

**Автономная некоммерческая организация  
дополнительного профессионального образования  
Учебный центр «Стандарт»**

**УТВЕРЖДАЮ:**  
Директор АНО ДПО  
Учебный центр «Стандарт»  
И.Б. Соколова  
02 декабря 2021 г.

**Основная программа  
профессионального обучения**

**Программа переподготовки рабочих, служащих**

**Профессия:** «Повар»

**Квалификация:** 3-й разряд

**Код профессии:** 16675

г. Нефтеюганск  
2021 год

Основная программа профессионального обучения - программа переподготовки рабочих, служащих 16675 «Повар» 3-го разряда (далее – программа) разработана на основе установленных квалификационных требований Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), выпуск 51, от 05.03.2004 г., раздел «Торговля и общественное питание», параграфы 21-25 и профессионального стандарта «Повар», утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н.

Нормативный срок освоения программы – 3 месяца.

**Организация - разработчик:** АНО ДПО Учебный центр «Стандарт»

ОДОБРЕНА	Программа составлена в соответствии с требованиями к минимуму содержания, структуре образовательной программы и условиям реализации в соответствии с законодательством Российской Федерации
----------	---

Заместитель директора

по учебно-методической работе

АНО ДПО Учебный центр «Стандарт»

Л. Н. Кузьменко

## СОДЕРЖАНИЕ

I.	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ	
1.	ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	4
	1.1. Область применения программы	
	1.2. Нормативные документы для разработки программы	
	1.3. Цель обучения по программе – требования к результатам освоения программы	
	1.4. Категория обучающихся	
2.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ.....	5
	2.1. Нормативный срок освоения программы	
	2.2. Режим занятий	
	2.3. Организация учебного процесса	
	2.4. Форма аттестации	
3.	ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧИВАЮЩИХСЯ.....	7
	3.1. Область профессиональной деятельности	
	3.2. Объектами профессиональной деятельности	
	3.3. Виды профессиональной деятельности и компетенции	
	3.4. Квалификационная характеристика	
4.	ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ.....	9
II.	УЧЕБНЫЙ ПЛАН .....	14
III.	УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН .....	15
IV.	КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК .....	17
V.	РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ МОДУЛЕЙ .....	18
	<u>ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ</u> .....	18
	<u>ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА</u> .....	30
VI	ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ .....	34
	6.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации программы в образовательном учреждении.	
	6.2. Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с программой используемые в образовательном учреждении.	
	6.3. Материально-техническое оснащение баз практики	
	6.4. Кадровое обеспечение реализации программы	



# І. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

## РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

### 1.1. Область применения программы

Настоящая программа обучения предназначена для переподготовки рабочих, служащих по профессии «Повар» 3-го разряда, из числа лиц уже имеющих профессию рабочего, должность служащего.

### 1.2. Нормативные документы для разработки программы

Нормативно-правовую основу разработки программы составляют:

1. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. №273-ФЗ.
2. Приказ Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».
3. Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (в редакции).
4. Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), выпуск 51, от 05.03.2004 г., раздел «Торговля и общественное питание», параграфы 21-25.
5. Профессиональный стандарт "Повар" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н), зарегистрирован в Минюсте РФ 29 сентября 2015 г., регистрационный N 39023;
6. Устав АНО ДПО Учебный центр «Стандарт».
7. Положение о проведении текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации лиц, обучающихся по основным программам профессионального обучения.
8. Другие локальные акты образовательной организации.

### 1.3. Цели и задачи программы – требования к результатам освоения программы

**Цель обучения по программе переподготовки рабочих, служащих** – формирование у лиц, уже имеющих профессию рабочего или должность служащего, новых профессиональных знаний, умений, навыков и компетенции, необходимых для выполнения определенных трудовых функций (нового вида профессиональной деятельности) – **производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания**, согласно установленных квалификационных требований и профстандарта по профессии рабочих «Повар», с присвоением 3-го квалификационного разряда, без изменения уровня образования.

**Основная цель вида профессиональной деятельности** (в соответствии с профессиональным стандартом «Повар») – приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

### 1.4. Требования к лицам поступающим на обучение

К освоению программы допускаются лица, имеющие профессию рабочего и (или) должность служащего.

#### **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.

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

## РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

Программа представляет собой комплекс основных характеристик образования, определяющих содержание и методы реализации процесса профессионального обучения (цели, объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогические условия и формы аттестации и представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных компонентов, а также оценочных и методических материалов, обеспечивающие качество подготовки обучающихся.

Учебный план основной программы профессионального обучения определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение учебных предметов, дисциплин (модулей), практики, формы промежуточной аттестации и иных видов учебной деятельности обучающихся.

### 2.1. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы по профессии 16675 «Повар» составляет 3 месяца, всего **350 часов** в том числе:

- теоретическое обучение в объеме **190 часов**;
- практическая подготовка в объеме **160 часов**.

### 2.2. Режим занятий

Продолжительность учебной недели: шестидневная – всего 36 часов в неделю.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Продолжительность урока: 1 час 30 минут (2 академических часа).

Перерывы между занятиями составляют 10 минут.

Ежедневно разрешается проводить занятия, как правило, не более восьми учебных часов.

Расписание занятий: дата начала занятий (конкретный день недели) согласовывается в зависимости от поступающих заявок на обучение и графиком работы преподавателей.

### 2.3. Связь образовательной программы с профессиональным стандартом

Таблица 1.

Наименование программы (профессии, должности)	Наименование выбранного профессионального стандарта (одного или нескольких)	Уровень квалификации
«Повар» 3-го разряда	Профессиональный стандарт «Повар», утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н.	3

### 2.4. Организация учебного процесса

Освоение программного материала осуществляется в очной форме, с использованием в процессе обучения видео, презентации, мультимедийного и текстового комплекса учебных материалов.

Обучение может осуществляться как групповым, так и индивидуальным методами.

Теоретическое обучение проводится в оборудованных учебных аудиториях с использованием учебно-методических и учебно-наглядных пособий. Обучение по программе проводится путем преподавания учебных дисциплин и профессиональных модулей в форме авторских лекционных занятий и применения дистанционных технологий в соответствии с действующей нормативной базой.

На теоретических занятиях используются презентации, технологические и калькуляционные карты. Изучение технологии приготовления сопровождается показом презентации. При необходимости используются схемы, плакаты, слайды, диафильмы, кинофильмы и видеofilmы, учебные презентации.

Теоретическая подготовка программы обеспечивает объем знаний и умений, необходимый для приобретения обучающимися профессиональных навыков и приемов труда.

Практическая подготовка, при которой обучающимися приобретаются профессиональные умения и навыки самостоятельно выполнять все работы предусмотренные квалификационной характеристикой по профессии рабочего «Повар» 3-го разряда, является составной частью программы и проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки слушателей на основе договоров, заключаемых между организациями питания и АНО ДПО Учебным центром «Стандарт».

Практическая подготовка – форма организации образовательной деятельности при освоении образовательной программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка проводится как концентрированно в один период, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями согласно графику учебного процесса.

На протяжении всей практической подготовки обучающимися заполняется дневник практической подготовки, с подведением ежедневного итога и ежедневной оценкой непосредственного руководителя, подтвержденного его подписью. Дневник практической подготовки является основным документом, подтверждающим прохождение данного вида обучения.

К концу обучения каждый обучающийся должен обладать профессиональными знаниями, умениями и навыками соответствующего уровня квалификации, уметь самостоятельно выполнять работы, предусмотренные квалификационной характеристикой, техническими условиями и нормами, установленными в организации в сфере выполнения работ соответствующего вида профессиональной деятельности.

В ходе прохождения практики слушатели выполняют практическую квалификационную работу.

#### ***2.5. Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы***

По результатам экзамена, на основании протокола квалификационной комиссии, окончившему обучение присваивается квалификация (профессия, разряд) и выдается документ о квалификации - свидетельство о профессии рабочего, должности служащего установленного образца.

Лицам, не прошедшим итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лица освоившие часть программы, выдается справка об обучении или о периоде обучения по образцу, самостоятельно установленному образовательной организацией.

Индивидуальный учет результатов освоения обучающихся образовательной программы, а также хранение в архивах информации об этих результатах производится АНО ДПО Учебный центр «Стандарт» на бумажных и (или) электронных носителях.

## РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

**3.1. Область профессиональной деятельности:** приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

**3.2. Объектами профессиональной деятельности** обучившихся являются:

- основное и дополнительное сырье для обработки и приготовления блюд и кулинарных изделий,
- технологическое оборудование;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления блюд и кулинарных изделий.

**3.3. Виды профессиональной деятельности и компетенции**

Обучающийся по профессии Повар готовится к следующим видам деятельности:

- Приготовление блюд из овощей и грибов.
- Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
- Приготовление супов и соусов.
- Приготовление блюд из рыбы.
- Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
- Приготовление холодных блюд и закусок.
- Приготовление сладких блюд и напитков.
- Приготовление хлебобулочных и кондитерских мучных изделий

*Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника*

Код	Наименование
<b>ВПД 1.</b>	<b>Приготовление блюд из овощей и грибов</b>
ПК 1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ
ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
<b>ВПД 2.</b>	<b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.</b>
ПК 2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 2.3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 2.4	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
<b>ВПД 3.</b>	<b>Приготовление супов и соусов.</b>
ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары
ПК 3.2.	Готовить простые супы.
ПК 3.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 3.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы.
<b>ВПД 4.</b>	<b>Приготовление блюд из рыбы.</b>
ПК 4.1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
<b>ВПД 5.</b>	<b>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.</b>

ПК 5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов
ПК 5.4.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы
<b>ВПД 6.</b>	<b>Приготовление холодных блюд и закусок</b>
ПК 6.1.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями
ПК 6.2.	Готовить и оформлять салаты.
ПК 6.3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 6.4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда
<b>ВПД 7.</b>	<b>Приготовление сладких блюд и напитков</b>
ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2.	Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
<b>ВПД 8.</b>	<b>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>
ПК 8.1.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 8.2.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 8.3.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 8.4.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты
ПК 8.5.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 8.6.	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

### 3.4. Квалификационная характеристика

**Профессия** - повар

**Квалификация** - 3-й разряд

**Характеристика работ.** Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки. Варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц. Жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков. Запекание овощных и крупяных изделий. Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий. Приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов. Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.

**Должен знать:** рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд; виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделия, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности, правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке; назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

## РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Результаты освоения программы определяются приобретаемыми слушателем компетенциями, т.е. способностью применять профессиональные компетенции (ПК), знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

Выпускник, освоивший программу, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

### Профессиональные компетенции

Виды профессиональной деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
<b>ВПД 1.</b> <b>Приготовление блюд из овощей и грибов</b>	ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ	<b>Практический опыт в:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов</li> </ul> <b>Умения:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;</li> <li>– выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;</li> <li>– обрабатывать различными методами овощи и грибы;</li> <li>– нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;</li> <li>– охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы.</li> </ul>
	ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	<b>Знания:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;</li> <li>– характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов; технику обработки овощей, грибов, пряностей;</li> <li>– способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;</li> <li>– температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов; правила проведения бракеража;</li> <li>– способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; правила хранения овощей и грибов;</li> <li>– виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования.</li> </ul>
<b>ВПД 2.</b> <b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.</b>	ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.	<b>Практический опыт в:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;</li> </ul> <b>Умения:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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.</li> </ul>
	ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.	<b>Знания:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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;</li> <li>– температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; правила проведения бракеража;</li> </ul>
	ПК 2.3.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– способы сервировки и варианты оформления и подачи</li> </ul>

	<p>Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.</p> <p>ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.</p> <p>ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.</p>	<p>простых блюд и гарниров, температуру подачи; правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</li> </ul>
<b>ВПД 3. Приготовление супов и соусов.</b>	<p>ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовления основных супов и соусов;</li> </ul>
	<p>ПК 3.2. Готовить простые супы.</p>	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;</li> <li>– выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов; оценивать качество готовых блюд;</li> <li>– охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов.</li> </ul>
	<p>ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.</p> <p>ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.</p>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;</li> <li>– 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;</li> <li>– температурный режим и правила приготовления супов и соусов;</li> <li>– правила проведения бракеража;</li> <li>– способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;</li> <li>– правила хранения и требования к качеству готовых блюд;</li> <li>– виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</li> </ul>
<b>ВПД 4. Приготовление блюд из рыбы.</b>	<p>ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– обработки рыбного сырья;</li> <li>– приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы.</li> </ul>
	<p>ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</p>	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;</li> <li>– выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;</li> <li>– использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;</li> <li>– оценивать качество готовых блюд</li> </ul>
	<p>ПК 4.3.</p>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– классификацию, пищевую ценность, требования к качеству</li> </ul>

	<p>Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.</p>	<p>рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;</li> <li>– последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;</li> <li>– правила проведения бракеража;</li> <li>– способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;</li> <li>– правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;</li> <li>– температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;</li> <li>– виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</li> </ul>
<p><b>ВПД 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.</b></p>	<p>ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– обработки сырья;</li> <li>– приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;</li> </ul>
	<p>ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</p>	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;</li> <li>– выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li>– использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li>– оценивать качество готовых блюд.</li> </ul>
	<p>ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов</p> <p>ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы</p>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li>– последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li>– правила проведения бракеража;</li> <li>– способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;</li> <li>– правила хранения и требования к качеству;</li> <li>– температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;</li> <li>– виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</li> </ul>
<p><b>ВПД 6. Приготовление холодных блюд и закусок</b></p>	<p>ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовки гастрономических продуктов;</li> <li>– приготовления и оформления холодных блюд и закусок.</li> </ul>
	<p>ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.</p>	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;</li> <li>– выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;</li> <li>– использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; оценивать качество холодных блюд и закусок;</li> </ul>
	<p>ПК 6.3. Готовить и</p>	

	<p>оформлять простые холодные закуски.</p> <p>ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;</li> <li>– правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;</li> <li>– последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок; правила проведения бракеража;</li> <li>– правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения; требования к качеству холодных блюд и закусок;</li> <li>– способы сервировки и варианты оформления;</li> <li>– температуру подачи холодных блюд и закусок;</li> <li>– виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</li> </ul>
<p><b>ВПД 7. Приготовление сладких блюд и напитков</b></p>	<p>ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.</p> <p>ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки</p> <p>ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовления сладких блюд;</li> <li>– приготовления напитков.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;</li> <li>– выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;</li> <li>– использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;</li> <li>– оценивать качество готовых блюд.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;</li> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;</li> <li>– последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков; правила проведения бракеража;</li> <li>– способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;</li> <li>– температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;</li> <li>– требования к качеству сладких блюд и напитков;</li> <li>– виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</li> </ul>
<p><b>ВПД 8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b></p>	<p>ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.</p> <p>ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>– определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;</li> <li>– выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>– использовать различные технологии приготовления и</li> </ul>

	<p>кондитерские изделия.</p> <p>ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.</p> <p>ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты</p> <p>ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.</p> <p>ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.</p>	<p>оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценивать качество готовых изделий.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>– правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила проведения бракеража;</li> <li>– способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>– правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>– виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</li> </ul>
--	---	--

**УТВЕРЖДАЮ:**  
 Директор АНО ДПО  
 Учебный центр «Стандарт»  
 И.Б. Соколова  
 02 декабря 2021 г.

**II. УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
**основной программы профессионального обучения**  
**программы переподготовки рабочих, служащих**  
**16675 «Повар» 3-го разряда**

**Цель обучения** – формирование у лиц, уже имеющих профессию рабочего или должность служащего, новых профессиональных знаний, умений, навыков и компетенции, необходимых для выполнения определенных трудовых функций (нового вида профессиональной деятельности) – производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания, согласно установленных квалификационных требований и профстандарта по профессии рабочих «Повар», с присвоением 3-го квалификационного разряда, без изменения уровня образования.

**Срок обучения:** 3 месяца

**Форма обучения:** очная

№ п/п	Наименование тем, разделов, дисциплин (модулей)	Всего часов	Форма контроля
I.	ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ	<b>190</b>	
1.	<u>Экономический курс</u>	<b>8</b>	
1.1.	Основы рыночной экономики и предпринимательства	8	зачет
2.	<u>Общеотраслевой курс</u>	<b>50</b>	
2.1	Основы товароведения пищевых продуктов	12	зачет
2.2	Организация производства предприятий общественного питания	18	зачет
2.3	Совершенствование учета, отчетности и контроля	20	зачет
3.	<u>Специальный курс</u>	<b>120</b>	
3.1	Кулинария	100	зачет
3.2	Оборудование. Охрана труда	20	зачет
II.	ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА	<b>160</b>	Практическая квалификационная работа
	Консультация	4	
ИА	<b>Итоговая аттестация</b>	8	Квалификационный экзамен
	<b>ИТОГО:</b>	<b>350</b>	

**УТВЕРЖДАЮ:**  
 Директор АНО ДПО  
 Учебный центр «Стандарт»  
 И.Б. Соколова  
 02 декабря 2021 г.

**III. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**  
**основной программы профессионального обучения**  
**программы переподготовки рабочих, служащих**  
**16675 «Повар» 3-го разряда**

**Цель обучения** – формирование у лиц, уже имеющих профессию рабочего или должность служащего, новых профессиональных знаний, умений, навыков и компетенции, необходимых для выполнения определенных трудовых функций (нового вида профессиональной деятельности) – производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания, согласно установленных квалификационных требований и профстандарта по профессии рабочих «Повар», с присвоением 3-го квалификационного разряда, без изменения уровня образования.

**Срок обучения:** 3 месяца

**Форма обучения:** очная

№ п/п	Наименование тем, разделов, дисциплин (модулей)	Всего часов	Форма контроля
<b>I.</b>	<b>ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ</b>	<b>190</b>	
1.	<u>Экономический курс</u>	<b>8</b>	
1.1	Основы рыночной экономики и предпринимательства	8	зачет
2.	<u>Общепрофессиональный курс</u>	<b>50</b>	
<b>2.1</b>	<b>Основы товароведения пищевых продуктов</b>	12	зачет
Тема 1.	Основные направления в развитии производства и потребления пищевых продуктов	4	
Тема 2.	Перспективы развития ассортимента пищевых продуктов	8	
<b>2.2</b>	<b>Организация производства предприятий общественного питания</b>	18	зачет
Тема 1.	Характеристика типов предприятий общественного питания	2	
Тема 2.	Организация снабжения и хранения сырья	4	
Тема 3.	Оперативное планирование работы производств	2	
Тема 4.	Организация производства	8	
Тема 5.	Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания	2	
<b>2.3</b>	<b>Совершенствование учета, отчетности и контроля</b>	20	
Тема 1.	Ценообразование в предприятиях общественного питания	2	
Тема 2.	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий	4	
Тема 3.	Калькуляция в предприятиях общественного питания	4	
Тема 4.	Учет продуктов и готовых изделий на производстве и отчетность материально-ответственных лиц	6	
Тема 5.	Учет предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря	2	
Тема 6.	Предупреждение правонарушений на предприятиях общественного питания	2	
3.	<u>Специальный курс</u>	<b>120</b>	
<b>3.1</b>	<b>Кулинария</b>	100	зачет
Тема 1.	Введение	2	
Тема 2.	Обработка овощей и грибов	4	

Тема 3.	Обработка рыбы и морепродуктов	4	
Тема 4.	Обработка мяса, птицы, дичи и кролика	6	
Тема 5.	Тепловая обработка продуктов:	2	
Тема 5.1.	Супы	8	
Тема 5.2.	Соусы	8	
Тема 5.3.	Блюда и гарниры из овощей	8	
Тема 5.4.	Блюда из рыбы и морепродуктов	10	
Тема 5.5.	Блюда из мяса и птицы	12	
Тема 5.6.	Холодные блюда и запуски	8	
Тема 5.7.	Сладкие блюда и напитки	12	
Тема 5.8.	Мучные изделия и блюда	12	
Тема 6.	Оформление и отпуск блюд и кулинарных изделий	4	
<b>3.2</b>	<b>Оборудование. Охрана труда предприятий общественного питания</b>	<b>20</b>	зачет
Тема 1.	Оборудование предприятий общественного питания	18	
Тема 1.1	Общие сведения	2	
Тема 1.2	Механическое оборудование	6	
Тема 1.3	Тепловое оборудование	6	
Тема 1.4	Холодильное оборудование	4	
Тема 2.	Охрана труда предприятий общественного питания	2	
<b>II.</b>	<b>ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА</b>	<b>160</b>	Практическая квалификационная работа
Тема 1.	<u>Механическая кулинарная обработка сырья</u>	24	
Тема 1.1	Обработка овощей, грибов, плодов, ягод	8	
Тема 1.2	Обработка мяса, мясopодуKтов, птицы и дичи	8	
Тема 1.3	Обработка рыбы и нерыбных морепродуKтов	8	
Тема 2.	<u>Приготовление готовых блюд и изделий</u>	68	
Тема 2.1	Приготовление блюд из картофеля и овощей	20	
Тема 2.2	Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	18	
Тема 2.3	Приготовление блюд из яиц	6	
Тема 2.4	Приготовление теста и изделий из него	18	
Тема 2.5	Приготовление бутербродов, блюд из полуфабриKатов, консервов и концентратов	6	
Тема 3.	Самостоятельное выполнение работ повара 4-го разряда Квалификационная (пробная) работа	68	
	Консультация	4	
<b>IIA</b>	<b>Итоговая аттестация</b>	<b>8</b>	Квалификационный экзамен
	<b>ИТОГО:</b>	<b>350</b>	



2.3	Совершенствование учета, отчетности и контроля	20			20																	
ПА	Зачет				+																	
<b>3. Специальный курс (120 часов)</b>																						
3.1.	Кулинария	100			14		36		36		14											
ПА	Зачет										+											
3.2.	Оборудование. Охрана труда предприятий общественного питания	20									20											
ПА	Зачет										+											
<b>П.</b>	<b>ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА</b>	<b>160</b>										2	-	36	-	36	-	36	-	36	-	14
	Консультация	4																			4	
	<b>Итоговая аттестация</b>	<b>8</b>																			8	
	<b>Итого часов</b>	<b>350</b>	<b>36</b>	<b>-</b>	<b>36</b>		<b>36</b>	<b>-</b>	<b>36</b>	<b>-</b>	<b>34</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>36</b>	<b>-</b>	<b>36</b>	<b>-</b>	<b>36</b>	<b>-</b>	<b>36</b>	<b>12</b>	<b>14</b>

ТО – теоретическое обучение;  
 ПП – практическая подготовка.  
 ПА – промежуточная аттестация.

\* *Примечание:*

- промежуточная аттестация проводится по завершению каждого раздела (модуля) программы, за счёт часов, отведённых на их изучение.
- в календарном учебном графике возможны изменения в соответствии с графиком работы преподавателей и периодом прохождения практической подготовки обучающихся.

## **V. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ МОДУЛЕЙ**

### **ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ**

#### **1.Экономический курс**

##### **Тема 1.1. Основы рыночной экономики и предпринимательства**

Анализ состояния и тенденции развития сферы общественного питания на современном этапе хозяйствования.

Организационно-экономические аспекты управления предприятием общественного питания. Основные принципы и задачи управления развитием предприятий общественного питания.

Совершенствование механизма управления развитием сферы общественного питания. Приоритетные направления организационного развития системы управления сферой общественного питания.

Эффективные формы и методы государственного регулирования и поддержки сферы общественного питания.

#### **2. Общеотраслевой курс**

##### **2.1. «Основы товароведения пищевых продуктов»**

#### **ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

<b>№ п/п</b>	<b>Темы</b>	<b>Кол-во часов</b>
1.	Основные направления в развитии производства и потребления пищевых продуктов	4
2.	Перспективы развития ассортимента пищевых продуктов	8
ПА	Зачет	
	<b>ИТОГО:</b>	<b>12</b>

#### **ПРОГРАММА**

##### **Тема.1. Основные направления в развитии производства и потребления пищевых продуктов**

Ситуация в отрасли. Особенность пищевой промышленности. Объемы производства. Экспорт и импорт.

Динамика производства основных видов продукции пищевой промышленности.

Эффект импортозамещения.

Стратегия сильных компаний.

Качество продукции.

##### **Тема 2. Перспективы развития ассортимента пищевых продуктов**

Состояние и перспективы развития рынка продовольственных товаров.

Основные направления совершенствования ассортимента пищевых продуктов.

Классификация продовольственных товаров.

## 2.2. «Организация производства предприятий общественного питания»

### ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Темы	Кол-во часов
1.	Характеристика типов предприятий общественного питания	2
2.	Организация снабжения и хранения сырья	4
3.	Оперативное планирование работы производств	2
4.	Организация производства	8
5.	Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания	2
ПА	Зачет	
	<b>ИТОГО:</b>	<b>18</b>

### ПРОГРАММА

#### **Тема 1. Характеристика типов предприятий общественного питания**

Значение общественного питания. Понятие и функции предприятий общественного питания.

Типы предприятий общественного питания и их характерные особенности: ресторан, бар, столовая, кафе, закусочная. Другие предприятия общественного питания. Тенденции развития предприятий общественного питания.

#### **Тема 2. Организация снабжения и хранения сырья**

Требования к организации снабжения. Критерии выбора поставщиков. Сравнительный анализ цен поставщиков. Договор поставки. **Оптимизация складских запасов.**

#### **Тема 3. Оперативное планирование работы производств**

План товарооборота. Планирование работы производства. Элементы оперативного планирования работы производства. Этапы планирования. Факторы, которые необходимо учитывать при составлении меню.

#### **Тема 4. Организация производства**

Производственная инфраструктура и ее характеристики.

Основные требования к созданию оптимальных условий труда.

Организация рабочих мест. Организация работы цехов. Организация работы раздач.

Пути улучшения качества выпускаемой продукции

#### **Тема 5. Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания**

Санитарные требования к устройству, оборудованию, содержанию предприятий общественного питания.

Гигиенические требования к устройству предприятий. Обеспечение поточности производства и рациональной организации рабочих мест.

Санитарные требования к содержанию помещений. Способы и средства уборки помещений. Правила пользования моющими и дезинфицирующими средствами, способы их приготовления. Инвентарь для уборки помещений.

Борьба с насекомыми (дезинфекция). Физические и химические средства борьбы с ними. Методы и средства борьбы с грызунами (дератизация).

Санитарные требования к оборудованию и инвентарю. Недопустимость использования разделочных досок не по назначению. Лабораторный контроль санитарного состояния предприятий общественного питания.

### 2.3. «Совершенствование учета, отчетности и контроля»

#### ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Темы	Кол-во часов
1.	Ценообразование в предприятиях общественного питания	2
2.	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий	4
3.	Калькуляция в предприятиях общественного питания	4
4.	Учет продуктов и готовых изделий на производстве и отчетность материально-ответственных лиц	6
5.	Учет предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря	2
6.	Предупреждение правонарушений на предприятиях общественного питания	2
ПА	Зачет	
	<b>ИТОГО:</b>	<b>20</b>

#### ПРОГРАММА

##### Тема 1. Ценообразование в предприятиях общественного питания

Понятие о цене и ценообразовании. Особенности ценообразования в предприятиях общественного питания. Виды цен, применяемых в предприятиях общественного питания. Назначение торговых скидок (наценок).

Прейскуранты цен на продовольственные товары и продукцию общественного питания, их построение, порядок определения цен.

Изучение структуры построения прейскурантов.

##### Тема 2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

Назначение Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий. Структура построения и правила пользования Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.

##### Тема 3. Калькуляция в предприятиях общественного питания

Понятие о калькуляции. Материалы, используемые при калькуляции. Калькуляционные карточки, сущность, оформление, регистрация и хранение.

Понятие о меню, порядок составления и утверждения.

#### **Тема 4. Учет продуктов и готовых изделий на производстве и отчетность материально-ответственных лиц**

Задачи организации учета продуктов и товаров. Документы, оформляемые при приемке продуктов по количеству и качеству в кладовую и спуске из кладовой на производство и буфет. Порядок оформления актов на товарные потери и завес тары. Документы, оформляемые при отпуске готовых изделий с производства. Товарные отчеты материально-ответственных лиц, назначение, построение, документы, на основании которых составляется отчет.

Сущность материальной ответственности, ее формы. Коллективная (бригадная) форма материальной ответственности, ее значение. Права и обязанности членов бригады. Документальное оформление материальной ответственности при различных формах.

#### **Тема 5. Учет предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря**

Материально-техническое оснащение. Малоценный и быстроизнашивающийся инвентарь. Инвентаризации, задачи и сроки проведения. Техника проведения инвентаризации. Документы, оформляемые при проведении инвентаризации.

#### **Тема 6. Предупреждение правонарушений на предприятиях общественного питания**

Содержание и порядок применения мер по предупреждению правонарушений.

Меры дисциплинарной ответственности, их классификация.

Суть и значение мер дисциплинарной ответственности.

### **3. Специальный курс**

#### **3.1. «Кулинария»**

##### **ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

<b>№п/п</b>	<b>Темы</b>	<b>Кол-во часов</b>
1.	Введение	2
2.	Обработка овощей и грибов	4
3.	Обработка рыбы и морепродуктов	4
4.	Обработка мяса, птицы, дичи и кролика	6
5.	Тепловая обработка продуктов:	2
5.1	Супы	8
5.2	Соусы	8
5.3	Блюда и гарниры из овощей	8
5.4	Блюда из рыбы и морепродуктов	10
5.5	Блюда из мяса и птицы	12
5.6	Холодные блюда и запуски	8
5.7	Сладкие блюда и напитки	12
5.8	Мучные изделия и блюда	12
6.	Оформление и отпуск блюд и кулинарных изделий	4
ПА	Зачет	
	<b>ИТОГО:</b>	<b>100</b>

#### **ПРОГРАММА**

##### **Тема 1. Введение**

Кулинария как наука о рациональном приготовлении пищи. Схема технологического процесса приготовления пищи. Понятие о сырье, полуфабрикате, готовой продукции. Ознакомление с действующими сборниками рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими инструкциями.

##### **Тема 2. Обработка овощей и грибов**

Обработка овощей и грибов. Виды, пищевая ценность овощей, поступающих на предприятия общественного питания. Качественная оценка овощей при приемке на производстве. Схема технологического процесса обработки овощей: приемка, взвешивание, сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка — назначение каждой операции. Особенности обработки картофеля в зависимости от кулинарного использования. Причины потемнения очищенного картофеля и способы предотвращения потемнения. Формы нарезки картофеля, использование. Особенности обработки корнеплодов, капустных, луковых овощей в зависимости от кулинарного использования; формы нарезки перечисленных овощей, использование. Особенности обработки тыквенных, томатных и прочих овощей; нарезка, кулинарное использование. Особенности обработки консервированных овощей: сушеных, замороженных, соленых, квашеных, кулинарное использование.

Виды грибов, поступающих в предприятия общественного питания, их пищевое значение; обработка свежих шампиньонов, сушеных грибов, кулинарное использование.

### **Тема 3. Обработка рыбы и морепродуктов**

Рыба. Характеристика рыбного сырья: виды, термическое состояние пищевая ценность. Требования к качеству рыбы, поступающей в предприятия общественного питания.

Обработка рыбы: предварительная обработка (оттаивание мороженой рыбы, филе промышленного изготовления). Обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки в зависимости от размера и кулинарного использования (мелкой, средней, крупной).

Особенности разделки некоторых видов рыб (сом, навага, хек, камбала, ставрида и др.) и новых видов, поступающих в предприятия общественного питания.

Приготовление полуфабрикатов из рыбы: приемы, применяемые при изготовлении полуфабрикатов — нарезка, отбивание, панирование и др.; назначение каждого приема. Характеристика полуфабрикатов для варки, припускания, жарки, запекания, тушения. Приготовление котлетной массы из рыбы, рецептура; характеристика полуфабрикатов из нее.

Использование пищевых отходов, нормы отходов. Требования к качеству, сроки и условия хранения полуфабрикатов из рыбы.

### **Тема 4. Обработка мяса, птицы, дичи и кролика**

Обработка мяса, мясных продуктов, птицы, дичи. Виды, состояние и пищевая ценность мясного сырья, поступающего в предприятия общественного питания. Качественная оценка сырья при приемке на производстве. Стадии обработки мяса: оттаивание, зачистка, промывание, обсушивание, разруб, обвалка, жиловка и зачистка. Кулинарный разруб говядины, баранины, свинины, использование частей. Приготовление полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины: крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. Ассортимент, нормы выхода, требования к качеству.

Приготовление полуфабрикатов из рубленого мяса; натурально рубленые полуфабрикаты без добавления хлеба: ассортимент, нормы, выхода; рубленые полуфабрикаты с добавлением хлеба (котлетная масса), рецептура, ассортимент, нормы выхода. Требования к качеству мясных полуфабрикатов, сроки и условия хранения.

Обработка субпродуктов, кулинарное использование.

Сельскохозяйственная птица: характеристика поступающего сырья. Технологическая схема обработки птицы: оттаивание мороженой птицы, опаливание, удаление головы, ног, крыльев, шеи, потрошение, промывание, заправка кур “в кармашек”. Обработка и использование пищевых отходов. Требования к качеству полуфабрикатов из птицы, сроки, условия хранения.

### **Тема 5. Тепловая кулинарная обработка продуктов**

Значение тепловой обработки. Классификация и характеристика приемов тепловой обработки. Понятие о процессах, происходящих в продуктах при тепловой обработке.

Супы: виды, характеристика, нормы выхода. Значение в питании. Правила варки. Сроки и условия хранения и реализации.

Соусы: разновидности, характеристика, приготовление, нормы выхода. Требования к качеству, сроки, условия хранения соусов.

Блюда и гарниры из овощей. Значение в питании, классификация; приемы, применяемые при тепловой обработке овощей, обеспечивающие сохранение внешнего вида и питательных веществ (витаминов, минеральных солей и др.).

Блюда из отварных, припущенных, жареных, тушеных, запеченых овощей — ассортимент, характеристика, органолептическая оценка, оформление, нормы выхода, отпуск; сроки и условия хранения.

Приготовление овощных пюре и блюд из овощной котлетной массы, оформление, отпуск.

Овощные гарниры простые и сложные, их характеристика, органолептическая оценка, использование, нормы выхода.

Блюда и гарниры на круп, бобовых и макаронных изделий. Значение в питании. Подготовка круп, бобовых и макаронных изделий к тепловой обработке.

Правила варки каш различной консистенции. Органолептическая оценка, использование, нормы выхода.

Приготовление блюд из каш: котлеты и биточки, крупеник, запеканки, пудинги и др., оформление, отпуск, нормы выхода.

Крупяные гарниры: характеристика, использование, нормы выхода. Сроки и условия хранения крупяных изделий.

Варка бобовых и макаронных изделий. Приготовление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий и органолептическая оценка, оформление, нормы выхода, сроки и условия хранения.

Блюда из яиц и творога. Пищевая ценность блюд из яиц. Подготовка яиц к тепловой обработке. Варка яиц. Яичницы и омлеты — органолептическая оценка качества, нормы выхода, сроки хранения и реализации.

Блюда из творога. Приготовление сырников, вареников, запеканок и пудингов — требования к качеству, нормы выхода, оформление, отпуск. Сроки, условия хранения и реализации.

Бутерброды, разновидности, характеристика. Требования к качеству, сроки, условия хранения и реализации.

Изделия из теста. Пищевое значение. Виды теста. Дрожжевое тесто: понятие о процессах, происходящих при замесе и брожении теста. Два способа приготовления дрожжевого теста; ассортимент, рецептура изделий, формовка, тепловая обработка, органолептическая оценка, нормы выхода. Фарши, технология приготовления, использование.

Тесто для блинов, оладий, блинчиков, норма жидкости, органолептическая оценка. Выпечка, формовка и отпуск блинов, осадий, блинчиков, нормы выхода. Требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации изделий из теста.

Оценка качества блюд и гарниров из овощей, каш и изделий из каш, блюд и гарниров из макаронных изделий; блюд из яиц и творога, бутербродов, блинов, оладий, блинчиков, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов.

## **Тема 6. Оформление и отпуск блюд и кулинарных изделий**

Ознакомление с правилами оформления.

Оформление и отпуск блюд.

Требования к качеству блюд.

Условия и сроки хранения и реализации.

### 3.2. «Оборудование. Охрана труда предприятий общественного питания»

#### ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Темы	Кол-во часов
<b>1.</b>	<b>Оборудование предприятий общественного питания</b>	<b>18</b>
1.1	Общие сведения	2
1.2	Механическое оборудование	6
1.3	Тепловое оборудование	6
1.4	Холодильное оборудование	4
<b>2.</b>	<b>Охрана труда</b>	<b>2</b>
ПА	Зачет	
	<b>ИТОГО:</b>	<b>20</b>

#### ПРОГРАММА

##### Тема 1. Оборудование предприятий общественного питания.

###### Тема 1. 1. Общие сведения

Основные направления механизации и автоматизации производственных процессов. Требования, предъявляемые к современному оборудованию.

Классификация технологического оборудования предприятий общественного питания. Общие сведения о машинах и механизмах. Основные части машин, их назначение. Виды передач.

Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования безопасности труда.

###### Тема 1.2 Механическое оборудование

###### Универсальные приводы.

Универсальные приводы, их назначение и применение.

Универсальные приводы общего назначения.

Комплектация универсальных приводов сменными механизмами, правила эксплуатации и техника безопасности

###### Машины для обработки овощей.

Машины для мойки овощей, фруктов и зелени.

Моечные машины роликового и вибрационного типа.

Картофелеочистительные машины и механизмы.

Машина для сульфитации картофеля.

Машины и механизмы для нарезки овощей. Классификация их по принципу действия: дисковые, роторные, комбинированные, пуансонная.

Машины и механизмы для протирания овощей и других продуктов.

Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности

### Машины для обработки мяса и рыбы

Мясорубки. Рабочие инструменты и уход за ними.

Машины для резки замороженного мяса.

Мясорыхлительные машины и механизмы, механизм для нарезания мяса для бефстроганов, механизм для перемешивания фарша, размолочный механизм.

Котлетоформовочная машина, рыбоочистительная машина.

Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности.

### Машины хлебрезательные, для нарезания гастрономических продуктов.

Хлебрезательные машины, машины для нарезания гастрономических продуктов и сливочного масла. Машины для нарезания сыра и колбасы на крупные куски.

Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности, технические характеристики хлебрезательных машин.

### Взбивальные машины.

Взбивальные машины и механизмы, смесительная установка. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности.

### Весоизмерительное оборудование

Весы, их назначение и классификация, требования, предъявляемые к весам.

Весы настольные циферблатные — устройство, техническая характеристика, установка, регулирование, правила эксплуатации.

Весы товарные — устройство, техническая характеристика, установка, регулирование, правила эксплуатации.

Клеймение и поверка весов. Порядок государственного надзора и контроля за весоизмерительными приборами. Понятие о дозаторах и электронных весах.

### Подъемно-транспортное оборудование

Значение механизации погрузочных работ. Классификация подъемно-транспортного оборудования.

Средства малой механизации.

Подъемники (лифты).

Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности основных подъемно-транспортных средств.

## **Тема 1.3. Тепловое оборудование**

Классификация теплового оборудования. Понятие о топливе и теплоносителях. Современные способы обогрева. Понятие о модульном оборудовании.

Тепловое оборудование с электрообогревом. Виды электронагревательных элементов. Понятие об СВЧ и ИК-нагреве.

### Варочное оборудование.

Пищеварочные котлы; устройства, варочные и электрические, котлы электрические; котлы КПЭ; автоклавы.

Пароварочный шкаф. Экспресс-кофеварки с гидравлическим усилителем. Сосиковарки. Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности.

### Жарочно-пекарное оборудование

Жарочное оборудование периодического действия. Электросковороды. Фритюрницы.

Жарочное оборудование непрерывного действия.

Вращающаяся жаровня.

Аппараты для приготовления блинчиков и оладий. Автоматы для приготовления оладий и печеных пирожков. Автоматы для приготовления и жарения пончиков и пирожков.

Жарочные и пекарные шкафы. Шашлычные печи и электрогриль.

Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности.

### Варочно-жарочное оборудование.

Плиты электрические секционные модулированные. Газовые плиты и твердотопливные плиты.

Устройство для опаливания птицы и дичи.

Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности.

### Водогрейное оборудование

Кипятильники. Электроводонагреватели. Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации водогрейного оборудования, техника безопасности и технические характеристики.

### Оборудование для раздачи пищи.

Электрические мармиты для первых и вторых блюд.

Прилавки — мармиты.

Тепловые шкафы, тепловая стойка и электрические термостаты.

Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности, технические характеристики оборудования для раздачи.

## **Тема 1.4. Холодильное оборудование**

Значение, сущность охлаждения. Способы получения холода.

Понятие о машинном охлаждении. Холодильные агенты, их характеристика. Схема холодильной машины компрессорного типа.

Классификация холодильного оборудования предприятий общественного питания.

Сборные холодильные камеры. Холодильные шкафы. Бытовые холодильники для хранения охлажденных продуктов и для хранения замороженных продуктов. Холодильные витрины. Холодильные прилавки. Холодильные прилавки-витрины. Льдогенераторы, фризеры, охладители напитков.

Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности, технические характеристики.

## **Тема 2. Охрана труда предприятий общественного питания, электробезопасность, пожарная безопасность**

Вопросы охраны труда в основных законодательных актах. Контроль за состоянием работы по охране труда.

Производственный травматизм и профессиональные заболевания. Понятие о несчастном случае. Классификация травматизма. Причины производственного травматизма. Расследование и учет несчастных случаев на производстве. Возмещение предприятиями ущерба, причиненного здоровью рабочих и служащих в виде увечья или иных повреждений в связи с несчастным случаем.

Гигиена труда и производственная санитария.

Электробезопасность. Действие электрического тока на человека. Виды электротравм. Средства защиты. Помощь пострадавшим. Основные мероприятия по предупреждению электротравматизма.

Пожарная безопасность. Основные причины возникновения пожаров. Способы и средства тушения пожаров. Огнетушители, типы, характеристика, правила пользования. Пожарный инвентарь. Средства пожарной сигнализации и связи. Помощь пострадавшим при пожаре.

## 5.2 ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА

### ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН практической подготовки по профессии «Повар» 4-го разряда

№ п/п	Тема	Кол-во часов
1.	<u>Механическая кулинарная обработка сырья</u>	
1.1	Обработка овощей, грибов, плодов, ягод	8
1.2	Обработка мяса, мясопродуктов, птицы и дичи	8
1.3	Обработка рыбы и нерыбных морепродуктов	8
2.	<u>Приготовление готовых блюд и изделий</u>	
2.1	Приготовление блюд из картофеля и овощей	20
2.2	Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	18
2.3	Приготовление блюд из яиц	6
2.4	Приготовление теста и изделий из него	18
2.5	Приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов	6
3.	Самостоятельное выполнение работ повара 3-го разряда Практическая квалификационная работа.	68
	<b>ВСЕГО:</b>	<b>160</b>

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

#### Тема 1. Механическая кулинарная обработка сырья

##### 1.1. Обработка овощей, грибов, плодов и ягод

Ознакомление с цехом по обработке овощей, грибов; оборудованием, инвентарем, инструментами, видами поступающего сырья.

Обработка картофеля и корнеплодов.

Переработка, сортировка. Очистка картофеля и корнеплодов машинным способом: включение машины, загрузка вымытыми овощами, контроль за очисткой, выгрузка овощей, отключение и мытье машины. Ручная дочистка, промывание овощей.

Ознакомление с условиями хранения обработанного картофеля и корнеплодов.

Ознакомление с порядком использования отходов картофеля и корнеплодов.

Отработка приемов машинной и ручной нарезки картофеля и корнеплодов (соломкой, брусочками, кружочками, ломтиками).

Обработка луковых овощей.

Очистка и промывка репчатого и зеленого лука, чеснока; освоение приемов, облегчающих их очистку. Отработка приемов нарезки луковых овощей (соломкой, дольками, кольцами, мелкой крошкой). Ознакомление с условиями хранения обработанных луковых овощей.

Обработка капустных овощей.

Подготовка капустных овощей (белокочанной капусты, цветной, кольраби) к обработке; овладение навыками обработки. Приобретение навыков машинной и ручной нарезки (соломкой, шашками и т.д.). Подготовка капусты к фаршированию. Ознакомление с условиями хранения обработанных капустных овощей. Ознакомление с порядком использования отходов.

Обработка плодовых овощей.

Сортировка, очистка, промывка плодовых овощей. Приобретение навыков нарезки (дольками, кружочками и др.); подготовка кабачков, баклажанов и помидоров к фаршированию. Ознакомление с условиями хранения обработанных плодовых овощей. Ознакомление с порядком использования отходов.

Обработка зелени.

Переборка, очистка, промывка. Условия хранения обработанной зелени.

Обработка плодов и ягод.

Переборка, сортировка, очистка, промывка, освобождение от косточек. Овладение навыками нарезки различных видов плодов.

Ознакомление с условиями хранения обработанных и нарезанных плодов и порядком использования отходов.

Обработка сухих, консервированных и быстрозамороженных овощей, плодов и ягод. Овладение приемами подготовки быстрозамороженных квашеных, соленых и сушеных овощей к дальнейшему использованию. Ознакомление с условиями хранения обработанных сухих, консервированных и быстрозамороженных плодов и ягод.

Обработка грибов.

Овладение навыками переборки, сортировки, очистки, промывки и нарезки грибов. Ознакомление с особенностями обработки некоторых видов грибов, условиями хранения обработанных и нарезанных грибов.

## **1.2. Обработка мяса, мясопродуктов, птицы и дичи**

Ознакомление с цехом для обработки мяса и мясопродуктов: вырабатываемая продукция, оборудование, инвентарь, инструмент, организация рабочего места, виды поступающего сырья, органолептическая оценка качества мяса.

Предварительная обработка мяса: оттаивание, срезание клейма, зачистка загрязненных мест, промывка, обсушивание.

Приемы кулинарного разуба и обвалки туш крупного рогатого скота, бараньих и свиных туш. Порядок использования отходов.

Приемы нарезки мясных полуфабрикатов из говядины, телятины, свинины.

Обработка птицы и дичи: ошипывание, опаливание, потрошение, промывание, заправка “в кармашек”. Обработка и использование отходов.

Оттаивание субпродуктов, их обработка.

Приготовление котлетной массы. Ознакомление с рецептурой. Приготовление котлетной массы. Отработка приемов порционирования, формования и панирования, правильности укладки полуфабрикатов из котлетной массы. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из котлетной массы.

Приготовление полуфабрикатов из натурального рубленого мяса. Отработка приемов порционирования, формования, правильной укладки полуфабрикатов. Ознакомление с условиями и сроками хранения.

## **1.3. Обработка рыбы и нерыбных морепродуктов**

Ознакомление с цехом обработки рыбы и нерыбных морепродуктов, с оборудованием, инвентарем и инструментом, организацией рабочего места, видами поступающего сырья; органолептическая оценка качества рыбы.

Обработка рыбы с костным скелетом: оттаивание мороженой рыбы, очистка от чешуи, удаление плавников, головы, плечевой кости, внутренностей, промывание. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.

Овладение навыками обработки сельди и кильки.

Приготовление котлетной массы из рыбы. Овладение навыками приготовления, отработка приемов порционирования, формования и укладки полуфабрикатов из котлетной массы. Технологический процесс обработки морепродуктов.

## **Тема 2. Приготовление готовых блюд и изделий**

Ознакомление с цехом или рабочим местом для приготовления блюд, оборудованием, инвентарем, инструментом, посудой, организацией рабочего места, ассортиментом выпускаемых блюд, режимами тепловой обработки, нормами выхода, правилами хранения и отпуска. Приобретение навыков органолептической оценки блюд.

### **2.1. Приготовление блюд из картофеля и овощей**

Приготовление блюд из отварных овощей и картофеля: картофель отварной, картофель в молоке, картофельное пюре, капуста (белокочанная, цветная) отварная с маслом, зеленый горошек отварной с маслом.

Приготовление блюд из припущенных и тушеных овощей: овощи припущенные, капуста тушеная; свекла тушеная в сметане.

Приготовление блюд из картофельной, капустной и морковной котлетной массы, подготовка массы, формовка, панирование, обжаривание.

Приготовление блюд из запеченных овощей: запеканка картофельная, капустная, морковная.

Приготовление блюд из фаршированных овощей: кабачки, перец фаршированный, голубцы овощные.

Приобретение навыков органолептической оценки качества блюд из овощей; порционирование, оформление и отпуск.

### **2.2. Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий**

Предварительная подготовка круп, бобовых и макаронных изделий. Соотношение крупы, макаронных изделий и жидкости для варки каш различной консистенции и гарниров из макаронных изделий; определение готовности. Оценка качества. Кулинарное использование.

Приготовление блюд из каш (котлеты, биточки, запеканки).

Приготовление блюд из бобовых: бобовые отварные, с жиром, с жиром и луком.

Приготовление блюд из макаронных изделий: с маслом, сыром, макароник, лапшевник.

Приобретение навыков органолептической оценки качества блюд из каш, бобовых и макаронных изделий; порционирования, оформления и отпуска.

### **2.3. Приготовление блюд из яиц**

Приготовление блюд из яиц: яичных омлетов натуральных. Органолептическая оценка качества блюд из яиц, оформление, отпуск.

### **2.4. Приготовление теста и изделий из него**

Овладение навыками замеса теста для блинов, оладий, блинчиков, ватрушек, крутонов, таргалеток.

Приобретение навыков приготовления фаршей, начинок (фарш мясной, рыбный, творожный, капустный, рисовый, яблочный, и т.п.).

Овладение навыками фарширования блинчиков, выпечки оладий, блинов, блинчиков.

Приобретение навыков органолептической оценки качества блинов, блинчиков, оладий, оформления и отпуска.

## **2.5. Приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов**

Приготовление открытых бутербродов: подготовка мясных и рыбных гастрономических продуктов и хлеба; овладение навыками нарезки гастрономических продуктов и хлеба; оформление и отпуск бутербродов.

Приготовление блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов; ознакомление с условиями и сроками реализации.

## **Тема 3. Самостоятельное выполнение работ повара 3-го разряда**

Самостоятельная работа на рабочем месте повара 3-го разряда по совершенствованию и закреплению полученных умений и навыков по обработке сырья и приготовлению блюд и кулинарных изделий массового спроса в соответствии с требованиями квалификационных характеристик.

Практическая квалификационная работа.

## РАЗДЕЛ VI. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

### 6.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации программы в образовательном учреждении.

Программа обеспечена учебно - методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям. Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе, содержащей издания по основным изучаемым дисциплинам и сформированной по согласованию с правообладателями учебной и учебно-методической литературы.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной учебной литературы по всем дисциплинам. Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся. Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам.

### 6.2. Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с программой используемые в образовательном учреждении.

АНО ДПО Учебный центр «Стандарт» для реализации программы располагает необходимой материально - технической базой, обеспечивающей проведение теоретических занятий по всем дисциплинам учебного плана и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами.

Для реализации программы в учебном центре имеются:

учебные кабинеты, оснащенные:

- ноутбуками для организации учебных занятий и практикумов с которых имеется доступ к сети Интернет;

-наглядными учебными пособиями, материалами для преподавания дисциплин профессионального цикла, а также аппаратурой и программным обеспечением для организации практических занятий;

- компьютерные мультимедийные проекторы в аудиториях, где проводятся лекционные занятия, и другая техника для презентаций учебного материала.

#### ***Материально-техническое и информационно-методическое обеспечение программы:***

Наименование компонентов	Кол-во, шт.
<b><i>Оборудование и технические средства обучения:</i></b>	
Компьютер (ноутбук) с соответствующим программным обеспечением	1
Телевизор	1
Магнитно-маркерная доска	1
Тренажер сердечно-легочной и мозговой реанимации (Т 12 Максим III-01)	1

Средства оказания первой помощи (аптечка) <b>6</b>	1 комплект
Средства пожаротушения (Огнетушитель порошковый ОП-5)	1 комплект
<b><i>Информационные материалы</i></b>	
Учебно-методические пособия, содержащие материалы для обучения по темам, указанным в Программе представлены в виде печатных изданий, плакатов, стендов, планшетов, электронных учебных материалов, тематических видеофильмов, презентаций.	1 комплект

### **6.3. Материально-техническое оснащение баз практики по профессии 16675 Повар.**

Реализация образовательной программы предполагает обязательную практическую подготовку.

Практическая подготовка реализуется в организациях общественного питания, на основе договоров, заключаемых между организациями питания и АНО ДПО Учебным центром «Стандарт» и обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест практической подготовки должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

### **6.4. Кадровое обеспечение реализации программы**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

## **VII. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ**

### **Оценочные материалы по освоению основной программы профессионального обучения «Повар» 3-го разряда**

#### **Система оценки результатов освоения программы**

Система оценки результатов освоения образовательной программы включает в себя:

- осуществление промежуточной аттестации обучающихся;
- итоговой аттестации в форме квалификационного экзамена.

Промежуточная аттестация (зачет, экзамен) проводится педагогами по итогам завершения обучения по учебным модулям тематических циклов образовательной программы в формах и порядке, которые определены в Положении о порядке и проведении промежуточной аттестации.

Целью промежуточной аттестации является получение преподавателем объективной информации о степени освоения учебного материала, своевременное выявление недостатков и пробелов в знаниях.

Текущая и промежуточная аттестации проводятся за счёт часов, отведённых на изучение тем и модулей программы в соответствии с локальными документами Учебного центра.

Оценка индивидуальных образовательных достижений обучающихся по результатам текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и итоговой аттестации в письменной форме - в форме теста, производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

<b>Процент результативности - правильных ответов</b>	<b>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений</b>	
	<b>балл (отметка)</b>	<b>вербальный аналог</b>
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

#### **Методические рекомендации по выполнению тестовых заданий к текущей/промежуточной/итоговой аттестации**

Тестовая система предусматривает вопросы / задания, на которые слушатель должен дать один или несколько вариантов правильного ответа из предложенного списка ответов. При поиске ответа необходимо проявлять внимательность. Прежде всего, следует иметь в виду, что в предлагаемом задании всегда будет один правильный и один неправильный ответ. Всех правильных или всех неправильных ответов (если это специально не оговорено в формулировке вопроса) быть не может. Нередко в вопросе уже содержится смысловая подсказка, что правильным является только один ответ, поэтому при его нахождении продолжать дальнейшие поиски уже не требуется.

На отдельные тестовые задания не существует однозначных ответов, поскольку хорошее знание и понимание содержащегося в них материала позволяет найти такие ответы самостоятельно. Именно на это слушателям и следует ориентироваться, поскольку полностью запомнить всю получаемую информацию и в точности ее воспроизвести при ответе невозможно. Кроме того, вопросы в тестах могут быть обобщенными, не затрагивать каких-то деталей.

Тестовые задания сгруппированы по темам учебных модулей (дисциплин). Количество тестовых вопросов/заданий по каждой теме модуля (дисциплины) определено так, чтобы быть достаточным для оценки знаний обучающегося по всему пройденному материалу.

По окончании обучения слушатели проходят итоговую аттестацию в форме квалификационного экзамена с целью выявления индивидуальной эффективности усвоения знаний и умений по программе. Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена проводится как процедура внешнего оценивания освоения обучающимися всех тематических циклов образовательной программы. К квалификационному экзамену допускаются лица, успешно завершившие в полном объеме освоение программы.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по профессии «Повар» 3-го разряда.

Практическая квалификационная работа выполняется в организации питания, где обучающейся проходит практическую подготовку и проходит под руководством преподавателя и предусматривает сложность работы 3 разряда по профессии «Повар».

Практическая квалификационная работа проводится за счет времени, отведенного на практическую подготовку.

Квалификационная комиссия формируется приказом руководителя организации, проводящей обучение.

К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

#### **Критерии оценки при проведении итоговой аттестации:**

Необходимым условием допуска к итоговой аттестации является освоение программы практической подготовки с учетом (или на основании) результатов ее прохождения и освоение обучающимися профессиональных компетенций при изучении теоретического и практического материала.

#### **Критерии оценки при проведении практической квалификационной работы (по итогам практики):**

- самостоятельное выполнение практической квалификационной работы соответствующей квалификационным требованиям - квалификационной характеристики и (или) профессиональному стандарту для данного уровня квалификации по осваиваемой профессии, должности служащего (разряда, категории и т.п.);
- собеседование с обучающимися на заседании комиссии для определения соответствия его знаний квалификационным требованиям;
- выполнение работ оценивается в соответствии с «Критериями оценки по практической подготовке» в баллах по пятибалльной системе.

По результатам выполнения работы в дневнике практической подготовки составляется заключение на практическую квалификационную работу, в котором указывается оценка качества работы и разряд, которому она соответствует.

#### ***При проверке теоретических знаний в пределах квалификационных требований в устной форме устанавливаются следующие критерии оценки знаний слушателей:***

- **оценка «отлично»** выставляется слушателю, если он свободно ориентируется в теоретическом материале; умеет изложить и корректно оценить различные подходы к излагаемому материалу, способен сформулировать и доказать собственную точку зрения; обнаруживает свободное владение понятийным аппаратом; демонстрирует готовность применять теоретические знания в практической деятельности и полное освоение показателей формируемых компетенций;

- **оценка «хорошо»** выставляется слушателю, если он хорошо ориентируется в теоретическом материале; имеет представление об основных подходах к излагаемому материалу; знает определения основных теоретических понятий излагаемой темы, в основном

демонстрирует готовность применять теоретические знания в практической деятельности и освоение большинства показателей формируемых компетенций;

- **оценка «удовлетворительно»** выставляется слушателю, если он может ориентироваться в теоретическом материале; в целом имеет представление об основных понятиях излагаемой темы, частично демонстрирует готовность применять теоретические знания в практической деятельности и освоение некоторых показателей формируемых компетенций;

- **оценка «неудовлетворительно»** выставляется слушателю, если он не ориентируется в теоретическом материале; не сформировано представление об основных понятиях излагаемой темы, не демонстрирует готовность применять теоретические знания в практической деятельности и освоение показателей формируемых компетенций.

### **Методические рекомендации по подготовке к экзамену**

Квалификационный экзамен сдается по экзаменационным билетам, утвержденным Учебным центром.

Для подготовки к ответам на экзаменационные вопросы слушатели должны использовать не только курс лекций и основную литературу, но и дополнительную литературу для выработки умения давать развернутые ответы на поставленные вопросы.

Ответы на теоретические вопросы должны быть даны в соответствии с формулировкой вопроса и содержать не только изученный теоретический материал, но и собственное понимание проблемы.

В ответах желательно привести примеры из практики.

Подготовку к экзамену по модулю (дисциплине) необходимо начать с проработки основных вопросов, список которых приведен в рабочей программе модуля (дисциплины).

Для этого необходимо прочесть и уяснить содержание теоретического материала по учебникам и учебным пособиям по модулю. Список основной и дополнительной литературы приведен в рабочей программе модуля и может быть дополнен и расширен самими слушателями.

Особое внимание при подготовке к экзамену необходимо уделить терминологии, т.к. успешное овладение любой дисциплиной предполагает усвоение основных понятий, их признаков и особенности.

Таким образом, подготовка к экзамену включает в себя:

- проработку основных вопросов курса;
- чтение основной и дополнительной литературы по темам курса;
- подбор примеров из практики, иллюстрирующих теоретический материал курса;
- выполнение промежуточных и итоговых тестов по дисциплине;
- систематизацию и конкретизацию основных понятий дисциплины;
- составление примерного плана ответа на экзаменационные вопросы.

Выпускник, освоивший программу профессионального обучения, должен обладать профессиональными знаниями, умениями и навыками соответствующего уровня квалификации, уметь самостоятельно выполнять работы, предусмотренные квалификационной характеристикой, техническими условиями и нормами, установленными на производстве/в организации в сфере выполнения работ соответствующего вида профессиональной деятельности. Контроль освоения образовательной программы в рамках итоговой аттестации в целом направлен на оценку овладения квалификацией по профессии рабочих «Повар» 3-го разряда.

По результатам экзамена, на основании протокола квалификационной комиссии, окончившему обучение присваивается квалификация (профессия, разряд) и выдается документ о квалификации - свидетельство о профессии рабочего, должности служащего установленного образца.

## **Экзаменационные билеты для проверки теоретических знаний при проведении итоговой аттестации**

### **Билет № 1**

1. Химический состав пищевых продуктов
2. Последовательность операций при механической кулинарной обработке овощей
3. Правила безопасности при работе с универсальными приводами

### **Билет № 2**

1. Качество пищевых продуктов и методы его определения.
2. Механическая кулинарная обработка картофеля.
3. Машины, применяемые для обработки мяса и рыбы.

### **Билет № 3**

1. Влияние содержания воды в продукте на его качество и сохраняемость.
2. Механическая кулинарная обработка корнеплодов.
3. Какие приспособления обеспечивают безопасную работу на рыбоочистителе.

### **Билет № 4**

1. Процессы, происходящие в пищевых продуктах при хранении.
2. Формы нарезки картофеля. Используемые инструменты.
3. Техника безопасности при работе на мясорубке с индивидуальным приводом.

### **Билет № 5**

1. Режим хранения и упаковка пищевых продуктов.
2. Формы нарезки корнеплодов.
3. Устройство и принцип действия просеивателя муки.

### **Билет № 6**

1. Основные показатели качества пищевых продуктов.
2. Процесс обработки белокочанной и цветной капусты.
3. Способы очистки картофеля и принцип действия картофелеочистительной машины.

### **Билет № 7**

1. Что такое вид, сорт и ассортимент продуктов?
2. Схема первичной обработки свежих грибов.
3. Принцип работы овощерезательных машин и техника безопасности при их эксплуатации.

### **Билет № 8**

1. Химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плодов.
2. Формы нарезки капусты и луковых овощей.
3. Возможные неисправности в работе картофелеочистительных машин и способы устранения.

### **Билет № 9**

1. Болезни клубнеплодов и корнеплодов.
2. Обработка плодовых овощей.
3. Классификация теплового оборудования.

### **Билет № 10**

1. Капустные овощи. Состав, требования к качеству, болезни, упаковка и хранение.
2. Обработка салатных и десертных овощей.

3. Источники тепла и теплоносители, основные виды теплообмена.

Билет № 11

1. Луковые овощи. Состав, разновидности, требования к качеству, болезни, упаковка и хранение.
2. Последовательность операций при механической кулинарной обработке рыбы.
3. Требования техники безопасности при работе с электродкотлами.

Билет № 12

1. Салатно-шпинатные и десертные овощи. Состав, требования к качеству, упаковка и хранение.
2. Схема разделки рыбы средних и крупных размеров на филе без кожи и костей.
3. Классификация и устройство пищеварочных котлов.

Билет № 13

1. Тыквенные овощи. Состав, требования к качеству, болезни, упаковка и хранение.
2. Способы обработки (разделки) чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы.
3. Типы электрических пищеварочных котлов, правила эксплуатации.

Билет № 14

1. Томатные овощи. Состав, требования к качеству, болезни, упаковка и хранение.
2. Особенности обработки некоторых видов рыб (судак, камбала, линь, навага, щука, треска и др.)
3. Газовые пищеварочные котлы, возможные неисправности и способы их устранения.

Билет № 15

1. Бобовые овощи. Состав, требования к качеству, болезни, упаковка и хранение.
2. Последовательность приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.
3. Паровые пищеварочные котлы, правила эксплуатации.

Билет № 16

1. Условия хранения баночных консервов. Основные показатели качества баночных консервов.
2. Обработка и использование рыбных пищевых отходов.
3. Требования безопасности при работе с газовыми пищеварочными котлами.

Билет № 17

1. Нерыбные продукты моря.
2. Последовательность операций при механической кулинарной обработке мяса.
3. Пароварочные аппараты, устройство, применение. Требования техники безопасности при варке продуктов на пару.

Билет № 18

1. Химический состав, пищевая ценность мяса.
2. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.
3. Аппараты для жарки и выпечки, принцип действия, правила эксплуатации.

Билет № 19

1. Классификация мяса. Требования к качеству мяса.
2. Способы тепловой кулинарной обработки.

3. Варочно-жарочное оборудование (плиты), принцип действия, правила эксплуатации.

Билет № 20

1. Мясные полуфабрикаты, субпродукты, требования к качеству, упаковка, условия хранения.

2. Технологическая схема основных правил варки каши.

3. Правила эксплуатации электрических и газовых плит. Требования техники безопасности.

Билет № 21

1. Требования, предъявляемые к качеству свежего, охлажденного, замороженного мяса.

2. Способы варки макаронных изделий.

3. Устройство и применение кипятильников. Правила безопасной эксплуатации.

Билет № 22

1. Молоко и молочные продукты. Состав, пищевая ценность, требования к качеству.

2. Особенности варки бобовых.

3. Требования техники безопасности при работе с электрическими и газовыми водонагревателями.

Билет № 23

1. Яйца и яйцопродукты. Химический состав и пищевая ценность, классификация, дефекты, требования к качеству.

2. Способы варки рассыпчатых каш.

3. Общие сведения об оборудовании для раздачи пищи.

Билет № 24

1. Пищевые жиры. Виды, состав, дефекты, требования к качеству, упаковка и хранение.

2. Способы приготовления картофельного пюре, картофеля во фритюре. Какие блюда приготавливают из картофеля?

3. Общие сведения о холодильном оборудовании на предприятиях общественного питания.

Билет № 25

1. Зерно и продукты его переработки.

2. Схема приготовления тушеной капусты, овощного рагу.

3. Виды торгово-холодильного оборудования.

Билет № 26

1. Процесс производства муки, химический состав, сорта, требования к качеству, упаковка и хранение.

2. Схема приготовления котлет из моркови, свеклы.

3. Первая помощь при несчастных случаях на производстве.

Билет № 27

1. Макароны изделия, состав, ассортимент, требования к качеству, упаковка и хранение.

2. Способы варки яиц. Как используют вареные яйца.

3. Требования безопасности перед началом и по окончании работы повара.

Билет № 28

1. Хлеб и хлебобулочные изделия, производство, ассортимент, требования к качеству, упаковка и хранение.

2. Технологическая схема приготовления омлета, яичницы. Чем они отличаются?

### 3. Требования безопасности во время работы повара.