

Частное профессиональное образовательное учреждение
Тюменского областного союза потребительских обществ
«Тюменский колледж экономики, управления и права»
(ЧПОУ ТОСПО «ТюмКЭУП»)



УТВЕРЖДАЮ
Директор
ЧПОУ ТОСПО «ТюмКЭУП»
/ Т.В.Архипова
«31» августа 2021

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

«Профессиональная подготовка по профессии 16675 Повар»

Трудоемкость программы – 250 ак.ч.
Форма обучения – очная

СОГЛАСОВАНО
Протокол заседания научно-
методического совета

от «27» августа 2021 года №_1__

СОГЛАСОВАНО
Представитель работодателя
Директор
ООО «Ассорти Ресторанс»



/ А.В.Соболев

«30» августа 2021

Настоящая программа Профессионального обучения «Профессиональная подготовка по профессии 16675 Повар» предназначена для приобретения лицами различного возраста профессиональной компетенции, получение квалификации и присвоение квалификационных разрядов по профессии рабочего без изменения уровня образования.

Организация-разработчик:
ЧПОУ ТОСПО «Тюменский колледж экономики, управления и права».

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	4
2. ЦЕЛЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ.....	4
3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА	7
4. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ	14
5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ	19
6. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ	20
ПРИЛОЖЕНИЯ	26

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы

Нормативную правовую основу разработки профессиональной образовательной программы составляют:

Программа профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар в ЧПОУ ТОСПО «Тюменский колледж экономики, управления и права» осуществляется на основании нормативных документов:

— Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

— Приказ Минпросвещения России от 26.08.2020 № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

— Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

— Приказ Минтруда России от 08.09.2015 № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;

— Постановление Минтруда РФ от 05.03.2004 № 30 «Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51».

1.2. Категория слушателей

Требования к образованию и обучению

Проводится на базе среднего общего образования. Профессиональная подготовка не сопровождается повышением образовательного уровня обучающегося.

Требования к опыту практической работы

Опыта практической работы не требуется.

Особые условия допуска к работе

Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядке.

1.3. Срок освоения программы

Всего – 250 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная нагрузка обучающегося - 130 часов;
- производственное обучение - 120 часов.

2. ЦЕЛЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Цель программы профессионального обучения «Профессиональная подготовка по профессии 16675 Повар» является формирование трудовых функций, приобретение опыта для работы с конкретным оборудованием, технологиями, профессиональными средствами, позволяющих выполнять вид профессиональной деятельности в соответствии с требованиями к 3 квалификационному разряду по профессии 16675 Повар.

В результате прохождения программы профессионального обучения «Профессиональная подготовка по профессии 16675 Повар» слушатель, претендующий на 3 квалификационный разряд, должен быть готов к выполнению вида профессиональной

деятельности: ВД1 Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания

В рамках программы профессионального обучения «Профессиональная подготовка по профессии 16675 Повар» слушатель должен освоить обобщенную трудовую функцию Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара

В результате прохождения программы у слушателей, претендующих на 3 разряд профессии 16675 Повар должны быть сформированы трудовые функции:

2.2.1. Перечень трудовых функций

ТФ А/01.3	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.
ТФ А/02.3	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

2.2.2. В рамках трудовой функции А/01.3 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места

освоены трудовые действия:

<i>ТД 1 Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</i>	
<i>ТД 2. Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</i>	
<i>ТД 3. Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</i>	
<i>ТД 4. 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</i>	
<i>Сформированы умения</i>	
У 1.	Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
У 2.	Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания
У 3	Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
<i>Усвоены знания</i>	
З 1.	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
З 2.	Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
З 3.	Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
З 2.	Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними
З 5.	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

2.2.2. В рамках трудовой функции **А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий** освоены трудовые действия:

ТД 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. Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара	
ТД 3. Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара	
ТД 4. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара	
ТД 5. Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара	
ТД 6. Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара	
ТД 7. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара	
ТД 8. Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара	
ТД 9. Приготовление блюд из яиц по заданию повара	
ТД 10. Приготовление блюд из творога по заданию повара	
ТД 11. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара	
ТД 12. Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара	
ТД 13. Приготовление горячих напитков по заданию повара	
ТД 14. Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара	
ТД 15. Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара	
ТД 16. Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара	
ТД 17. Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара	
ТД 18. Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара	
ТД 19. Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара	
ТД 20. Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации	
ТД 21. Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара	
ТД 22. Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара	
<i><u>Сформированы умения</u></i>	
<u>У 1.</u>	Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара
<u>У 2.</u>	Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
<u>У 3</u>	Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции
<u>У.4.</u>	Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
<u>У.5.</u>	Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда
<u>У.6.</u>	Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его

У.7.	Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
У.8.	Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос
<i>Усвоены знания</i>	
З 1.	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
З 2.	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
З 3.	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
З 2.	Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
З 5.	Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
З.6.	Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
З.7.	Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
З.8.	Правила и технологии расчетов с потребителями
З.9.	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. Учебный план

№ п/п	Наименование дисциплин, профессиональных модулей	Формы контроля	Аудиторные занятия, ч		
			всего занятий	Лекции	Практические, лабораторные занятия
1	2	3	4	5	6
1	Общепрофессиональный курс		36	8	28
1.1	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ДЗ	10	2	8
1.2	Техническое оснащение организаций питания	ДЗ	10	2	8
1.3	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ДЗ	10	2	8
1.4	Охрана труда	З	6	2	4
2	Профессиональный курс		88	26	62
2.1	Теоретическое обучение по рабочей профессии повар	ДЗ	88	26	62
2.2	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	ДЗ	20	6	14
2.3	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	ДЗ	68	20	48
ЗПП	Производственная практика	ДЗ	120	-	120
4ИА	Итоговая аттестация	КЭ	6		
	Всего часов		250	34	90

3.2. Тематический план и содержание учебных дисциплин и профессиональных модулей

№	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов	Формируемые умения/знания
1	2	3	4	5
1	Тема 1. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	<p>Содержание</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам.</p> <p>Практическое занятие 1</p> <p>Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079 01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.</p>	2 8	У-1-У3 31-35
2	Тема 2. Техническое оснащение организаций питания	<p>Содержание</p> <p>Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013), взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования.</p> <p>Практическое занятие 2</p> <p>Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания.</p>	2 8	У-1-У3 31-35
	Тема 3. Организация хранения и контроль запасов и сырья	<p>Содержание</p> <p>Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов.</p> <p>Практическое занятие 3.</p> <p>Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери</p>	2 8	У-1-У3 31-35
	Тема 4. Охрана труда	<p>Содержание</p> <p>Основные нормативные правовые акты Российской Федерации, устанавливающие требования по охране труда. Права и обязанности работника и работодателя в области охраны труда, ответственность за нарушение требований охраны труда. Порядок обучения и проверки знаний требований по охране труда.</p> <p>Практическое занятие 4.</p>	2 8	У-1-У3 31-35

		Виды инструктажей по охране труда, их содержание, порядок проведения и регистрации		
Тема 5. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	Содержание			У-1-У3 31-35
	Характеристика предприятий общественного питания.	2		
	. Организация и техническое оснащение рабочего места повара в соответствии с производственной программой предприятия питания.	2		
	Требования охраны труда, производственной санитарии, личной гигиены и пожарной безопасности в организациях питания. Нормативные правовые акты.	2		
	Практическое занятие 5			
	Материально-техническое оснащение предприятий питания, подбор и расчет посуды, оборудования и инвентаря.	2		
	Практическое занятие 6			
	Организация снабжения, складского хозяйства и хранения продуктов, тарного и весового хозяйства.	2		
	Практическое занятие 7			
	Характеристика структуры производства. Организация работы заготовочных цехов.	2		
	Практическое занятие 8			
	Организация работы доготовочных цехов.	2		
	Практическое занятие 9			
	Организация работы специализированных цехов.	2		
	Практическое занятие 10			
Требования к упаковке, срокам хранения, условиям транспортировки, реализации полуфабрикатов централизованного производства. Использование пищевых отходов.	2			
Практическое занятие 11				
Бракераж готовой продукции. Правила отпуска и хранения готовых блюд.	2			
Тема 6. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	Содержание			У-1-У8 31-39
	Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов.	2		
	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	2		
	Приготовление блюд яиц, творога, теста.	2		
	Приготовление супов и соусов.	2		
	Приготовление блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.	4		
	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	2		
	Приготовление холодных блюд и закусок.	2		
	Приготовление сладкие блюд и напитков.	2		
	Приготовление блюд диетического (лечебного) питания.	2		
	Практическое занятие 12			
	Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов.	4		
	Практическое занятие 13			
	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	2		
	Практическое занятие 14			
	Приготовление блюд яиц, творога, теста.	2		
	Практическое занятие 15			
Приготовление супов и соусов.	6			
Практическое занятие 16				
Приготовление блюда из рыбы и нерыбных	8			

	продуктов моря.		
	Практическое занятие 17		
	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	10	
	Практическое занятие 18		
	Приготовление холодных блюд и закусок.	8	
	Практическое занятие 19		
	Приготовление сладкие блюд и напитков.	6	
	Практическое занятие 20		
	Приготовление блюд диетического (лечебного) питания.	2	

3.3. Тематический план и содержание производственной практики

№ п/п	Виды работ	Содержание работ	Кол-во часов	Осваиваемые трудовые действия
1	Знакомство с предприятием, инструктаж по ТБ и БТ	1.Ознакомление с предприятием; штатного расписания; перечень помещений; копии документов по аттестации рабочих мест; примерную планировку цехов (заготовочных цехов, горячего цеха, холодного цеха, цеха доработки полуфабрикатов); схемы организации рабочих мест; безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	6	T1; T2;T3;T4.
2	Работа с нормативно технологической документацией	1.Работа со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания; 2.Составление технологических и технико-технологических карт (ТТК); 3.Составление калькуляционных карт; 4.Изучение отраслевых стандартов (ОСТ); 5.Изучение технических условий (ТУ); 6.Изучение технологических инструкций (ТИ); 7.Изучение стандартов предприятия (СТП).	6	T1; T2;T3;T4.
3	Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов. Сервировка, оформление и подача.	1.Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 2. Обработка, подготовка овощей. Приготовление полуфабрикатов из овощей, фарширование овощей. Нарезка и формовка овощей и грибов. Хранение подготовленных полуфабрикатов. 3. Расчет сырья, определение количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от сезона, кондиции, вида овощей, грибов с учетом взаимозаменяемости.	6	T1-T22
4	Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	1.Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. 2.Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и	6	T1-T22

	Приготовление блюд из яиц и творога.	кукурузы. 3.Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд, порционирование (комплектование), сервировки и творческого оформления с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых блюд на вынос и для транспортирования. 4.Подготовка продуктов для приготовления простых блюд из яиц и творога. 5. Выполнение задания (заказа), приготовление и оформление горячих блюд из яиц и творога. 6.Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд, порционирование (комплектование), сервировки и творческого оформления с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых блюд на вынос и для транспортирования.		
5	Приготовление и подача супов. Оценка качества готовых блюд.	1.Организация рабочих мест для приготовления супов. Подготовка сырья. 2. Приготовление бульонов, приготовление, оформление и подача супов.	6	T1-T22
6		3.Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд, порционирование (комплектование), сервировки и творческого оформления с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых блюд на вынос и для транспортирования.	6	T1-T22
7	Приготовление и подача соусов. Оценка качества готовых блюд	1.Организация рабочих мест для приготовления соусов. Подготовка сырья. Подготовка отдельных соусных компонентов и полуфабрикатов. 2. Приготовление бульонов для приготовления простых горячих и холодных соусов.	6	T1-T22
8		3.Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд, порционирование (комплектование), сервировки и творческого оформления с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых блюд на вынос и для транспортирования.	6	T1-T22
9	Приготовление панировок. Приготовление блюд из рыбы. Способы подачи и способы сервировки	1.Обработка и подготовка рыбы для приготовления разнообразных блюд из рыбы, нерыбных продуктов моря Обработка, подготовка нерыбных продуктов моря для изделий разнообразного для приготовления ассортимента. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы для разнообразных для блюд. Хранение обработанного сырья. 2 Обработка и подготовка нерыбных продуктов моря для приготовления разнообразных блюд, полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование	6	T1-T22

		(комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.		
10		3. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом и морепродуктов. Оценка качества, упаковка, хранение, реализация. 4. Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд, порционирование (комплектование), сервировки и творческого оформления с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых блюд на вынос и для транспортирования.	6	T1-T22
11	Приготовление и оформление блюд из говядины, свинины и баранины.	1. Обработка, подготовка мяса свинины, баранины, говядины. 2. Подготовка к хранению приготовления полуфабрикатов (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование из мяса (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. Хранение обработанного сырья. 3. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов.	6	T1-T22
12		4. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования. Хранение. 5. Приготовление и оформление простых блюд из мяса. Оценка качества, упаковка, хранение, реализация. Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд, порционирование (комплектование), сервировки и творческого оформления с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых блюд на вынос и для транспортирования.	6	T1-T22
13	Приготовление и оформление блюд из домашней птицы и дичи.	1. Обработка, подготовка домашней птицы и дичи. 2. Подготовка к хранению приготовления полуфабрикатов (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование из мяса (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. Хранение обработанного сырья. 3. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы и дичи.	6	T1-T22
14		4. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования. Хранение. 5. Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы и дичи. Оценка качества, упаковка, хранение, реализация. Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд, порционирование (комплектование), сервировки и творческого оформления с учетом	6	T1-T22

		соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых блюд на вынос и для транспортирования.		
15	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. Использование оборудования. Соблюдение санитарно-технологических правил и норм.	1. Подготовка продуктов для приготовления бутербродов, простых холодных блюд и закусок. 2. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями, приготовление салатов, простых холодных закусок, приготовление и творческое оформление простых холодных блюд.	6	T1-T22
16		3. Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд, порционирование (комплектование), сервировки и творческого оформления с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых блюд на вынос и для транспортирования.	6	T1-T22
17	Технология приготовления сладких блюд и напитков	1. Подготовка сырья для приготовления холодных и горячих сладких блюд, организация рабочего места. 2. Приготовление холодных и горячих сладких блюд, приготовление и творческое оформление простых холодных блюд. блюд на вынос и для транспортирования	6	T1-T22
18		3. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 4. Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд, порционирование (комплектование), сервировки и творческого оформления с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых	6	T1-T22
19	Приготовление простых мучных блюд и изделий из теста.	1. Подготовка сырья для приготовления простых мучных блюд из теста с фаршем, организация рабочего места. 2. Приготовление простые мучные блюда из теста с фаршем, приготовление и творческое оформление простых мучные блюд из теста с фаршем.	6	T1-T22
20		3. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 4. Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд, порционирование (комплектование), сервировки и творческого оформления с учетом соблюдения выхода блюд и изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых блюд на вынос и для транспортирования	6	T1-T22
		Итого	120	

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций. Производственная практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций, наличия положительной характеристики организации на слушателя в период прохождения практики, полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику (Приложение 3).

4.ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

4.1 Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

4 ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.

5 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

6 ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

7 ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

8 ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

9 ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

10 ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.

11 ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

12 СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

13 СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

14 СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

15 СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

- 16 Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
- 17 Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.
- 18 Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
- 19 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
- 20 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ.ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
- 21 Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учрежденийвыш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
- 22 Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 384 с
- 23 Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с
- 24 Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с
- 25 Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
- 26 Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с
- 27 Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
- 28 Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с
- 29 Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.
- 30 Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
- 31 Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
- 32 Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с

4.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. [http:// www.pitportal.ru/](http://www.pitportal.ru/)

Дополнительные источники:

1. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.

4.2 Материально-технические условия

Реализация программы профессиональной подготовки осуществляется в учебном кабинете, согласно расписанию занятий.

Оборудование учебного кабинета:

Кабинеты:

Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебный кондитерский цех.

Реализация программы предполагает наличие лаборатории технического оснащения и организации рабочего места кулинарного и кондитерского производства. Организации хранения и контроля запасов и сырья, лаборатория организации обслуживания. Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.

1) Основное оборудование:

- весы настольные электронные - 15 шт.;
- пароконвектомат - 1 шт.;
- конвекционная печь - 1 шт.;
- микроволновая печь - 1 шт.;
- расстоечный шкаф - 1 шт.;
- плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающегося - 7 шт.;
- фритюрница - 1 шт.;
- электрогриль(жарочная поверхность) - 1 шт.;
- плита wok - 1 шт.;
- гриль ламандр - 1 шт.;
- электроблинница - 1 шт.;
- электромармиты - 3 шт.;
- кофемашина с капучинатором - 1 шт.;
- кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе) - 1 шт.;
- ховоли (оборудование для варки кофе кофе на песке) - 2 шт.;
- электромармит - 1 шт.;
- шкаф холодильный -1 шт;
- шкаф морозильный – 1 шт;
- шкаф шоковой заморозки - 1 шт.;
- льдогенератор - 1 шт.;
- гранитор;
- охлажденный прилавок - витрина -1 шт.;
- фризер -1 шт.;
- стол холодильный с охлаждаемой горкой -1 шт.;
- тестораскаточная машина - 1 шт.;
- планетарный миксер - 5 шт.;
- диспансер для подогрева тарелок - 1 шт.;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) - 1 шт.;
- мясорубка - 1 шт.;

- слайсер - 1 шт.;
 - машина для вакуумной упаковки - 1 шт.;
 - куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) - 1 шт.;
 - процессор кухонный - 1 шт.;
 - овощерезка - 1 шт.;
 - миксер для коктейлей - 1 шт.;
 - привод универсальный с механизмами для нарезки, протитирания, взбивания - 1 шт.;
 - соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) - 1 шт.;
 - кофемолка - 1 шт.;
 - лампа для карамели - 1 шт.;
 - аппарат для темперирования шоколада - 1 шт.;
 - стол с охлаждаемой поверхностью - 1 шт.;
 - сифон – 3 шт.;
 - газовая горелка (для карамелизации) – 3 шт.;
 - барная станция для порционирования соусов – 1 шт.;
 - набор инструментов для карвинга – 15 шт.;
 - овоскоп-1шт.;
 - нитроттестер – 1 шт.;
 - машина посудомоечная - 1 шт.;
 - стол производственный с моечной ванной – 15 шт.;
 - стеллаж передвижной - 2 шт.;
 - моечная ванна двухсекционная – 1 шт.;
 - гастроемкости из нержавеющей стали - 7 шт.;
 - набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л - 15 шт.;
 - набор сотейников 0.6л, 0.8л - 15 шт.;
 - сковорода - 15 шт.;
 - сковорода гриль - 5 шт.;
 - набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая -15 комплектов;
 - подставка для разделочных досок - 15 шт.;
 - мерный стакан - 15 шт.;
 - венчик -15 шт.;
 - миски нержавеющей стали - 45 шт.;
 - сито - 15 шт.;
 - шенуа -15 шт.;
 - лопатки (металлические, силиконовые) - 15 шт.;
 - половник - 7 шт.;
 - шумовка - 5 шт.;
 - шипцы кулинарные универсальные - 5 шт.;
 - шипцы кулинарные для пасты -2 шт.;
 - набор ножей «поварская тройка» - 15 шт.;
 - насадки для кондитерских мешков - 3 комплекта;
 - набор выемок (различной формы) - 2 комплекта;
 - корзина для мусора - 4 шт.
- Учебный кондитерский цех:
- весы настольные электронные -15 шт.;
 - пароконвектомат - 1шт.;
 - конвекционная печь - 1шт.;
 - микроволновая печь - 1 шт.;
 - подовая печь для пицци – 1 шт.;
 - расстоечный шкаф – 1 шт.;
 - плита электрическая (с индукционным нагревом) 2 двухкомфорочные -7 шт.;
 - фритюрница – 1 шт.;
 - электроблинница-1шт.;
 - шкаф холодильный -1 шт.;
 - шкаф морозильный – 1 шт.;
 - шкаф шоковой заморозки – 1 шт.;

- льдогенератор - 1 шт.;
- фризер - 1 шт.;
- тестораскаточная машина настольная – 1 шт.;
- планетарный миксер (с венчиками: пудковый, плоскорешетчатый, спиральный) – 2 шт.;
- тестомесильная машина (настольная) - 1 шт.;
- миксер (погружной) -1 шт.;
- мясорубка - 1 шт.;
- куттер - 2 шт.;
- соковыжималки (для citrusовых, универсальная) - 1 шт.;
- пресс для пиццы - 1 шт.;
- лампа для карамели - 1 шт.;
- аппарат для темперирования шоколада - 1 шт.;
- сифон - 3 шт.;
- газовая горелка (для карамелизации) - 3 шт.;
- термометр инфрокрасный - 1 шт.;
- термометр со щупом - 2 шт.;
- аэрограф;
- овоскоп - 1 шт.;
- нитротестер – 1 шт.;
- машина для вакуумной упаковки;
- машина посудомоечная -1 шт.;
- производственный стол с моечной ванной - 7 шт.;
- производственный стол с деревянным покрытием-1 шт.;
- производственный стол с мраморным покрытием - 1 шт.;
- моечная ванна (двухсекционная) - 1 шт.;
- стеллаж передвижной - 1 шт.;
- дежи к тестомесильной машине - 2 шт.;
- дежи к миксерам – 4 шт.;
- миски из нержавеющей стали – 3 шт.;
- гастроемкости из нержавеющей стали - 8 шт.;
- кастрюли 1,5 - 2 л - 8 шт.;
- сковорода - 7 шт.;
- разделочные доски (пластик): белая – 1 шт.;
- подставка для разделочных досок;
- миски полусферические - 2 шт.;
- мерный стакан – 1 шт.;
- противни – 10 шт.;
- перфорированные противни для багетов - 4 шт.;
- венчик - 1 шт.;
- сито - 1шт.;
- шенуа - 1 шт.;
- лопатки - 2 шт.;
- щипцы универсальные -5 шт.;
- сребки пластиковые - 10 шт.;
- скребки металлические - 4 шт.;
- кисти силиконовые - 10 шт.;
- круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см - по 4 шт. каждого вида;
- формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические) - 30 шт.;
- формы для саваренов - 4 шт.;
- формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого - 30 шт.;
- нож - 1 шт.;
- нож пилка (300 мм)-2 шт.;
- паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см) - 4 шт.;
- кондитерские мешки - 1 шт.;
- насадки для кондитерских мешков -2 комплекта.;
- ножницы - 7 шт.;

- резцы (фигурные) для теста, марципана – 3 шт.;
- кондитерские гребенки - 3 шт.;
- силиконовые коврики для выпечки - 3 шт.;
- силиконовые коврики для макарун, эклеров - 3 шт.;
- вырубки (выемки) для печенья, пряников - 3 комплекта;
- формы для конфет - 4 шт.;
- формы для шоколадных фигур - 4 шт.;
- набор молдов для мастики, карамели, шоколада - 4 шт.;
- набор мерных ложек - 3 шт.;
- скалки рефленные - 5 шт.;
- скалки - 1 шт.;
- делитель торта - 3 шт.;
- терки - 3 шт.;
- трафареты - 5 шт.;
- решетка с поддоном для глазирования - 2 шт.;
- инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом - 3 шт.;
- силиконовые коврики для айсинга - 4 шт.;
- перчатки для карамели - 2 шт.;
- помпа для работы с карамелью - 2 шт.;
- подставки для тортов - 7 шт.;
- набор выемок - 2 комплекта;
- совки для сыпучих продуктов - 4 шт.;
- подносы - 8 шт.;
- дуршлаг - 4 шт.;
- подложки для тортов (деревянные) - 4 шт.;
- корзина для мусора - 4 шт.

4.3 Кадровые условия

Реализация программы профессионального обучения «Профессиональная подготовка по профессии 16675 Повар» обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Преподаватели профессионального цикла имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Эти преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

5.1. Оценка качества освоения программы профессионального обучения

Оценка качества освоения программы профессионального обучения «Профессиональная подготовка по профессии 16675 Повар» включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую аттестацию слушателей. Оценка качества подготовки слушателей осуществляется в двух направлениях: оценка уровня освоения дисциплин, оценка компетенций обучающихся.

Завершающие формы контроля установлены по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и производственной практике. Формы и условия проведения промежуточной и итоговой аттестации доводятся образовательной организацией до сведения слушателей в начале обучения.

5.2. Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета, дифференцированного зачета за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, профессионального модуля.

Промежуточная аттестация обучающихся проводится на основе оценочных средств, включающих в себя контрольно-оценочные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям оценки результатов подготовки.

5.3. Итоговая аттестация

Итоговая аттестация слушателей проводится в форме квалификационного экзамена, который включает в себя практическую квалификационную работу в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках и профессиональных стандартах по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей.

Квалификационный экзамен состоит из двух этапов:

- теоретический экзамен;
- квалификационная практическая работа.

Первый этап проводится в виде устного экзамена. Билеты устного экзамена состоят из вопросов, охватывающих все темы. Качество ответов на вопросы устного экзамена оценивается квалификационной комиссией.

Второй этап проводится в форме квалификационной практической работы на подготовленном технологическом оборудовании в учебной лаборатории слушателем, с соблюдением норм и правил по охране труда. По результатам выполнения квалификационной практической работы оформляется протокол заседания квалификационной комиссии в котором указывается оценка за её выполнение.

В случае неуспешной сдачи теоретического экзамена и/или квалификационной практической работы (неудовлетворительная оценка), экзаменационный этап подлежит пересдаче.

При оформлении протокола заседания квалификационной комиссии и определении уровня присваиваемого квалификационного разряда, учитываются оценки теоретического экзамена, выполнения квалификационной практической работы и производственного обучения на предприятии.

6. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

6.1 Промежуточная аттестация

Контрольно-оценочные материалы (типовые задания) для оценки знаний

6.2. Итоговая аттестация

6.2.1. Квалификационный экзамен

Теоретический экзамен

Билет 1

1. Организация работы овощного цеха в соответствии с производственной программой предприятия питания.
2. Первичная обработка овощей и грибов. Нарезка простая и сложная, использование.
3. Решение ситуации (приложение 1)

Билет 2

1. Требования к организации рабочего места повара.
2. Механическая кулинарная обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов.
3. Решение ситуации (приложение 1)

Билет 3

1. Организация работы повара мясного цеха, использование современного оборудования и инвентаря.
2. Технология приготовления холодных блюд и закусок.
3. Решение ситуации (приложение 1)

Билет 4

1. Мясной цех: технологический процесс обработки мяса, использование современного оборудования и инвентаря.
2. Механическая кулинарная обработка мяса и мясопродуктов, кулинарное использование частей.
3. Решение ситуации (приложение 1)

Билет 5

1. Организация работы и организация рабочего места повара холодного цеха.
2. Технология приготовления супов и соусов.
3. Решение ситуации (приложение 1)

Билет 6

1. Оборудование, инвентарь и организация рабочего места при механической кулинарной обработке сырья.
2. Технология приготовления блюд и гарниров из овощей грибов.
3. Решение ситуации (приложение 1)

Билет 7

1. Санитарные требования к оборудованию, посуде и инвентарю.
2. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.
3. Решение ситуации (приложение 1)

Билет 8

1. Оснащение холодного цеха и технологические особенности приготовления холодной продукции.
2. Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.
3. Решение ситуации (приложение 1)

Билет 9

1. Организация работы горячего цеха, использование современного теплового оборудования и инвентаря.
2. Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы.
3. Решение ситуации (приложение 1)

Билет 10

1. Холодный цех: назначение, ассортимент выпускаемой продукции, оснащение рабочих мест технологическим оборудованием и инвентарем.
2. Технология приготовления блюд из яиц, творога и теста.
3. Решение ситуации (приложение 1)

Билет 11

1. Организация рабочего места повара супового отделения.
2. Технология приготовления мясной котлетной и рубленой массы, приготовление полуфабрикатов из нее. Блюда из котлетной и рубленой массы, подбор гарнира и соуса.
3. Решение ситуации (приложение 1)

Билет 12

1. Правила охраны труда и безопасное использование технологического оборудования.
2. Технология приготовления диетических и лечебных блюд.
3. Решение ситуации (приложение 1)

Билет 13

1. Техника безопасности, личная гигиена и пожарная безопасность на предприятии общественного питания.
2. Технология приготовления сладких блюд и напитков.
3. Решение ситуации (приложение 1)

Билет 14

1. Оборудование горячего цеха, назначение, требования техники безопасности.
2. Технология приготовления горячих напитков.
3. Решение ситуации (приложение 1)

Билет 15

1. Инвентарь, посуда и оборудование холодного цеха.
2. Ассортимент. Технология приготовления блюд из яиц и сыра.
3. Решение ситуации (приложение 1)

Билет 16

1. Организация рабочего места повара супового отделения в горячем цехе, использование наплитной посуды и инвентаря.
2. Ассортимент. Технология приготовления холодных напитков.
3. Решение ситуации (приложение 1)

Билет 17

1. Ассортимент выпускаемой продукции овощного цеха предприятия питания, подбор электромеханического оборудования.
2. Ассортимент. Технология приготовления холодных закусок из рыбы и нерыбных продуктов моря.
3. Решение ситуации (приложение 1)

Билет 18

1. Модульное оборудование горячего цеха, линии раздачи.
2. Ассортимент. Технология приготовления изделий из дрожжевого теста.
3. Решение ситуации (приложение 1)

Билет 19

1. Организация рабочего места повара в горячем цехе.
2. Ассортимент. Технология приготовления и правила варки каш, изделия из каш.
3. Решение ситуации (приложение 1)

Билет 20

1. Организация работы повара мясо-рыбного цеха, использование современного оборудования и инвентаря.
2. Ассортимент. Технология приготовления бутербродов.
3. Решение ситуации (приложение 1)

Квалификационная практическая работа

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

Модуль 1	Горячая закуска	Компетенция
	Описание	Приготовить 2 порции горячей закуски из морепродуктов 1 соус на выбор слушателя Минимум 1 гарнир на выбор участника Оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор

Подача	<p>Масса блюда – максимум 140 г</p> <p>2 порции блюда подаются на тарелках - круглая белая глубокая с плоскими полями 26 - 28 см</p> <p>Отдельно подаётся одна порция 50 мл основного соуса</p> <p>Температура подачи от 50 °С до 65 °С</p> <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>
Основные ингредиенты	<p>Используйте ингредиенты с общего стола</p> <p>Используйте ингредиенты из списка продуктов</p> <p>Используйте креветки</p>
Специальное оборудование	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением, аналогичного, имеющемуся на площадке</p>

Модуль 2		Консоме	Компетенция
Описание	<p>Приготовить 2 порции Консоме из курицы</p> <p>Минимум 1 гарнир</p> <p><i>(допускается использование мякоти птицы для гарнира)</i></p>		
Подача	<p>Максимальный объём 250 мл</p> <p>2 порции консоме подаются на отдельных тарелках - круглая белая глубокая с плоскими полями 26 - 28 см</p> <p>Температура подачи от 50 °С до 65 °С</p> <p>Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>		
Основные ингредиенты	<p>Используйте ингредиенты с общего стола</p> <p>Используйте ингредиенты из списка продуктов</p>		
Специальное оборудование	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением, аналогичного, имеющемуся на площадке</p>		

Модуль 3		Горячее блюдо	Компетенция
		Бифштекс рубленый	
Описание	<p>Приготовить 2 порции горячего блюда бифштекс рубленый из говядины</p> <p>Допускается степень прожарки Medium (средняя прожарка, оценивается в дегустации, участник должен прописать степень прожарки)</p> <p>1 соус на выбор участника</p>		

		2 гарнира: овощной гарнир на выбор участника; картофельный гратен. (Можно использовать рецептуру по книге Паули). Оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника
	Подача	общий вес блюда должен составлять минимум 220 грамм 2 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике Температура подачи от 50 °С до 65 °С Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
	Основные ингредиенты	используйте ингредиенты с общего стола используйте ингредиенты из списка продуктов говядина лопатка
	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением, аналогичного, имеющемуся на площадке

Критерии оценивания практической квалификационной работы

Каждая операция оценивается:

«1» балл, если слушатель справился с заданием,

«0» баллов, если слушатель не справился с заданием, после чего рассчитывается коэффициент усвоения (КУ).

КУ= (количество операций)/10 КУ	10,9	0,8	0,7	0,6 и ниже
Оценка	5	4	3	2

№п/п	Название критерия	Баллы
1.	Организация рабочего места	
2.	Качество выполненных работ	
3.	Подготовка к работе (сырья, товара, оборудования)	
4.	Соблюдение технологического процесса	
5.	Соблюдение правил по безопасности труда	
6.	Соблюдение санитарии и личной гигиены	
7.	Правильность выполнения трудовых приёмов	
8.	Умение пользоваться оборудованием, инструментами, приспособлениями	
9.	Умение пользоваться технической документацией	
10.	Соблюдение профессиональной этики	

Практические ситуации

1. На предприятии питания необходимо приготовить борщ вегетарианский с капустой и картофелем. Выписать продукты для 100 порций борща с картофелем и капустой вегетарианского по первой колонке Сборника рецептур в апреле, если используется томатная паста с содержанием 27% сухих веществ.
2. Рассчитать необходимое количество моркови для 100 порций шей суточных по первой колонке Сборника рецептур в мае, если используется морковь сушеная.
3. Выписать продукты для 100 порций супа картофельного с макаронными изделиями по первой колонке Сборника рецепту в декабре. Выписать продукты для 100 порций солянки рыбной по первой колонке, если используется судак неразделанный мелкий. Заменить томатное пюре томатной пастой с содержанием 27% сухих веществ.
4. Определить количество сыра массой брутто для отпуска 100 порций выход 80 г.
5. *Сколько килограммов свежего сазана крупных размеров весом брутто необходимо взять, чтобы получить 24,5 кг филе сазана с кожей без реберных костей?*
6. Вы работаете на предприятии питания. Утром поставщик привез молоко 3,2 %, творог 9%, маргарин 82 %, яйцо куриное пищевое С 1, виноград сушеный. *Распределите сырье для дальнейшего хранения, согласно процессу организации хранения на предприятии.*
7. Определить сколько порций сельди с гарниром можно приготовить из 10 кг сельди, разделанное на филе (мякоть).
8. Вы – повар, при посещении отделения суточного запаса сырья, обнаружили насекомых. *Что нужно сделать в данной ситуации, какие меры предпринять?*
9. Рассчитать продукты для соуса сметанного с луком для 200 порций блюда «Печень по – строгановски» по 2 колонке Сборника рецептур блюд.
10. Вы работаете на предприятии питания. Утром поставщик привез молоко сгущенное, творог 9%, масло растительное подсолнечное, яйцо куриное пищевое С 1, мука пшеничная в/с. Распределите сырье для дальнейшего хранения, согласно процессу организации хранения на предприятии.
11. Рассчитать количество порций борща холодного, которое можно приготовить из свеклы в мае.
12. Вы повар на предприятии питания. После замеса теста для приготовления пирожков печеных по истечении срока брожения вы заметили, что тесто не подходит, процесс брожения протекает не достаточно интенсивно.
Укажите причины возникновения недостатков, как можно исправить ситуацию?
13. Определить количество порций котлет, которое можно приготовить из свеклы в январе.
14. Вы повар на предприятии. После замеса теста на беляши и его брожения, готовый полуфабрикат оказался кислым.
Укажите причины возникновения недостатков, как можно исправить ситуацию?
15. Найдите количество картофеля (брутто) для приготовления 30 порций борща украинского по рецептуре №116 (189) в апреле. Заменить томатное пюре на томатную пасту с содержанием сухих веществ 35-40%.
16. Вы – повар на предприятии. Вы завели дрожжевое тесто. После выпечки

изделие получилось с комками муки. *В чем причина возникновения брака?*

17. Масса неочищенного репчатого лука 50 кг, масса после очистки 43 кг. Найдите процент отходов и сравните с нормой отходов по таблице №24 (36).

18. Вы – повар на предприятии. Вы завели тесто для блинов. Тесто получилось комковатое. *В чем причина возникновения такой консистенции? Что нужно сделать для устранения причины брака?*

19. Для приготовления блюда Картофельное пюре в столовой II категории 17 марта выделено 300 кг неочищенного картофеля. Определите какое количество очищенного картофеля получится при очистке?

СОГЛАСОВАНО

Директор ООО «АссортиРесторанс»

_____ А.В.Соболев

30 августа 2021 г.

м.п.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ЧПОУ ТОСПО «ТюмКЭУП»

_____ Т. В. Архипова

30 августа 2021 г.

м.п.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
«Профессиональная подготовка по профессии 16675 Повар»

№ п/п	Наименование курсов, тем	Формы контроля	Учебная нагрузка слушателей (час.)		
			всего занятий	Лекции	Лабораторные и практические занятия
1	Общепрофессиональный курс		36	8	28
1.1.	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в пищевом производстве	ДЗ	10	2	8
1.2.	Техническое оснащение организаций питания	ДЗ	10	2	8
1.3.	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ДЗ	10	2	8
1.4.	Охрана труда	З	6	2	4
2	Профессиональный курс		88	26	62
	Теоретическое обучение по рабочей профессии повар	ДЗ	88	26	62
2.1.	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	ДЗ	20	6	14
2.1.	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	ДЗ	68	20	48
ПП 3	Производственная практика	ДЗ	120	-	120
ИА 4	Квалификационный экзамен	КЭ	6		
	Всего часов:		250	34	90

Квалификация: Повар 3 разряда

Форма обучения – очная