

СОГЛАСОВАНО

Директор ГАПОУ СО «ТИПУ
«КУЛИНАР»

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель ЦОПП

Ю.А. Митько/

/В.А. Лихачева/

«22» МАРТА 2023 г.

« ____ » _____ 2023 г.

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ: ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ
КВАЛИФИКАЦИИ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
ПО ПРОФЕССИИ 16675 «ПОВАР», 5 РАЗРЯД**

Квалификация (профессия): "Повар"

Категория слушателей: лица, имеющие профессию рабочего, профессии рабочих или должность служащего, должности служащих

Уровень квалификации: 4

Объем: 72 академ. часа

Срок: 2 недели

Форма обучения: Очная

Организация процесса обучения: Единовременно

Екатеринбург, 2023

СОГЛАСОВАНО

Директор ГАПОУ СО «ТИПУ
«КУЛИНАР»

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель ЦОПП

_____/ Ю.А. Митько/
«22» МАРТА 2023 Г.

_____/В.А. Лихачева/
«_____» _____ 2023 Г.

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ: ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ
КВАЛИФИКАЦИИ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
ПО ПРОФЕССИИ 16675 «ПОВАР», 5 РАЗРЯД**

Квалификация (профессия): "Повар"

Категория слушателей: лица, имеющие профессию рабочего, профессии рабочих или должность служащего, должности служащих

Уровень квалификации: 4

Объем: 72 академ. часа

Срок: 2 недели

Форма обучения: Очная

Организация процесса обучения: Единоновременно

Екатеринбург, 2023

Программа повышения квалификации по профессиям рабочих направлена на обучение лиц, уже имеющих профессию рабочего, профессии рабочих или должность служащего, должности служащих, и в целях последовательного совершенствования профессиональных знаний, умений и навыков по имеющейся профессии рабочего или имеющейся должности служащего без повышения образовательного уровня с учетом спецификации по профессии «Повар».

Разработчик(и): Гурьева Светлана Валерьевна Мастер производственного обучения

Организация: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»

Рассмотрено на заседании

Методического совета

Центра опережающей профессиональной подготовки

Протокол № _____ от «_____» _____ 20____ Г.

Председатель _____ / _____

Оглавление

1. Общая характеристика программы	4
1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы	4
1.2. Цели реализации программы	4
1.3. Требования к слушателям	4
1.4. Требования к результатам освоения программы	4
1.5. Форма документа	4
2. Учебный план	5
3. Календарный учебный график	6
4. Программы учебных модулей	7
5. Организационно-педагогические условия реализации программы	8
5.1. Материально-техническое обеспечение	8
5.2. Кадровое обеспечение	8
5.3. Организация образовательного процесса	8
5.4. Информационное обеспечение обучения	8
6. Контроль и оценка результатов освоения программы	9
Бланк согласования программы	10
Фонд оценочных средств	11

1. Общая характеристика программы

1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы

Нормативно- правовую основу разработки программы составляют:

Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ.

Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013 № 513.

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26.08.2020 № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения». (Зарегистрирован 11.09.2020 № 59784)

Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2014, утвержденный Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30.

Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н.

1.2. Цели реализации программы

Программа повышения квалификации по профессиям рабочих направлена на обучение лиц, уже имеющих профессию рабочего, профессии рабочих или должность служащего, должности служащих, и в целях последовательного совершенствования профессиональных знаний, умений и навыков по имеющейся профессии рабочего или имеющейся должности служащего без повышения образовательного уровня с учетом спецификации по профессии «Повар».

1.3. Требования к слушателям

Не менее года на третьем квалификационном уровне (4 разряд) 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 (4 разряд) уровне в основном производстве организаций питания для сотрудников, имеющих среднее профессиональное образование.

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.

1.4. Требования к результатам освоения программы

Результатом освоения программы является освоение следующих профессиональных и общих компетенций:

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 1.1	Трудовые действия Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка товарных отчетов по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК 1.2	Необходимые умения Прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий Проводить обучение помощника повара на рабочем месте Оформлять заявки, отчеты посредством специализированного программного обеспечения
ПК 1.3	Необходимые знания Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий Правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с

	использованием специализированного программного обеспечения Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке Процессы и режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий Технологии наставничества и обучения на рабочих местах Принципы ХАССП в организациях общественного питания Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
--	--

1.5. Форма документа

По результатам освоения программы выдается: Свидетельство о профессии
рабочего, должности служащего

2. Учебный план

Наименование компонентов программы	Объем программы (академические часы)							
	Всего	В том числе с применением ДОТ и ЭО	Самостоятельная работа	Консультация	Нагрузка во взаимодействии с преподавателями			
					Теоретическое обучение	Практические и лабораторные работы	Практика (стажировка)	Промежуточная аттестация, форма
Модуль 1 Технология продукции общественного питания	66				14	46		6, Квалификационный экзамен
Итоговая аттестация	6							Квалификационный экзамен
Итого по программе	72							

3. Календарный учебный график

Компоненты программы	Вид учебной нагрузки	Временные параметры (недели)														Всего
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
Модуль 1 Технология продукции общественного питания	Аудиторное обучение	5	5	6	6	5	5	6	6	5	6	5				60
	Промежуточная аттестация	1	1			1	1			1	1					6
Итоговая аттестация	Квалификационный экзамен											6				6
Итого в неделю		6	6	6	6	6	6	6	6	6	7	5				72

4. Программы учебных модулей

4.1. Модуль 1. Технология продукции общественного питания

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

4.1.1. Цели реализации модуля

В целях последовательного совершенствования профессиональных знаний, умений и навыков по имеющейся профессии рабочего или имеющейся должности служащего без повышения образовательного уровня с учетом спецификации по профессии «Повар».

4.1.2. Требования к результатам освоения модуля

Результатом освоения модуля является освоение следующих профессиональных и общих компетенций:

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 1.1	Трудовые действия Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка товарных отчетов по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК 1.2	Необходимые умения прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий Проводить обучение помощника повара на рабочем месте Оформлять заявки, отчеты посредством специализированного программного обеспечения
ПК 1.3	Необходимые знания Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий Правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспечения Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке Процессы и режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий Технологии наставничества и обучения на рабочих местах Принципы ХАССП в

В результате освоения модуля слушатель должен:

- иметь практический опыт:

Трудовые

действия:

- оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий;
- контроль выполнения помощником повара заданий;
- контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- нарезка и формовка овощей и фруктов;
- приготовление и оформление канапе и легких закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление и оформление холодных и горячих закусок;
- приготовление и оформление холодных рыбных и мясных блюд;
- приготовление и оформление супов, отваров и бульонов;
- приготовление и оформление горячих и холодных соусов;

- приготовление и оформление блюд из овощей и грибов;
- приготовление и оформление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;
- приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи;
- приготовление и оформление блюд из творога, сыра, макаронных изделий;
- приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента;
- приготовление и оформление холодных и горячих десертов;
- приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;
- контроль хранения и расхода продуктов на производстве;
- контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.

- знать:

Должен

знать:

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке;
- специфика производственной деятельности организации, технологические

процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий;

- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий;
- технологии наставничества и обучения на рабочих местах;
- способы организации питания, в том числе диетического;
- рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов;
- виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации;
- принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

- уметь:

Должен

уметь:

- изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса;
- производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале;
- оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения;
- организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента;

- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий;
- творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;
- готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу;
- соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления;
- оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия;
- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий;
- составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия.

4.1.3. Программа модуля

Наименование разделов, тем модуля	Содержание обучения по темам, наименование и тематика практических занятий, самостоятельной работы. Вид учебных занятий. Виды выполняемых работ.	Объем часов
1	2	3
Тема "Теоретическое обучение"	Содержание: Теоретическое обучение	12
	<i>Лекция</i> Современные технологии в профессиональной сфере	2
	<i>Лабораторная работа</i> Современные технологии в профессиональной сфере	1
	<i>Лекция</i> Организация работы производства и документационное сопровождение	3

Тема "Профессиональный цикл"	<i>Лабораторная работа</i>	
	Организация работы производства и документационное сопровождение	4
	<i>Лекция</i>	
	Контроль качества и безопасность готовых блюд и кулинарной продукции	2
	Содержание: Профессиональный цикл	48
	<i>Лекция</i>	
	Профессиональный модуль 1 Приготовление, оформление, подготовка к реализации презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с элементами здорового питания	3
	<i>Лабораторная работа</i>	
	Профессиональный модуль 1 Приготовление, оформление, подготовка к реализации презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с элементами здорового питания	15
	<i>Лекция</i>	
	Профессиональный модуль 2 Приготовление, оформление, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с элементами здорового питания	1
	<i>Лабораторная работа</i>	
	Профессиональный модуль 2 Приготовление, оформление, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с элементами здорового питания	8
	<i>Лекция</i>	
	Профессиональный модуль 3 Приготовление, оформление, подготовка к реализации и презентации десертов разнообразного ассортимента с элементами здорового питания	1
	<i>Лабораторная работа</i>	
	Профессиональный модуль 3 Приготовление, оформление, подготовка к реализации и презентации десертов разнообразного ассортимента с элементами здорового питания	8
	<i>Лекция</i>	
	Профессиональный модуль 4 Приготовление, оформление, подготовка к реализации и презентация мучных блюд и	1

	изделий из теста с элементами здорового питания	
	<i>Лабораторная работа</i> Профессиональный модуль 4 Приготовление, оформление, подготовка к реализации и презентация мучных блюд и изделий из теста с элементами здорового питания	5
	<i>Лекция</i> Профессиональный модуль 5 Приготовление, оформление, подготовка к реализации и презентация изделий по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь	1
	<i>Лабораторная работа</i> Профессиональный модуль 5 Приготовление, оформление, подготовка к реализации и презентация изделий по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь	5
Промежуточная аттестация	Квалификационный экзамен Теоретический, практический квалификационный экзамен	6
Итого:		66

4.1.4. Материально-техническое обеспечение

Кабинет (лаборатория), мастерская	Оборудование и технические средства обучения
Мастерская ОМ Поварское дело, ЦПДЭ, ПКО	1 Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) 2 Блендер стационарный 3 Венчик 4 Весы настольные электронные "CAS"SW- 5W 5 Весы настольные электронные (профессиональные) CAS SW-05 6 Вилки из нержавеющей стали 7 Гастроемкость из нержавеющей стали 8 Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием) 9 Ковёр диэлектрический 10 Кофемолка BOSCH MKM 6003, черный [mkm6003]

- 11 Кремер-Сифон для сливок 0,25л
- 12 Кулер 19 л (холодная/горячая вода)
- 13 Ложки из нержавеющей стали
- 14 Ложки столовые
- 15 Лопатка деревянная
- 16 Лопатка -палетка изогнутая
- 17 Лопатки силиконовые
- 18 Мерный стакан
- 19 Микроволновая печь
- 20 Миска пластик
- 21 Миски нержавеющая сталь
- 22 Мойка односекционная со столешницей
- 23 Молоток металлический для отбивания мяса
- 24 Морозильный шкаф (морозильный ларь)
- 25 Мясорубка
- 26 Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок
- 27 Набор кондитерских насадок
- 28 Набор кондитерских форм (квадрат)
- 29 Набор кондитерских форм (круг)
- 30 Набор кухонный ножей (поварская тройка)
- 31 Набор первой медицинской помощи
- 32 Набор пинцетов для оформления блюд
- 33 Набор разделочных досок, пластиковые
- 34 Настольная вакуумно-упаковочная машина
- 35 Ножи из нержавеющей стали
- 36 Ножницы для рыбы, птицы
- 37 Овощечистка
- 38 Пароконвектомат UNOKX XEVC-0511-E1R
- 39 Планетарный миксер
- 40 Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)
- 41 Плита индукционная

- 42 Плита индукционная INDOKOR IN7000D двухкомфорочная
- 43 Подставка для разделочных досок металлическая
- 44 Подставка под индукционную плиту
- 45 Половник
- 46 Прихватка - варежка термостойкая силиконовая
- 47 Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли
- 48 Силиконовая форма "кнели"
- 49 Силиконовая форма полусфера большая
- 50 Силиконовая форма полусфера средняя
- 51 Силиконовый коврик
- 52 Сито (для муки)
- 53 Сито для протираания
- 54 Скалка
- 55 Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)
- 56 Слайсер
- 57 Смеситель холодной и горячей воды
- 58 Соковыжималка
- 59 Сотейник для индукционных плит
- 60 Соусник
- 61 Стеллаж 4-х уровневый
- 62 Стол
- 63 Стол-подставка под пароконвектомат
- 64 Стол производственный Fininst СКПЛ 1800x600x850 мм, со сплошной полкой
- 65 Тарелка глубокая белая
- 66 Тарелка круглая белая плоская
- 67 Тарелки одноразовые
- 68 Терка 4-х сторонняя
- 69 Термометр инфракрасный
- 70 Форма для выпечки тартов круг.
- 71 Форма для выпечки тартов овал

72	Фритюрница
73	Холодильный шкаф
74	Часы настенные (электронные)
75	Шенуа (возможен вариант с сеткой)
76	Шкаф холодильный
77	Шкаф шоковой заморозки
78	Штангенциркуль электронный
79	Шумовка
80	Щипцы универсальные

4.1.5. Кадровое обеспечение

Реализация программы профессионального обучения обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации с соответствующим образованием и квалификацией не ниже 5 разряда, а так же, привлекаемых к организации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

4.1.6. Организация образовательного процесса

Трудоемкость обучения	—	72 академических часов,	в том числе:
- аудиторные занятия	—	13	часов;
- практические занятия	—	45	часов;
- практика (стажировка)	—	0	часов;
- промежуточная аттестация	—	8	часов;
- итоговая аттестация	—	6	часов;

- самостоятельная работа – 0 часов.

4.1.7. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. • Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М.: Издательский центр «Академия», 2021. • Санитарные правила в сфере продовольственной торговли и общественного питания. Сборник нормативных документов – Екатеринбург: Издательство «Урал», 2021. • Андонова Н. И., Качурина Т. А., – М. : Издательский центр «Академия», 2019, - 3-е издание. • Анфимова Н.А., Л.Л. Татарская. Кулинария – М.: Издательский центр «Академия», 2021. • Ермилова, С. В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник / С. В. Ермилова. – М.: Академия, 2020. -1 экз • Золин, В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания / В. П. Золин. - М.: Академия, 2019. - 314 с. – 1 экз. • Лутошкина Г.Г., Анохина Ж.С. Техническое оснащение и организация рабочего места. – М. : Издательский центр «Академия», 2019, - 3-е издание. • Матюхина З.П., Основы физиологии питания, гигиены и санитарии – М.: Издательский центр «Академия», 2019, 9-е издание. • Радченко Л.А., Организация производства на предприятиях общественного питания – М.: Издательство «Феникс», 2021. • Самородова И. П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, – М. : Издательский центр «Академия», 2021, - 3-е издание.

Дополнительная литература:

1. 5. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва: Ресторанные ведомости, 2020. – 320 с.: ил. 4. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. №98. Режим доступа: http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_nor

mativ/46/46201/ 5. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758 6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27. Режим доступа: http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/ 7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

4.1.8. Контроль и оценка результатов освоения модуля

Результат освоения программы	Основные показатели оценки результата
ПК 1.1 Трудовые действия Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка товарных отчетов по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий	Соответствие норм наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.
ПК 1.2 Необходимые умения Прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий Проводить обучение помощника повара на рабочем	Соответствие норм потребности сырья и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Соответствие качества блюд требованиям к качеству в соответствии с нормативно-технологической

месте Оформлять заявки, отчеты посредством специализированного программного обеспечения	документацией. Соответствие нормы выхода показателю технологической карты.
ПК 1.3 Необходимые знания Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий Правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспечения Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке Процессы и режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий Технологии наставничества и обучения на рабочих местах Принципы ХАССП в организациях общественного питания Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	Соответствие норм принципов ХАССП в организациях общественного питания. Соответствие норм требований охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.

Форма и вид аттестации по модулю:

Промежуточная аттестация в форме зачета. Тестирование по модулю.

5. Организационно-педагогические условия реализации программы

5.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет (лаборатория), мастерская	Оборудование и технические средства обучения
Мастерская ОМ Поварское дело, ЦПДЭ, ПКО	1 Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) 2 Блендер стационарный 3 Венчик 4 Весы настольные электронные "CAS"SW- 5W 5 Весы настольные электронные (профессиональные) CAS SW-05 6 Вилки из нержавеющей стали 7 Гастроемкость из нержавеющей стали 8 Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием) 9 Ковёр диэлектрический 10 Кофемолка BOSCH MKM 6003, черный [mkm6003] 11 Кремер-Сифон для сливок 0,25л 12 Кулер 19 л (холодная/горячая вода) 13 Ложки из нержавеющей стали 14 Ложки столовые 15 Лопатка деревянная 16 Лопатка -палетка изогнутая 17 Лопатки силиконовые 18 Мерный стакан 19 Микроволновая печь 20 Миска пластик 21 Миски нержавеющая сталь 22 Мойка односекционная со столешницей 23 Молоток металлический для отбивания мяса 24 Морозильный шкаф (морозильный ларь)

- 25 Мясорубка
- 26 Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок
- 27 Набор кондитерских насадок
- 28 Набор кондитерских форм (квадрат)
- 29 Набор кондитерских форм (круг)
- 30 Набор кухонный ножей (поварская тройка)
- 31 Набор первой медицинской помощи
- 32 Набор пинцетов для оформления блюд
- 33 Набор разделочных досок, пластиковые
- 34 Настольная вакуумно-упаковочная машина
- 35 Ножи из нержавеющей стали
- 36 Ножницы для рыбы, птицы
- 37 Овощечистка
- 38 Пароконвектомат UNOKX XEVC-0511-E1R
- 39 Планетарный миксер
- 40 Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)
- 41 Плита индукционная
- 42 Плита индукционная INDOKOR IN7000D двухкомфорочная
- 43 Подставка для разделочных досок металлическая
- 44 Подставка под индукционную плиту
- 45 Половник
- 46 Прихватка - варежка термостойкая силиконовая
- 47 Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли
- 48 Силиконовая форма "кнели"
- 49 Силиконовая форма полусфера большая
- 50 Силиконовая форма полусфера средняя
- 51 Силиконовый коврик
- 52 Сито (для муки)
- 53 Сито для протираания
- 54 Скалка
- 55 Сковорода для индукционных плит (с антипригарным

покрытием)

56 Слайсер

57 Смеситель холодной и горячей воды

58 Соковыжималка

59 Сотейник для индукционных плит

60 Соусник

61 Стеллаж 4-х уровневый

62 Стол

63 Стол-подставка под пароконвектомат

64 Стол производственный Fininst СКПЛ 1800x600x850 мм, со сплошной полкой

65 Тарелка глубокая белая

66 Тарелка круглая белая плоская

67 Тарелки одноразовые

68 Терка 4-х сторонняя

69 Термометр инфракрасный

70 Форма для выпечки тартов круг.

71 Форма для выпечки тартов овал

72 Фритюрница

73 Холодильный шкаф

74 Часы настенные (электронные)

75 Шенуа (возможен вариант с сеткой)

76 Шкаф холодильный

77 Шкаф шоковой заморозки

78 Штангенциркуль электронный

79 Шумовка

80 Щипцы универсальные

5.2. Кадровое обеспечение

Реализация программы профессионального обучения обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации с соответствующим образованием и квалификацией не ниже 5 разряда, а так же, привлекаемых к организации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

5.3. Организация образовательного процесса

Для реализации программы профессионального обучения предусмотрены следующие виды учебных занятий: лекции с элементами демонстрации и практические занятия. При проведении занятий используется практико-ориентированная технология. Практические занятия проводятся в мастерской “Поварское дело”.

5.4. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. • Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М.: Издательский центр «Академия», 2021. • Санитарные правила в сфере продовольственной торговли и общественного питания. Сборник нормативных документов – Екатеринбург: Издательство «Урал», 2021. • Андонова Н. И., Качурина Т. А., – М. : Издательский центр «Академия», 2019, - 3-е издание. • Анфимова Н.А., Л.Л. Татарская. Кулинария

– М.: Издательский центр «Академия», 2021. • Ермилова, С. В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник / С. В. Ермилова. – М.: Академия, 2020. -1 экз • Золин, В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания / В. П. Золин. - М.: Академия, 2019. - 314 с. – 1 экз. • Лутошкина Г.Г., Анохина Ж.С. Техническое оснащение и организация рабочего места. – М. : Издательский центр «Академия», 2019, - 3-е издание. • Матюхина З.П., Основы физиологии питания, гигиены и санитарии – М.: Издательский центр «Академия», 2019, 9-е издание. • Радченко Л.А., Организация производства на предприятиях общественного питания – М.: Издательство «Феникс», 2021. • Самородова И. П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, – М. : Издательский центр «Академия», 2021, - 3-е издание.

Дополнительная литература:

1. 5. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва: Ресторанные ведомости, 2020. – 320 с.: ил. 4. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. Режим доступа: http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/ 5. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758 6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.

Режимдоступа:http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/ 7.
СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

6. Контроль и оценка результатов освоения программы

Результат освоения программы	Основные показатели оценки результата
ПК 1.1 Трудовые действия Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка товарных отчетов по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий	Соответствие норм наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.
ПК 1.2 Необходимые умения Прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий Проводить обучение помощника повара на рабочем месте Оформлять заявки, отчеты посредством специализированного программного обеспечения	Соответствие норм потребности сырья и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Соответствие качества блюд требованиям к качеству в соответствии с нормативно-технологической документацией. Соответствие нормы выхода показателю технологической карты.
ПК 1.3 Необходимые знания Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий Правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспечения Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке Процессы и режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий Технологии наставничества и обучения на рабочих местах Принципы ХАССП в организациях общественного питания Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	Соответствие норм принципов ХАССП в организациях общественного питания. Соответствие норм требований охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.

Контроль и оценка результатов освоения программы:

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки освоения слушателем модулей, тем программы и проводится в виде зачетов. Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена, который включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний (тестирование), соответствующего уровня квалификации. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений. Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается 5 разряд и выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего (по программе повышения квалификации рабочих и служащих).

Итоговая аттестация по программе: Квалификационный экзамен, Квалификационный экзамен..

Бланк согласования программы

по профессии 16675 «Повар», 5 разряд

Наименование организации заказчика	
ФИО и должность представителя заказчика	
Замечания	
Предложения	

_____/_____
«____» _____ 20____ Г.

Фонд оценочных средств

Приложение №2

Фонд оценочных средств

для проведения аттестации

ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

«по профессии 16675 «Повар», 5 разряд»

г. Екатеринбург, 2023

Комплект оценочных средств

Комплект оценочных средств **по профессии 16675 «Повар», 5 разряд** нужно приводить в виде перечня типовых заданий.

В типовое задание рекомендуется включать:

- Примерные вопросы для текущего/промежуточного контроля по модулю;
- Тесты для текущего, промежуточного и/или итогового контроля знаний по программе в целом;
- Варианты контрольных заданий или кейсов;
- Примерные темы рефератов, докладов, сообщений, творческих заданий;
- Темы круглых столов, дискуссий, дебатов;
- Примеры практических заданий и т.д.

Комплект оценочных средств включает также условия выполнения задания (выбрать или добавить необходимые для вашей программы):

1. Место (время) выполнения задания (на учебной/ производственной практике, на рабочем месте, например, в цеху организации (предприятия), **мастерской ОУ предприятия** и т.п.).
2. Максимальное время выполнения задания: 4 час.

3. Слушатель может воспользоваться (указать используемое оборудование (инвентарь), расходные материалы, литературу и другие источники, информационно-коммуникационные технологии и проч.)
4. Указать другие характеристики, отражающие сущность задания.

Если условия выполнения для разных вариантов различаются, их необходимо привести после текста каждого варианта задания.

Приложение № 1

Фонд оценочных средств

для проведения аттестации
по модулю: «Поварское дело»

г. Екатеринбург, 2023г.

Комплект оценочных средств

Комплект оценочных средств в соответствии с «16675» по компетенции «Поварское дело» приводится в виде перечня типовых заданий.

В типовое задание рекомендуется включать:

- Примерные вопросы для текущего/промежуточного контроля по модулю;
- Тесты для текущего, промежуточного и/или итогового контроля знаний по программе в целом;
- Варианты контрольных заданий или кейсов;
- Примерные темы рефератов, докладов, сообщений, творческих заданий;
- Темы круглых столов, дискуссий, дебатов;
- Примеры практических заданий и т.д.

Комплект оценочных средств включает также условия выполнения задания (выбрать или добавить необходимые для вашей программы):

1. Место (время) выполнения задания (на учебной/ производственной практике, на рабочем месте, например, в цеху организации (предприятия), мастерской ОУ предприятия и т.п.).
2. Максимальное время выполнения задания: 240 мин./час.
3. Слушатель может воспользоваться (указать используемое оборудование (инвентарь), расходные материалы, литературу и другие источники, информационно-коммуникационные технологии и проч.)
4. Указать другие характеристики, отражающие сущность задания.

Если условия выполнения для разных вариантов различаются, их необходимо привести после текста каждого варианта задания.