

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ


ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ «СЕРГИНСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

**РАСМОТРЕНО:**

На заседании  
педагогического совета  
протокол № 3 от 20.01.2019

УТВЕРЖДАЮ

ДИРЕКТОР ГАПОУ СО «СЕРГИНСКИЙ  
МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ

 /С.А. МАЙОРОВА/

«    »    2019 Г.

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ  
ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧИХ  
ПОВАР**

**Квалификация (профессия): 16675 ПОВАР**

**Категория слушателей:** лица различного возраста, в том числе не имеющие  
основного общего или среднего общего образования

**Уровень квалификации:** повара 3 разряда

**Объем:** (360 часов)

**Срок:** ( 2,5месяца)

**Форма обучения:** очная

**Организация обучения:** *единовременно*

п.г.т. Верхние Серги  
2019г.

Данная программа предназначена для профессиональной подготовки поваров.

Существуют особые условия: 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, при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя возраст от 18 лет

Целью обучения является обучение основам кулинарии, подготовке сырья и полуфабрикатов. Приобретение практических умений в приготовлении блюд, кулинарных изделий, а также в их оформлении.

Обучающиеся получают знания:

о продуктах, используемых на предприятиях общественного питания, и их пищевой ценности;

о физиологии питания - она изучает влияние пищи на организм человека, устанавливает потребность человека в пищевых веществах, определяет оптимальные условия переваривания и усвоения пищи в организме. Физиология питания связана с кулинарией, ставит перед ней конкретные задачи повышения питательной ценности пищи в процессе ее приготовления;

о микробиологии т.к. пища является благоприятной питательной средой для развития микробов, которые своим действием могут изменить свойства и качество пищи, делая иногда ее опасной для здоровья человека;

о гигиене как науке о здоровье человека, задачей которой является разработка научно обоснованных норм питания человека, способов кулинарной обработки, хранения, перевозки и реализации продуктов;

о санитарии - практическое осуществление гигиенических норм и правил. На предприятиях общественного питания она направлена на соблюдение строгого санитарного режима в процессе хранения и транспортирования пищевых продуктов, приготовления, реализации пищи и обслуживания потребителей.

Содержание данной программы позволяет сформировать профессиональные компетенции:

приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок и напитков разнообразного ассортимента;

Данная программа позволяет сформировать и приобрести

**практический опыт:**

Подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания

Уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара

Проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара

Приготовления и подготовки основных полуфабрикатов для блюд, и приготовление холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, напитков разнообразного ассортимента

Упаковки и складирования 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

**Умения:**

Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания

Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда  
Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий

Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его

Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара

Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции

Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос

#### **знания:**

Нормативных правовых актов Российской Федерации, регулирующих деятельность организаций питания

Требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

Рецептур и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных Требования к качеству, безопасности, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

Назначения, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними

Методов минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству

Пищевой ценности различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

Принципов и приемов презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.

#### **Разработчики:**

Насретдинова Ирина Алексеевна, методист ГАПОУ СО «Сергинский многопрофильный техникум»

## Оглавление

1. Общая характеристика программы
    - 1.1 Нормативно-правовые основания разработки программы
    - 1.2 Область применения программы
    - 1.3 Требования к слушателям (категории слушателей)
    - 1.4 Цель и планируемые результаты программы
    - 1.5 Форма документа
  2. Учебный план
  3. Календарный учебный график
  4. Содержание программы модулей
  5. Организационно-педагогические условия реализации программы
    - 5.1 Материально-техническое обеспечение
    - 5.2 Информационное обеспечение программы
    - 5.3 Организация образовательного процесса
    - 5.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса
  6. Контроль и оценка результатов освоения программы
- Приложения
- Фонд оценочных средств

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ**

### **1.1. Нормативно-правовые основания разработки основной программы профессионального обучения**

**Нормативно-правовую основу разработки программы составляют:**

- 1) Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. №2273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (п. 9 ст. 2 - Основные понятия, п. 8 ст. 73 - Организация профессионального обучения);
- 2) Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утверждённый приказом Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013 № 513;
- 3) Приказ Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»
- 4) Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);
- 5) Техническое описание компетенции Ворлдскиллс Россия «Поварское дело»
- 6) Комплект оценочной документации по компетенции «Поварское дело»
- 7) Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94;
- 8) Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий

### **1.2. Общая характеристика программы**

Основная программа профессионального обучения по программе подготовки по профессии рабочего «Повар» (далее - программа) представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки слушателей.

Целью реализации программы подготовки является формирование общих и профессиональных компетенций, обеспечивающих получение соответствующей квалификации по профессии рабочего 43.01.09, «Повар, кондитер». Программа направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего, с учетом вида профессиональной деятельности, требований квалификационных характеристик, профстандарта «Повар», спецификации стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело».

В случае успешного освоения программы профессиональной подготовки слушателям присваивается квалификация: в соответствии с Профессиональным стандартом «Повар» - Помощник повара (Младший повар) 3 уровень квалификации.

Форма обучения: очная.

Объем образовательной программы: 320 академических часов.

Срок получения образования по образовательной программе 2,5 месяца.

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме сдачи квалификационного экзамена в виде демонстрационного экзамена.

### **1.3 Требования к поступающим**

К освоению программы профессионального обучения по программе подготовки допускаются лица различного возраста, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.

## 2. . Учебный план

Наименование компонентов программы	Объем программы (академические часы)				
	Всего	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем			
		Теоретическое обучение	Практическое и лабораторные работы	Практика (стажировка)	Промежуточная аттестация, форма
1	2	4	5	6	7
Модуль «Кулинария»					
Раздел 1 «Организация рабочего места»					зачет
«Основы товароведения пищевых продуктов	12	10	2		зачет
«Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»	12	10	2		зачет
«Организация производства общественного питания»	18	14	4		зачет
«Основы учета и калькуляции»	12	6	6		зачет
«Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»	12	10	2		зачет
Раздел 2 «Приготовление, презентация и продажа блюд, напитков и кулинарных изделий»					
«Технология приготовления пищи»	68	68	0		экзамен
Учебная практика	36			36	
Производственная практика	144			144	экзамен
<b>Итоговая аттестация</b> <b>Квалификационный экзамен в виде демонстрационного экзамена</b>	6				6
<b>Итого часов по программе</b>	320			180	

## 3. Календарный учебный график

Компоненты программы	Нагрузка слушателей в академических часах								
	1неделя	2неделя	3неделя	4неделя	5неделя	6неделя	7неделя	8неделя	9 неделя
	Очные занятия	Очные занятия	Очные занятия	Учебная практика	УП	ПП	ПП	ПП	ПП/Итоговая аттестация
«Основы товароведения пищевых продуктов»	12								
«Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»	12								
«Организация производства общественного питания»	12	6							
«Основы учета и калькуляции»		12							
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»		12							
«Технология приготовления пищи»		6	36	26					
Учебная практика				6	30				
Производственная практика					6	36	36	36	30
Итоговая аттестация									6
Итого по неделям	36	36	16	32	36	36	36	36	36

## 4. Программы учебных модулей

### 4.1. Раздел 1. «Организация рабочего места»

#### «Основы товароведения пищевых продуктов»

В разделе отражены основные понятия в области товароведения, рассматривается химический состав пищевых продуктов, факторы, обеспечивающие сохранение качества и количества товаров, виды потерь и причины их вызывающие, а также мероприятия по предотвращению потерь.

#### «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»

Одной из главных задач в области питания населения является производство и реализация продуктов питания не только высокой пищевой и биологической ценности, но и безопасных для жизни и здоровья человека. В решении этих задач большая роль принадлежит вопросам гигиены и санитарии на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания.

#### «Организация производства общественного питания»

Предмет направлен на формирование профессиональных компетенций в области организации работ повара в производственных помещениях предприятий индустрии питания и безопасной эксплуатации технологического оборудования.

#### «Основы учета и калькуляции»

Предмет построен на чередование теоретического обучения с проведением практических занятий. На практических занятиях осваиваются следующие моменты: расчет количества сырья по нормативу, правила оформления калькуляционных карточек, изучают различные документы, отрабатывают умения и навыки по оформлению документов бухгалтерской отчетности.

#### «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»

Содержание модуля направлено на основы социально-правовой грамотности, навыков правового характера, необходимых обучающимся для реализации социальных ролей, взаимодействия с окружающими людьми и социальными группами.

### Раздел 2. «Приготовление, презентация и продажа блюд, напитков и кулинарных изделий»

#### 4.2 Цели реализации

Программа предназначена для приобретения лицами различного возраста профессиональной компетенции, получение профессии рабочего «Повар 3 разряда» (без изменения уровня образования).

#### 4.3 Требования к результатам освоения модуля

Код	Наименование общих компетенций
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

Код	Наименование вида деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Выполнение работ по профессии Повар 3 разряда.



Раздел 1 ПК 1.1.	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Раздел 2 ПК 1.2.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок и напитков разнообразного ассортимента

В результате освоения программы слушатель должен:

**иметь практический опыт:**

- Приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
- Приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок и напитков разнообразного ассортимента

**знать:**

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров
- методы оценки качества пищевых продуктов, общие требования к качеству продуктов,
- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующих деятельность организаций питания
- Классификацию, назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними
- Требования к производственным помещениям
- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;
- понятие и виды товарных потерь,
- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;
- Методы работы в профессиональной и смежных сферах.

**уметь:**

- проводить оценку качества пищевых продуктов,
- давать краткую товароведную характеристику основных групп товаров.
- Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания
- Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда.
- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности.
- участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве
- рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства,
- Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

## 5. Программа модуля

Наименование разделов, тем модуля	Содержание обучения по темам, наименование и тематика практических занятий, самостоятельной работы. Вид учебных занятий. Виды выполняемых работ.	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел 1 «Организация рабочего места»</b>		
Тема 1.1. «Основы товароведения пищевых продуктов»	Лекция: Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки.	2
	Лекция: Рыба и рыбные продукты.	1
	Лекция: Мясо и мясные продукты.	1
	Лекция: Молоко и молочные продукты.	1
	Практические занятия: Определение органолептической оценки качества пищевого	1
	Лекция: Яйца и яичные продукты.	1
	Лекция: Пищевые жиры.	1
	Лекция: Зерно и продукты его переработки	1
	Лекция: Крахмал. Сахар. Кондитерские изделия.	1
Тема 1.2. «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»	Лекция: Вкусовые товары	1
	Лекция: Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды	2
	Лекция: Пищеварение и усвояемость пищи.	2
	Практическое занятие: «Изучение принципов составления суточного рациона	2
	Лекция: Понятие о гигиене труда повара, профессиональные вредности. Личная	2
	Лекция: Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и	1
	Лекция: Дезинфекция и дезинфицирующие средства. Дезинсекция, дератизация.	1
Тема 1.3 «Организация производства общественного питания»	Практическое занятие: Гигиеническая оценка товаров. Органолептическая оценка яиц	2
	Лекция: Основные типы предприятий общественного	2
	Практическое занятие: Работа (ознакомление) со стандартом ГОСТ Р 50762-2007	2
	Лекция : Основные классы ПОП	2
	Практическое занятие: Работа (ознакомление) со стандартом ГОСТ 30389-2013	1
	Лекция: Характеристика услуг ПОП	1
	Практическое занятие: Работа ОК 002-93(ОКУН	1
	Лекция: Производственная структура ПОП	1
Тема 1.4 «Экономические и правовые основы профессиональной	Лекция: Общие требования к организации рабочих мест повара.	1
	Лекция: Организация работы цехов.	1
Тема 1.4 «Экономические и правовые основы профессиональной	Лекция: Принципы рыночной экономики	2
	Лекция: Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	2

деятельности	Практическое занятие: Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. (Решение ситуационных задач)	2
	Лекция: Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения	2
	Практическое занятие: Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач.	2
	Практическое занятие: Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора	2
Тема 1.5 Калькуляция и учет	Лекция Ценообразование в общественном питании	2
	Практическое занятие: Работа со Сборником рецептур: расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства	2
	Практическое занятие: Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день	2
	Практическое занятие Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты.	4
	Лекция Материальная ответственность	2
Раздел 2. «Приготовление, презентация и продажа блюд, напитков и кулинарных изделий» Тема 1.6 Технология приготовления пищи	Лекция: 1Механическая кулинарная обработка овощей и грибов.	2
	Лекция: Традиционная нарезка овощей.	2
	Лекция: Механическая кулинарная обработка рыбы и морепродуктов	2
	Лекция: Механическая кулинарная обработка мяса.	2
	Лекция: Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы	2
	Лекция: Тепловая кулинарная обработка продуктов.	2
	Лекция: Приготовление супов.	2
	Лекция: Приготовление супов.	2
	Лекция: Приготовление соусов.	2
	Лекция: Приготовление блюд из круп, макаронных изделий и бобовых.	2
	Лекция: Приготовление блюд и гарниров из овощей. (отварные, припущенные, тушеные)	2
	Лекция: Приготовление блюд и гарниров из овощей. (жареные, запечённые)	2
	Лекция: Приготовление блюд и гарниров грибов.	2
	Лекция: Рыбные блюда	2
	Лекция: Технология приготовления рыбных блюд.	2
	Лекция: Технология приготовления блюд из морепродуктов.	2
	Лекция: Мясные блюда.	2

	Лекция: Технология приготовления мясных блюд.	2
	Лекция: Технология приготовления мясных блюд.	2
	Лекция: Технология приготовления блюд из птицы.	2
	Лекция: Приготовление блюд из яиц и творога	2
	Лекция: Приготовление холодных блюд и закусок. Бутерброды.	2
	Лекция: Приготовление холодных блюд.	2
	Лекция: Приготовление холодных закусок.	2
	Лекция: Сладкие блюда.	2
	Лекция: Технология приготовления горячих напитков	2
	Лекция: Классификация теста.	2
	Лекция: Приготовление мучных изделий.	2
Учебная практика	Приготовление супов	36
	Приготовление блюд и гарниров из круп и макаронных изделий.	
	Приготовление блюд из овощей.	
	Приготовление блюд из рыбы. Приготовление соусов	
	Приготовление блюд из мяса. Приготовление соусов	
	Приготовление блюд из яиц и творога.	
Производственная практика	Виды работ:	144
	Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов,	
	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для простых блюд	
	Организация приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных	
	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд,	
	Организация приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных	
	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд,	
	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и	
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных		
<b>Промежуточная аттестация</b>		6
<b>Итого:</b>		320

## 6. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет: № 4 - основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, товароведения продовольственных товаров, технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.

**Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства,** оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями, 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:

**Учебная кухня ресторана**

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

### **Весоизмерительное оборудование**

Весы настольные электронные

### **Тепловое оборудование**

Пароконвектомат в комплекте с подставкой

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Плита электрическая (с индукционным нагревом) двухкомфорочная.

Плиты электрические 4-х комфорочные

Фритюрница

Электрогриль

### **Холодильное оборудование**

Холодильник

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

### **Механическое оборудование**

Мясорубка электрическая.

Вертикальный пищевой миксер

Миксер

блендер

Слайсер

Куттер

мясорубка

кофемолка

Машина для вакуумной упаковки

Овощерезка

Соковыжималка для цитрусовых

Соковыжималка универсальная

Стеллаж передвижной

Производственный стол с деревянным покрытием

Термометр со щупом

Набор для карвинга 18 предметов

Набор для карвинга 12 предметов

Овоскоп.

Нитрат тестер

### **Оборудование для мойки посуды**

Моечная ванная двухсекционная

Машина посудомоечная

## 7. Кадровое обеспечение

Образовательный процесс по программе профессиональной подготовки обеспечивается педагогическими работниками техникума, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа работников организаций, имеющих среднее профессиональное и высшее образование и стаж работы в данной профессиональной области. Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной

программы, имеют дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности.

## **8. Организация образовательного процесса**

Занятия осуществляются очно путем предоставления теоретического материала по теме в виде лекций.

Выполнение практических работ, которые моделируют реальные производственные ситуации, разработку документации, в дальнейшем используемую в работе. Практические работы и лабораторные работы в мастерской «Учебная кухня ресторана» проводятся с использованием оборудования различной конструкции и направленности.

Оценка качества освоения программы повышения квалификации включает итоговую аттестацию слушателей.

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена, который включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний (тестирование).

После полного освоения образовательной программы и успешной сдачи квалификационного экзамена, слушателю выдается документ установленного образца — свидетельство с присвоением квалификации «повар 2 разряда».

## **9. Требованиям к информационным и учебно-методическим условиям**

### **Основная литература:**

- ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания.
- Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, Уч. Пособ. Для НПО, Э. Харченко, ИЦ «Академия», 2006.
- Н.Г.Бутейкис. Технология приготовления мучных кондитерских изделий : учебник / Н.Г.Бутейкис. – 11-е изд., стер. – М.: ПрофОбрИздат, 2001.
- Ермилова С. В., Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста. Учеб. пособие / С. В. Ермилова., Е.И. Соколова — М. : Издательский центр «Академия» 2008. — 80 с – (кондитер, базовый уровень)
- Л.С. Кузнецова., й : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. — 6-е изд., испр. — М. : Издательский центр «Академия», 2011. — 400 с.

### **Дополнительная литература:**

## II. Комплект оценочных средств

Текст типового задания:

**приготовьте Салат столічний (1 порцію) и пудинг из говядины(1 порцію), кисель из ягод(на выбор)**

Условия выполнения задания

Место выполнения задания: Учебная лаборатория, соответствующая требованиям к материально-техническому оснащению проведения практического этапа квалификационного экзамена

Максимальное время выполнения задания (не более 6 часов): 6 часов астрономических

(мин./час.)

Вы можете воспользоваться: Используется производственное оборудование, инвентарь, посуда, продукты необходимые для приготовления заданного блюда

(используемое оборудование, инвентарь, расходные материалы, канцелярские принадлежности и пр.)

Объект(ы) оценивания	Критерии оценки	Шкала оценивания
Рабочее место, инвентарь, оборудование	Соответствие рабочего места требованиям охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены и видам выполняемых работ	<b>1 балл</b> – соответствует <b>0 баллов</b> – не соответствует
Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд	Соответствие подготовленного сырья требованиям к его качеству по ГОСТ на конкретный вид сырья	<b>1 балл</b> – соответствует <b>0 баллов</b> – не соответствует
Процесс приготовления и оформления горячего блюда	Процесс приготовления горячего блюда соответствует технологической карте	<b>1 балл</b> – соответствует <b>0 баллов</b> – не соответствует
	Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним соблюдены	<b>1 балл</b> – соответствует <b>0 баллов</b> – не соответствует
	Нормы времени, отведенные на приготовление блюд, соблюдены	<b>1 балл</b> – соответствует <b>0 баллов</b> – не соответствует
Горячее блюдо	Горячее блюдо оформлено с использованием современных технологий	<b>1 балл</b> – соответствует <b>0 баллов</b> – не соответствует
	Выход готового блюда соответствует размеру порции и весу, указанному в технологической карте	<b>1 балл</b> – соответствует <b>0 баллов</b> – не соответствует
	Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция) соответствуют указанным в технологической карте	<b>1 балл</b> – за соответствие каждому органолептическому показателю <b>Максимальный балл критерия – 3 балла</b>
	Температура подачи блюда соответствует указанной в технологической карте	<b>1 балл</b> – соответствует <b>0 баллов</b> – не соответствует
Холодное блюдо	холодное блюдо оформлено с использованием современных технологий	<b>1 балл</b> – соответствует <b>0 баллов</b> – не соответствует
	Выход готового блюда соответствует размеру порции и весу, указанному в технологической карте	<b>1 балл</b> – соответствует <b>0 баллов</b> – не соответствует
	Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция) соответствуют указанным в технологической карте	<b>1 балл</b> – за соответствие каждому органолептическому показателю <b>Максимальный балл критерия – 3 балла</b>
	Температура подачи блюда соответствует указанной в технологической карте	<b>1 балл</b> – соответствует <b>0 баллов</b> – не соответствует
Сладкое блюдо	холодное блюдо оформлено с использованием современных технологий	<b>1 балл</b> – соответствует <b>0 баллов</b> – не соответствует
	Выход готового блюда соответствует размеру порции и весу, указанному в технологической карте	<b>1 балл</b> – соответствует <b>0 баллов</b> – не соответствует
	Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция) соответствуют	<b>1 балл</b> – за соответствие каждому органолептическому

	указанным в технологической карте	показателю <i>Максимальный балл критерия – 3 балла</i>
	Температура подачи блюда соответствует указанной в технологической карте	<i>1 балл – соответствует 0 баллов – не соответствует</i>

**Правила обработки результатов практического этапа**

Максимальное количество баллов за выполнение практического задания – 28 балла. Практическое задание считается выполненным, если количество баллов составляет не менее 80 % (26баллов).

**Правила обработки общих результатов промежуточной аттестации**

итоговая аттестация считается пройденной, если слушатель выполнил задания выполнил задание практического этапа не менее чем на 80 % (набрал не менее 26 баллов).