

ДЕПАРТАМЕНТ ВНУТРЕННЕЙ И КАДРОВОЙ ПОЛИТИКИ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГУБКИНСКИЙ ГОРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГАПОУ «Губкинский
горно-политехнический колледж»
_____ А.П. Жилинкова
« 25 » _____ декабря _____ 2019 г.



**Основная профессиональная образовательная программа
профессионального обучения
переподготовки рабочих, должности служащих по профессии
16675 «Повар»**

Рассмотрено и одобрено на заседании педагогического совета
Протокол № 17 от «24» декабря 2019 г

Составители:

, преподаватель ОГПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	3
2. Цель и планируемые результаты обучения	4
3. Учебный план	12
4. Календарный учебный график	13
5. Содержание рабочих программ учебных дисциплин	14
6. Организационно-педагогические условия	35
7. Контроль и оценка результатов освоения программы	37
8. Информационное обеспечение	41
9. Итоговая аттестация	42

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Нормативно правовую основу разработки основной программы профессионального обучения переподготовки рабочих по профессии 16675 «Повар» составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 1 июля 2013 г. N 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 июля 2013 года № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 года № 292 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 года № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94 (утверждён Постановлением Госстандарта Российской Федерации от 26 декабря 1994 года № 367 (ред. от 19.06.2012));
- Общероссийский классификатор занятий ОК 010-2014 (МСКЗ-08) (принят и введен в действие Приказом Росстандарта от 12 декабря 2014 года № 2020-ст);
- Профессиональный стандарт Повар (утверждён Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 года № 610н);
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН.4.3.1186-032.4.3. Учреждения начального профессионального образования Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 26 января 2003 г.) (с изменениями от 28 апреля 2007 г., 23 июля 2008 г., 30 сентября 2009 г.);
- Положение об оценке и сертификации квалификаций выпускников образовательных учреждений профессионального образования, других категорий граждан, прошедших профессиональное обучение в различных формах (утв. Минобрнауки № АФ-317\03 от 31 июля 2009 г.)
- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных образовательных программ с учётом соответствующих профессиональных стандартов, утверждённые Министерством образования и науки Российской Федерации от 22 января 2015 года № ДЛ-1/05вн.

1.1. Требования к поступающим

Лица, желающие освоить профессиональную программу, должны иметь основное общее, среднее общее, среднее профессиональное или высшее профессиональное образование.

Наличие указанного образования должно подтверждаться документом государственного или установленного образца.

1.2 Нормативный срок освоения программы.

Нормативный срок освоения программы **396 академических** часов. Форма обучения: очная

1.3 Структура программы представлена общими положениями, целью и планируемыми результатами обучения, учебным планом, календарным учебным графиком, рабочими программами учебных предметов, организационно-педагогическими условиями, контролем и оценкой результатов освоения программы, информационным обеспечением.

Учебный план содержит перечень учебных дисциплин с указанием времени, отводимого на освоение учебных предметов, включая время, отводимое на теоретические и практические занятия.

Рабочие программы учебных дисциплин раскрывают рекомендуемую последовательность изучения дисциплин и тем, а также распределение учебных часов по предметам и темам.

Программа разработана с учётом применения в учебном процессе современных систем теоретического обучения и освоения практических навыков, с элементами решения ситуационных задач. Теоретическое обучение увязывается с практическими занятиями.

Обучение по программе производится посредством проведения следующих форм учебных занятий: урок, практическое занятие (обучение), зачет, квалификационный экзамен.

Практические занятия, занятия производственного обучения включают обязательный вводный, первичный, текущий инструктажи по технике безопасности и охране труда.

Обучение по программе предполагает проведение итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

Слушателям, успешно сдавшим квалификационный экзамен по результатам профессионального обучения, присваивается 3(третий), 4 (четвертый) разряд по профессии 16675 Повар.

2. ЦЕЛЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

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

Наименование вида профессиональной деятельности: производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.

2.1. Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт (функциональная карта вида профессиональной деятельности)

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
А	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	3	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	А/01.3	3
			Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	А/02.3	
В	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента	4	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	В/01.4	4
			Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4	
С	Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	5	Обеспечение бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом	С/01.5	5
			Организация работы бригады поваров	С/02.5	
			Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров	С/03.5	
D	Управление текущей деятельностью основного производства организации питания	6	Планирование процессов основного производства организации питания	D/01.6	6
			Организация и координация процессов основного производства организации питания	D/02.6	
			Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания	D/03.6	

Характеристика обобщенных трудовых функций

Обобщенная трудовая функция

А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара

Повар 3-го, 4-го разряда

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

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

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, протирание, 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 рецептов 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

Обобщенная трудовая функция

В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента

Трудовая функция: Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе В/01.4

Повар 5-го разряда

Требования к опыту практической работы: не менее года на третьем квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для сотрудников, имеющих профессиональное обучение (программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих)

Не менее шести месяцев на третьем квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для сотрудников, имеющих среднее профессиональное образование

Требования к образованию и обучению: среднее профессиональное образование - программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих)

Профессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Профессия «Повар» 3-4 разряды

Код по ОК16675

Нормативный срок освоения программы: 396 ак. часов

Форма обучения: Очная

Индекс	Элементы учебного процесса, в том числе учебные дисциплины, профессиональные модули, МДК	Всего часов	Форма контроля	в том числе	
				теоретическое обучен.	практические работы
1	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	396		78	292
1.1	Общепрофессиональные дисциплины	60		40	20
1.1.1	Основы экономических и правовых знаний профессиональной деятельности	12	зачет	8	4
1.1.2	Деловая культура	8	зачет	6	2
1.1.3	Охрана труда и промышленная безопасность	12	зачет	8	4
1.1.4	Товароведение	8	зачет	6	2
1.1.5	Физиология питания, санитария и гигиена	10	зачет	6	4
1.1.6	Оборудование предприятий общественного питания	10	зачет	6	4
1.2	Специальные дисциплины	310		38	16
1.2.1	Специальная технология	54	экзамен	38	16
1.2.2	Производственное обучение	256	диф. зачет		256
	КОНСУЛЬТАЦИИ	6			
	ЭКЗАМЕНЫ	12			
	КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН	6			

График учебного процесса????

V. СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧИХ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН (МОДУЛЕЙ)

Правовые основы профессиональной деятельности
Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	396
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	78
<i>в том числе:</i>	
практические занятия	292
<i>Итоговая аттестация - в форме зачета</i>	

VI. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

6.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация профессионального модуля предполагает наличие **учебных кабинетов**:

- технологии кулинарного производства;

лабораторий:

- технического оснащения и организации рабочего места;

- учебный кулинарный цех (технологии приготовления пищи)

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета (средства обучения):

Доска для письма, столы, стулья, стеллажи; плакаты, инструкционные карты для изучения в процессе производственного обучения приемов операций и видов работ, технологические карты для выполнения практических работ.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории

Весы настольные; ванна производственная; ванна для мытья посуды; шкаф жарочный; шкаф холодильный среднетемпературный; универсальный привод для мясного цеха; машина универсальная с комплектом сменных механизмов — мясорубка, механизм для взбивания, перемешивания; плита электрическая; раковина для мытья рук; стеллаж.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха

Электрические плиты, жарочные шкафы, холодильные камеры, производственные столы, машина для взбивания, шкафы для хранения производственного инвентаря, шкаф для верхней и спецодежды, обеденные столы.

Технические средства обучения:

- видеопроектор

- компьютер

- экран

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования/ Н.Г. Бутейкис. – 9-е изд. стер. – М.: ИЦ Академия, 2010. – 304с.
2. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования/ В.П.Золин. — 8-е издание. – М.: М.: ИЦ Академия, 2010 . – 320 с.
3. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред.проф. образования / З.П.Матюхина, Э.П.Королькова. — 4-е изд.,стер. — М.: ИЦ Академия, 2006. — 272с.
1. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред.проф. образования. — 4-е изд., стер./ З.П.Матюхина, Э.П.Королькова. — М.: ИЦ Академия, 2006. — 272с.

Дополнительная литература:

1. Потапова, И.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учеб.пособие для нач. проф. образования / И.И. Потапова. – М.: ИЦ Академия, 2007. - 144 с.
2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб пособие для сред.проф. образования. 3-е издание, дополненное / З.П. Матюхина. – М.: ИЦ Академия, 2009. – 256 с.
1. Дубровская, Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий, рабочая тетрадь в 2-х частях / Н.И Дубровская. – Ростов н/Д: Феникс, 2009. – 68с.

Законодательные и нормативные документы

1. ФЗ РФ О качестве и безопасности пищевых продуктов / Утв. 02.01.2000, ФЗ-29
2. Общественное питание. Справочник кондитера. — М.: Экономические новости, 2003
3. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
4. СанПиН 2.3.6.1079-01 санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Материалы периодической печати

Журналы:

Секреты кулинарии // Питание и общество // Шеф// Трюфель // Ресторатор // Витрина// Империя вкуса // Ресторан // Ресторанные ведомости // Вы и ваш ресторан //Гастрономъ // Ресторанный бизнес », «Ресторатор», « Гостиница и ресторан // Кондитерское производство и др.

Интернет-ресурсы

1. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания **www. 100 menu. Ru**
2. Сборник рецептов мучных кондитерских изделий **www. tsf 2000. ru**
3. Электронные книги по кулинарии **www. dom-eknig.ru**
4. Электронная книга по кулинарии **rogalik.com/elektronnaya_kulinariya_skachatii**

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Организация обучения по модулю планируется в соответствии с учебным планом учебного заведения. Учебные дисциплины и профессиональные модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного профессионального модуля:

ОП 01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.

ОП 02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.

ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

ПМ.01. Приготовление блюд из овощей и грибов.

ПМ.02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля **ПМ.08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** является освоение учебной практики. Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (на предприятиях питания). И учебная, и производственная

практики могут проводиться параллельно с теоретическими занятиями междисциплинарного курса (рассредоточено) или в специально выделенный период (концентрированно).

Для обучающихся планируется проведение групповых и индивидуальных консультаций. Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля **ПМ.08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (на предприятиях питания). И учебная, и производственная практики проводится параллельно с теоретическими занятиями междисциплинарного курса рассредоточено. Для обучающихся планируется проведение групповых и индивидуальных консультаций.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): среднее профессиональное или высшее профессиональное образование по профилю преподаваемого модуля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

мастера производственного обучения должны иметь рабочую квалификацию повара 5-6 разряда, 1 раз в 3 года проходить стажировку на предприятиях питания. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

VI КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Контроль и оценка результатов освоения программы осуществляется посредством текущего контроля и оценки освоения программы и промежуточной аттестации обучающихся. Формы, периодичность и последовательность проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся определяются учебно-тематическим планом.

По окончании учебного полугодия и учебного года производится промежуточная аттестация обучающихся. Порядок проведения промежуточной аттестации обучающихся определяется локальным нормативным актом образовательной организации, реализующей настоящую программу.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 7.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, готовить и оформлять простые блюда и гарниры из овощей и грибов.	Демонстрация навыков правильной органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним	Экспертная оценка выполнения практической работы
	Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при обработке, нарезке и формовке овощей, при приготовлении блюд	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Изложение правил безопасного использования технологического оборудования	Устный опрос
	Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при обработке, нарезке и формовке овощей, при приготовлении блюд	Экспертное наблюдение
	Демонстрация умений оценивать качество нарезки и формовки овощей	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептов, технологические карты)	Экспертная оценка выполнения практической работы
ПК 7.2. Готовить и оформлять простые супы, холодные и горячие соусы.	Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при основных способах тепловой обработке	Экспертная оценка выполнения практической работы
	Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении бульонов, отваров, супов.	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация последовательности	Экспертное наблюдение

	выполнения технологических операций при приготовлении бульонов, отваров, супов.	
	Изложение правил безопасного использования технологического оборудования	Тестирование
	Демонстрация умений оценивать качество готовых блюд.	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты)	Экспертная оценка выполнения практической работы
ПК 7.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из круп, бобовых и кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога.	Демонстрация навыков правильной органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним	Экспертная оценка выполнения практической работы
	Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при приготовлении основных и простых блюд и гарниров из круп, бобовых и кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога.	Экспертное наблюдение
	Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении основных и простых блюд и гарниров из круп, бобовых и кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога.	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация умений оценивать качество готовых блюд.	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты)	Экспертная оценка выполнения практической работы
ПК 7.4. Производить обработку, приготовление полуфабрикатов, готовить и оформлять простые блюда из рыбы, мяса и домашней птицы.	Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья.	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении и оформлении простых блюд из рыбы, мяса и мясных продуктов, домашней птицы.	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при приготовлении и оформлении простых блюд из рыбы, мяса и мясных продуктов, домашней птицы.	Экспертное наблюдение
	Изложение правил безопасного использования технологического	Устный опрос

	оборудования.	
	Демонстрация умений оценивать качество готовых блюд.	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептов, технологические карты)	Экспертная оценка выполнения практической работы
ПК 7.5. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями, готовить и оформлять простые холодные закуски, блюда, салаты.	Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья.	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении бутербродов и гастрономических продуктов порциями и оформлении простых холодных закусок, блюд, салатов.	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при приготовлении бутербродов и гастрономических продуктов порциями и оформлении простых холодных закусок, блюд, салатов.	Экспертное наблюдение
	Изложение правил безопасного использования технологического оборудования.	Устный опрос
	Изложение знаний о требованиях к качеству и сроках хранения готовых блюд.	Тестирование
	Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептов, технологические карты)	Экспертная оценка выполнения практической работы
ПК 7.6. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда и напитки.	Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья.	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении и оформлении простых холодных и горячих сладких блюд и напитков.	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при приготовлении и оформлении простых холодных и горячих сладких блюд и напитков.	Экспертное наблюдение
	Изложение правил безопасного использования технологического оборудования.	Устный опрос
	Демонстрация проведения бракеража.	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы

	Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты)	Экспертная оценка выполнения практической работы
ПК 7.7. Готовить и оформлять простые хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.	Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья.	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении и оформлении простых хлебобулочных и мучных изделий.	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при приготовлении и оформлении простых хлебобулочных и мучных изделий.	Экспертное наблюдение
	Изложение правил безопасного использования технологического оборудования.	Устный опрос
	Изложение знаний о требованиях к качеству и сроках хранения готовых изделий.	Тестирование
	Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты).	Экспертная оценка выполнения практической работы
ПК 7.8. Готовить и оформлять классические торты и пирожные.	Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья.	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении и оформлении пирожных, тортов.	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при приготовлении и оформлении пирожных, тортов.	Экспертное наблюдение
	Изложение правил безопасного использования технологического оборудования.	Устный опрос
	Изложение знаний о требованиях к качеству и сроках хранения готовых изделий.	Тестирование
	Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты).	Экспертная оценка выполнения практической работы

Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии.	Защита эссе по теме: «Моя профессия - технолог продукции общественного питания». Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач. Показ организации собственной деятельности, определение методов и способов выполнения профессиональных задач, в области приготовления кулинарной продукции.	Тестирование. Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики.
ОК 3. Решать проблемы. Оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	Решение производственных задач в стандартных и нестандартных ситуациях, путем выполнения практических заданий (расчет выхода изделия на одну порцию и килограмм, расчет взаимозаменяемости продуктов, расчет потерь при хранении, подготовке сырья)	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики.
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач,	Нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Демонстрация выполнения технологических схем, инструкционных карт, расчетов при калькуляции блюд, актов учета сырья при поступлении,	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики. Компьютерная презентация технологических схем.

<p>профессионального и личностного развития.</p>	<p>хранении и реализации готовой продукции. Осуществлять самоанализ и коррекции результатов собственной работы, демонстрация ответственности за результаты своего труда.</p>	
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования в профессиональной деятельности.</p>	<p>Демонстрация навыков работы с компьютером, использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования в профессиональной деятельности. Защита докладов, рефератов, где включены вопросы, позволяющие самостоятельно укрепить и углубить знания по химическому составу пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик.</p> <p>Семинар, конференция. Экспертная оценка защиты проекта.</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик.</p> <p>Интерпретация результатов наблюдений за обучающимися в процессе освоения образовательной программы, конкурсов, конференций.</p>
<p>ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности и за результат выполнения заданий.</p>	<p>Демонстрация мотивации к деятельности подчиненных, организация и контроль работы с принятием на себя ответственности за результат выполненных заданий.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике.</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять</p>	<p>Осуществлять самообразование, определять задачи профессионального и</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и</p>

<p>задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>личностного развития. Повышение квалификации.</p>	<p>производственной практике. Экспертная оценка результатов наблюдений за обучающимися в процессе освоения образовательной программы, конкурсов, конференций.</p>
<p>ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>Демонстрация использования новых технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике. Экскурсии на предприятия общественного питания.</p>
<p>ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>Понятие сути воинской обязанности, применение профессиональных знаний для исполнения воинской обязанности.</p>	<p>Оценка готовности обучающегося на занятиях по начальной военной подготовке.</p>

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария учебник для нач. проф. образования, 2010 г.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. Для нач. проф. образования/ В.П. Золин. – 8-е издание. – М.: М.: ИЦ Академия, 2010. -320 с.
3. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи учебник Н.Э., Л.Г. Чеснокова.- М. Издательский центр « Академия», 2010 г., 288с.
4. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «повар» М. Издательский центр « Академия», 2011г. 171 с.
5. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум/ Н.И.Дубровская-М. Издательский центр « Академия», 2011г. 240с.

Дополнительная литература:

1. Дубцов Г.Г. Технология приготовление пищи /учебник / Г.Г. Дубцов - М. Издательский центр « Академия», 2006г. 272с.
2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: учеб.пособие для сред. проф. образования/ З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – 4-е изд., стер. – м.: ИЦ Академия, 2006.-272с.
3. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учеб.пособие для нач. проф. образования. / И.И. Потапова. – М.: ИЦ Академия, 2007. – 144 с.
4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб.пособие для сред. проф. образования. 3-е издание, дополненное/ З.П. Матюхина. – М.: ИЦ Академия, 2009. – 256 с.
5. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования/ Н.Г. Бутейкис.- 9-е изд. стер. - М.: ИЦ Академия, 2010. – 304 с.

Законодательные и нормативные документы

- ФЗ РФ О качестве и безопасности пищевых продуктов/ Утв. 02.01.2000, ФЗ-29
- Общественное питание. Справочник.- М.: Экономические новости, 2003
- СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

- СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Материалы периодической печати

Журналы:

Секреты кулинарии // Питание и общество // Шеф // Трюфель // Ресторатор // Витрина // Империя вкуса // Ресторан // Ресторанные ведомости // Гастрономъ // Ресторанный бизнес //

Интернет-ресурсы

1. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания www.100menu.ru
2. Сборник рецептов мучных кондитерских изделий [www.tsf 2000.ru](http://www.tsf2000.ru)
3. Электронные книги по кулинарии www.dom-eknig.ru
4. Электронная книга по кулинарии rogalik.com/elektronnaya_kulinariya_skachat

XI. ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ

Обучение по программе завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена, который включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационном справочнике и (или) профессиональном стандарте по профессии 16675 «Повар»

Обучающимся, успешно сдавшим квалификационный экзамен по результатам профессионального обучения, присваивается 2 разряд, 3 разряд, 4 разряд по профессии 16675 «Повар».

Порядок проведения квалификационного экзамена

1. Построение группы обучающихся с целью проверки исправности спецодежды, наличия инструмента и принадлежностей повара.
2. Проведение с обучающимися инструктажа по технике безопасности при выполнении поварских работ под роспись в журнале проведения инструктажей на рабочем месте.
3. Выдача обучающимся, сдающим квалификационный экзамен задания.
4. Подготовка рабочего места поварского поста (получение кондитерского оборудования, продуктов для приготовления изделий и доклад о готовности к выполнению экзаменационного задания).
5. Выполнение экзаменационного задания (осуществление операций приготовления изделия).
6. Сдача выполненного задания на проверку экзаменационной комиссии.

Итоговая аттестация проходит в форме квалификационного экзамена. Экзамен проводится устно по билетам. К экзамену допускаются обучающиеся при выполнении всех заданий практических работ и получивших зачет по пройденным учебным дисциплинам.

После успешной сдачи итоговой аттестации обучающемуся выдается свидетельство рабочего, должности служащего установленного образца.

Вопросы для проведения экзамена

- 1) Значение тепловой обработки. Классификация способов тепловой обработки.
- 2) Технологические свойства овощей. Технологический процесс механической обработки овощей.
- 3) Характеристика рыбного сырья. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным и костно-хрящевым скелетом.
- 4) Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Обработка и использование рыбных отходов.
- 5) Характеристика мяса. Механическая кулинарная обработка мяса.
- 6) Разделка туш говядины, баранины и свинины.
- 7) Ассортимент полуфабрикатов из говядины, баранины и свинины
- 8) Характеристика с/х птицы, пернатой дичи и кролика. Механическая кулинарная обработка с/х птицы, дичи и кролика.
- 9) Значение супов в питании. Классификация супов.
- 10) Бульоны. Виды бульонов и их характеристика.
- 11) Технологический процесс приготовления щей из квашенной капусты, щей «Боярских».
- 12) Технологический процесс приготовления борща «Украинского», рассольника «Ленинградского».
- 13) Технологический процесс приготовления солянки сборной мясной, супа-лапши домашней, супа «Харчо».
- 14) Технологический процесс приготовления супа-пюре из картофеля, супа-пюре из печени.
- 15) Холодные супы. Технологический процесс приготовления окрошки мясной и овощной.
- 16) Значение соусов в питании. Классификация соусов.
- 17) Технологический процесс приготовления основного красного соуса, соуса лукового, соуса красного с луком и огурцами.
- 18) Технологический процесс приготовления основного белого соуса, соуса парового, соуса томатного.
- 19) Технологический процесс приготовления соуса «Русского», соуса «Бешамель», соуса сметанного.
- 20) Технологический процесс приготовления соуса «Польского», соуса «Голландского», соуса «Майонез».

Билеты для проведения экзамена

Билет № 1

1. Технология приготовления щей суточных
2. Технология приготовления соуса белого основного
3. Значение супов в питании. Общая характеристика, классификация, ассортимент, пищевая ценность супов.

Билет № 2

1. Технология приготовления щей из свежей капусты
2. Технология приготовления соуса красного основного
3. Технология приготовления отдельных компонентов для соусов: белая и красная пассеровка муки, коричневый бульон, мясной сок.

Билет № 3

1. Технология приготовления щей из квашеной капусты
2. Технология приготовления соуса томатного
3. Требования к качеству, норма отпуска, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.

Билет № 4

1. Технология приготовления щей зелёных
2. Технология приготовления соуса молочного сладкого
3. Требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов для приготовления супов, условия и сроки хранения.

Билет № 5

1. Технология приготовления борща с капустой и картофелем
2. Технология приготовления соуса яблочного
3. Санитарные требования к организации рабочего места повара при приготовлении супов и соусов.

Билет № 6

1. Технология приготовления борща украинского
2. Технология приготовления мясного желе
3. Соблюдения правил личной гигиены повара.

Билет № 7

1. Технология приготовления борща сибирского
2. Технология приготовления маринада овощного с томатом
3. Технология приготовления щей. Общая схема приготовления щей. Требования к качеству, норма отпуска, условия и сроки хранения

Билет № 8

1. Технология приготовления борща московского
2. Технология приготовления соуса майонеза

3. Правила эксплуатации и техника безопасности при работе на оборудовании.

Билет № 9

1. Технология приготовления рассольника ленинградского
2. Технология приготовления соуса сметанного
3. Общая схема приготовления борщей. Требования к качеству, норма отпуска, условия и сроки хранения.

Билет №10

1. Технология приготовления солянки сборной мясной
2. Технология приготовления соуса сметанного (натурального)
3. Технология приготовления отдельных компонентов для борщей - свекла

Билет № 11

1. Технология приготовления супа картофельного
2. Технология приготовления соуса польского
3. Оценка качества готовых соусов. Требования к качеству. Общая характеристика, классификация.

Билет № 12

1. Технология приготовления супа картофельного с бобовыми
2. Технология приготовления соуса сухарного
3. Технология приготовления отдельных компонентов для соусов: белая и красная пассеровка муки, коричневый бульон, мясной сок.

Билет № 13

1. Технология приготовления супа картофельного с крупой
2. Технология приготовления заправки для салатов
3. Значение супов в питании. Общая характеристика, классификация, ассортимент, пищевая ценность супов.

Билет № 14

1. Технология приготовления супа-лапша домашняя
2. Технология приготовления соуса голландского
3. Организация рабочего места повара-супника, повара соусного отделения.

Билет № 15

1. Технология приготовления супа молочного с крупой
2. Технология приготовления масла зелёное
3. Общая схема приготовления борщей. Требования к качеству, норма отпуска, условия и сроки хранения.

Билет № 16

1. Технология приготовления супа молочного с макаронными изделиями
2. Технология приготовления соуса томатного
3. Общая схема приготовления щей. Требования к качеству, норма отпуска, условия и сроки хранения

Билет № 17

1. Технология приготовления супа-пюре из разных овощей

2. Технология приготовления масло сырное
3. Соблюдения правил личной гигиены повара.

Билет № 18

1. Технология приготовления мясного прозрачного бульона
2. Технология приготовления соуса молочного сладкого
3. Правила проведения бракеража.

Билет № 19

1. Технология приготовления сладкого супа из свежих плодов
2. Технология приготовления соуса томатного
3. Оценка качества готовых супов. Требования к качеству готовых супов.

Билет № 20

1. Технология приготовления супа из смеси сухофруктов
2. Технология приготовления соуса белого с яйцом
3. Оценка качества готовых соусов. Требования к качеству.

**Задания для проведения квалификационного экзамена
(практическая работа)**

Вариант № 1

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться материалами, инструментами, нормативно-технической документацией и сборником рецептур блюд.

Время выполнения задания – 3 часа

Задание

Приготовление блюда «Приготовления супа молочного с макаронными изделиями»

Вариант № 2

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться материалами, инструментами, нормативно-технической документацией и сборником рецептур блюд.

Время выполнения задания – 3 часа

Задание

Приготовление блюда Борща с капустой и картофелем.

Приготовление бутербродов.

Вариант № 3

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться материалами, инструментами, нормативно-технической документацией и сборником рецептур блюд.

Время выполнения задания – 3 часа

Задание

Приготовление блюда «Рыба, тушеная с овощами»

Вариант № 4

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться материалами, инструментами, нормативно-технической документацией и сборником рецептур блюд.

Время выполнения задания – 3 часа

Задание

Приготовление блюда «Рыба, запеченная в сметанном соусе с грибами по-московски»

Вариант № 5

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться материалами, инструментами, нормативно-технической документацией и сборником рецептов блюд.

Время выполнения задания – 3 часа

Задание

Приготовление блюда «Зразы рубленые»

Вариант № 6

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться материалами, инструментами, нормативно-технической документацией и сборником рецептов блюд.

Время выполнения задания – 3 часа

Задание

Приготовление блюда «Борща с фасолью и картофелем»

Вариант № 7

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться материалами, инструментами, нормативно-технической документацией и сборником рецептов блюд.

Время выполнения задания – 3 часа

Задание

Приготовление блюда «Борщ украинский с пампушками»

Вариант № 8

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться материалами, инструментами, нормативно-технической документацией и сборником рецептов блюд.

Время выполнения задания – 3 часа

Задание

Приготовление блюда «Говядина в луковом соусе запеченная»

Вариант № 9

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться материалами, инструментами, нормативно-технической документацией и сборником рецептов блюд.

Время выполнения задания – 3 часа

Задание

Приготовление блюда «Рыба жареная во фритюре»

**Перечень выпускных практических квалификационных работ
по профессии 19.01.17 Повар, кондитер**

№	Темы практической квалификационной работы по профессии Повар	Наименование профессиональных модулей
1	Приготовление блюда «Зразы картофельные»	повар
2	Приготовление блюда «Рулет картофельный»	повар
3	Приготовление блюда «Котлеты рисовые (манные)	повар
4	Приготовление блюда «Макаронник (Лапшевник)	повар
5	Приготовление блюда «Фаршированный омлет»	повар
6	Приготовление блюда «Сырники с творогом»	повар
7	Приготовление блюда «Солянка домашняя»	повар
8	Приготовление блюда «Рыба жареная во фритюре»	повар
9	Приготовление блюда «Рыба, запеченная в сметанном соусе с грибами по-московски»	повар
10	Приготовление блюда «Тельное из рыбы»	повар
11	Приготовление блюда «Рыба, тушеная с овощами»	повар
12	Приготовление блюда «Шницель отбивной»	повар
13	Приготовление блюда «Азу»	повар
14	Приготовление блюда «Говядина в луковом соусе запеченная»	повар
15	Приготовление блюда «Зразы рубленые»	повар
16	Приготовление блюда «Печень по-строгановски»	повар
17	Приготовление блюда «Котлеты по- киевски»	повар
18	Приготовление закусочных бутербродов(канапе)	повар
19	Приготовление салата столичного	повар
20	Приготовление паштета из печени	повар
21	Приготовление блюда «Яйца фаршированные»	повар

22	Приготовление многослойного желе	повар
23	Приготовление пудинга шоколадного	повар
24	Приготовление кофе-гляссе	повар