, НЗ 1.4, НЗ 2.1, НЗ 2.4, НЗ 2.5, НЗ 2.8,	3.Планирование хозяйственной деятельности ПОП	4	3		1		
НЗ 1.1, НЗ 1.4, НЗ 2.1, НЗ 2.4, НЗ 2.5, НЗ 2.8,	Дифференцированный зачет	1					Дифференц ированный зачет
	Всего:	13	9	1	1	1	1

Тематический план по предмету «Товароведение пищевых продуктов»

Коды трудовых функций	Наименования тем	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение теоретического курса				Формы контроля
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа, часов		
			Всего, часов	в т.ч. ЛПЗ и ПЗ, часов			
1	2	3	4	5		6	7
				ЛПЗ	ПЗ		
НЗ 1.1, НЗ 1.3, НЗ 1.5, НЗ 2.1, НЗ 2.3, НЗ 2.4, НЗ 2.5,НЗ 2.7.	1.Плодоовощные товары	2	2				
НЗ 1.1, НЗ 1.3, НЗ 1.5, НЗ 2.1, НЗ 2.3, НЗ 2.4, НЗ 2.5,НЗ 2.7.	2.Рыбные товары	2	2				
НЗ 1.1, НЗ 1.3, НЗ 1.5, НЗ 2.1, НЗ 2.3, НЗ 2.4, НЗ 2.5,НЗ 2.7.	3.Мясные товары	3	2		1		
НЗ 1.1, НЗ 1.3, НЗ 1.5, НЗ 2.1, НЗ 2.3, НЗ 2.4, НЗ 2.5,НЗ 2.7.	4.Молочные товары	2	2				
НЗ 1.1, НЗ 1.3, НЗ 1.5, НЗ 2.1, НЗ 2.3, НЗ 2.4, НЗ 2.5,НЗ 2.7.	5.Яичные товары	2	2				
НЗ 1.1, НЗ 1.3, НЗ 1.5, НЗ 2.1, НЗ 2.3, НЗ 2.4, НЗ 2.5,НЗ 2.7.	6.Пищевые жиры	3	2	1			
НЗ 1.1, НЗ 1.3, НЗ 1.5, НЗ 2.1, НЗ 2.3, НЗ 2.4, НЗ 2.5,НЗ 2.7.	7.Зерномучные товары	2	2				
НЗ 1.1, НЗ 1.3, НЗ 1.5, НЗ 2.1, НЗ 2.3, НЗ 2.4, НЗ 2.5,НЗ 2.7.	8.Крахмал, сахар, мед, кондитерские товары	4	3		1		
НЗ 1.1, НЗ 1.3, НЗ 1.5, НЗ 2.1, НЗ 2.3, НЗ 2.4, НЗ 2.5,НЗ 2.7.	9.Вкусовые товары	4	4				
НЗ 1.1, НЗ 1.3, НЗ 1.5, НЗ 2.1, НЗ 2.3, НЗ 2.4, НЗ 2.5,НЗ 2.7.	10.Вспомогательные материалы для производства кулинарных и мучных кондитерских изделий	11	4	1		6	
НЗ 1.1, НЗ 1.3, НЗ 1.5, НЗ 2.1, НЗ 2.3, НЗ 2.4, НЗ 2.5,НЗ 2.7.	Дифференцированный зачет	1					Диф. зачет
	Всего:	36	25	2	2	6	1

Тематический план по предмету «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»

Коды трудовых функций	Наименования тем	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение теоретического курса				Формы контроля
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов		
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5		6	7
				ЛПЗ	ПЗ		
НЗ 1.3, НЗ 1.4, НЗ 1.5, НЗ 2.1, НЗ 2.2, НЗ 2.3, НЗ 2.6, НЗ 2.9..	1.Основы физиологии питания	4	4				
НЗ 1.3, НЗ 1.4, НЗ 1.5, НЗ 2.1, НЗ 2.2, НЗ 2.3, НЗ 2.6, НЗ 2.9..	2.Основы микробиологии	4	4				
НЗ 1.3, НЗ 1.4, НЗ 1.5, НЗ 2.1, НЗ 2.2, НЗ 2.3, НЗ 2.6, НЗ 2.9..	3.Основы гигиены	4	3			1	
НЗ 1.3, НЗ 1.4, НЗ 1.5, НЗ 2.1, НЗ 2.2, НЗ 2.3, НЗ 2.6, НЗ 2.9..	Дифференцированный зачет	1					Дифференцированный зачет
	Всего:	13	11			1	1

Тематический план по предмету «Основы калькуляции и учета»

Коды трудовых функций	Наименования тем	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение теоретического курса				Формы контроля
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоят ельная работа обучающег ося, часов		
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5		6	7
				ЛПЗ	ПЗ		
НЗ 1.1,НЗ 1.2, НЗ 1.3, НЗ 2.1, НЗ 2.2, НЗ 2.4, НЗ 2.5,НЗ 2.7, НЗ 2.8,	1.Бухгалтерский учет в общественном питании	3	3				
НЗ 1.1,НЗ 1.2, НЗ 1.3, НЗ 2.1, НЗ 2.2, НЗ 2.4, НЗ 2.5,НЗ 2.7, НЗ 2.8,	2.Общие принципы организации учета на ПОП	3	3				
НЗ 1.1,НЗ 1.2, НЗ 1.3, НЗ 2.1, НЗ 2.2, НЗ 2.4, НЗ 2.5,НЗ 2.7, НЗ 2.8,	3.Ценообразование и калькуляция на ПОП	4	3	1		3	
НЗ 1.1,НЗ 1.2, НЗ 1.3, НЗ 2.1, НЗ 2.2, НЗ 2.4, НЗ 2.5,НЗ 2.7, НЗ 2.8,	4.Учет сырья и готовой продукции на производстве	3	3				
НЗ 1.1,НЗ 1.2, НЗ 1.3, НЗ 2.1, НЗ 2.2, НЗ 2.4, НЗ 2.5,НЗ 2.7, НЗ 2.8,	5.Учет предметов МТО, малоценных и быстроизнашивающихся предметов	4	3		1		
НЗ 1.1,НЗ 1.2, НЗ 1.3, НЗ 2.1, НЗ 2.2, НЗ 2.4, НЗ 2.5,НЗ 2.7, НЗ 2.8,	Дифференцированный зачет	1					Дифференц ированный зачет
	Всего:	21	15	1	1	3	1

Тематический план по предмету «Организация производства предприятия общественного питания»

Коды трудовых функций	Наименования тем	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение теоретического курса				Формы контроля
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоят ельная работа обучающег ося, часов		
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5		6	7
				ЛПЗ	ПЗ		
НЗ 1.1,НЗ 1.2, НЗ 1.4, НЗ 1.5, НЗ 2.1, НЗ 2.4, НЗ 2.5,НЗ 2.7, НЗ 2.8, НЗ 2.9.	1.Характеристика ПОП	3	3				
НЗ 1.1,НЗ 1.2, НЗ 1.4, НЗ 1.5, НЗ 2.1, НЗ 2.4, НЗ 2.5,НЗ 2.7, НЗ 2.8, НЗ 2.9.	2.Организация снабжения	3	3				
НЗ 1.1,НЗ 1.2, НЗ 1.4, НЗ 1.5, НЗ 2.1, НЗ 2.4, НЗ 2.5,НЗ 2.7, НЗ 2.8, НЗ 2.9.	3.Организация производственных цехов	5	3			2	
НЗ 1.1,НЗ 1.2, НЗ 1.4, НЗ 1.5, НЗ 2.1, НЗ 2.4, НЗ 2.5,НЗ 2.7, НЗ 2.8, НЗ 2.9.	4.Организауия обслуживания посетителей	4	4				
НЗ 1.1,НЗ 1.2, НЗ 1.4, НЗ 1.5, НЗ 2.1, НЗ 2.4, НЗ 2.5,НЗ 2.7, НЗ 2.8, НЗ 2.9.	Дифференцированный зачет	1					Дифференци рованный зачет
	Всего:	16	13			2	1

Тематический план по предмету «Оборудование ПОП»

Коды трудовых функций	Наименования тем	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение теоретического курса				Формы контроля
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа, часов		
			Всего, часов	в т.ч. ЛПЗ и ПЗ, часов			
1	2	3	4	5		6	7
				ЛПЗ	ПЗ		
НЗ 1.1,НЗ 1.2, НЗ 1.3, НЗ 1.4, НЗ 1.5, НЗ 2.1, НЗ 2.2, НЗ 2.5,НЗ 2.9.	1.Общие сведения о машинах	2	2				
НЗ 1.1,НЗ 1.2, НЗ 1.3, НЗ 1.4, НЗ 1.5, НЗ 2.1, НЗ 2.2, НЗ 2.5,НЗ 2.9.	2.Универсальные приводы	4	4				
НЗ 1.1,НЗ 1.2, НЗ 1.3, НЗ 1.4, НЗ 1.5, НЗ 2.1, НЗ 2.2, НЗ 2.5,НЗ 2.9.	3.Машины для обработки мяса и рыбы	2	2				
НЗ 1.1,НЗ 1.2, НЗ 1.3, НЗ 1.4, НЗ 1.5, НЗ 2.1, НЗ 2.2, НЗ 2.5,НЗ 2.9.	4.Машины для подготовки кондитерского сырья и обработки теста	2	2				
НЗ 1.1,НЗ 1.2, НЗ 1.3, НЗ 1.4, НЗ 1.5, НЗ 2.1, НЗ 2.2, НЗ 2.5,НЗ 2.9.	5.Общие сведения о тепловом оборудовании	8	2			6	
НЗ 1.1,НЗ 1.2, НЗ 1.3, НЗ 1.4, НЗ 1.5, НЗ 2.1, НЗ 2.2, НЗ 2.5,НЗ 2.9.	6.Пищеварочные котлы	2	2				
НЗ 1.1,НЗ 1.2, НЗ 1.3, НЗ 1.4, НЗ 1.5, НЗ 2.1, НЗ 2.2, НЗ 2.5,НЗ 2.9.	7.Аппараты для жарки и выпечки	4	4				
НЗ 1.1,НЗ 1.2, НЗ 1.3, НЗ 1.4, НЗ 1.5, НЗ 2.1, НЗ 2.2, НЗ 2.5,НЗ 2.9.	8.Варочно – жарочное оборудовние	2	2				
НЗ 1.1,НЗ 1.2, НЗ 1.3, НЗ 1.4, НЗ 1.5, НЗ 2.1, НЗ 2.2, НЗ 2.5,НЗ 2.9.	9.Водогрейное оборудование	2	2				
НЗ 1.1,НЗ 1.2, НЗ 1.3, НЗ 1.4, НЗ 1.5, НЗ 2.1, НЗ 2.2, НЗ 2.5,НЗ 2.9.	10.Оборудование для раздачи пищи	2	2				
НЗ 1.1,НЗ 1.2, НЗ 1.3, НЗ 1.4, НЗ 1.5, НЗ 2.1, НЗ 2.2, НЗ 2.5,НЗ 2.9.	11.Холодильное оборудование	3	3				
НЗ 1.1,НЗ 1.2, НЗ 1.3, НЗ 1.4, НЗ 1.5, НЗ 2.1, НЗ 2.2, НЗ 2.5,НЗ 2.9.	12.Охрана труда и техника безопасности	2	2				
НЗ 1.1,НЗ 1.2, НЗ 1.3, НЗ 1.4, НЗ 1.5, НЗ 2.1, НЗ 2.2, НЗ 2.5,НЗ 2.9.	Дифференцированный зачет	1					Диф.зачет
	Всего:	36	29			6	1

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4.1 Требования к образованию и обучению слушателя.

Особые условия допуска к работе:

Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядке

При производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя возраст от 18 лет

4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация образовательной программы профессионального обучения предполагает наличие учебного кабинета и кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест учебного кабинета:

- ученические столы;
- стулья;
- классная доска;
- письменный стол и стул преподавателя;
- наглядные пособия (комплект плакатов и схем на электронных носителях);
- комплект технологических карт (по темам).

Оснащение учебного кулинарного цеха:

- **при приготовлении блюд из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий и яиц:** шкаф жарочный, шкаф холодильный среднетемпературный, ванна для мытья посуды, универсальный привод, плита электрическая, раковина для мытья рук, весы настольные, стеллаж, веселка, ножи поварские, тёрка, ступка с пестиком, доски разделочные, грохот, дуршлаг, кастрюли, набор мерных ёмкостей, посуда для отпуска блюд, ложка разливательная, противни, сотейник, сковороды, сито, шумовка, стол производственный, столы для обучающихся, стулья для обучающихся, противопожарные средства, аптечка, шкаф для спецодежды.

- **при приготовления жареных блюд из мясной и рыбной котлетной масс и теста:** весы настольные, ванна для мытья посуды, шкаф жарочный, шкаф холодильный среднетемпературный, универсальный привод, мясорубка, плита электрическая, раковина для мытья рук, стеллаж, ножи поварские, скалки для теста, тёрка, игла поварская, мусат для правки ножей, ступка с пестиком, штопор, доски разделочные; бак для пищевых отходов, грохот, дуршлаг, кастрюли, набор мерных ёмкостей, посуда для отпуска блюд, тупка для отбивания мяса, ложка разливательная, противни, сотейник, сковороды, сито, шумовка; стол производственный, столы для обучающихся, стулья для обучающихся, противопожарные средства, аптечка, шкаф для спецодежды.

- **приготовлении бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов:** весы настольные, шкаф холодильный среднетемпературный, универсальный привод, плита электрическая, раковина для мытья рук, стеллаж, миксер, ножи поварские, тёрка, консервовскрыватель, мусат для правки ножей, тарталетница, шаблоны, доски разделочные; бак для пищевых отходов, кастрюли, набор мерных ёмкостей, посуда для отпуска блюд, формы для заливных, стол производственный, столы для обучающихся, стулья для обучающихся, противопожарные средства, аптечка, шкаф для спецодежды.

Оснащение рабочего места мастера производственного обучения: рабочий стол, стул, шкаф для хранения дидактического материала, шкаф для спецодежды; комплект личного технологического инструмента; инструкционные карты, технологические карты, плакаты, таблицы по темам программы, муляжи, техническая документация и учебная литература, средства информации (квалификационная характеристика, правила безопасности труда, инструкции, справочные таблицы).

Оборудование рабочих мест на предприятиях при прохождении производственной практики:

Основное и вспомогательное технологическое оборудование: весы настольные, ванна производственная, ванна для мытья посуды, шкаф жарочный, шкаф холодильный среднетемпературный, универсальный привод, мясорубка, плита электрическая, раковина для мытья рук, стеллаж.

Инструменты, приспособления, инвентарь: веселка, миксер, ножи поварские, скалки для теста, вилка поварская, тёрка, игла поварская, консервовскрыватель, мусат для правки ножей, ступка с пестиком, тарталетница, штопор, шаблоны, доски разделочные; бак для пищевых отходов, ведро, грохот, дуршлаг, кастрюли, набор мерных ёмкостей, посуда для отпуска блюд, таялка для отбивания мяса, формы для заливных, ложка разливательная, лист кондитерский, противни, сотейник, сковороды, сито, шумовка; стол производственный, столы для обучающихся, стулья для обучающихся, противопожарные средства, аптечка, шкаф для спецодежды.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением.

4.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимов Н.А. Кулинария: учебник для НПО. М: Академия, 2013
2. Шатун Л.Г. Кулинария: учебник НПО. М: Академия, 2012

Дополнительные источники:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: учебник, М: Академия, 2012
2. Барановский В.А. Повар: учебное пособие, Ростов на Дону: Феникс, 2013
3. Качурина Т.А. Кулинария: Рабочая тетрадь: учебное пособие, М: Академия, 2016
4. Потапова И.И. Первичная обработка продуктов: учебное пособие, М: Академия, 2014
5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, М: «Дело и сервис» 2000
6. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности (Текст): Учебное пособие: В 2ч./ О.М. Соловьёва, Г.К. Миронова, А.П. Елепин. –М.:Академкнига-2014.
7. Повар: практические основы профессиональной деятельности (Текст) учеб.пособие/ М.М. Амренова, Н.М. Гурбо и др.-М.: Академкнига-2012.
8. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч.Учеб. пособие для нач.проф. образования/ В.П. Андросов и др.- М.: Издательский центр «Академия», 2012.

Интернет-ресурсы:

1. <http://knigakulinara.ru/books>. Книга кулинара.
2. <http://www.twirpx.com>. Общественное питание.

4.4. Общие требования к организации образовательного процесса

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программе теоретического курса, обеспечивает организацию и проведение текущего и итогового контроля демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков. Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения. Итоговый контроль проводится экзаменационной комиссией после обучения.

Формы и методы текущего и итогового контроля по междисциплинарному курсу разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

Для текущего и итогового контроля образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС). ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблицы). Промежуточная аттестация по МДК проводится в виде дифференцированного зачета под руководством преподавателя в виде выполнения тестовых заданий.

Учебная практика проводится в кабинете «Учебный кулинарный (кондитерский) цех» ГАПОУ «Аграрный техникум». Форма проведения занятий – фронтальная. Учебная практика по модулю проходит линейно одновременно с изучением теоретической части МДК. В процессе проведения учебной практики обучающиеся должны закрепить, обобщить и систематизировать знания, полученные на теоретических занятиях. Учебная практика рассредоточена из расчета 12 часов в неделю. Учебной практикой руководит мастер производственного обучения.

Текущий контроль знаний и умений проводится мастером производственного обучения во время занятий. Текущий контроль успеваемости предназначен для проверки хода и качества усвоения материала. Промежуточная аттестация по УП проводится в виде дифференцированного зачета. **Производственная практика** является составной частью учебного процесса (УП), она проводится на завершающем этапе обучения профессионального модуля, на рабочих местах в организациях и предприятиях различных организационно-правовых форм на основе прямых договоров, заключаемых между организациями, предприятиями и ГАПОУ «Аграрный техникум». Характеристика объектов практик предприятий Красногвардейского района: Столовая ГАПОУ «Аграрный техникум». Зал (на 100 посадочных мест); Столовая КРАСНОГВАРДЕЙСКОЕ РАЙПО зал (на 80 мест); Столовая ЦРБ (500 чел.); Столовая ОАО «Красногвардейская МТС зал (на 80 мест); Столовая КРАСНОГВАРДЕЙСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА №1 зал (на 160 мест); Столовая ДЕТСКИЙ САД № (250ч.); Столовая ПОДОЛЬСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА (100 мест); Столовая КРАСНОГВАРДЕЙСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА №2 (160 мест); Столовая ДЕТСКИЙ САД №2 (100ч.)

Во время производственной практики слушатели самостоятельно выполняют работы, характерные для соответствующей профессии и уровня квалификации. Производственная практика является важнейшей составной частью подготовки профессии «Повар». Производственная практика направлена на закрепление теоретических знаний, ознакомление с производственной деятельностью предприятия, организацию труда на производстве. Руководство производственной практикой учебной группы осуществляет мастер производственного обучения, назначенный приказом директора ГАПОУ «Аграрный техникум», который несет ответственность за выполнение программы практики. Мастер ведет контроль, путем посещения мест производственной практики.

Руководителем производственной практики непосредственно на предприятии является лицо, назначенное приказом руководителя предприятия из числа работников или опытных высококвалифицированных рабочих.

С обучающимися обязательно проводится инструктаж по технике безопасности, электробезопасности и пожарной безопасности непосредственно на предприятии, т. е. на рабочем месте практиканта.

Продолжительность рабочего дня обучающихся во время производственной практики определяется согласно трудовому законодательству из расчета 6 -8 часов в неделю.

Во время прохождения производственной практики обучающийся ведет дневник учета выполненных работ за каждый рабочий день. Руководитель практики от предприятия должен оценивать ежедневную работу обучающегося и выставлять соответствующую оценку в дневник. В результате обучающиеся должны научиться самостоятельно, выполнять работы по профессии «Повар» в соответствии с программой. По окончании практики обучающемуся выдается производственная характеристика, где дается оценка уровня профессиональных качеств обучающегося. Текущий контроль проводится мастером производственного обучения во время прохождения практики на предприятии. Промежуточная аттестация по ПП проводится в виде дифференцированного зачета (в виде выполнения заданий), по результатам зачета обучающимся ставится оценка.

4.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по теоретическому обучению: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю программы. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Обязательная стажировка в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено данной программой и должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 год.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Трудовые функции	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ВПД 1 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	НЗ 1.1. Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания НЗ 1.2. Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий НЗ 1.3. Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий НЗ 1.4. Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними НЗ 1.5. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	Наблюдение за деятельностью во время практических занятий № 1-6. Оценка результатов контрольной работы и промежуточной аттестации.
	НУ 1.1. Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий НУ 1.2. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания НУ 1.3. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.	Наблюдение за деятельностью во время учебной практик. Оценка результатов промежуточной аттестации.
	ТД 1.1. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места ТД 1.2. Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания ТД 1.3. Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара ТД 1.4. Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара ТД 1.5. Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения	Наблюдение за деятельностью во время производственной практик. Оценка результатов промежуточной аттестации. Определение уровня умений во время промежуточной аттестации.

ВПД 2 Выполнение заданий повара при приготовлению, презентации и продаже напитков и кулинарных изделий	НЗ 2.1 Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания НЗ 2.2 Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий НЗ 2.3 Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения НЗ 2.4 Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий НЗ 2.5 Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству НЗ 2.6 Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий НЗ 2.7 Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям НЗ 2.8 Правила и технологии расчетов с потребителями НЗ 2.9 Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	Наблюдение за деятельностью во время практических занятий № 1-6. Оценка результатов контрольной работы и промежуточной аттестации.
	НУ 2.1 Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара НУ 2.2 Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий НУ 2.3 Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции НУ 2.4 Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий НУ 2.5 Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда НУ 2.6 Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его НУ 2.7 Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты НУ 2.8 Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос	Наблюдение за деятельностью во время учебной практик. Оценка результатов промежуточной аттестации.
	ТД 2.1 Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий ТД 2.2 Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара ТД 2.3 Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара ТД 2.4 Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара ТД 2.5 Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара ТД 2.6 Приготовление каш и гарниров из круп по заданию	Наблюдение за деятельностью во время производственной практик. Оценка результатов промежуточной аттестации. Определение уровня умений во промежуточной аттестации.

	повара ТД 2.7Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара ТД 2.8Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара ТД 2.9Приготовление блюд из яиц по заданию повара ТД 2.10Приготовление блюд из творога по заданию повара ТД 2.11Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара ТД 2.12Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара ТД 2.13Приготовление горячих напитков по заданию повара ТД 2.14Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара ТД 2.15Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара ТД 2.16Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара ТД 2.17Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара ТД 2.18Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара ТД 2.19Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара ТД 2.20Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации ТД 2.21Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара ТД 2.22Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара	
--	--	--

6.ТРЕБОВАНИЯ К ОЦЕНИВАНИЮ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Промежуточная аттестация по МДК проводится в виде дифференцированного зачета под руководством преподавателя в виде выполнения тестовых заданий – 2 варианта, по результатам которых обучающимся ставиться оценка в баллах: 65 -79 (удовлетворительно), 80 -89 (хорошо), 90- 100 (отлично).

Текущий контроль знаний и умений проводится мастером производственного обучения во время занятий. Текущий контроль успеваемости предназначен для проверки хода и качества усвоения материала. Промежуточная аттестация по УП проводится в виде дифференцированного зачета под руководством преподавателя в виде выполнения тестовых заданий – 2 варианта, по результатам которых обучающимся ставиться оценка в баллах: 65 -79 (удовлетворительно), 80 -89 (хорошо), 90-100 (отлично).

По окончании практики обучающемуся выдается производственная характеристика, где дается оценка уровня профессиональных качеств обучающегося. Текущий контроль проводится мастером производственного обучения во время прохождения практики на предприятии. Промежуточная аттестация по ПП проводится в виде дифференцированного зачета (в виде выполнения заданий), по результатам зачета обучающимся ставиться оценка. После завершения освоения ПМ проводится промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, который проводится по подгруппам в виде выполнения обучающимися индивидуальных практических заданий, под руководством мастера производственного обучения, преподавателя и работодателя, по результатам квалифицированного экзамена обучающегося ставиться освоил (65-100б) или не освоил (0-64б) ПМ.

Итоговая аттестация проводится в форме выполнения выпускной практической квалификационной работы и проверки теоретических знаний. Допускается компьютерное тестирование с последующим собеседованием по результатам тестирования