

**Министерство образования Оренбургской области**  
**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ**  
**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**  
**«ШАРЛЫКСКИЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**  
**С.ШАРЛЫК ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ**

СОГЛАСОВАНО  
 Руководитель предприятия (организации)  
И.П. Виларкова  
 \_\_\_\_\_  
 « 10 » 01 2018г

УТВЕРЖДАЮ  
 \_\_\_\_\_  
 Директор ГАПОУ «ШТТ»  
 / А.П. Головки /  
 \_\_\_\_\_  
 « 10 » 01 2018г

**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**  
**Программа профессиональной подготовки поваров 3-4 разряда**

2018

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Шарлыкский технический техникум» с.Шарлык Оренбургской области

Разработчик: Ходырева О.И. – преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ «Шарлыкский технический техникум», с. Шарлык Оренбургской области

РАССМОТРЕНО

Методической комиссией преподавателей профессионального цикла ГАПОУ «ШТТ»

протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

## 1. Пояснительная записка

Программа профессионального обучения по программе профессиональной подготовки поваров 3-4 разряда по профессиям рабочих и должностям служащих по профессии 33.011 Повар разработана на основе Профессионального стандарта, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610 н.

### Требования к поступающим на обучение.

1. Профессиональное обучение направлено на приобретение лицами различного возраста профессиональной компетенции, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, аппаратно-программными и иными профессиональными средствами, получение указанными лицами квалификационных разрядов, классов, категорий по профессии рабочего или должности служащего без изменения уровня образования.
2. Под профессиональным обучением по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих и должностям служащих понимается профессиональное обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.
3. Под профессиональным обучением по программам переподготовки рабочих и служащих понимается профессиональное обучение лиц, уже имеющих профессию рабочего, профессии рабочих или должность служащего, должности служащих, в целях получения новой профессии рабочего или новой должности служащего с учетом потребностей производства, вида профессиональной деятельности.
4. Под профессиональным обучением по программам повышения квалификации рабочих и служащих понимается профессиональное обучение лиц, уже имеющих профессию рабочего, профессии рабочих или должность служащего, должности служащих, в целях последовательного совершенствования профессиональных знаний, умений и навыков по имеющейся профессии рабочего или имеющейся должности служащего без повышения образовательного уровня.
5. К освоению программ профессионального обучения по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих и должностям служащих допускаются лица различного возраста, в том числе не имеющие основного

общего или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости).

Допуск к работе осуществляется в соответствии с действующим законодательством и нормативными документами организации (отрасли).

Нормативный срок освоения программы профессионального обучения и присваиваемая квалификация:

Таблица №1

Наименование профессии	Присваиваемая квалификация (разряд)	Срок освоения программы в очной форме обучения
Повар	Повар 3-4 разряд	2 месяца

## 2. Цель и планируемые результаты обучения.

Вид профессиональной деятельности - Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.

Основная цель вида профессиональной деятельности: Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

Обучение соответствует уровням соответствующих квалификаций указанных в Профстандарте 33.011 Повар

### 2.1.Функциональная карта вида трудовой деятельности

Таблица №2

Код	Обобщенные трудовые функции	Уровень квалификации	Трудовые функции
А	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	3  3-4 разряд	А/01.3  Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места
			А/02.3  Выполнение заданий повара по
			приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

## 2.2. Характеристика обобщенных трудовых функций.

**Обобщенная трудовая функция А.** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара

**Трудовая функция: А/01.3** Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места

Таблица № 3

Трудовые действия	Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
	Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара
	Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара
	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
Необходимые умения	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
	Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
Необходимые знания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	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 охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

**Трудовая функция: А/02.3** Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

Таблица № 4

Трудовые действия	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
	Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара
	Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара
	Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара
	Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара
	Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара
	Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара
	Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара
	Приготовление блюд из яиц по заданию повара
	Приготовление блюд из творога по заданию повара
	Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара
	Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара
	Приготовление горячих напитков по заданию повара
	Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара
	Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара
	Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара
	Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара
	Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара
	Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара
	Необходимые умения
Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара	
	Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара
	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
	Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда
	Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его
	Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
	Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос
Необходимые знания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
	Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
	Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
	Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
	Правила и технологии расчетов с потребителями
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

### 3. Объем образовательной нагрузки, структура и содержание программы

Программа рассчитана на 240 часов.

#### 3.1 Объем и наименование модулей, формы аттестации



Таблица № 5

№ п/п	Учебные модули	Количество часов	Форма промежуточной аттестации
	Теоретическое обучение	88	
1	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	6	Зачет
2	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	6	Зачет
3	Техническое оснащение и организация рабочего места	4	Зачет
4	Приготовление блюд из овощей и грибов	6	Зачет
5	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	6	Зачет
6	Приготовление супов и соусов	12	Зачет
7	Приготовление блюд из рыбы	12	Зачет
8	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	12	Зачет
9	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	12	Зачет
10	Приготовление сладких блюд и напитков	1	Зачет
	Производственное обучение	142	Зачет
11	Учебная практика	54	Зачет
12	Производственная практика	88	Зачет
	Консультации	4	
	Квалификационный экзамен	6	
	Итого	240	

### 3.2 Тематические планы и содержание модулей

#### Модуль № 1 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

Цели и задачи. Требования к результатам освоения модуля.

В результате освоения модуля обучающийся должен уметь:  
соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;

-производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

-готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

-выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.

В результате освоения модуля обучающийся должен знать:

-основные группы микроорганизмов;

-основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

-возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;

-санитарно технические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;

-правила личной гигиены работников пищевых производств;

-классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;

-правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

## Тематический план модуля № 1

## Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

Таблица №6

№ п/п	Название темы	Количество часов
1	Основы микробиологии	1
2	Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания	2
3	Основы гигиены и санитарии	1
4	Дезинфекция. Дезинсекция и дератизация	1
5	Зачет	1
Итого		6

Содержание модуля № 1 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в  
пищевом производстве

Таблица №7

№ п/п	Наименование разделов, учебных модулей и тем	Дидактические единицы содержания темы	Количество часов	Код трудовых функций
1	Основы микробиологии	Основные группы микроорганизмов. Понятия о микроорганизмах. Морфология	1	А/01.3

		микробов. Физиология микробов. Распространение микробов в природе. Микробиология основных пищевых продуктов. Микрофлора сырья используемого для приготовления кулинарной продукции. Микрофлора теста, выпеченных кулинарных изделий и хлеба. Микрофлора молока и молочных продуктов		A/02.3
2	Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания	Пищевые инфекционные заболевания. Глистные заболевания. Острые кишечные инфекции. Зоонозы. Пищевые отравления бактериального происхождения. Микотоксикозы. Пищевые отравления немикробного происхождения. Причина возникновения глистных заболеваний и их проявления у человека. Возбудители глистных заболеваний у человека, их морфология, пути заражения.	2	A/01.3 A/02.3
3	Основы гигиены и санитарии	Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве. Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю одежде. Правила личной гигиены работников пищевых производств. Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.	1	A/01.3 A/02.3
4	Дезинфекция. Дезинсекция и дератизация	Назначение дезинфекции, её методы. Дезинфицирующие и моющие средства, их назначение, классификация. Приготовление и использование дезинфицирующих и моющих растворов. Назначение дезинсекции, её методы. Назначение дератизации, профилактические и истребительные меры. Правила проведения дезинсекции и дератизации.	1	A/01.3 A/02.3
5	Зачет		1	
Итого			6	

Модуль № 2 Физиология питания с основами товароведения  
продовольственных товаров

Цели и задачи. Требования к результатам освоения модуля.

В результате освоения модуля обучающийся должен уметь:

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания.

В результате освоения модуля обучающийся должен **знать:**

роль пищи для организма человека; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; понятие рациона питания; суточную норму потребности человека в питательных веществах; нормы и принципы рационального сбалансированного питания; методику составления рационов питания; ассортимент и характеристики основных групп продовольств. товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров

Тематический план модуля № 2 Физиология питания с основами  
товароведения продовольственных товаров

15

Таблица №8

№ п/п	Название темы	Количество часов
1	Физиология питания	1
2	Органолептическая оценка пищевых веществ	1
3	Рациональное питание и физиологические основы его организации	1
4	Основы товароведения продовольственных товаров	2
5	Зачет	1
Итого		6

Содержание модуля № 2 Физиология питания с основами товароведения  
продовольственных товаров

Таблица №9

№ п/п	Наименование разделов, учебных модулей и тем	Дидактические единицы содержания темы	Количество часов	Код трудовых функций
1	Физиология питания	Понятие о процессе пищеварения. Органы пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи. Факторы, влияющие на усвояемость	1	A/01.3 A/02.3
2	Органолептическая оценка пищевых веществ	Пищевые вещества: белки, их значения для организма. Жиры, углеводы. Энергетическая ценность. Суточная норма потребления. Витамины. Минеральные вещества. Вода. Классификация содержания в пищевых продуктах, роль в питании. Водно-солевой баланс	1	A/01.3 A/02.3
3	Рациональное питание и физиологические основы его организации	Нормы и принципы рационального сбалансированного питания. Понятие. Соотношение пищевых веществ. Удельный вес белков, жиров и углеводов. Режим питания. Методика составления рационов питания: факторы составления питания для различных групп	1	A/01.3 A/02.3

		населения. Суточный расход энергии		
4	Основы товароведения продовольственных товаров	Предмет и задачи товароведения. Классификация продовольственных товаров. Качество и методы оценки качества. Маркировка товаров. Требование к качеству. Упаковка и условия хранения. Групповая характеристика ассортимента. Хранение.	2	A/01.3 A/02.3
5	Зачет		1	
Итого			6	

### Модуль №3 Техническое оснащение и организация рабочего места

Цели задачи. Требования к результатам освоения модуля.

В результате освоения модуля обучающийся должен уметь:

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;
- соблюдать технику безопасности и санитарные нормы;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.

В результате освоения модуля обучающийся должен знать:

- 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 охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания.

### Тематический план модуля № 3 Техническое оснащение и организация рабочего места

Таблица №10

№ п/п	Название темы	Количество часов
1	Механическое оборудование	1
2	Тепловое оборудование	1
3	Вспомогательное оборудование	1
4	Зачет	1
Итого		4

Содержание модуля №3 Техническое оснащение и организация рабочего места

Таблица № 11

№ п/п	Наименование разделов, учебных модулей и тем	Дидактические единицы содержания Темы	Количество Часов	Код трудовых функций
-------	--	---------------------------------------	------------------	----------------------



1	Механическое оборудование	Универсальные приводы и универсальные кухонные машины, типы, особенности устройства Комплекты сменных механизмов к универсальным приводам, устройство, принцип работы. Машины для обработки овощей. Машины для обработки мяса и рыбы. Машины для подготовки кондитерского сырья. Машины для приготовления теста. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров.	1	A/01.3 A/02.3
2	Тепловое оборудование	Общие сведения о тепловом оборудовании. Основные приемы, характеристика. Электрический нагрев, электронагревательные элементы. Классификация тепловых аппаратов. Общие сведения о секционном модулированном оборудовании. Пищеварочные котлы. Стационарные котлы. Опрокидывающие котлы. Секционно-модулированные котлы. Автоклавы. Пароварочные аппараты и мелкое варочное оборудование. Аппараты для жарки и выпекания. Варочно-жарочное оборудование.	1	A/01.3 A/02.3
3	Вспомогательное оборудование	Водогрейное оборудование. Электрические кипятильники. Электрокипятильники. Типы, устройство, принцип работы. Оборудование для раздачи пищи. Мармиты для первых блюд. Мармиты для вторых блюд Передвижные мармиты. Тепловые стойки. Типы, устройство, принцип работы.	1	A/01.3 A/02.3
4	Зачет		1	
Итого			4	

#### Модуль № 4 Приготовление блюд из овощей и грибов

Цели и задачи. Требования к результатам освоения модуля.

В результате освоения модуля обучающийся должен уметь:

-производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и грибов, подготовку пряностей и приправ;

- готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ;
- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы.

В результате освоения модуля обучающийся должен знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- технику обработки овощей, грибов, пряностей;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения овощей и грибов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей, правила их безопасного использования.

#### Тематический план модуля № 4 Приготовление блюд из овощей и грибов

Таблица №12

№ п/п	Название темы	Количество часов
----------	---------------	---------------------

1	Организация механической кулинарной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей и приправ.	2
2	Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов	3
3	Зачет	1
Итого		6

### Содержание модуля № 4 Приготовление блюд из овощей и грибов

Таблица №13

№ п/п	Наименование разделов, учебных модулей и тем	Дидактические единицы содержания темы	Количество часов	Код трудовых функций
1	Организация механической кулинарной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей и приправ.	Первичная обработка нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей приправ. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов. Общая схема. Нарезка овощей и формовка традиционных видов овощей и грибов.	3	A/01.3 A/02.3
2	Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов	Общие сведения о блюдах из овощей и грибов. Приготовление блюд из вареных овощей. Приготовление блюд из припущенных овощей. Приготовление блюд из жареных овощей. Приготовление блюд из тушеных овощей. Приготовление блюд из запеченных овощей. Приготовление блюд из грибов.	3	A/01.3 A/02.3
4	Зачет		1	
Итого			6	

### Модуль № 5 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

Цели и задачи. Требования к результатам освоения модуля.

В результате освоения модуля обучающийся должен уметь:

- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

В результате освоения модуля обучающийся должен знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов; температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Тематический план модуля № 5 Приготовление блюд и гарниров из круп,  
бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

Таблица №14

№ п/п	Название темы	Количество часов
1	Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий	2
2	Технология подготовки сырья и приготовление блюд из яиц	1
3	Технология подготовки сырья и приготовления блюд из творога	1
4	Технология подготовки сырья и приготовления блюд из теста	1
5	Зачет	1
Итого		6

Содержание модуля № 5 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

Таблица №15

№ п/п	Наименование разделов, учебных модулей и тем	Дидактические единицы содержания темы	Кол-во часов	Код трудовых функций
1	Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий	Подготовка круп к варке. Каши. Блюда из каш. Требования к качеству блюд из круп. Блюда из бобовых. Блюда из макаронных изделий. Условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	2	А/01.3 А/02.3
2	Технология подготовки сырья и приготовление блюд из яиц	Блюда из яиц. Общая характеристика. Варка яиц. Жаренные и запеченные яичные блюда. Требования к качеству блюд из яиц. Сроки хранения.	1	А/01.3 А/02.3
3	Технология подготовки сырья и приготовления блюд из творога	Блюда из творога. Холодные блюда из творога. Горячие блюда из творога. Замороженные полуфабрикаты творожных блюд. Требования к качеству блюд и творога. Сроки хранения.	1	А/01.3 А/02.3
4	Технология подготовки	Изделия из теста. Дрожжевое тесто. Изделия из теста. Бездрожжевое тесто.	1	А/01.3

	сырья и приготовления блюд из теста	Требования к качеству изделий из теста. Сроки хранения.		A/02.3
5	Зачет		1	
Итого			6	

### Модуль № 6 Приготовление супов и соусов

Цели и задачи. Требования к результатам освоения модуля.

В результате освоения модуля обучающийся должен уметь:

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
- оценивать качество готовых блюд;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;

В результате освоения модуля обучающийся должен знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;
- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;
- температурный режим и правила приготовления супов и соусов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температура подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Тематический план модуля № 6 Приготовление супов и соусов

Таблица №16

№ п/п	Название темы	Количество часов
1	Технология приготовления супов	8
2	Технология приготовления соусов	5
3	Зачет	1
Итого		12

Содержание модуля № 6 Приготовление супов и соусов

Таблица №17

№ п/п	Наименование разделов, учебных модулей и тем	Дидактические единицы содержания темы	Кол-во часов	Код трудовых функций
1	Технология приготовления супов	Технология приготовления супов. Организация работы супового отделения горячего цеха. Приготовление бульонов и отваров, простых супов. Приготовление бульонов и отваров. Приготовление простых супов. Приготовление простых холодных и горячих соусов. Приготовление бульонов из мяса, птицы, грибов, костей, концентрированный бульон. Приготовление щей, борщей. Приготовление рассольников, солянок. Приготовление супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями. Приготовление супов-пюре, молочных и прозрачных супов, сладкие супы.	8	A/01.3 A/02.3
2	Технология приготовления соусов	Классификация соусов. Технология приготовления основных и производных соусов. Классификация соусов, значение в питании. Красные и белые мясные соусы. Рыбные и грибные соусы. Молочные, сметанные	5	A/01.3 A/02.3

		и сладкие соусы. Холодные соусы. Яично-масляные		
3	Зачет		1	
Итого			12	

### Модуль № 7 Приготовление блюд из рыбы

#### Цели и задачи. Требования к результатам освоения модуля

В результате освоения модуля обучающийся должен уметь:

- проверять органолептическим способом качество рыбы с костным скелетом и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы оценивать качество готовых блюд;
- обеспечивать температурный и временной режим приготовления основных блюд из рыбы в зависимости от способа тепловой обработки;
- определять органолептическим способом качество, степень готовности приготовленных основных блюд из рыбы и их соответствие стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции.

В результате освоения модуля обучающийся должен знать:

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;



- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

### Тематический план модуля № 7 Приготовление блюд из рыбы

Таблица №18

№ п/п	Название темы	Количество часов
1	Обработка рыбы с костным скелетом	2
2	Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	2
3	Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом	7
4	Зачет	1
Итого		12

### Содержание модуля № 7 Приготовление блюд из рыбы

Таблица №19

№ п/п	Наименование разделов, учебных модулей и тем	Дидактические единицы содержания темы	Кол-во часов	Код трудовых функций
1	Обработка рыбы с костным скелетом	Классификация, пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья. Механическая кулинарная обработка рыбы. Обработка осетровой рыбы. Виды и способы разделки рыбы с костным скелетом. Особенности обработки некоторых видов рыб. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при обработке рыбы с костным скелетом. Требования к качеству обработанной рыбы с костным скелетом. Примерные нормы выхода	2	A/01.3 A/02.3

		обработанной рыбы.		
2	Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	Подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом Приготовление рыбных полуфабрикатов. Ассортимент блюд из рыбы. Методы приготовления рыбы. Требования к качеству и правила выбора предварительно обработанной рыбы. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья	2	A/01.3 A/02.3
3	Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом	Ассортимент блюд из рыбы. Методы приготовления рыбы. Оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом. Методы сервировки и подачи основных блюд из рыбы. Варианты оформления блюд из рыбы	7	A/01.3 A/02.3
4	Зачет		1	
Итого			12	

### Модуль № 8 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

Цели и задачи. Требования к результатам освоения модуля

В результате освоения модуля обучающийся должен уметь:

- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
- оценивать качество готовых блюд.

В результате освоения модуля обучающийся должен знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;

-виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Тематический план модуля № 8 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

Таблица №20

№ п/п	Название темы	Количество часов
1	Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы	1
2	Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы	2
3	Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов	4
4	Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы	4
5	Зачет	1
Итого		12

Содержание модуля № 8 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

Таблица №21

№ п/п	Наименование разделов, учебных модулей и тем	Дидактические единицы содержания темы	Кол-во часов	Код трудовых функций
1	Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы	Классификация, пищевая ценность, требования к качеству сырья. Органолептическая проверка качества мяса и домашней птицы в соответствии с технологическими требованиями к простым блюдам из мяса и домашней птицы. Обработка сырья. Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов. Приготовление полуфабрикатов домашней птицы	1	A/01.3 A/02.3
2	Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы	Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов. Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из домашней птицы. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов. Приготовление и оформление простых блюд из субпродуктов	2	A/01.3 A/02.3
3	Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов	Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов. Приготовление и оформление простых блюд из говядины, свинины и баранины. Приготовление и оформление простых блюд из субпродуктов. Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из субпродуктов. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Требования к качеству блюд из субпродуктов. Правила проведения бракеража. Оценка качества готовых блюд. Приготовление и оформление простых блюд из субпродуктов.	4	A/01.3 A/02.3
4	Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы	Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы. Приготовление и оформление простых блюд из птицы. Ассортимент. Приготовление и оформление простых блюд из рубленой массы. Приготовление и оформление простых блюд из котлетной массы.	4	A/01.3 A/02.3
5	Зачет		1	

## Модуль № 9 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

Цели и задачи. Требования к результатам освоения модуля

В результате освоения модуля обучающийся должен уметь:

- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.

В результате освоения модуля обучающийся должен знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- правила проведения бракеража;
- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
- требования к качеству холодных блюд и закусок;
- способы сервировки и варианты оформления;
- температуру подачи холодных блюд и закусок;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Таблица №22

№ п/п	Название темы	Количество часов
1	Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями	7
2	Приготовление и оформление салатов простой и средней степени сложности	4
3	Зачет	1
Итого		12

Содержание модуля № 9 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

Таблица №23

№ п/п	Наименование разделов, учебных модулей и тем	Дидактические единицы содержания темы	Кол-во часов	Код трудовых функций
1	Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями	Приготовление бутербродов. Технология приготовления, варианты оформления и правила отпуска бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Условия и сроки хранения. Приготовление нарезки из гастрономических продуктов. Технология приготовления, варианты оформления и правила отпуска	7	А/01.3 А/02.3

		нарезки из гастрономических продуктов. Требования к качеству нарезки из гастрономических продуктов. Условия и сроки хранения.		
2	Приготовление и оформление салатов простой и средней степени сложности	Виды и правила приготовления салатов из сырых и вареных овощей и других продуктов. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении салатов. Использование различных технологий приготовления и оформления салатов. Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству, хранение, температура подачи.	4	A/01.3 A/02.3
3	Зачет		1	
Итого			12	

## Модуль № 10 Приготовление сладких блюд и напитков

### Цели и задачи. Требования к результатам освоения модуля В

результате освоения модуля обучающийся должен уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления и отпуска сладких блюд и напитков;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;

-использовать различные технологии приготовления сладких блюд и напитков с учётом качества и требований;

-оценивать качество готовых сладких блюд и напитков;

В результате освоения модуля обучающийся должен знать:

-классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;

-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;

-последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;

-правила проведения бракеража;

-способы сервировки и варианты оформления;

-правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;

-температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;

-требования к качеству сладких блюд и напитков;

-виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Тематический план модуля № 10 Приготовление сладких блюд и напитков

Таблица №24

№ п/п	Название темы	Количество часов
1	Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд	7
2	Приготовление и оформление простых холодных напитков	4
3	Зачет	1
Итого		12

Содержание модуля № 10 Приготовление сладких блюд и напитков  
Таблица №25



№ п/п	Наименование разделов, учебных модулей и тем	Дидактические единицы содержания темы	Кол-во часов	Код трудовых функций
1	Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд	Характеристика сладких блюд. Классификация сладких блюд. Подготовка продуктов. Приготовление компотов. Желированные блюда. Приготовление желе. Приготовление муссов. Приготовление самбуков. Приготовление кремов. Приготовление взбитых сливок. Приготовление мороженого. Приготовление сладких соусов для сладких блюд. Горячие сладкие блюда: пудинги, гренки, десерты фруктовые. Требования к качеству сладких блюд и сроки их хранения.	7	A/01.3 A/02.3
2	Приготовление и оформление простых холодных напитков	Холодные напитки. Ассортимент напитков. Национальные русские напитки. Требования к качеству. Контрольный урок по теме «Приготовление горячих сладких блюд и напитков».	4	A/01.3 A/02.3
3	Зачет		1	
Итого			12	

### Производственное обучение

Модуль № 11 Учебная практика.

1. Цели и задачи. Требования к результатам освоения модуля.

Целями и задачами производственного обучения по профессии Повар является: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии в соответствии с требованиями Профессионального стандарта № 33.011 Повар.

Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика проводится в организациях на основе прямых договоров между организацией и образовательным учреждением.

Формой промежуточной аттестации обучающихся по учебной практике является зачет.

Граждане, обучающиеся по программам профессионального обучения могут самостоятельно определять место прохождения практики при условии закрепления опытных специалистов по данному профилю обучения с соблюдением всех требований прохождения практики то есть: предоставление для обучающихся оснащенных соответственно профессии рабочих мест; обеспечение выполнения программы практики; обеспечение безопасных и соответствующих санитарно-гигиенических норм условий труда, предоставление средств индивидуальной защиты, спецодежды и другое, в соответствии с нормами, действующими на предприятии.

Требования и условия прохождения практики указаны в договоре о направлении на практику.

В результате освоения модуля обучающийся должен уметь выполнять:  
Трудовые функции А/01.3 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места\_  
Трудовые функции А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий\_

Тематический план модуля № 11 Учебная практика

Таблица №26

№ темы	Название темы	Количество часов
1	Инструктаж по безопасности труда. Ознакомление с предприятием. Приготовление блюд из овощей и грибов	6
2	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	6
3	Приготовление супов и соусов	6

4	Приготовление блюд из рыбы	6
5	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	9
6	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	9
7	Приготовление сладких блюд и напитков	6
8	Зачет	6
	Итого	54

Содержание модуля № 11 Учебная практика

Таблица № 27

№ п/п	Наименование разделов, учебных модулей и тем	Виды работ	Кол-во часов	Код трудовых функций
1	Приготовление блюд из овощей и грибов	<i>Приобретение следующих навыков:</i> Первичная обработка и нарезка овощей различными формами. Приготовление запеченных блюд. Приготовление тушеных блюд. Приготовление отварных блюд. Приготовление жареных блюд.	6	A/01.3 A/02.3
2	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	<i>Приобретение следующих навыков:</i> Приготовление каш различной консистенции. Приготовление блюд из каш. Приготовление блюд из макаронных изделий и бобовых. Приготовление блюд из яиц. Приготовление блюд из творога. Приготовление фаршей. Приготовление мучных кулинарных изделий. Приготовление мучных блюд.	6	A/01.3 A/02.3
3	Приготовление супов и соусов	<i>Приобретение следующих навыков:</i> Подготовка ингредиентов для приготовления супов. Приготовление бульонов. Приготовление супов. Приготовление соусов	6	A/01.3 A/02.3
4	Приготовление блюд из рыбы	<i>Приобретение следующих навыков:</i> Первичная обработка рыбы. Приготовление полуфабрикатов. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Приготовление блюд из рыбы.	6	A/01.3 A/02.3
5	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	<i>Приобретение следующих навыков:</i> Первичная обработка и нарезка мяса и мясопродуктов. Первичная обработка и нарезка домашней птицы. Приготовление натуральной рубленой массы и котлетной массы и полуфабрикатов из неё.	9	A/01.3 A/02.3

		Приготовление блюд из мяса и птицы.		
6	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	<i>Приобретение следующих навыков:</i> Приготовление бутербродов. Приготовление салатов и винегретов. Приготовление блюд и закусок.	9	A/01.3 A/02.3
7	Приготовление сладких блюд и напитков	<i>Приобретение следующих навыков:</i> Приготовление киселей, муссов. Приготовление горячих и холодных напитков.	6	A/01.3 A/02.3
8	Зачет		6	
	Итого		54	

Итоговые комплексные работы сложностью 3-4 разряда , 3 уровня квалификации Повара для зачета по учебной практике проводятся по заданию повара.

### **Модуль № 12 Производственная практика.**

Цели и задачи.

Требования к результатам освоения модуля.

Целью производственной практики является: - формирование общих и профессиональных компетенций; - комплексное освоение обучающимися трудовых функций: Трудовые функции A/01.3 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места \_  
Трудовые функции A/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий \_

Производственная практика обучающихся проводится в организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и организацией. Направление деятельности организаций должно соответствовать профилю подготовки обучающихся, куда направляются обучающиеся.

Обучающиеся направляются на производственную практику по профессиональному модулю только после изучения ими теоретического материала и усвоения выполнения всех видов работ, предусмотренных программой учебной практики соответствующего профессионального модуля, а также после изучения соответствующих общепрофессиональных дисциплин, порядок изучения которых определен рабочей программой .

Сроки проведения производственной практики устанавливаются образовательным учреждением в соответствии с ОППО образовательного учреждения.

Производственная практика завершается зачетом. По завершению производственной практики обучающиеся выполняют выпускную практическую квалификационную работу по профессии.

Тематический план модуля № 12 Производственная практика

Таблица № 28

№ тем ы	Название темы	Количество часов
1	Инструктаж по безопасности труда. Ознакомление с предприятием. Приготовление блюд из овощей и грибов	12
2	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	12
3	Приготовление супов и соусов	12
4	Приготовление блюд из рыбы	12
5	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	12
6	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	12
7	Приготовление сладких блюд и напитков	8
8	Зачет	8
	Итого	88

Содержание модуля № 12 Производственная практика

Таблица № 29

№ п/п	Наименование разделов, учебных модулей и тем	Виды работ	Кол-во часов	Код трудовых функций
1	Приготовление блюд из овощей и грибов	<i>Закрепление навыков и выполнение следующих видов работ:</i> Первичная обработка и нарезка овощей различными формами. Приготовление запеченных блюд. Приготовление тушеных блюд. Приготовление отварных блюд. Приготовление жареных блюд.	12	А/01.3 А/02.3
2	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	<i>Закрепление навыков и выполнение следующих видов работ:</i> Приготовление каш различной консистенции. Приготовление блюд из каш.	12	А/01.3 А/02.3

		Приготовление блюд из макаронных изделий и бобовых. Приготовление блюд из яиц. Приготовление блюд из творога. Приготовление фаршей. Приготовление мучных кулинарных изделий. Приготовление мучных блюд.		
3	Приготовление супов и соусов	<i>Закрепление навыков и выполнение следующих видов работ:</i> Подготовка ингредиентов для приготовления супов. Приготовление бульонов. Приготовление супов. Приготовление соусов	12	A/01.3 A/02.3
4	Приготовление блюд из рыбы	<i>Закрепление навыков и выполнение следующих видов работ:</i> Перичная обработка рыбы. Приготовление полуфабрикатов. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Приготовление блюд из рыбы.	12	A/01.3 A/02.3
5	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	<i>Закрепление навыков и выполнение следующих видов работ:</i> Первичная обработка и нарезка мяса и мясопродуктов. Первичная обработка и нарезка домашней птицы. Приготовление натуральной рубленой массы и котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Приготовление блюд из мяса и птицы.	12	A/01.3 A/02.3
6	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	<i>Закрепление навыков и выполнение следующих видов работ:</i> Приготовление бутербродов. Приготовление салатов и винегретов. Приготовление блюд и закусок.	12	A/01.3 A/02.3
7	Приготовление сладких блюд и напитков	<i>Закрепление навыков и выполнение следующих видов работ:</i> Приготовление киселей, муссов. Приготовление горячих и холодных напитков.	6	A/01.3 A/02.3
8	Зачет		6	
	Итого		88	



Итоговые комплексные работы сложностью 3-4 разряда , 3 уровня квалификации Повара для зачета (выполнение пробной квалификационной работы) по производственной практике проводятся по заданию повара.

#### 4. Фактическое ресурсное обеспечение

Ресурсное обеспечение программы профессионального обучения по программе переподготовки рабочих и служащих по профессии Повар формируется на основе профессионального стандарта 33.011 Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610 н.

Ресурсное обеспечение колледжа определяется в целом переподготовки рабочих и служащих по профессии 33.011 Повар и включает в себя:

- кадровое обеспечение;
- учебно-методическое и информационное обеспечение;
- материально-техническое обеспечение.

#### 4.1 Кадровое обеспечение реализации программы

Реализация программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих и должностям служащих по профессии 33.011 Повар должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование. Опыт деятельности в организациях соответствующих профессиональной сфере является обязательным. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

#### 4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы

Программа переподготовки рабочих и служащих по профессии 33.011 Повар обеспечивается учебно-методической документацией.

Реализация программы переподготовки рабочих и служащих по профессии **33.011 Повар** обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературой по программам профессионального обучения.

#### 4.3 Материально-техническое обеспечение реализации программы

Реализация программы профессиональной подготовки по профессии **33.011 Повар** имеет необходимое материально-техническое обеспечение.

В техникуме созданы условия для проведения дисциплинарной подготовки, предусмотренных учебным планом по профессии **33.011 Повар**. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам:

- а) библиотеку с необходимыми печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы;
- б) компьютерные кабинеты общего пользования с подключением к сети Интернет;
- в) компьютерные мультимедийные проекторы для проведения вводных занятий, и другая техника для презентаций учебного материала;

Реализация программы производственного обучения обеспечивает освоение обучающимися профессиональных модулей в организациях, в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

#### 5. Виды аттестации и формы контроля

Оценка качества подготовки, включает текущий контроль и итоговую аттестацию. Фонд оценочных средств для текущего контроля формируется по профессиональным модулям образовательным учреждением в соответствии с рабочей программой.

Текущий контроль и итоговая аттестация проводится образовательным учреждением по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. Формы и условия проведения текущего контроля и итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

#### Промежуточная аттестация

Реализация программы профессионального обучения сопровождается проведением промежуточной аттестации обучающихся. Формы, периодичность и порядок проведения промежуточной аттестации определяются учебным планом.

#### Итоговая аттестация

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков по программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, уровней квалификации, разрядов.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональном стандарте. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей. Задания на практическую квалификационную работу выдаются обучающимся не позднее, чем за 15 дней до ее проведения. Выполнение работ оценивается в баллах по пятибалльной системе. Компетенциями определенных к оценке являются трудовые функции А/01.3, А/02.3.

Состав квалификационной комиссии утверждается приказом директора. Результаты квалификационного экзамена оформляются протоколом. По результатам итоговой аттестации обучающимся присваивается 3-4 разряд по профессии «Повар» и выдается Свидетельство установленного образца.

#### 6. Используемая литература

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Соловьёва О. М. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности.- М.: «Академия», 2011. -205с.
2. Анфимова Н. А. Кулинария-М. : «Академия», 2012.-400с.
3. Качурина Т. А. Товароведение пищевых продуктов.- М.: «Академия», 2013.-96с.
4. Андросов В. П. Производственное обучение профессии «Повар». - М.: «Академия », 2012.-112с.
5. Харченко Н. Э. Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий. - М.: «Академия», 2013.-512с.
6. Золин В. П. Технологическое оборудование общественного питания. - М.: «Академия» , 2012 - 320с.
7. Лутошкина Г. Г. Гигиена и санитария общественного питания. - М.: «Академия», 2013-64с
8. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.- М.: «Академия», 2013. 431с.
9. Лутошкина Г. Г. Холодильное оборудование предприятий общественного питания. - М.: «Академия» 2012.-64с.
10. Лутошкина Г. Г. Тепловое оборудование предприятий общественного питания. - М.: «Академия» 2012.-64с.
11. Кругликов Г. И. Настольная книга мастера производственного обучения - М.; «Академия», 2009.-272с.
12. Качурина Т. А. Кулинария. - М.; «Академия», 2011.-271с.
13. Н.Г. Бутейкис. «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» - М.; «Академия», 2008.-301с.

Интернет-ресурсы:

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/57p/page.html>;
2. <http://www.pitportal.ru/>
3. <http://www.creative-chef.ru/>
4. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/mdex.html>;
5. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

6. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
7. <http://www.povarenok.ru/>
8. <http://www.kulina.ru/>
9. <http://gotovim-doma.ru/> Дополнительные

источники:

1. Учебное пособие "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий." - Издательский центр. «Академия», 2010. Автор Н.Э.Харченко.
2. Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие для начального профессионального образования - М.: «Академия», 2010.