

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«АРЗАМАССКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»

Утверждена
приказом № 667
от 26 сентября 2023 г.

Основная программа профессионального обучения

Программа профессиональной подготовки по профессии
ПОВАР

Квалификация: **3 разряд**

Код профессии: **16675**

Категория работников: **рабочий**

СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	3
ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ	4
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	7
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	14
СИСТЕМА ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ	17
ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ	18
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ.....	19

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящая программа повышения квалификации по рабочей профессии 16675 «Повар» и включает объем учебного материала, необходимый для приобретения профессиональных навыков и знаний, соответствующих требованиям квалификационной характеристики повара 3 разряда.

Настоящая программа составлена в соответствии с требованиями:

- Федерального закона от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в РФ»;
- Приказа Минпросвещения РФ от 26.08.2020 № 438 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 14.07.2023 № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Профессионального стандарта «Повар», (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 года № 113н), регистрационный номер № 557.

Подготовка специалистов должна проводиться в учебных пунктах, располагающих базой для практического обучения, имеющих классы, оборудованные необходимыми наглядными пособиями.

Продолжительность обучения рассчитана на 480 часов. К концу обучения обучающиеся должны иметь все необходимые знания и уметь самостоятельно выполнять все работы, предусмотренные квалификационной характеристикой и /или профессиональным стандартом.

Программу разработал преподаватель Вахромова Ирина Сергеевна.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Цель реализации программы

Программа профессиональной подготовки направлена на формирование у слушателей профессиональных компетенций, необходимых для деятельности по профессии «Повар» - 3 разряда.

1.2. Характеристика нового вида профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности слушателя, прошедшего обучение по программе профессиональной подготовки «Повар» приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

К освоению программы допускаются лица, имеющие основное общее образование. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения и социального развития РФ.

1.3. Планируемые результаты освоения программы:

Слушатель в результате освоения программы профессиональной подготовки должен знать:

- Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
- Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними
- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
- Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- Правила и технологии расчетов с потребителями
- Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
- Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
- Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
- Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

Слушатель в результате освоения программы профессиональной подготовки должен уметь:

- Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его
- Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

- Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара
- Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции
- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
- Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
- Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда
- Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания
- Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос

1.4. Трудоемкость освоения программы

Нормативная трудоемкость обучения по данной программе – 480 часов, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы слушателя.

1.5. Форма обучения

Форма обучения – очная форма/очная форма, с использованием дистанционных образовательных технологий.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной программы профессионального обучения профессиональной подготовки по профессии Повар

Вид обучения Вид образовательной программы Форма обучения Минимальный уровень образования, принимаемых на обучение: Срок обучения Вид выдаваемого документа Профессиональный стандарт Код профессии Уровень квалификации (разряд)	Профессиональная подготовка Профессиональное обучение Очная/очная с применением ДОТ Без предъявления требований к образованию 480 часов/ 12 недель/ 3 месяца Свидетельство о профессии рабочего, должности служащего «Повар», (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 года № 113н), регистрационный номер № 557 16675 3 разряд
--	--

№ п/п	Курсы, предметы	Всего	Аудиторная работа		Сам. раб.	График изучения предметов (количество часов в неделю)											
			из них			Недели:											
			Теор. обу ч	Прак. обуч.		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1.	Общепрофессиональные дисциплины	24															
1.1	Основы микробиологии санитарии и гигиены в пищевом производстве	8	4		4	8											
1.2.	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	8	4		4	8											
1.3.	Техническое оснащение и организация рабочего места	4	2		2	4											
1.4.	Экономические и правовые основы производственной деятельности	4	2		2	4											
2.	Профессиональные дисциплины	64															
2.1.	Приготовление блюд из овощей и грибов	8	2	4	2	8											
2.2.	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	8	2	4	2	8											
2.3.	Приготовление супов и соусов	8	2	4	2	8											
2.4.	Приготовление блюд из рыбы	8	2	4	2	8											
2.5	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	16	4	8	4	16											
2.6	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	8	2	4	2	8											
2.7.	Приготовление сладких блюд и напитков	8	2	4	2	8			8								
3.	Промежуточная аттестация	8				8											
4.	Производственное обучение	368															
4.1	Учебная практика	104		104				24	40	40							
4.2	Производственная практика	264								40	40	40	40	40	40	40	24
5.	Консультация	8															8
6.	Итоговая аттестация	8															8
	Итого	480				40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Программа теоретического обучения Общепрофессиональные дисциплины

1. Основы микробиологии санитарии и гигиены в пищевом производстве

1.1. Основы микробиологии

Основные группы микроорганизмов. Понятия о микроорганизмах. Морфология микробов. Физиология микробов. Распространение микробов в природе. Микробиология основных пищевых продуктов. Микрофлора сырья, используемого для приготовления кулинарной продукции. Микрофлора теста, выпеченных кулинарных изделий и хлеба. Микрофлора молока и молочных продуктов.

1.2. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания

Пищевые инфекционные заболевания. Глистные заболевания. Острые кишечные инфекции. Зоонозы. Пищевые отравления бактериального происхождения. Микотоксикозы. Пищевые отравления немикробного происхождения. Причина возникновения глистных заболеваний и их проявления у человека. Возбудители глистных заболеваний у человека, их морфология, пути заражения.

1.3. Основы гигиены и санитарии

Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве. Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю одежде. Правила личной гигиены работников пищевых производств. Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

1.4. Дезинфекция. Дезинсекция и дератизация

Назначение дезинфекции, её методы. Дезинфицирующие и моющие средства, их назначение, классификация. Приготовление и использование дезинфицирующих и моющих растворов. Назначение дезинсекции, её методы. Назначение дератизации, профилактические и истребительные меры. Правила проведения дезинсекции и дератизации.

2. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

2.1 Физиология питания

Понятие о процессе пищеварения. Органы пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи. Факторы, влияющие на усвояемость

2.2. Органолептическая оценка пищевых веществ

Пищевые вещества: белки, их значения для организма. Жиры, углеводы. Энергетическая ценность. Суточная норма потребления. Витамины. Минеральные вещества. Вода. Классификация содержания в пищевых продуктах, роль в питании. Водно-солевой баланс.

2.3. Рациональное питание и физиологические основы его организации.

Нормы и принципы рационального сбалансированного питания. Понятие. Соотношение пищевых веществ. Удельный вес белков, жиров и углеводов. Режим питания. Методика составления рационов питания: факторы составления питания для различных групп населения. Суточный расход энергии

3. Техническое оснащение и организация рабочего места

3.1 Общие сведения о машинах

Понятие о машине. Классификация, требования к материалам, основные части и детали машин, назначение и устройство. Понятие о передачах, об электроприводах. Аппаратуры включения, защиты и контроля. Техническая документация.

3.2 Механическое оборудование

Универсальные приводы и универсальные кухонные машины, типы, особенности устройства. Комплекты сменных механизмов к универсальным приводам, устройство, принцип работы.

Машины для обработки овощей. Машины для обработки мяса и рыбы. Машины для подготовки кондитерского сырья. Машины для приготовления теста. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров.

3.3 Тепловое оборудование

Общие сведения о тепловом оборудовании. Основные приемы, характеристика. Электрический нагрев, электронагревательные элементы. Классификация тепловых аппаратов. Общие сведения о секционном модулированном оборудовании. Пищеварочные котлы. Стационарные котлы. Опрокидывающие котлы. Секционно-модулированные котлы. Автоклавы. Пароварочные аппараты и мелкое варочное оборудование. Аппараты для жарки и выпекания. Варочно-жарочное оборудование.

3.4 Вспомогательное оборудование

Водогрейное оборудование. Электрические кипяtilьники. Электрокипяtilьники. Типы, устройство, принцип работы. Оборудование для раздачи пищи. Мармиты для первых блюд. Мармиты для вторых блюд. Передвижные мармиты. Тепловые стойки. Типы, устройство, принцип работы.

4. Экономические и правовые основы производственной деятельности

4.1 Основы товароведения продовольственных товаров

Предмет и задачи товароведения. Классификация продовольственных товаров. Качество и методы оценки качества. Маркировка товаров. Требование к качеству. Упаковка и условия хранения. Групповая характеристика ассортимента. Хранение.

Профессиональные дисциплины

5. Приготовление блюд из овощей и грибов

5.1. Организация механической кулинарной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей и приправ.

Первичная обработка нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей приправ. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов. Общая схема. Нарезка овощей и формовка традиционных видов овощей и грибов.

5.2. Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.

Общие сведения о блюдах из овощей и грибов. Приготовление блюд из вареных овощей. Приготовление блюд из припущенных овощей. Приготовление блюд из жареных овощей. Приготовление блюд из тушеных овощей. Приготовление блюд из запеченных овощей. Приготовление блюд из грибов.

Самостоятельная работа по теме «Приготовление блюд из овощей и грибов».

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

6.1. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

Подготовка круп к варке. Каши. Блюда из каш. Требования к качеству блюд из круп. Блюда из бобовых. Блюда из макаронных изделий. Условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий

6.2. Технология подготовки сырья и приготовления блюд из яиц.

Блюда из яиц. Общая характеристика. Варка яиц. Жаренные и запеченные яичные блюда. Требования к качеству блюд из яиц. Сроки хранения.

6.3. Технология подготовки сырья и приготовления блюд из творога.

Блюда из творога. Холодные блюда из творога. Горячие блюда из творога. Замороженные полуфабрикаты творожных блюд. Требования к качеству блюд и творога. Сроки хранения.

6.4. Технология подготовки сырья и приготовления блюд из теста.

Изделия из теста. Дрожжевое тесто. Изделия из теста. Бездрожжевое тесто. Требования к качеству изделий из теста. Сроки хранения.

Самостоятельная работа по теме «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста».

7. Приготовление супов и соусов

7.1. Технология приготовления супов

Технология приготовления супов. Организация работы супового отделения горячего цеха. Приготовления бульонов и отваров, простых супов. Приготовление бульонов и отваров. Приготовление простых супов. Приготовление простых холодных и горячих соусов. Приготовление бульонов из мяса, птицы, грибов, костей, концентрированный бульон. Приготовление щей, борщей. Приготовление рассольников, солянок. Приготовление супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями. Приготовление супов-пюре, молочных и прозрачных супов, сладкие супы.

7.2. Технология приготовления соусов

Классификация соусов. Технология приготовления основных и производных соусов. Классификация соусов, значение в питании. Красные и белые мясные соусы. Рыбные и грибные соусы. Молочные, сметанные и сладкие соусы. Холодные соусы. Яично-масляные
Самостоятельная работа по теме «Приготовление супов и соусов».

8. Приготовление блюд из рыбы

8.1. Технология механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом

Классификация, пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья. Механическая кулинарная обработка рыбы. Обработка осетровой рыбы. Виды и способы разделки рыбы с костным скелетом. Особенности обработки некоторых видов рыб. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при обработке рыбы с костным скелетом. Требования к качеству обработанной рыбы с костным скелетом. Примерные нормы выхода обработанной рыбы.

8.2. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом

Подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом Приготовление рыбных полуфабрикатов. Ассортимент блюд из рыбы. Методы приготовления рыбы. Требования к качеству и правила выбора предварительно обработанной рыбы. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья.

8.3. Технология приготовления и оформления простых блюд из рыбы с костным скелетом

Ассортимент блюд из рыбы. Методы приготовления рыбы. Оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом. Методы сервировки и подачи основных блюд из рыбы. Варианты оформления блюд из рыбы.

Самостоятельная работа по теме «Приготовление блюд из рыбы».

9. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

9.1. Технология подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

Классификация, пищевая ценность, требования к качеству сырья. Органолептическая проверка качества мяса и домашней птицы в соответствии с технологическими требованиями к простым блюдам из мяса и домашней птицы. Обработка сырья. Приготовления полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов. Приготовления полуфабрикатов домашней птицы.

9.2. Технология приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы

Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов. Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из домашней птицы. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов. Приготовление и оформление простых блюд из субпродуктов.

9.3. Технология приготовления и оформления простых блюд из мяса и мясных продуктов

Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов. Приготовление и оформление простых блюд из говядины, свинины и баранины. Приготовление и оформление простых блюд из субпродуктов. Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из субпродуктов. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Требования к качеству блюд из субпродуктов. Правила проведения бракеража. Оценка качества готовых блюд. Приготовление и оформление простых блюд из субпродуктов.

9.4. Технология приготовления и оформления простых блюд из домашней птицы

Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы. Приготовление и оформление простых блюд из птицы. Ассортимент. Приготовление и оформление простых блюд из рубленой массы. Приготовление и оформление простых блюд из котлетной массы.

Самостоятельная работа по теме «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы».

10. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

10.1. Технология приготовления и оформления бутербродов и гастрономических продуктов порциями

Приготовление бутербродов. Технология приготовления, варианты оформления и правила отпуска бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Условия и сроки хранения. Приготовление нарезки из гастрономических продуктов. Технология приготовления, варианты оформления и правила отпуска нарезки из гастрономических продуктов. Требования к качеству нарезки из гастрономических продуктов. Условия и сроки хранения.

10.2. Технология приготовления и оформления салатов простой и средней степени сложности

Виды и правила приготовления салатов из сырых и вареных овощей и других продуктов. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении салатов. Использование различных технологий приготовления и оформления салатов. Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству, хранение, температура подачи.

Самостоятельная работа по теме «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы».

11. Приготовление сладких блюд и напитков

11.1. Технология приготовления и оформления простых холодных и горячих сладких блюд

Характеристика сладких блюд. Классификация сладких блюд. Подготовка продуктов. Приготовление компотов. Желированные блюда. Приготовление желе. Приготовление муссов. Приготовление самбуков. Приготовление кремов. Приготовление взбитых сливок. Приготовление мороженого. Приготовление сладких соусов для сладких блюд. Горячие сладкие блюда: пудинги, гренки, десерты фруктовые. Требования к качеству сладких блюд и сроки их хранения.

11.2. Технология приготовления и оформления простых холодных и горячих напитков

Холодные и горячие напитки. Ассортимент напитков. Национальные русские напитки.
Требования к качеству.
Самостоятельная работа по теме «Приготовление сладких блюд и напитков».

Программа производственного обучения

Программа учебной практики

Вид работы	Количество часов (104)
Проведение инструктажа по технике безопасности	2
Отработка навыков приготовления и оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов	8
Отработка навыков приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	10
Отработка технологии подготовки сырья и приготовление блюд из яиц, творога, теста	10
Отработка приготовления супов, соусов	10
Обработка рыбы с костным скелетом и приготовление полуфабрикатов, простых блюд из рыбы с костным скелетом	10
Обработка и приготовление основных полуфабрикатов. Простых блюд из мяса, мясопродуктов и домашней птицы	10
Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы	10
Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями	8
Приготовление и оформление салатов простой и средней степени сложности	10
Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд	8
Приготовление и оформление простых холодных напитков.	8

Программа производственной практики

Вид работы	Количество часов (264)
Проведение инструктажа по технике безопасности	2
Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов	24
Приготовление и оформление блюд и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий	24
Подготовка сырья и приготовление блюд из яиц, творога, теста	24
Приготовление и оформление супов, соусов	24
Отработка механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом и	24

приготовление полуфабрикатов, простых блюд из рыбы с костным скелетом	
Обработка и приготовление основных полуфабрикатов. Простых блюд из мяса, мясопродуктов и домашней птицы	24
Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы	24
Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями	24
Приготовление и оформление салатов простой и средней степени сложности	24
Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд	22
Приготовление и оформление простых холодных напитков.	22
Составление дневника отчета по производственной практике	2

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Условия реализации должны обеспечивать: достижение планируемых результатов освоения учебной программы в полном объеме; соответствии применяемых форм, средств и методов обучения категориям слушателей.

Материально – технические требования Обучение проводится в мастерской «Поварское дело»

Наименование компонентов	Количество, шт.
Технические средства обучения:	
Акустическая система	1
Экран для проектора	1
Проектор	1
МФУ, цветное	1
Мышка	1
Компьютер	1
Система электронного обучения Moodle	1
Пилот, 5 розеток 5 м.	1
Оборудование и материалы обучения:	
Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)	7
Блендер стационарный	1
Венчик	14
Весы настольные электронные (профессиональные)	9
Вешалка	7
Вилки из нержавеющей стали	20
Гастроемкость из нержавеющей стали	7
Гастроемкость из нержавеющей стали	7
Гастроемкость из нержавеющей стали	7
Гастроемкость из нержавеющей стали	14
Гастроемкость из нержавеющей стали	14
Гастроемкость из нержавеющей стали	41
Гастроемкость из нержавеющей стали	7
Гриль сковорода для индукционных плит	7
Запираемый шкафчик (Локер)	2
Ковёр диэлектрический	17
Контейнер для продуктов, 20 литров	10
Корзина для мусора, 10 л.	7
Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	14
Кофемолка	1
Ложки из нержавеющей стали	20
Ложки столовые	70
Лопатки силиконовые	21
Мерный стакан	7
Микроволновая печь	2
Миска пластик	14
Миски нержавеющая сталь	21

Миски нержавеющая сталь	21
Миски нержавеющая сталь	21
Миски нержавеющая сталь	7
Молоток металлический для отбивания мяса	7
Морозильный шкаф (морозильный ларь)	2
Мясорубка	1
Набор разделочных досок., пластиковые	8
Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит	7
Набор кондитерских насадок	7
Набор кондитерских форм (круг)	7
Набор кухонный ножей (поварская тройка)	7
Набор первой медицинской помощи	1
Настольная вакуумно-упаковочная машина	1
Ножи из нержавеющей стали	20
Ножи поварские	1
Ножницы для рыбы, птицы	7
Овощечистка	7
Пароконвектомат	7
Планетарный миксер	7
Плита индукционная	7
Плита индукционная	1
Подставка для разделочных досок металлическая	7
Половник	7
Проектор	1
Силиконовый коврик	7
Система канализации с жируловителями	7
Сито (для муки)	7
Скалка	7
Сковорода для индукционных плит 24 см	14
Сковорода для индукционных плит 28 см	7
Слайсер	2
Смеситель холодной и горячей воды	9
Соковыжималка шнековая	1
Сотейник для индукционных плит, 0,6л	7
Сотейник для индукционных плит, 0,8л	7
Соусник	21
Стеллаж 4-х уровневый 800*500*1800	9
Стол	25
Стол производственный 1000*600*850	21
Стол с моечной ванной, двухсекционный	1
Мойка односекционная со столешницей	7
Стол производственный 1800*600*850	6
Стол-подставка под пароконвектомат	7
Столы для презентации блюд	7
Стул	23
Тарелка глубокая белая, 300 мл	21
Тарелка глубокая белая, 250 мл	21
Тарелка круглая белая плоская	63
Тарелки одноразовые	100

Терка 4-х сторонняя	7
Термометр инфракрасный	2
Фритюрница	2
Часы настенные	3
Шенуа (возможен вариант с сеткой)	7
Шкаф холодильный	7
Шкаф шоковой заморозки	2
Штангенциркуль электронный	1
Шумовка	7
Щипцы универсальные	14
Холодильный шкаф	3
Информационные материалы:	
Компьютерная программа для автоматизации работы сотрудников на предприятия общественного питания	12
Электронная библиотека по направлению «Пищевое производство и общественное питание»	350 доступов
Информационный стенд:	
Копия лицензии с соответствующим приложением	1
Программа обучения	1
Учебный план	1
Календарный учебный график (на каждую учебную группу)	1
Расписание занятий	1
Адрес официального сайта в информационно – телекоммуникационной сети «интернет»	1
Общее оборудование:	
Кулер 19 л (холодная/горячая вода)	3
Огнетушитель углекислотный ОУ-1	2

СИСТЕМА ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Промежуточная аттестация проводится в виде зачета.

Итоговая аттестация проводится после прохождения слушателями обучения. Итоговая аттестация проходит в виде квалификационного экзамена, включает в себя ответы на теоретические вопросы, составленные в соответствии с настоящей программой, выполнение практического задания.

Итоговая аттестация проводится с использованием материалов, разработанных преподавателями и утвержденных руководителем Ресурсного центра, результаты аттестаций оформляются протоколами.

Знания, умения и навыки обучающихся при итоговой аттестации в форме квалификационного экзамена определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

1. «Отлично» – если обучающийся глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает с задачами юридической практики, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами и практическими заданиями, правильно обосновывает принятые решения, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

2. «Хорошо» – если обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий.

3. «Удовлетворительно» – если обучающийся усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.

4. «Неудовлетворительно» – если обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические задания, задачи.

По окончании обучения по данной учебной программе и успешном прохождении квалификационного экзамена слушателю выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего с присвоением квалификации «Повар 3 разряда».

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Вопросы теоретической части

1. Механическая кулинарная разделка свиной туши. Пищевая ценность мяса.
2. Технология приготовления котлетной массы из мяса.
3. Способы тепловой кулинарной обработки.
4. Правила варки макаронных изделий.
5. Технология приготовления полуфабрикатов из котлетной массы мяса, ассортимент, характеристика.
6. Охрана труда для повара.
7. Правила приготовления заправочных супов.
8. Последовательность сборки ножей электромясорубки для рубленой и котлетной массы.
9. Правила безопасной эксплуатации овощерезательной машины.
10. Товарное соседство: понятие, значение.
11. Определение доброкачественности рыбы.
12. Разновидности и правила варки бульонов.
13. Механическая кулинарная обработка рыбы.

Вопросы практической части

1. Приготовить и оформить подачу блюда «Борщ»
2. Приготовить и оформить подачу блюда котлеты «Пожарские» с гарниром и соусом.
3. Приготовить и оформить подачу блюда «омлет натуральный» (запечённый).
4. Приготовить и оформить подачу блюда «биточки или котлеты манные (или рисовые)».
5. Приготовить и оформить подачу блюда «котлеты морковные».
6. Приготовить и оформить бутерброды: открытый, закрытый, закусочный.
7. Приготовить и оформить подачу блюда «рулет картофельный».
8. Приготовить и оформить подачу блюда «котлеты или биточки рыбные».
9. Приготовить и оформить подачу блюда «напиток апельсиновый или лимонный».
10. Приготовить и оформить подачу блинов.
11. Приготовить и оформить подачу блюда «пшенная вязка каша».
12. Приготовить и оформить подачу блюда «зразы картофельные».
13. Приготовить и оформить подачу блюда «котлеты или биточки мясные».

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Список нормативных актов

1. Федерального закона от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в РФ»;
2. Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих;
3. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 14.07.2023 № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
4. Профессиональный стандарт «Повар», (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 года № 113н), регистрационный номер № 557.

Список использованной литературы

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. «Кулинария» Повар-кондитер. - М.: Академия. 2010г.
2. Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», - М.: Академия, 2009г.
3. Матюхина З.П. «Основы физиологии питания, гигиена и санитарии» - М.: Академия, 2010г.
4. Лутошкина Г.Г. «Основы физиологии питания», - М.: Академия, 2010г.
5. Качурина Т.А. «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» рабочая тетрадь. М.: Академия, 2009г.
6. Дубцов Г.Г. – Товароведение продовольственных товаров: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /М.: Академия, 2010 – 33 с.
7. Рубина Е.А., Малыгина В.Ф. - Микробиология, физиология питания, санитария. М.: Форум, 2009 – 240с.
8. Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие /Н. Э. Харченко. – М.: Издательский центр «Академия», 2010

Интернет – ресурсы

1. Электронного – библиотечная система - <https://www.book.ru/>
2. Электронная библиотечная система (ЭБС) «Университетская библиотека ONLINE» - https://biblioclub.ru/index.php?page=main_ub_red