МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА»

УТВЕРЖДАЮ
Председатель комиссии по
дополнительному образованию
_____ С.М. Нечаева
(Решение Комисеии по дополнительному
образованию
от «25» [illegible] 2024 г., протокол №18

МОСКОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИТАНИЯ

ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОГРАММЕ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ РАБОЧИХ И СЛУЖАЩИХ

«ПОВАР 3 РАЗРЯДА»

МОСКВА, 2024

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Цель реализации программы

Целью изучения основной программы профессионального обучения «Повар 3 разряда» является получение обучающимся квалификации «Повар 3 разряда».

1.2. Квалификационные характеристики

Квалификационные характеристики включают:

- наименование профессии: «Повар», в точном соответствии с ЕТКС,
- уровень квалификации: 3 разряд

Должностные обязанности, которые предусмотрены по данной профессии:

- готовит блюда и кулинарные изделия, которые требуют простой кулинарной обработки,
- варит картофель и другие овощи, каши, бобовые и макаронные изделия, а также яйца,
- жарит картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блины, оладьи, блинчики,
- запекает овощные и крупяные изделия,
- процеживает, протирает, замешивает, измельчает, фарширует и производит начинку изделий,
- приготавливает бутерброды, блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов,
- комплектует блюда массового спроса.

Особые условия допуска к работе

- наличие медицинской книжки;
- прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядке.

1.3. Планируемые результаты обучения

Цель овладения указанным видом деятельности и соответствующими компетенциями: обучающийся в ходе освоения основной программы профессионального обучения «Повар 3 разряда», согласно профессиональному стандарту 33.011 «Повар» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н. Настоящий профстандарт действует с 01.09.2022 по 01.09.2028):

Наименование вида профессиональной деятельности:

Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.

Обобщенные трудовые функции:

Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара.

Трудовые функции:

Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара (А/01.3);

Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий (А/02.3).

Трудовая функция: Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара (А/01.3)

Трудовые действия:

Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;

Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания.

Необходимые умения:

- Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- Использовать посудомоечные машины;

- Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования;

- Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления;

Необходимые знания:

- Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними;

- Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания;

- Требования охраны труда, санитарии и гигиены, 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 сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

- Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий;

- Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;

- Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос;

- Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка.

Необходимые умения:

- Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

- Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

- Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения;

- Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им;

- Производить обработку овощей, фруктов и грибов;

- Нарезать и формовать овощи и грибы;

- Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

- Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

- Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

- Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты;

- Готовить блюда и гарниры из овощей;

- Готовить каши и гарниры из круп;

- Готовить блюда из яиц;

- Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий;

- Готовить блюда из бобовых;

- Готовить блюда из рыбы;

- Готовить блюда из морепродуктов;

- Готовить блюда из мяса и мясных продуктов;

- Готовить блюда из домашней птицы;

- Готовить мучные блюда;

- Готовить горячие напитки;

- Готовить сладкие блюда;

- Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка;

- Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос;

- Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами);

- Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия;

Необходимые знания:

- Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении 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;

- Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;

- Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов;

- 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, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;

- Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания;

- Принципы ХАССП в организациях общественного питания;

1.4. Категория слушателей

К освоению основной программы профессионального обучения «Повар 3 разряда» допускаются лица, с уровнем образования не ниже основного общего, в возрасте от 16 лет.

1.5. Трудоемкость обучения

Всего - 102 академических часа, в том числе:

аудиторная учебная нагрузка – 88 академических часов, из них:

- лекции – 34 академических часа;
- лабораторные работы – 42 академических часа;
- практические и семинарские занятия – 12 академических часов;
- самостоятельные и контрольные работы – 14 академических часов.

1.6. **Форма обучения:** очная

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Учебный план основной программы профессионального обучения «Повар 3 разряда»

№ п/п	Наименование разделов, дисциплин	Общая трудо-емкость, час	Всего ауд. ч.	Аудиторные занятия			СРС, в т.ч. КСР, ч	Форма контроля
				Лекции	Лаб. раб.	Практич. и семинарские занятия		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Теоретические основы технологии обработки сырья	6	6	4		2		Зачет
2	Первичная обработка	18	14	4	6	4	4	Зачет
3	Технологический процесс приготовления и отпуска основных блюд	34	30	10	18	2	4	Зачет
4	Характеристика блюд	20	18	4	12	2	2	Зачет
5	Основы микробиологии пищевых продуктов	4	2	2			2	Зачет
6	Техническое оснащение	6	6	6				Зачет
7	Калькуляция и учет	8	6	4		2	2	Зачет
Итоговая аттестация		**6**	**6**		**6**			**Квалификационный экзамен**
Итого:		**102**	**88**	**34**	**42**	**12**	**14**	

2.2. Рабочие учебные программы

Раздел 1. «Теоретические основы технологии обработки сырья»

№	Наименование разделов, дисциплин, тем	Общая трудоемкость, ч	Всего ауд., ч	Аудиторные занятия, ч			СРС, ч, в т.ч. КСР, ч	Форма контроля
				Лекции	Лабораторные работы	Практические и семинарские занятия		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Теоретические основы технологии обработки сырья	**6**	**6**	**4**	**-**	**2**	**-**	**Зачёт**
1.	Тема 1. Введение	1	1	1	-	-	-	
2.	Тема 2. Технологический цикл производства кулинарной продукции	1	1	1	-	-	-	
3.	Тема 3. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов. Классификация и ассортимент кулинарной продукции	1	1	1	-	-	-	
4.	Тема 4. Изменение белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных солей	3	3	1	-	2	-	

Тема 1. «Введение»

Предмет, цели, задачи программы. Ключевые понятия: технология, кулинария, кулинарная продукция. Состояние и прогнозы развития технологии общественного питания в современных условиях.

Тема 2. «Технологический цикл производства кулинарной продукции»

Основные понятия. Технологический цикл: определение, сущность. Этапы технологического цикла. Технологические принципы.

Тема 3. «Способы кулинарной обработки пищевых продуктов. Классификация и ассортимент кулинарной продукции»

Классификация способов кулинарной обработки. Сущность назначение и характеристика механических, гидромеханических, химических, биохимических, микробиологических, термических, массообменных способов обработки. Способы нагрева. Классификация способов тепловой обработки, их характеристика, сущность, влияние на качество готовой продукции. Характеристика вспомогательных и комбинированных способов тепловой обработки. Классификация кулинарной продукции по виду используемого сырья, по

способу кулинарной обработки, характеру потребления, назначению, термическому состоянию, консистенции, по степени готовности.

Ассортимент кулинарной продукции: определение, особенности структуры для разных предприятий, факторы, учитываемые при его формировании.

Тема 4. «Изменение белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных солей»

Денатурация белков. Изменение мышечных белков мяса при кулинарной обработке. Правила варки мяса для первых и вторых блюд. Изменение соединительно-тканных белков. Влияние внешних факторов на переход коллагена в глютин.

Белки яиц, молока, овощей, фруктов, зерномучных продуктов, их изменения при кулинарной обработке.

Изменение сахаров при тепловой обработке продуктов. Кулинарное использование этих процессов. Изменение крахмала при тепловой обработке. Кулинарное использование этих процессов. Изменение углеводов клеточных стенок при тепловой обработке, влияние внешних факторов на скорость развариваемости продуктов растительного происхождения.

Изменение жиров при варке, при жарке с небольшим количеством жира, при жарке в большом количестве жира. Влияние процессов изменения жира на пищевую ценность и качество готовых блюд и кулинарных изделий.

Изменение витаминов при различных способах кулинарной обработки. Способы, обеспечивающие сохранность витаминов при кулинарной обработке продуктов. Витаминизация пищи в предприятиях общественного питания.

Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1.	Изучение изменения витаминов при различных способах кулинарной обработки	2

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Зачет проводится в форме теоретической работы. К зачету могут быть допущены слушатели, выполнившие все лабораторные, практические и самостоятельные работы. Теоретическая работа составлена в виде теста. За весь тест слушатель может получить 10 баллов.

Оценка «зачтено» – 6 – 10 баллов
Оценка «не зачтено» – 0 – 5 баллов
Правильный ответ = 1 баллу

Примерный перечень вопросов к зачету по разделу 1. «Теоретические основы технологии обработки сырья»

1. Химический состав пищевых продуктов.
2. Значение макаронных изделий в питании человека. Виды макаронных изделий.
3. Способы варки макаронных изделий.
4. Технология приготовления блюда «Сырники».
5. Качество пищевых продуктов и методы его определения.
6. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов. Обработка клубнеплодов.
7. Форма нарезки клубнеплодов. Используемые инструменты.
8. Технология приготовления блюда «Натуральный омлет»

9. Предмет «Кулинария». Роль общественного питания в условиях рыночной экономики.

10. Изделия из теста. Классификация и технология приготовления опарного и безопарного дрожжевого теста. Изделия из теста. Виды начинок.

Раздел 2. «Первичная обработка»

№	Наименование разделов, дисциплин, тем	Общая трудоемкость, ч	Всего ауд., ч	Аудиторные занятия, ч			СРС, ч, в т.ч. КСР, ч	Форма контроля
				Лекции	Лабораторные работы	Практические и семинарские занятия		
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**
	Первичная обработка	**18**	**14**	**4**	**6**	**4**	**4**	**Зачёт**
1.	Тема 1. Механическая и кулинарная обработка овощей	6	4	1	1	-	1	
2.	Тема 2. Механическая и кулинарная обработка рыбы	3	3	1	2	2	1	
3.	Тема 3. Механическая и кулинарная обработка мяса	5	4	1	2	-	1	
4.	Тема 4. Механическая и кулинарная обработка птицы	4	3	1	1	2	1	

Тема 1. «Механическая и кулинарная обработка овощей»

Сырье: виды, технологические свойства, товароведная характеристика, пищевая ценность, требования к качеству.

Технологический процесс механической кулинарной обработки картофеля. Приготовление полуфабрикатов. Причины потемнения очищенного картофеля и способы предохранения его от потемнения. Рациональное использование отходов.

Технологический процесс обработки корнеплодов, капустных, луковичных, томатных, тыквенных, десертных овощей, бобовых, кукурузы. Приготовление полуфабрикатов. Кулинарное использование овощей различной формы нарезки. Использование отходов

Обработка и использование сушеных, консервированных, соленых, квашеных и маринованных овощей. Использование овощей полуфабрикатов.

Виды технологического оборудования и производственного инвентаря овощного цеха.

Способы минимизации отходов при обработке и нарезке традиционных видов овощей.

Требования к качеству, режимы хранения и реализации овощных полуфабрикатов.

Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование лабораторных работ/практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1.	Механическая и кулинарная обработка овощей	1

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№ п/п	Вид СРС	Содержание	Форма	Трудоемкость, ч.
1.	Аудиторная	Обработка овощей	Практическое задание	1

Тема 2. «Механическая и кулинарная обработка рыбы с костным скелетом»

Сырье: виды, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству.

Оттаивание мороженной рыбы; вымачивание соленой рыбы. Технологический процесс механической обработки рыбы с костным скелетом, основные операции, способы разделки.

Особенности обработки некоторых видов рыб. Требования к качеству обработанной рыбы. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря.

Охлаждение, замораживание, хранение обработанной рыбы. Способы минимизации отходов при обработке рыбы. Использование пищевых отходов, нормы отходов.

Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1.	Механическая и кулинарная обработка рыбы с костным скелетом	4

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№ п/п	Вид СРС	Содержание	Форма	Трудоемкость, ч.
1.	Аудиторная	Обработка рыбы с костным скелетом	Практическое задание	1

Тема 3. «Механическая и кулинарная обработка мяса»

Сырье: виды, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству. Технологический процесс механической кулинарной обработки туш мяса. Нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов. Ассортимент, кулинарное использование и требования к качеству крупнокусковых полуфабрикатов.

Способы минимизации отходов при обработке туш мяса, при подготовке отдельных частей мяса.

Виды технологического оборудования и производственного инвентаря.

Охлаждение и замораживание, хранение крупнокусковых полуфабрикатов из мяса.

Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1.	Механическая и кулинарная обработка мяса	2

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№ п/п	Вид СРС	Содержание	Форма	Трудоемкость, ч.
1.	Аудиторная	Обработка мяса	Практическое задание	1

Тема 4. «Механическая и кулинарная обработка птицы»

Сырье: виды, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству. Технологический процесс механической кулинарной обработки птицы. Ассортимент, приготовление, кулинарное использование и требования к качеству обработанных тушек птицы, подготовленных к тепловой обработке целиком.

Обработка и кулинарное использование пищевых отходов. Нормы выхода отходов.

Способы минимизации отходов при обработке птицы.

Виды технологического оборудования и производственного инвентаря.

Охлаждение и замораживание, хранение обработанных тушек птицы, пищевых отходов.

Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1.	Механическая и кулинарная обработка птицы. Способы минимизации отходов при обработке птицы.	3

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№ п/п	Вид СРС	Содержание	Форма	Трудоемкость, ч.
1.	Аудиторная	Обработка птицы	Практическое задание	1

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Зачет проводится в форме теоретической работы. К зачету могут быть допущены слушатели, выполнившие все лабораторные, практические и самостоятельные работы. Теоретическая работа составлена в виде теста. За весь тест слушатель может получить 10 баллов.

Оценка «зачтено» – 6 – 10 баллов
Оценка «не зачтено» – 0 – 5 баллов
Правильный ответ = 1 баллу

Примерный перечень вопросов к зачету по разделу 2 «Первичная обработка».

1. Технология приготовления блюда «Каша гречневая рассыпчатая с маслом».
2. Основные виды первичной обработки пищевых продуктов (круп, овощей, мяса, рыбы).
3. Роль первых блюд в питании человека. Классификация супов, технология приготовления заправочных супов.
4. Технология приготовления блюда «Кыстыбый».
5. Организация рабочих мест.
6. Значение овощей в питании человека. Обработка корнеплодов. Формы нарезки корнеплодов. Используемые инструменты.

7. Технология приготовления блюда «Манты».

8. Основные показатели качества пищевых продуктов.

9. Типы предприятий общественного питания. Краткая характеристика цехов предприятий общественного питания.

10. Технология приготовления блюда «Каша рисовая вязкая».

Раздел 3. «Технологический процесс приготовления и отпуска основных блюд»

№	Наименование разделов, дисциплин, тем	Общая трудоемкость, ч	Всего ауд., ч	Аудиторные занятия, ч			СРС, ч, в т.ч. КСР, ч	Форма контроля
				Лекции	Лабораторные работы	Практические и семинарские занятия		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Технологический процесс приготовления и отпуска основных блюд	**34**	**30**	**10**	**18**	**2**	**4**	**Зачёт**
1.	Тема 1. Классификация блюд	2	2	2	-	-	-	-
2.	Тема 2. Приготовление и оформление основных блюд из овощей	9	8	2	5	1	1	-
3.	Тема 3. Приготовление и оформление основных блюд из грибов	9	8	2	5	1	1	-
4.	Тема 4. Классификация блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий	6	5	2	3	-	1	-
5.	Тема 5. Приготовление и оформление основных блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий	8	7	2	5	-	1	-

Тема 1. «Классификация блюд»

Ассортимент, технологические процессы приготовления, требования к качеству блюд. Правила выбора сырья и дополнительных ингредиентов. Оценка их качества. Технологический процесс приготовления, требования к качеству, режимы хранения и реализации блюд.

Способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд.

Тема 2. «Приготовление и оформление основных блюд из овощей»

Ассортимент, технологические процессы приготовления, требования к качеству блюд и гарниров массового спроса из овощей: отварных, припущенных, жареных основным способом; жареных овощных изделий; жареных во фритюре; жареных на открытом огне; тушеных; запеченных.

Правила порционирования, способы сервировки, варианты оформления и подачи основных блюд и гарниров из овощей. Режимы хранения и реализации.

Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование лабораторных работ/практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1.	Приготовление и оформление основных блюд из овощей	3
2.	Правила порционирования, способы сервировки, варианты оформления и подачи основных блюд и гарниров из овощей	3

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№ п/п	Вид СРС	Содержание	Форма	Трудоемкость, ч.
1	Аудиторная	Оформление основных блюд из овощей	Практическое задание	1

Тема 3. «Приготовление и оформление основных блюд из грибов»

Ассортимент, технологические процессы приготовления, требования к качеству основных блюд из грибов: припущенных, жареных, тушеных, запеченных грибов (грибы, жареные на гриле; грибы жареные с картофелем; лисички жареные; грибы жареные во фритюре; грибы тушеные в сметанном соусе; грибы, запеченные с сыром), начинок из грибов.

Способы сервировки, варианты оформления и подачи основных блюд из грибов. Режимы хранения и реализации.

Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование лабораторных работ/практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1.	Приготовление и оформление основных блюд из грибов	6

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№ п/п	Вид СРС	Содержание	Форма	Трудоемкость, ч.
1	Аудиторная	Оформление основных блюд из грибов	Практическое задание	1

Тема 4. «Классификация блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий»

Значение и пищевая ценность блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий в питании. Классификация блюд и гарниров. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству и подготовка к варке различных видов круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.

Способы минимизации отходов при подготовке продуктов.

Виды технологического оборудования и производственного инвентаря.

Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование лабораторных работ/практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1.	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.	3

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№ п/п	Вид СРС	Содержание	Форма	Трудоемкость, ч.
1	Аудиторная	Оформление основных блюд из овощей	Практическое задание	1

Тема 5. «Приготовление и оформление основных блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.»

Ассортимент, технологический процесс приготовления, требования к качеству блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.

Соусы, используемые для отпуска изделий из каш, бобовых, кукурузы.

Способы сервировки, варианты оформления и подачи каш, блюд и гарниров из круп массового спроса; блюд и гарниров из бобовых и кукурузы; блюд и гарниров макаронных изделий. Режимы хранения и реализации.

Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1.	Приготовление соусов, сервировка блюд, оформление и подача каш, блюд и гарниров из круп	3
2.	Приготовление и оформление основных блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий	2

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№ п/п	Вид СРС	Содержание	Форма	Трудоемкость, ч.
1	Аудиторная	Оформление гарниров	Практическое задание	1

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Зачет проводится в форме теоретической работы. К зачету могут быть допущены слушатели, выполнившие все лабораторные, практические и самостоятельные работы. Теоретическая работа составлена в виде теста. За весь тест слушатель может получить 10 баллов.

Оценка «зачтено» – 6 – 10 баллов

Оценка «не зачтено» – 0 – 5 баллов

Правильный ответ = 1 баллу

Примерный перечень вопросов к зачету по разделу 3 «Технологический процесс приготовления и отпуска основных блюд»

1. Определение, сущность, этапы и принципы технологического цикла.
2. Изменение сахаров, крахмала и углеводов клеточных стенок при тепловой обработке продуктов. Кулинарное использование этих процессов.
3. Обработка и использование сушеных, консервированных, соленых, квашеных и маринованных овощей.
4. Особенности обработки некоторых видов рыб и требования к качеству обработанной рыбы.
5. Ассортимент, кулинарное использование и требования к качеству крупнокусковых полуфабрикатов.
6. Ассортимент, приготовление, кулинарное использование и требования к качеству обработанных тушек птицы, подготовленных к тепловой обработке целиком.
7. Технологический процесс приготовления, требования к качеству, режимы хранения и реализации блюд.
8. Правила порционирования, способы сервировки, варианты оформления и подачи основных блюд и гарниров из овощей.
9. Способы сервировки, варианты оформления и подачи каш, блюд и гарниров из круп массового спроса; блюд и гарниров из бобовых и кукурузы; блюд и гарниров из макаронных изделий.
10. Ассортимент, технологические процессы приготовления, требования к качеству, режимы хранения и реализации закусок.

Раздел 4. «Характеристика блюд»

№	Наименование разделов, дисциплин, тем	Общая трудоемкость, ч	Всего ауд., ч	Аудиторные занятия, ч			СРС, ч, в т.ч. КСР, ч	Форма контроля
				Лекции	Лабораторные работы	Практические и семинарские занятия		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Характеристика блюд	**20**	**18**	**4**	**12**	**2**	**2**	**Зачёт**
1.	Тема 1. Классификация, виды, ассортимент закусок	3	3	1	2	-	-	-

2.	Тема 2. Классификация, виды, ассортимент супов	4	3	1	2	-	1	-
3.	Тема 3. Классификация, виды, ассортимент основных, горячих блюд	4	4	-	3	1	-	-
4.	Тема 4. Классификация, виды, ассортимент горячих закусок	4	3	1	2	-	1	-
5.	Тема 5. Классификация, виды, ассортимент десертов	5	5	1	3	1	-	-

Тема 1. «Классификация, виды, ассортимент закусок»

Классификация, характеристика и ассортимент закусок. Температурный санитарный режим хранения. Правила выбора сырья и дополнительных ингредиентов. Оценка их качества.

Ассортимент, технологические процессы приготовления, требования к качеству, режимы хранения и реализации закусок.

Способы сервировки, варианты оформления и подачи закусок.

Виды технологического оборудования и производственного инвентаря.

Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1.	Приготовление закусок	2

Тема 2. «Классификация, виды, ассортимент супов»

Классификация, пищевая ценность бульонов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, оценка их качества.

Совместимость и взаимозаменяемость продуктов и сырья.

Ассортимент, технологический процесс приготовления супов массового спроса.

Требования к качеству супов.

Виды технологического оборудования и производственного инвентаря.

Правила охлаждения, замораживания, разогревания, хранения и реализации супов.

Способы сервировки, варианты оформления, особенности отпусков супов.

Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1	Приготовление супов	2

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№ п/п	Вид СРС	Содержание	Форма	Трудоемкость, ч.
1	Аудиторная	Способы сервировки, варианты оформления, особенности отпуска супов	Практическое задание	1

Тема 3. «Классификация, виды, ассортимент основных, горячих блюд»

Ассортимент, технологические процессы приготовления, требования к качеству блюд.

Правила порционирования, способы сервировки, варианты оформления и подачи основных, горячих блюд. Режимы хранения и реализации.

Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1.	Приготовление горячих блюд	2
2.	Правила порционирования, способы сервировки, варианты оформления и подачи основных, горячих блюд.	2

Тема 4. «Классификация, виды, ассортимент горячих закусок»

Классификация, характеристика и ассортимент горячих закусок. Температурный санитарный режим хранения. Правила выбора сырья и дополнительных ингредиентов. Оценка их качества.

Ассортимент, технологические процессы приготовления, требования к качеству, режимы хранения и реализации горячих закусок.

Способы сервировки, варианты оформления и подачи горячих закусок.

Виды технологического оборудования и производственного инвентаря.

Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1.	Приготовление горячих закусок	2

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№ п/п	Вид СРС	Содержание	Форма	Трудоемкость, ч.
1	Аудиторная	Способы сервировки, варианты оформления и подачи горячих закусок	Практическое задание	1

Тема 5. «Классификация, виды, ассортимент десертов»

Значение и пищевая ценность десертов. Классификация, ассортимент и характеристика десертов. Правила выбора сырья и дополнительных ингредиентов, оценка их качества. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении десертов. Общие правила их порционирования, оформления, отпуска.

Виды технологического оборудования и производственного инвентаря.

Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование лабораторных работ/практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1.	Приготовление десертов	3
2.	Правила порционирования и оформления десертов	1

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Зачет проводится в форме теоретической работы. К зачету могут быть допущены слушатели, выполнившие все лабораторные, практические и самостоятельные работы. Теоретическая работа составлена в виде теста. За весь тест слушатель может получить 10 баллов.

Оценка «зачтено» – 6 – 10 баллов

Оценка «не зачтено» – 0 – 5 баллов

Правильный ответ = 1 баллу

Примерный перечень вопросов к зачету по разделу 4 «Характеристика блюд»

1. Значение блюд из яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Способы определения свежести яиц.
2. Правила личной гигиены работников общественного питания.
3. Технология приготовления «Суп-лапша домашняя».
4. Значение блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.
5. Основы рационального питания.
6. Технология приготовления блюда «Голубцы с мясом».
7. Значение супов в питании. Приготовление бульона. Классификация.
8. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.
9. Технология приготовления «картофельные котлеты».
10. Значение сладких блюд в питании человека. Классификация. Технология приготовления сладких блюд

Раздел 5. «Основы микробиологии пищевых продуктов»

№	Наименование разделов, дисциплин, тем	Общая трудоемкость, ч	Всего ауд., ч	Аудиторные занятия, ч			СРС, ч, в т.ч. КСР, ч	Форма контроля
				Лекции	Лабораторные работы	Практические и семинарские занятия		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Основы микробиологии и пищевых продуктов	**4**	**2**	**2**	**-**	**-**	**2**	**Зачёт**
1.	Тема 1. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд, а также к реализации готовой продукции	4	2	2	-	-	2	-

Тема 1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд, а также к реализации готовой продукции»

Основные группы микроорганизмов, основные пищевые инфекции и пищевые отравления, возможные источники микробиологического загрязнения в предприятиях общественного питания.

Санитарно-технологические требования к помещению, оборудованию, инвентарю, одежде, правила личной гигиены работников предприятий общественного питания, классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения.

Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№ п/п	Вид СРС	Содержание	Форма	Трудоемкость, ч.
1	Аудиторная	Способы обработки оборудования, инвентаря, посуды	Практическое задание	2

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Зачет проводится в форме теоретической работы. К зачету могут быть допущены слушатели, выполнившие самостоятельные работы. Теоретическая работа составлена в виде теста. За весь тест слушатель может получить 10 баллов.

Оценка «зачтено» – 6 – 10 баллов

Оценка «не зачтено» – 0 – 5 баллов

Правильный ответ = 1 баллу

Примерный перечень вопросов к зачету по разделу 5 «Основы микробиологии пищевых продуктов»

1. Значение санитарной обработки.
2. Способы борьбы с грызунами, насекомыми.
3. Правила личной гигиены работников общественного питания.
4. Санитарные требования к обработке продуктов.
5. Санитарные требования к приготовлению блюд.
6. Санитарные требования к реализации готовой продукции.

Раздел 6. «Техническое оснащение»

№	Наименование разделов, дисциплин, тем	Общая трудоемкость, ч	Всего ауд., ч	Аудиторные занятия, ч			СРС, ч, в т.ч. КСР, ч	Форма контроля
				Лекции	Лабораторные работы	Практические и семинарские занятия		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Техническое оснащение	**6**	**6**	**6**	**-**	**-**	**-**	**Зачёт**
1.	Тема 1. Общие сведения о механическом оборудовании. Универсальный привод.	2	2	2	-	-	-	-
2.	Тема 2. Классификация и общая характеристика теплового оборудования. Варочное оборудование.	2	2	2	-	-	-	-
3.	Тема 3. Холодильное оборудование. Охрана труда и техника безопасности	2	2	2	-	-	-	-

Тема 1. «Общие сведения о механическом оборудовании. Универсальный привод»

Общие сведения о механическом оборудовании. Виды, устройство, назначение. Универсальный привод. Устройство, принцип работы, санитарная обработка.

Тема 2. «Классификация и общая характеристика теплового оборудования. Варочное оборудование»

Виды теплового оборудования, назначение. Правила эксплуатации. Правила техники безопасности теплового оборудования. Алгоритм действий при сборно-разборных работах.

Тема 3. «Холодильное оборудование. Охрана труда и техника безопасности»

Общие сведения о холодильном оборудовании. Назначение, устройство. Виды холодильных и морозильных камер. Принцип действия. Правила эксплуатации. Правила техники безопасности.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Зачет проводится в форме теоретической работы. К зачету могут быть допущены слушатели, выполнившие самостоятельные работы. Теоретическая работа составлена в виде теста. За весь тест слушатель может получить 10 баллов.

Оценка «зачтено» – 6 – 10 баллов

Оценка «не зачтено» – 0 – 5 баллов

Правильный ответ = 1 баллу

Примерный перечень вопросов к зачету по разделу 6 «Техническое оснащение»

1. Как устанавливаются и крепятся сменные исполнительные механизмы к универсальному приводу?
2. Какие правила безопасности нужно соблюдать при работе с универсальными приводами?
3. Назовите преимущества универсальных приводов перед индивидуальными.
4. О чем свидетельствует повышенный шум или стук в редукторе, и что в этом случае необходимо сделать?
5. Почему запрещается разбирать сменный механизм при включенном электродвигателе?
6. Кто имеет право работать и производить текущий ремонт универсального привода?
7. Как регулируется температура марочных электроплит?
8. Какими приборами и в каком соотношении регулируется мощность конфорок электроплит?
9. Как регулируется температура в котле КПЭ-100?
10. Какую воду наливают в парогенератор и почему?
11. В чем отличие стационарных котлов от опрокидывающих?
12. Каково назначение манометра, установленного на котле?
13. Почему необходимо защитное заземление для электрического оборудования?
14. Назовите основные правила эксплуатации холодильного оборудования.
15. Как можно уменьшить расход электроэнергии и увеличить срок службы конфорок при работе с электрическими плитами?
16. Назовите возможные причины несчастных случаев на производстве.

Раздел 7. «Калькуляция и учет»

№	Наименование разделов, дисциплин, тем	Общая трудоемкость, ч	Всего ауд., ч	Аудиторные занятия, ч			СРС, ч, в т.ч. КСР, ч	Форма контроля
				Лекции	Лабораторные работы	Практические и семинарские занятия		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Калькуляция и учет	**8**	**6**	**4**	**-**	**2**	**2**	**Зачёт**
1.	Тема 1. План-меню. Его назначение. Расчет необходимого количества продуктов.	5	4	2	-	2	1	-
2.	Тема 2. Учет продуктов на производстве, отпуск и реализация продукции и товаров предприятиями общественного питания.	3	2	2	-	-	1	-

Тема 1. «План-меню. Его назначение. Расчет необходимого количества продуктов»

Понятие о цене. Виды цен. Назначение плана-меню. Способы расчета необходимого количества продуктов. Калькуляционные карты.

Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование лабораторных работ/практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1.	Заполнение бланков калькуляционных карт и плана-меню	2

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№ п/п	Вид СРС	Содержание	Форма	Трудоемкость, ч.
1	Аудиторная	Расчет необходимого количества сырья для приготовления блюд	Практическое задание	1

Тема 2. «Учет продуктов на производстве, отпуск и реализация продукции и товаров предприятиями общественного питания»

Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции.

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№ п/п	Вид СРС	Содержание	Форма	Трудоемкость, ч.
1	Аудиторная	Ознакомление с нормативной документацией	Практическое задание	1

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Зачет проводится в форме теоретической работы. К зачету могут быть допущены слушатели, выполнившие самостоятельные работы. Теоретическая работа составлена в виде теста. За весь тест слушатель может получить 10 баллов.

Оценка «зачтено» – 6 – 10 баллов

Оценка «не зачтено» – 0 – 5 баллов

Правильный ответ = 1 баллу

Примерный перечень вопросов к зачету по разделу 7 «Калькуляция и учет»:

1. Что учитывается при составлении плана-меню?
2. Для чего необходим калькуляционный расчет?
3. Какое количество порций учитывают при расчете калькуляции?
4. На чем основан расчет количества продуктов для приготовления блюд?
5. Почему запрещается разбирать сменный механизм при включенном электродвигателе?
6. Какие документы позволяют отслеживать количество продуктов на производстве?
7. Как осуществляется реализация продукции и товаров предприятиями общественного питания в сторонние организации?
8. Как осуществляется отпуск продукции ресторанами?
9. Назовите основной финансовый документ для ревизионных проверок?
10. Кем подписывается калькуляционная карта, счет-фактура, план-меню, балансовый отчет?

Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

1. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – М.: «Стандартинформ», 2014. – 14 с.
2. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения – М.: «Стандартинформ», 2014. – 16 с.
3. ГОСТ 31986-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания – М.: «Стандартинформ», 2013. – 12 с.
4. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию – М.: «Стандартинформ», 2013. – 7 с.
5. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания – М.: «Стандартинформ», 2013. – 11 с.
6. ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания – М.: «Стандартинформ», 2013. – 12 с.

7. СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов – М.: Минздрав России, 2001. – 239 с.

8. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения продуктов – М.: Минздрав России, 2004. – 20 с.

9. СанПиН 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья: Санитарно-эпидемиологические правила. – М.: Федеральный центр госсанэпиднадзораМинздрава России, 2002. (с изменениями от 10 июня 2016)

10. СанПиН 2.3.2.2804-10. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов – М.: Минздрав России, 2011. – 41 с.

11. ФЗ от 07.02.1995 №2300-1 (ред. от 03.07.2016) «О защите прав потребителей»

12. ФЗ от 02.01.2000 №29-ФЗ (ред. от 31.12.2014) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

13. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 №1036 (ред. от 04.10.2012) «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»

14. Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – М.: Хлебпродинформ», 1996. – 619 с.

Основная литература:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студентов учреждение среднего профессионального образования / Н.А.Анфимова. – М.: Издательский центр «Академия», 2023 – 397 с.

2. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии «Повар»: в 4 ч. Часть 2: Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. - 8-е изд., стер. – М.: Академия, 2020. – 160 с.

3. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии «Повар»: в 4 ч. Часть 4: Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2020. – 128 с.

4. Татарская Л.Л. Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие для студентов СПО / Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова – 10-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 112 с.

Дополнительная литература:

1. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи: учебник для средних специальных заведений / Под ред. доктора технических наук, профессора М.А.Николаевой. – М.: Издательский дом «Деловая литература», 2018. – 480 с.

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ

Реализация программы требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета: столы, стулья, учебная доска, набор ножей, противень, электрические плиты, варочные котлы, жарочные шкафы, холодильное оборудование, электрические сковородки, мармиты, электрические фритюрницы, рабочие столы, моечные ванны, электрический бойлер для подачи горячей воды.

Технические средства обучения: теле-видео аппаратура для проектирования демонстрационного учебного фото- и видеоматериала.

Рекомендуемые средства обучения: электронные образовательные ресурсы (мультимедийные учебники, энциклопедии, информационные справочные и поисковые системы, доступ к профильным web- сайтам).

3. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Итоговой аттестацией обучающихся является проведение квалификационного экзамена. Целью проведения квалификационного экзамена является подтверждение у слушателей общих и профессиональных навыков по основной программе профессионального обучения «Повар 3 разряда»

К квалификационному экзамену могут быть допущены слушатели, успешно освоившие все элементы основной программы профессионального обучения.

Квалификационный экзамен проводится в форме практической и теоретической работы: теоретический экзамен составлен в виде теста, вопросы охватывают весь пройденный курс, а практический – в виде приготовления простейших блюд.

Работа будет оцениваться по балльно-рейтинговой системе. Баллы, полученные за теоретическую и практическую часть, суммируются. Максимальное количество баллов, которое может получить слушатель за теоретическую часть – 10, за практическую – 10. Всего получается 20 баллов.

Оценка «отлично» – 16 – 20 баллов

Оценка «хорошо» – 12 – 16 баллов

Оценка «удовлетворительно» – 8 – 12 баллов

Оценка «неудовлетворительно» - 0 - 7 баллов

Примерный перечень вопросов к теоретическому экзамену:

1. Простые формы нарезки корнеплодов, их характеристика. Значение правильной нарезки.
2. Назначение, устройство, безопасная эксплуатация вибрационной овощемоечной машины.
3. Особенности обработки бесчешуйчатой рыбы: камбалы, трески, пикши, судака, сома, рыбы-сабли, наваги.
4. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарения.
5. Приготовление котлетной массы из говядины, свинины, баранины, полуфабрикаты из нее.
6. Технологический процесс приготовления котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.
7. Характеристика приемов тепловой обработки: варка, припускание, жарка (основной способ), тушение и запекание.
8. Особенности варки бобовых. Блюда и гарниры из бобовых, приготовление, отпуск, требование к качеству, условие и сроки хранения.
9. Блюда и гарниры из вареных овощей, приготовление, отпуск требование к качеству, условие и сроки хранения.
10. Общие правила жарки основным способом мяса, изделий из котлетной массы. Подбор гарниров и соусов правила отпуска, сроки хранения.

Оценка «отлично» – 9 – 10 баллов

Оценка «хорошо» - 7 - 8 баллов

Оценка «удовлетворительно» - 5-6 баллов

Оценка «неудовлетворительно» – 0 – 4 балла

Правильный ответ = 1 баллу

Примерный перечень заданий к практическому экзамену:

1. Приготовление блюда из овощей.
2. Приготовление блюда из грибов.
3. Приготовление гарнира из круп.
4. Приготовление гарнира из бобовых, кукурузы.
5. Приготовление гарнира из макаронных изделий.
6. Приготовление десерта.
7. Приготовление горячей закуски.
8. Приготовление холодной закуски.
9. Приготовление супа.
10. Приготовление горячего блюда.

Оценка «отлично» = 10 баллам, выставляется, если студент активно работает в течение всего практического занятия, дает полные ответы на вопросы преподавателя, способен выразить собственное отношение по данной проблеме, проявляет умение самостоятельно и аргументированно излагать материал, анализировать явления и факты со ссылками на соответствующие нормативные документы, делать самостоятельные обобщения и выводы, заключения, рекомендации, правильно выполняет все этапы практического задания.

Оценка «хорошо» = 8 баллам, выставляется при условии соблюдения следующих требований: студент активно работает в течение практического занятия, вопросы освещены полно, изложения материала логическое, обоснованное фактами, со ссылками на соответствующие нормативные документы, освещение вопросов завершено выводами, студент обнаружил умение анализировать факты и события, а также выполнять учебные задания. Но в ответах допущены неточности, некоторые незначительные ошибки, имеет место недостаточная аргументированность при изложении материала, недостаточно четко сделаны обобщение и выводы.

Оценка «удовлетворительно» = 6 баллам, выставляется в том случае, когда студент в целом овладел сути вопросов по данной теме, обнаруживает знание лекционного материала, пытается анализировать факты и события, делать выводы и решать задачи. Но на занятии ведет себя пассивно, дает неполные ответы на вопросы, допускает грубые ошибки при освещении теоретического материала, не может обобщить и сделать четкие логические выводы

Оценка «неудовлетворительно» = 2 баллам, выставляется в случае, когда студент обнаружил несостоятельность осветить вопросы или вопросы освещены неправильно, бессистемно, с грубыми ошибками, отсутствуют понимания основной сути вопросов, выводы, обобщения, обнаружено неумение решать учебные задачи.

4. СОСТАВИТЕЛИ ПРОГРАММЫ:

Степанова Татьяна Александровна,
преподаватель МТКП по спец. дисциплинам
по специальности «Технология продукции общественного питания»
и «Поварское и кондитерское дело» _____

СОГЛАСОВАНО:

Директор МТКП _____ **/Махиненко Е.Н./**

Начальник управления
развития дополнительного образования _____ **/Савченко О.М./**

РЕЦЕНЗИЯ

на основную программу профессионального обучения по программе повышения квалификации рабочих и служащих «ПОВАР 3 РАЗРЯДА»

Актуальность программы. Основная программа профессионального обучения «Повар 3 разряда» направлена на подготовку квалифицированных специалистов, способных участвовать в производстве блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.

Выпускники данной программы будут способны выполнять подготовительные работы по подготовке рабочего места повара, выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

Основными сферами деятельности выпускаемых специалистов являются различные виды профессиональной деятельности такие, как:

- готовить блюда и кулинарные изделия, которые требуют простой кулинарной обработки,
- варить картофель и другие овощи, каши, бобовые и макаронные изделия, а также яйца,
- жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блины, оладьи, блинчики,
- запекать овощные и крупяные изделия,
- процеживать, протирать, замешивать, измельчать, фаршировать и производить начинку изделий,
- приготавливать бутерброды, блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов,
- комплектовать блюда массового спроса.

Программа ориентирована на развитие понимания слушателем основных задач повара 3 разряда в современных условиях. В ходе освоения программы слушатели смогут научится:

- проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- использовать посудомоечные машины;

- чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования;

- упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления;

- проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

- использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

- использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения;

- выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им;

- производить обработку овощей, фруктов и грибов;

- нарезать и формовать овощи и грибы;

- подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

- подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

- подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

- подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты;

- готовить блюда и гарниры из овощей;

- готовить каши и гарниры из круп;

- готовить блюда из яиц;

- готовить блюда и гарниры из макаронных изделий;

- готовить блюда из бобовых;

- готовить блюда из рыбы;

- готовить блюда из морепродуктов;

- готовить блюда из мяса и мясных продуктов;

- готовить блюда из домашней птицы;

- готовить мучные блюда;

- готовить горячие напитки;

- готовить сладкие блюда;

- проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка;

- порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос;

- пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами);

- принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия;

Особое внимание уделяется возможности слушателям самостоятельно выполнять необходимые трудовые функции, основываясь на необходимые умения, полученные во время обучения.

Содержание учебного плана предполагает изучение дисциплин из сферы подготовки специалистов общественного питания *в целях* качественной подготовки слушателей, имеющих глубокие знания о содержании работы повара 3 разряда, умеющих правильно проводить технологические операции, рационально использовать сырье, проверять исправность оборудования и эксплуатировать его, упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления.

Слушатели программы профессионального обучения получат навыки и освоят компетенции, которые позволят им участвовать в реализации готовых

блюд и напитков. Структура данной программы позволяет обучающимся получать новые знания на основе уже имеющихся, в том числе ведущая роль отведена самостоятельной работе обучающихся.

Представленная программа профессионального обучения специалистов может удовлетворять потребности компаний в специалистах, имеющих базовые профессиональные знания, умения и навыки в сфере общественного питания. Таким образом, специалисты по указанному направлению подготовки будут востребованы и конкурентоспособны на рынке труда.

Методическое обеспечение программы. Тематическая структура программы профессиональной подготовки соответствует высокому уровню подготовки слушателей по профессии «Повар 3 разряда». Каждая тема содержит перечень развиваемых компетенций и их разделение на знания, умения и трудовые функции, которыми будет обладать выпускник после освоения определенной дисциплины. Компетенции, отражаемые в темах, соответствуют перечню компетенций, необходимых для выпускника программы профессионального обучения. Все дисциплины содержат фонды оценочных средств, необходимые для контроля над освоением тем, а также формы и трудоемкость занятий в интерактивных формах. Представленные в программе дисциплины предусматривают наличие актуальных образовательных технологий и интерактивных форм обучения, к числу которых относятся обсуждения в группах, творческие задания, дискуссии, интерактивные лекции. Занятия в интерактивных формах занимают весомую часть от общего объема времени. Во всех разделах определены конечные результаты обучения, связанные с осваиваемыми знаниями, умениями, навыками и приобретаемыми компетенциями по программе профессионального обучения в целом.

Информационное и учебно-методическое обеспечение образовательного процесса по каждой теме представлено сетью ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова». Каждый обучающийся обеспечен доступом к

электронно-библиотечной системе. Библиотечный фонд укомплектован необходимыми печатными и/или электронными изданиями

Программа профессионального обучения «Повар 3 разряда», включает различные практикумы, в том числе позволяющие овладеть навыками профессионального общения и коммуникации, практические занятия по раскрываемым темам, формирующим у обучающихся умения и навыки решения практических задач в области профессиональной деятельности. Контроль качества освоения слушателем дисциплин программы профессионального обучения в полной мере реализуется в рамках проведения промежуточного и итогового контроля знаний, позволяющих получить количественную и качественную оценку результатов усвоения слушателями большинства необходимых компетенций. Итоговый и промежуточный контроль знаний реализуется на принципах системности, что позволяет проявить узкие места в усвоении навыков и компетенций, а также наметить основные направления улучшения преподавания по темам дисциплин программы для результативности проведения всех видов контроля знаний.

Представленная на рецензирование программа содержит все структурные компоненты, содержание которых полностью раскрыты.

Программа составлена в соответствии с требованиями к программам профессионального обучения, а также соответствует требованиям профессионального стандарта 33.011 «Повар».

В заключении необходимо отметить, что представленная программа разработана с учетом требований работодателей и может служить в качестве методической основы при организации подготовки специалистов по этому направлению для удовлетворения расширяющихся потребностей рынка труда в этих специалистах. Программа профессиональной подготовки «Повар 3 разряда» может быть рекомендована к утверждению.

Рецензент

Генеральный директор

ООО «Ресторан «Садовое кольцо» **М.В. Мамин**