

Частное профессиональное образовательное учреждение
«Череповецкий торгово-экономический колледж»

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по производству
МАУ «Центр социального питания»



Касаткина Л.Х

30.10.2018

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ЧПОУ «ЧТЭК»



И.А. Малова

30.10.2018

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

Повар (3 разряда)

ПРИНЯТО

на заседании педагогического совета ЧПОУ «Череповецкий торгово-экономический колледж»

Протокол №1 от «29» августа 2017 г.

УТВЕРЖДЕНО Приказом директора ЧПОУ «ЧТЭК»

№ 71 от «29» августа 2017 г.

Программа профессионального обучения пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 20 18 - 20 19 учебном году на заседании педагогического совета
Протокол № 3 от «31» октября 20 18 г.

УТВЕРЖДЕНО Приказом директора ЧПОУ «ЧТЭК»

№ 122 от «31» октября 20 18 г.

Программа профессионального обучения пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 20 ____ - 20 ____ учебном году на заседании педагогического совета
Протокол № ____ от « ____ » _____ 20 ____ г.

УТВЕРЖДЕНО Приказом директора ЧПОУ «ЧТЭК»

№ ____ от « ____ » _____ 20 ____ г.

Программа профессионального обучения пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 20 ____ - 20 ____ учебном году на заседании педагогического совета
Протокол № ____ от « ____ » _____ 20 ____ г.

УТВЕРЖДЕНО Приказом директора ЧПОУ «ЧТЭК»

№ ____ от « ____ » _____ 20 ____ г.

Программа профессионального обучения пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 20 ____ - 20 ____ учебном году на заседании педагогического совета
Протокол № ____ от « ____ » _____ 20 ____ г.

УТВЕРЖДЕНО Приказом директора ЧПОУ «ЧТЭК»

№ ____ от « ____ » _____ 20 ____ г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения
 - 1.1. Программа профессионального обучения Повар 3 разряда
 - 1.2. Нормативные документы для разработки Программы профессионального обучения Повар 3 разряда
 - 1.3. Общая характеристика Программы профессионального обучения Повар 3 разряда
 - 1.3.1. Цель Программы профессионального обучения Повар 3 разряда
 - 1.3.2. Срок освоения Программы профессионального обучения Повар 3 разряда
 - 1.3.3. Трудоемкость Программы профессионального обучения Повар 3 разряда
 - 1.4. Требования к слушателю
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника Программы профессионального обучения Повар 3 разряда
 - 2.1. Область профессиональной деятельности
 - 2.2. Объекты профессиональной деятельности
 - 2.3. Виды профессиональной деятельности
3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения Программы профессионального обучения Повар 3 разряда
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации Программы профессионального обучения Повар 3 разряда
 - 4.1. Учебный план. Календарный учебный график
 - 4.2. Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)
 - 4.3. Программа производственного обучения
5. Фактическое ресурсное обеспечение Программы профессионального обучения Повар 3 разряда
 - 5.1. Кадровое обеспечение
 - 5.2. Учебно-методическое обеспечение
 - 5.3. Материально-техническое обеспечение
6. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися Программы профессионального обучения Повар 3 разряда
 - 6.1. Итоговая аттестация

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Программа профессионального обучения Повар 3 разряда

Программа профессионального обучения ЧПОУ «Череповецкий торгово-экономический колледж» (далее ЧПОУ «ЧТЭК», колледж) Повар 3 разряда, представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную колледжем с учетом требований рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) Повар 3 разряда, кондитер и Профессионального стандарта Повар.

Программа профессионального обучения регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки слушателя по данной профессии и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин, производственного обучения.

1.2. Нормативные документы для разработки Программы профессионального обучения Повар 3 разряда

Нормативную правовую базу разработки Программы профессионального обучения Повар 3 разряда составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации: «Об образовании в Российской Федерации» (от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ);
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 г. № 798;
- Профессиональный стандарт Повар, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. № 610н;
- Устав ЧПОУ «ЧТЭК»;
- Положение об организации предоставления услуг профессионального обучения в ЧПОУ «ЧТЭК», утвержденное приказом № 104 от 22 сентября 2015 г.

1.3. Общая характеристика Программы профессионального обучения Повар 3 разряда

1.3.1. Цель Программы профессионального обучения Повар 3 разряда

Программа профессионального обучения Повар 3 разряда предназначена для приобретения лицами различного возраста профессиональной компетенции, получение указанными лицами профессии рабочего «Повар 3 разряда» (без изменения уровня образования).

1.3.2. Срок освоения Программы профессионального обучения Повар 3 разряда

Срок освоения Программы профессионального обучения Повар 3 разряда составляет 4 месяца.

1.3.3. Трудоемкость Программы профессионального обучения Повар 3 разряда

Трудоемкость освоения обучающимся Программы профессионального обучения включает все виды аудиторной и самостоятельной работы обучающегося, практики и время, отводимое на контроль качества ее освоения и составляет 576 часов.

1.4. Требования к слушателю

К освоению программы профессионального обучения Повар 3 разряда допускаются лица, имеющие образование не ниже среднего общего.

Для зачисления в группу для обучения по программе профессионального обучения обучающийся представляет заявление и документ об образовании.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СЛУШАТЕЛЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПОВАР 3 РАЗРЯДА

2.1. Область профессиональной деятельности

Приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд, хлебобулочных мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

2.2. Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности слушателя являются:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных мучных изделий;
- технологическое оборудование пищевого производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания.

2.3. Вид профессиональной деятельности

Выполнение работ по профессии Повар 3 разряда.

3. КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПОВАР 3 РАЗРЯДА

Результаты освоения Программы профессионального обучения определяются приобретаемыми слушателем компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

Повар должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его профессиональное состояние

Повар должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК 1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, готовить простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей.
ПК 2	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров, готовить каши и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий.
ПК 3	Готовить бульоны и отвары, простые супы, отдельные компоненты для соуса и соусные полуфабрикаты.
ПК 4	Производить обработку рыбы с костным скелетом, готовить полуфабрикаты и готовые блюда из котлетной массы.
ПК 5	Производить подготовку крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, субпродуктов и домашней птицы, готовить котлетную массу и натуральную рубку из мяса и птицы, полуфабрикаты и готовые блюда из нее.
ПК 6	Готовить простые мучные блюда из теста; формовать, жарить, выпекать пирожки, булочки, пончики.
ПК 7	Порционирование, раздача блюд массового спроса.

4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПОВАР 3 РАЗРЯДА

В соответствии с действующим Положением «Об организации предоставления услуг профессионального обучения в ЧПОУ «Череповецкий торгово-экономический колледж» реализация Программы профессионального обучения Повар 3 разряда регламентируется: учебным планом, календарным графиком учебного процесса, рабочими программами учебных дисциплин (модулей) и производственного обучения.

4.1. Учебный план. Календарный учебный график

Учебный план Программы профессионального обучения Повар 3 разряда представлен в таблице. Календарный учебный график, в котором указана последовательность реализации Программы профессионального обучения Повар 3 разряда, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и промежуточную аттестации.

УТВЕРЖДАЮ:
Приказ №120
от 31.10.2018 г.



И.А. Малова

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Программы профессионального обучения

Частного профессионального образовательного учреждения
«Череповецкий торгово-экономический колледж»
по профессии **Повар 3 разряда**

Квалификация: **повар 3 разряда**
Форма обучения: **очная**
Срок обучения: **4 месяца**

Календарный учебный график

недели	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
I								::/8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	III

- Теоретическое обучение
 :: Промежуточная аттестация
 8 Производственное обучение
 III Итоговая аттестация

Учебный план

Программа профессионального обучения Повар 3 разряда

№ п/п	Наименование учебных дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Обязательная аудиторная нагрузка					
			всего занятий	в т.ч.				
				лекций	лаб. и практ. занятий	аттестация	консультация	ИТОГОВАЯ аттестация
1	Товароведение продовольственных товаров	3	28	20	6	2		
2	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	3	30	24	4	2		
3	Охрана труда	3	26	22	2	2		
ПМ.01	Выполнение работ по профессии «Повар 3 разряда»							
МДК 01.01	Технология приготовления кулинарной продукции	Э	126	76	42	6	2	
МДК 01.02	Санитария и гигиена	ДЗ	20	18		2		
МДК 01.03	Организация производства	3	20	18		2		
	Всего		250	178	54	16	2	
	Производственное обучение	ДЗ	300		298		2	
	Итоговая аттестация	КвЭ	26					26
	Итого		576	178	352	16	4	26

4.2. Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)

В рабочих программах учебных дисциплин четко сформулированы конечные результаты обучения в органичной увязке с осваиваемыми знаниями, умениями и приобретаемыми компетенциями в целом по Программе профессионального обучения Повар 3 разряда.

АННОТАЦИИ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН

Дисциплина

«ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

Цели и задачи дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;
- определять качество сырья и готовой продукции;
- осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;
- пользоваться нормативной документацией.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

- нормативные документы в области качества
- сохраняемости товаров; классификацию ассортимента пищевых продуктов;
- химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов;
- требования к качеству продуктов;
- условия и сроки хранения сырья;
- кулинарные свойства пищевых продуктов;
- использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современного производства и потребления.

Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	28
в том числе:	
теоретические занятия	20
практические занятия	6
зачет	2
<i>Промежуточная аттестация в форме зачета</i>	

Содержание дисциплины

Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров

Тема 1.1. Оценка качества продовольственных товаров.

Тема 1.2. Условия хранения продовольственных продуктов

Раздел 2. Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров

Тема 2.1. Вспомогательные товары

Тема 2.2. Зерномучные товары

Тема 2.3. Плодоовощные товары

Тема 2.4. Вкусовые товары

Тема 2.5. Хранение молочных товаров.

Тема 2.6. Хранение яиц.

Тема 2.7. Хранение мясных товаров.

Тема 2.8. Хранение рыбных товаров.

Дисциплина
«МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ
ПРОИЗВОДСТВЕ»

Цели и задачи дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- пользоваться лабораторным оборудованием;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- соблюдать санитарно – гигиенические требования в условиях пищевого производства; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- схему микробиологического контроля;
- санитарно–технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	30
в том числе:	
теоретические занятия	24
лабораторные занятия	4
практические занятия	
зачет	2
<i>Промежуточная аттестация в форме зачета</i>	

Содержание дисциплины

Введение

Раздел 1. Основы микробиологии

Тема 1.3 Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Распространение микроорганизмов в природе.

Тема 1.4. Патогенные микроорганизмы.

Тема 1.5. Микробиология важнейших пищевых продуктов.

Тема 1.1. Морфология микроорганизмов

Тема 1.2. Физиология микроорганизмов

Раздел 2. Гигиена и санитария предприятий общественного питания.

Тема 2.1. Личная гигиена работников общественного питания

Тема 2.2. Пищевые заболевания, гельминтозы, их профилактика

Тема 2.3. Санитарно-эпидемиологические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий.

Тема 2.4. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию помещений предприятий общественного питания.

Тема 2.5. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов.

Тема 2.6. Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий.

Тема 2.7. Правовые основы санитарии.

Дисциплина «ОХРАНА ТРУДА»

Цели и задачи дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь**

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

- системы управления охраной труда в организации;
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	26
в том числе:	
теоретические занятия	22
практические занятия	2
зачет	2
<i>Промежуточная аттестация в форме зачета</i>	

Содержание дисциплины

Введение

Тема 1. Нормативно-правовая база охраны труда

Тема 1.2. Обеспечение охраны труда

Тема 1.3. Организация охраны труда в предприятиях

Тема 1.4. Производственный травматизм и профессиональные заболевания

Раздел 2 Производственная санитария

Тема 2.1. Условия труда и их влияние на организм человека.

Тема 2.2. Вредные производственные факторы

Раздел 3 Техника безопасности

Тема 3.1. Общие требования техники безопасности

Тема 3.2. Электробезопасность

Тема 3.3. Пожарная безопасность

Тема 3.4. Требования безопасности при эксплуатации оборудования

ПМ «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР 3 разряда»

МДК 01.01. Технология приготовления кулинарной продукции

МДК 01.02. Санитария и гигиена

МДК 01.03. Организация производства

Профессиональные компетенции

ПК 1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, готовить простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей.

ПК 2. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров, готовить каши и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий.

ПК 3. Готовить бульоны и отвары, простые супы, отдельные компоненты для соуса и соусные полуфабрикаты.

ПК 4. Производить обработку рыбы с костным скелетом, готовить полуфабрикаты и готовые блюда из котлетной массы.

ПК 5. Производить подготовку крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, субпродуктов и домашней птицы, готовить котлетную массу и натуральную рубку из

мяса и птицы, полуфабрикаты и готовые блюда из нее.

ПК 6. Готовить простые мучные блюда из теста; формовать, жарить, выпекать пирожки, булочки, пончики.

ПК 7. Порционирование, раздача блюд массового спроса.

Цели и задачи профессионального модуля:

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен **иметь иметь практический опыт:**

- обработки, нарезки и приготовления простых блюд из овощей;
- подготовки сырья и приготовления простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;
- приготовления бульонов, простых супов, полуфабрикатов для соусов;
- обработки рыбного сырья и приготовления котлетной массы из рыбы, полуфабрикатов и готовых блюд из нее;
- подготовки крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, обработки птицы и субпродуктов и приготовления натуральной и котлетной массы, полуфабрикатов и готовых блюд из нее;
- формовки, жарки, выпечки пирожков, булочек, пончиков

уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей, зерновых продуктов, муки, яиц, жиров, сахара, качество рыбы, мяса, птицы, субпродуктов;
- проверять органолептическим способом качество продуктов для супов и соусов;
- выбирать и производственный инвентарь, и оборудование для обработки и приготовления простых блюд и гарниров из овощей, каш и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, супов, соусов, рубленых полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы, мяса и птицы; мучных блюд, пирожков, пончиков, булочек;
- нарезать традиционные виды овощей;
- готовить и оформлять простые блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, овощей, супы, изделий из котлетной массы (рыбы, мяса, птицы);
- оценивать качество полуфабрикатов, готовых блюд;

знать:

- правила тепловой обработки различных пищевых продуктов и полуфабрикатов;
- правила, приемы и последовательность выполнения операций по первичной обработке мяса, рыбы, овощей, круп и других продуктов;
- ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы и приемы их приготовления;
- виды каш и правила их варки;
- приемы варки овощей;
- кулинарное назначение отдельных пищевых продуктов;
- признаки доброкачественности продуктов и органолептические методы их определения;
- назначение оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов, посуды, тары, правила пользования и ухода за ними;
- правила раздачи блюд массового спроса.

Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объём, ч
Всего	466

В том числе:	
МДК 01.01. Технология приготовления кулинарной продукции	126 (в т.ч. 18 практич. и 24 – лабораторн. раб.)
МДК 01.02. Санитария и гигиена	20
МДК 01.03. Организация производства	20
Производственное обучение	300
Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена (36 час)	

Содержание междисциплинарного курса МДК 01.01. Технология приготовления кулинарной продукции

- Тема 1. Теоретические основы технологии
- Тема 2. Первичная обработка сырья
- Тема 3. Приготовление кулинарной продукции
- Тема 4. Приготовление изделий из теста

Содержание междисциплинарного курса МДК 01.02. Санитария и гигиена

- Тема 1. Личная гигиена работников общественного питания
- Тема 2. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию помещений предприятий общественного питания.
- Тема 3. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов.
- Тема 4. Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий.

Содержание междисциплинарного курса МДК 01.03. Организация производства

- Тема 1. Организация работы в заготовочных цехах.
- Тема 2. Организация работы в доготовочных цехах.
- Тема 3. Реализация готовой продукции общественного питания

4.3. Программа производственного обучения

Производственное обучение представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

Производственное обучение реализуется самостоятельно, рассредоточено. По окончании производственного обучения проводится дифференцированный зачет.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ

Рабочая программа производственного обучения является частью программы профессионального обучения по профессии Повар 3 разряда и основных *видов профессиональной деятельности (далее - ВПД)*

- выполнение работ по профессии «Повар».

Производственное обучение является частью учебного процесса и направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта по основному виду профессиональной деятельности «Выполнение работ по профессии «Повар».

2. Цели и задачи производственного обучения:

Производственное обучение реализуется в рамках профессионального модуля «Выполнение работ по профессии «Повар» по основному виду профессиональной

деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Производственное обучение направлена на освоение профессии рабочего, которая является одним из видов профессиональной деятельности. Программа производственного обучения предусматривает сдачу квалификационного экзамена с присвоением обучающийся у соответствующей квалификации. Присвоение квалификации осуществляется на основании действующего Положения о квалификационном экзамене ЧПОУ «ЧТЭК».

Требования к результатам освоения производственного обучения

В результате прохождения производственного обучения по данному виду профессиональной деятельности, обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления простых блюд из овощей;
- подготовки сырья и приготовления простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;
- приготовления бульонов, простых супов, полуфабрикатов для соусов;
- обработки рыбного сырья и приготовления котлетной массы из рыбы, полуфабрикатов и готовых блюд из нее;
- подготовки крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, обработки птицы и субпродуктов и приготовления натуральной и котлетной массы, полуфабрикатов и готовых блюд из нее;
- формовки, жарки, выпечки пирожков, булочек, пончиков

уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей, зерновых продуктов, муки, яиц, жиров, сахара, качество рыбы, мяса, птицы, субпродуктов;
- проверять органолептическим способом качество продуктов для супов и соусов;
- выбирать и производственный инвентарь, и оборудование для обработки и приготовления простых блюд и гарниров из овощей, каш и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, супов, соусов, рубленых полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы, мяса и птицы; мучных блюд, пирожков, пончиков, булочек;
- нарезать традиционные виды овощей;
- готовить и оформлять простые блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, овощей, супы, изделий из котлетной массы (рыбы, мяса, птицы);
- оценивать качество полуфабрикатов, готовых блюд;

знать:

- правила тепловой обработки различных пищевых продуктов и полуфабрикатов;
- правила, приемы и последовательность выполнения операций по первичной обработке мяса, рыбы, овощей, круп и других продуктов;
- ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы и приемы их приготовления;
- виды каш и правила их варки;
- приемы варки овощей;
- кулинарное назначение отдельных пищевых продуктов;
- признаки доброкачественности продуктов и органолептические методы их определения;

- назначение оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов, посуды, тары, правила пользования и ухода за ними;
- правила раздачи блюд массового спроса.

3. Количество часов на освоение программы производственного обучения:

Всего 288 часов (8 недель/ 48 дней).

5. ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПОВАР 3 РАЗРЯДА

ЧПОУ «ЧТЭК» располагается в арендуемых помещениях общей площадью 1858 кв.м.

Общая численность обучающихся около 400 человек.

ЧПОУ «ЧТЭК» является образовательной организацией, обладающей достаточной материально-технической базой, учебно-методическим и кадровым потенциалом.

5.1. Кадровое обеспечение

Реализация Программы профессионального обучения Повар 3 разряда обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Преподаватели профессионального цикла имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Эти преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5.2. Учебно-методическое обеспечение

В ЧПОУ «ЧТЭК» активно используются инновационные образовательные технологии, основанные на принципах эффективного сочетания преимуществ классического обучения и возможностей информационно-телекоммуникационных технологий.

В колледже разработано единое учебно-методическое обеспечение образовательного процесса. Количество учебников - 11590 экз., из них 80% с грифами. Электронных учебников - 112 наименований. Издано 256 (количество наименований - 64) учебных пособий, рекомендаций, практикумов, рабочих тетрадей для различных программ среднего профессионального образования.

Фонды библиотеки колледжа насчитывают 11933 экземпляра. А так же:

- DVD материалы - 608 шт.,
- аудио – 53 шт.

Все студенты колледжа имеют также индивидуальный доступ к электронным ресурсам учебной, методической и справочной литературы из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. Подключены две электронно-библиотечные системы «Znanium.com» и «ЮРАЙТ».

Программа профессионального обучения обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам (модулям).

Каждый слушатель обеспечен доступом к методическим материалам колледжа по изучаемым дисциплинам (модулям).

Каждый слушатель обеспечен не менее чем одним учебным и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине

профессионального цикла, входящей в Программу (включая электронные базы периодических изданий).

Используемый библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания в расчете не менее 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Студенты колледжа обеспечиваются учебной, учебно-методической, научной, справочной литературой, а также периодическими изданиями из собственных фондов библиотеки.

Реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных презентаций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

5.3. Материально-техническое обеспечение

Колледж обладает достаточной материально-технической базой для проведения образовательной деятельности, включающей более 40 компьютеров, 2 специализированных компьютерных класса, 11 учебных кабинетов и лабораторий.

В ЧПОУ «ЧТЭК» создана информационно-коммуникационная технологическая среда образовательного процесса, которая включает следующие элементы:

- единая распределенно-сетевая информационно-управленческая корпоративная система;
- информационно-образовательный сайт;
- электронная библиотека;

Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, которые предусмотрены учебным планом, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Для реализации программы профессионального обучения перечень материально-технического обеспечения включает в себя: лекционные аудитории (оборудованные видеопроекционным оборудованием для презентаций, средствами звуковоспроизведения, экраном, и имеющие выход в сеть Интернет), помещения для проведения практических занятий (оборудованные учебной мебелью), библиотека (с доступом к базе данных и сети Интернет).

Перечень кабинетов, лабораторий, помещений для реализации программы профессионального обучения (в т.ч. аренда)

№ кабинета	Название кабинета
203	Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства. Охрана труда
208	Лаборатории: микробиологии, санитарии и гигиены; метрологии и стандартизации
Вологодская область, г.Череповец, ул. Первомайская, дом 58, кафе «Усадьба»	Учебный кулинарный цех

6. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПОВАР 3 РАЗРЯДА

Согласно действующим нормативным документам федерального уровня, реализация данной Программы профессионального обучения включает следующие **типы контроля** успешности освоения программы обучающимся:

- ✓ *Текущий контроль* – это систематическая проверка получаемых знаний и практических навыков слушателей. Текущий контроль знаний может проводиться в следующих формах:
 - устный опрос на лекциях, практических занятиях;
 - проверка выполнения письменных домашних заданий, практических работ;
 - защита практических, лабораторных работ;
 - тестирование, в т.ч. компьютерное;
 - контроль самостоятельной работы (в письменной и устной форме);
 - выполнение рефератов (докладов);
 - подготовка презентаций;
 - выполнение элементов практической деятельности и др.
- ✓ *Промежуточная аттестация* – это процедура выявления соответствия уровня подготовки слушателей требованиям Программы. Проводиться по завершении изучения учебной дисциплины (модуля) (определено учебным планом).

Оценка качества подготовки слушателей осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин и оценка компетенций обучающихся.

Основными формами промежуточной аттестации студентов являются:

- экзамен по учебной дисциплине;
- экзамен (квалификационный) по модулю;
- дифференцированный зачет по учебной дисциплине, практике;

В процессе обучения успеваемость студентов (знания, умения и навыки) определяются оценками 5 «отлично», 4 «хорошо», 3 «удовлетворительно» и 2 «неудовлетворительно».

Для видов учебной работы, по которым формой контроля является зачет, устанавливаются оценки «зачтено» и «не зачтено».

Оценкой освоения результатов профессиональных модулей являются «вид профессиональной деятельности освоен/ не освоен» и определяются оценками: 5 «отлично», 4 «хорошо», 3 «удовлетворительно» и 2 «неудовлетворительно».

Зачеты проводят за счет времени, отведенного на изучение дисциплины, экзамены и экзамены (квалификационные) за счет выделенного учебным планом времени.

По всем перечисленным видам и формам текущей и промежуточной аттестации разработаны комплекты оценочных средств, которые включают: контрольные вопросы и типовые задания для зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику рефератов, эссе и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

Задания текущего контроля успеваемости реализуются как в рамках аудиторных занятий, так и при выполнении самостоятельной работы студентов. Во втором случае задания (обучающие тесты, практикумы и пр.) размещаются на сайте

колледжа в разделе «Методические материалы» и они доступны для выполнения через личный пароль студента.

Порядок организации и проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации указан в Положении о текущем контроле знаний, промежуточной аттестации студентов по дисциплинам и профессиональным модулям в ЧПОУ «ЧТЭК».

6.1. Итоговая аттестация слушателей

Итоговая аттестация слушателя по Программе профессионального обучения является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Итоговая аттестация проводится с целью выявления соответствия уровня и качества подготовки слушателя требованиям ФГОС СПО Повар 3 разряда в ЧПОУ «ЧТЭК» и готовности слушателя к профессиональной деятельности.

Формой итоговой аттестации является сдача квалификационного экзамена. Итоговая аттестация регламентируется действующим Положением о квалификационном экзамене в ЧПОУ «ЧТЭК».

Квалификационный экзамен проводится по окончании успешного освоения теоретического обучения и прохождения производственного обучения.

Материалы итоговой аттестации (квалификационный экзамен) по программе профессиональной подготовки «Повар 3 разряда»

Осваиваемые компетенции

Код	Наименование
ПК 7.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, готовить блюда средней сложности и гарниры из традиционных видов овощей
ПК 7.2	Готовить бульоны, супы
ПК 7.3	Производить обработку рыбы с костным скелетом, осетровых пород; готовить полуфабрикаты и готовые блюда средней сложности
ПК 7.4	Производить подготовку крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, кролика; готовить из мяса и птицы, полуфабрикаты и готовые блюда средней сложности
ПК 7.5	Готовить холодные блюда и закуски, сладкие блюда средней сложности, холодные и горячие напитки
ПК 7.6	Производить замешивание пресного и дрожжевого теста, готовить мучные блюда средней сложности
ПК 7.7	Порционирование, раздача блюд массового спроса

1. КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ для подготовки к квалификационному экзамену по программе профессиональной подготовки по профессии «Повар» (3 разряд)

1. Органолептическая оценка качества картофеля при приемке. Обработка картофеля. Органолептическая оценка качества обработанного картофеля. Условия и сроки реализации. Назначение.

2. Органолептическая оценка качества капусты свежей белокочанной, брюссельской цветной при приемке. Обработка капустных овощей. Органолептическая оценка капусты. Условия и сроки реализации. Назначение.
3. Органолептическая оценка качества свеклы, моркови, при приемке. Обработка свеклы, моркови. Органолептическая оценка качества полуфабриката. Условия и сроки реализации. Назначение.
4. Органолептическая оценка качества редиса, хрена при приемке. Обработка. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Условия и сроки реализации. Назначение.
5. Органолептическая оценка качества лука репчатого, чеснока при приемке. Обработка луковых. Органолептическая оценка качества полуфабриката. Условия и сроки реализации. Назначение.
6. Органолептическая оценка качества лука зеленого, лука батун при приемке. Обработка луковых. Органолептическая оценка качества. Условия и сроки реализации. Назначение
7. Органолептическая оценка качества помидоров, перцев при приемке. Обработка. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Условия и сроки реализации. Назначение.
8. Органолептическая оценка качества огурцов, кабачков, тыквы при приемке. Обработка. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Условия и сроки реализации. Назначение
9. Нарезка картофеля брусочками, соломкой, кубиками, ломтиками, кружочками, дольками; размеры, назначение. Органолептическая оценка качества.
10. Нарезка свеклы брусочками, соломкой, кубиками, ломтиками; размеры, назначение. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов.
11. Нарезка моркови брусочками, соломкой, кубиками, дольками, кружочками; размеры, назначение. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов.
12. Нарезка лука репчатого соломкой, кольцами, полукольцами, кубиками, дольками; размеры, назначение. Оценка качества полуфабрикатов.
13. Нарезка лука зеленого (шинковка, нарезка крупными кусочками, нарезка для оформления холодных блюд). Размеры, назначение. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов.
14. Нарезка капусты свежей белокочанной соломкой, шашками, рубка мелкой крошкой. Размеры, назначение. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов.
15. Нарезка помидоров, перцев; назначение. Подготовка для фарширования. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов и их назначение.
16. Нарезка огурцов ломтиками, соломкой, кубиками, элементов украшений для оформления холодных блюд и закусок. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов их назначение.
17. Определение качества, чешуйчатой охлажденной и замороженной рыбы органолептическим методом. Обработка крупной чешуйчатой рыбы. Органолептическая оценка качества полуфабриката.
18. Определение качества охлажденной и замороженной бесчешуйчатой рыбы органолептическим методом. Обработка бесчешуйчатой рыбы (налима, сома). Органолептическая оценка качества полуфабриката.
19. Определение качества трески замороженной и охлажденной. Обработка трески. Органолептическая оценка качества полуфабриката.
20. Пластование обработанной крупной рыбы на филе с кожей реберными костями, филе с кожей, чистое филе. Назначение филе. Органолептическая оценка качества филе. Условия и сроки реализации

21. Приготовление полуфабрикатов из рыбы средней и крупной для варки основным способом, приспускания, жарки основным способом. Органолептическая оценка качества условия и сроки реализации.
22. Приготовление котлетой массы из рыбы. Роль хлеба в массе. Условия и сроки реализации. Назначение. Органолептическая оценка качества.
23. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы из рыбы:
- котлеты, биточки;
 - тефтели.
- Органолептическая оценка качества. Санитарные требования к приготовлению. Условия и сроки реализации.
24. Кулинарные части мяса туши говядины. Органолептическая оценка качества крупнокусковых полуфабрикатов. Назначение кулинарных частей.
25. Кулинарные части мяса туши свинины. Органолептическая оценка качества крупнокусковых полуфабрикатов. Назначение кулинарных частей.
26. Приготовление полуфабрикатов из мяса:
- гуляш;
 - азу;
 - плов.
- Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Условия и сроки реализации.
27. Приготовление котлетной массы из мяса. Органолептическая оценка качества. Условия и сроки реализации.
28. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы из мяса:
- котлеты;
 - биточки;
 - шницели;
 - тефтели.
- Органолептическая оценка качества, условия и сроки реализации.
29. Органолептическая оценка качества тушки потрошенной курицы. Обработка потрошенной курицы, заправка «в кармашек». Оценка качества полуфабриката «тушка курицы обработанная». Обработка, использование пищевых отходов.
30. Приготовление котлетной массы из птицы. Приготовление котлет и биточков. Санитарные требования к технологическому процессу. Органолептическая оценка качества, условия и сроки реализации массы и полуфабрикатов.
31. Обработка субпродуктов:
- печени;
 - почек;
 - легкого;
 - сердца;
 - языков;
 - ног;
 - голов;
 - мозгов.
- Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Условия и сроки реализации.
32. Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов:
- печень по – строгановски;
 - печень жареная.
- Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Условия и сроки реализации.
33. Приготовление бульонов:
- костного;

- мясо-костного.

Органолептическая оценка качества бульонов. Условия хранения, использование.

34. Приготовление бульонов:

- рыбного;
- грибного;
- из птицы.

Органолептическая оценка качества, условия хранения, использование.

35. Приготовление полуфабрикатов для супов:

- пассерование муки;
- пассерование овощей;
- пассерование томата.

Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Условия и сроки хранения.

Применения.

36. Приготовление щей из свежей и квашеной капусты. Правила подачи. Органолептическая оценка качества. Условия и сроки реализации.

37. Приготовление борща с картофелем и капустой. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Условия и сроки реализации.

38. Приготовление рассольника. Органолептическая оценка качества готового блюда. Правила подачи. Условия и сроки реализации.

39. Приготовление супа картофельного; картофельного с крупой; картофельного с макаронами. Органолептическая оценка качества готовых блюд. Правила подачи. Условия и сроки реализации.

40. Приготовление супов молочных с макаронами, крупами. Органолептическая оценка качества готовых блюд. Правила подачи, условия и сроки реализации.

41. Приготовление полуфабрикатов для соусов на мучной пассеровке:

- бульон коричневый
- мучные пассеровки (красная, белая)
- пассеровочные овощи и томат

Органолептическая оценка качества. Применение.

42. Приготовление соуса красного, основного. Органолептическая оценка качества. Условия и сроки реализации. Использование.

43. Приготовление соуса красного основного. Органолептическая оценка качества. Условия и сроки реализации. Использование.

44. Приготовление заправок:

- уксусной
- горчичной

Их использование. Органолептическая оценка качества. Условия и сроки реализации.

45. Приготовление картофеля отварного, картофельного пюре. Органолептическая оценка качества. Условия и сроки реализации. Применение.

46. Приготовление картофеля, жареного основным способом и во фритюре. Оценка качества готовой продукции. Условия и сроки реализации. Применение.

47. Приготовление жареных помидоров, кабачков, капусты жареных. Оценка качества готовой продукции. Условия и сроки реализации. Назначение.

48. Приготовление котлет картофельных. Особенности приготовления котлет капустных, свекольных, морковных. Правила подачи. Условия и сроки реализации. Органолептическая оценка качества.

49. Подготовка к производству круп. Приготовление рассыпчатых каш. Назначение, правила подачи. Органолептическая оценка качества. Методы расчета жидкости для варки каш рассыпчатых.

50. Приготовление каш вязких и жидких. Назначение. Правила подачи. Органолептическая оценка качества. Расчет жидкости.

51. Марка макарон откидным способом. Санитарно-гигиенические требования к режиму тепловой обработки и использованию. Сроки реализации, условия хранения. Органолептическая оценка качества.
52. Приготовление макаронника, запеканки из рисовой крупы. Правила подачи. Органолептическая оценка качества. Сроки реализации, условия хранения.
53. Правила жарки блюд из рыбной котлетной массы. Особенности тепловой обработки тефтелей. Санитарно-гигиенические требования к режиму тепловой обработки. Подбор гарниров, соусов. Органолептическая оценка качества блюд. Условия и сроки реализации.
54. Правила жарки мясных блюд из котлетной массы и натуральной рубки. Особенности тепловой обработки тефтелей. Санитарно-гигиенические требования к режиму тепловой обработки. Подбор гарниров, соусов. Органолептическая оценка качества блюд. Условия и сроки реализации.
55. Варка птицы целиком. Режим тепловой обработки, санитарно-гигиенические требования к режиму тепловой обработки. Порционирование птицы. Подбор гарниров, соусов. Условия хранения, сроки реализации.
56. Режим тепловой обработки изделий из котлетной массы из птицы. Санитарно-гигиенические требования. Органолептическая оценка качества, условия и сроки реализации. Подбор гарниров, соусов.
57. Подготовка яиц, меланжа, яичного порошка к производству. Органолептическая оценка качества сырья.
58. Варка яиц. Характеристика готовности яиц (вкрутую, всмятку, в мешочек). Использование.
59. Подготовка к производству муки, соли, сахара, жиров, мака, изюма, разрыхлителей. Органолептическая оценка качества сырья.
60. Изготовление домашней лапши, теста для пельменей, вареников. Органолептическая оценка качества теста. Использование.
61. Приготовление теста для блинчиков. Выпечка блинчиков, использование. Подача блинчиков. Органолептическая оценка качества выпеченных блинчиков. Условия и сроки реализации.
62. Приготовление дрожжевого теста безопасным способом. Подготовка муки, дрожжей соли, сахара, жидкости для замеса теста. Замес теста, брожение, дозирование, формовка изделий, расстойки выпечка. Режимы (температура, сроки). Контроль качества теста, изделий по окончании расстойки, готовых изделий.
63. Приготовление пирожков и ватрушек из дрожжевого теста (формовка изделий, расстойка, выпечка). Ассортимент используемых фаршей. Органолептическая оценка качества изделий. Условия и сроки реализации. Правила отпуска на раздачу.
64. Приготовление фаршей для выпечных изделий:
 - мясного
 - рыбного
 Органолептическая оценка качества. Сроки и условия использования.
65. Приготовление фаршей для выпечных изделий:
 - из капусты
 - из риса и яиц
 - из яблок
 Органолептическая оценка качества. Сроки и условия использования.

Вопросы по санитарии и гигиене в общественном питании; организации производства, технике безопасности при эксплуатации технологического оборудования

1. Санитарно-гигиенические требования к обработке яиц.

2. Санитарные требования к личной гигиене повара на производстве.
3. Санитарно-гигиенические требования к использованию и содержанию разделочных досок, ножей.
4. Перечень дефектов, при которых запрещено принимать продукты на производство.
5. Санитарные требования к тепловой обработке изделий из рубленого мяса, мяса птицы, рыбы.
6. Санитарные требования к приготовлению студней, сроки реализаций.
7. Санитарные требования к тепловой обработке полуфабрикатов из рыбы рубленых, натуральных порционных.
8. Санитарные требования к содержанию производственных столов, обработке в конце рабочей смены.
9. Санитарные требования к мойке и обработке кухонной посуды.
10. Санитарные требования к раздаче блюд (холодных, супов, вторых горячих, напитков).
11. Роль профилактического медицинского осмотра для работников общественного питания.
12. Организация рабочего места в овощном цехе для жарки овощей.
13. Организация рабочего места в овощном цехе для обработки клубнеплодов и корнеплодов.
14. Организация рабочего места в горячем цехе для жарки картофеля во фритюре.
15. Организация рабочего места в горячем цехе для жарки мясных, рыбных, овощных полуфабрикатов.
16. Организация рабочего места в холодном цехе для приготовления салатов из сырых овощей.
17. Организация рабочего места в мясо-рыбном цехе для оттаивания мороженой рыбы и вымачивания соленой.
18. Организация рабочего места в мясо-рыбном цехе для обработки бесчешуйчатой рыбы.
19. Организация рабочего места для приготовления теста для блинчиков и выпечки блинчиков.
20. Организация рабочего места для пластования рыбы и нарезки полуфабрикатов в мясо-рыбном цехе.
21. Организация рабочего места для подготовки к производству муки, соли сахара, мака, изюма.
22. Организация рабочего места в мясо-рыбном цехе для изготовления полуфабрикатов из котлетной массы.
23. Организация рабочего места в горячем цехе для варки заправочных супов.
24. Организация рабочего места для приготовления блюд из яиц в горячем цехе.
25. Организация рабочего места в горячем цехе для варки бульонов.
26. Организация рабочего места для подготовки яичного сырья к производству.
27. Организация рабочего места в мясо-рыбном цехе для изготовления полуфабрикатов из птицы.
28. Правила безопасной эксплуатации электрических плит.
29. Правила безопасной эксплуатации холодильников типа ШХ – 0,6, ШХ – 0,8.
30. Правила безопасной эксплуатации электрических котлов.
31. Правила безопасной эксплуатации электромясорубок.
32. Правила техники безопасной эксплуатации электрокипятильников.
33. Правила безопасной эксплуатации электрофритюрницы.
34. Правила безопасной эксплуатации кухонной машины УКМ.
35. Правила оказания первой помощи при ударе электрическим током.
36. Правила оказания первой помощи при ожоге жиром, паром, кипяченой водой.

37. Правила оказания первой помощи при тепловом ударе.
38. Виды инструктажей по технике безопасности. Их роль в предупреждении травматизма на производстве.

2. ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ БИЛЕТЫ для 1 этапа квалификационного экзамена

Билет №1

1. Органолептическая оценка качества картофеля при приемке. Обработка картофеля. Органолептическая оценка качества обработанного картофеля. Условия и сроки реализации. Назначение.
2. Приготовление теста для блинчиков. Выпечка блинчиков, использование. Подача блинчиков. Условия и сроки реализации.
3. Правила техники безопасности при работе с режущими инструментами, ножом.

Билет №2

1. Органолептическая оценка качества капусты свежей белокочанной, брюссельской цветной при приемке. Обработка капустных овощей. Органолептическая оценка капусты. Условия и сроки реализации. Назначение.
2. Приготовление оладий и блинов. Правила подачи. Органолептическая оценка качества. Условия и сроки реализации.
3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места повара.

Билет №3

1. Органолептическая оценка качества свеклы, моркови, при приемке. Обработка свеклы, моркови. Органолептическая оценка качества полуфабриката. Условия и сроки реализации. Назначение.
2. Оттаивание мороженого мяса: режим, процессы при оттаивании, потери.
3. Перечислить опасные факторы, которые могут привести к травматизму в производственных цехах предприятий общественного питания.

Билет №4

1. Приготовление фаршей для блинчиков: из мяса, ливера, творога, яблок. Органолептическая оценка. Условия и сроки реализации.
2. Кулинарные части мяса туши говядины. Органолептическая оценка качества крупнокусковых полуфабрикатов. Назначение кулинарных частей.
3. Безопасность при эксплуатации мясорубки.

Билет №5

1. Органолептическая оценка качества лука репчатого, чеснока при приемке. Обработка луковых овощей. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Условия и сроки реализации. Назначение.
2. Кулинарные части мяса туши свинины и баранины. Органолептическая оценка качества крупнокусковых полуфабрикатов. Назначение кулинарных частей.
3. Безопасность при эксплуатации мясо-рыхлительной машины.

Билет №6

1. Органолептическая оценка качества лука зеленого, лука батун при приемке. Обработка луковых. Органолептическая оценка качества. Условия и сроки реализации. Назначение.
2. Приготовление макаронника, запеканки из рисовой крупы. Правила подачи. Органолептическая оценка качества. Условия хранения и сроки реализации.
3. Безопасность при эксплуатации протирочной машины.

Билет №7

1. Органолептическая оценка качества помидоров, перцев при приемке. Обработка. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Условия и сроки

- реализации. Назначение.
2. Подготовка к производству круп. Приготовление рассыпчатых каш. Назначение, правила подачи. Органолептическая оценка качества. Методы расчета жидкости для варки рассыпчатых каш.
 3. Безопасность при эксплуатации картофелеочистительной машины.

Билет №8

1. Органолептическая оценка качества огурцов, кабачков, тыквы при приемке. Обработка. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Условия и сроки реализации. Назначение.
2. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса: азу; гуляш; плов. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Условия и сроки реализации.
3. Безопасность при эксплуатации электроплит.

Билет №9

1. Нарезка картофеля брусочками, соломкой, кубиками, ломтиками, кружочками, дольками; размеры, назначение. Органолептическая оценка качества.
2. Приготовление дрожжевого теста безопасным способом. Подготовка муки, дрожжей соли, сахара, жидкости для замеса теста. Замес теста, брожение, дозирование, формовка изделий, расстойки выпечка. Режимы (температура, сроки). Контроль качества теста, изделий по окончании расстойки, готовых изделий.
3. Безопасность при эксплуатации электросковороды.

Билет №10

1. Нарезка свеклы брусочками, соломкой, кубиками, ломтиками; размеры, назначение. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов.
2. Приготовление котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из неё: котлеты, тефтели. Органолептическая оценка качества, условия и сроки реализации.
3. Безопасность при эксплуатации электрофритюрницы.

Билет №11

1. Нарезка моркови брусочками, соломкой, кубиками, дольками, кружочками; размеры, назначение. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов.
2. Органолептическая оценка качества тушки потрошенной курицы охлажденной. Обработка потрошенной курицы, заправка «в кармашек». Оценка качества полуфабриката «тушка курицы обработанная». Обработка, использование пищевых отходов.
3. Безопасность при эксплуатации жарочного шкафа.

Билет №12

1. Нарезка лука репчатого соломкой, кольцами, полукольцами, кубиками, дольками; размеры, назначение. Оценка качества полуфабрикатов.
2. Приготовление котлетной массы из птицы. Приготовление котлет. Санитарные требования к технологическому процессу. Органолептическая оценка качества, условия и сроки реализации котлетной массы и полуфабрикатов.
3. Безопасность при эксплуатации холодильного шкафа.

Билет №13

1. Нарезка лука зеленого (шинковка, нарезка крупными кусочками, нарезка для оформления холодных блюд). Размеры, назначение. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов.
2. Обработка субпродуктов: печени, почек, легкого, сердца, языков, ног, голов, мозгов, рубцов. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Условия и сроки реализации.

3. Безопасность при эксплуатации электрооборудования.

Билет №14

1. Нарезка капусты свежей белокочанной соломкой, шашками, рубка мелкой крошкой. Размеры, назначение. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов.
2. Приготовление картофеля отварного, картофельного пюре. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Условия и сроки реализации. Применение.
3. Первая помощь при ожогах.

Билет №15

1. Нарезка помидоров, перцев; назначение. Подготовка для фарширования. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов и их назначение.
2. Приготовление бульонов: костного; мясо-костного. Органолептическая оценка качества бульонов. Условия и сроки реализации, использование.
3. Первая помощь при электротравмах.

Билет №16

1. Приготовление теста для оладий. Выпечка, использование. Подача оладий. Условия и сроки реализации.
2. Приготовление полуфабрикатов для супов: пассерование муки; овощей; томата. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Условия и сроки хранения. Применение.
3. Первая помощь при тепловых ударах.

Билет №17

1. Оттаивание мороженой рыбы, вымачивание соленой. Режимы. Процессы в рыбе, происходящие при оттаивании и вымачивании.
2. Приготовление щей из свежей и квашеной капусты. Правила подачи. Органолептическая оценка качества. Условия и сроки реализации.
3. Организация рабочего места для изготовления запеченных блюд из овощей, круп, мяса, рыбы. Подбор оборудования, инвентаря, инструментов.

Билет №18

1. Определение качества чешуйчатой охлажденной и замороженной рыбы органолептическим методом. Обработка крупной чешуйчатой рыбы для пластования. Органолептическая оценка качества полуфабриката.
2. Приготовление борща с картофелем и капустой и борща без картофеля. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Условия и сроки реализации.
3. Организация рабочего места для изготовления горячих соусов. Подбор оборудования, инвентаря, инструментов, посуды.

Билет №19

1. Определение качества охлажденной и замороженной бесчешуйчатой рыбы органолептическим методом. Обработка бесчешуйчатой рыбы (налима, сома). Органолептическая оценка качества полуфабриката.
2. Приготовление полуфабрикатов для соусов на мучной пассеровке: бульон коричневый; мучные пассеровки (красная, белая); пассерованные овощи и томат. Органолептическая оценка качества. Применение.
3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места повара.

Билет №20

1. Определение качества трески замороженной, охлажденной. Обработка неразделанной и потрошеной обезглавленной трески. Органолептическая оценка качества полуфабриката.
2. Приготовление соуса красного, основного. Органолептическая оценка качества. Условия и сроки реализации. Использование.
3. Безопасность при эксплуатации мясорубки.

Билет №21

1. Пластование обработанной крупной рыбы на филе с кожей реберными костями, филе с кожей, чистое филе. Назначение филе. Органолептическая оценка качества филе. Условия и сроки реализации. Применение.
2. Приготовление картофеля, жареного основным способом и во фритюре. Оценка качества готовой продукции. Условия и сроки реализации. Применение.
3. Санитарно-гигиенические требования к обработке яиц на производстве.

Билет №22

1. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки основным способом, припускания, жарки основным способом. Органолептическая оценка качества, условия и сроки реализации.
2. Приготовление котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из неё: биточки, шницель. Органолептическая оценка качества, условия и сроки реализации.
3. Организация рабочего места для замеса дрожжевого теста, брожения теста, разделки и формовки изделий. Подбор оборудования, инвентаря, инструментов.

Билет №23

1. Приготовление пирожков и ватрушек из дрожжевого теста (формовка изделий, расстойка, выпечка). Ассортимент используемых фаршей. Органолептическая оценка качества изделий. Условия и сроки реализации.
2. Приготовление котлет морковных. Особенности приготовления котлет капустных, свекольных, картофельных. Правила подачи. Условия и сроки реализации. Органолептическая оценка качества.
3. Санитарно-гигиенические требования к организации хранения скоропортящихся продуктов на производстве.

Билет №24

1. Приготовление котлетной массы из птицы. Приготовление биточков. Санитарные требования к технологическому процессу. Органолептическая оценка качества, условия и сроки реализации котлетной массы и полуфабрикатов.
2. Приготовление каш вязких и жидких. Назначение. Правила подачи. Органолептическая оценка качества. Расчет жидкости.
3. Санитарные требования к личной гигиене повара на производстве.

Билет №25

1. Приготовление котлетной массы из рыбы. Роль хлеба в массе. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы из рыбы: котлеты, биточки, тефтели. Органолептическая оценка качества. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению. Условия и сроки реализации.
2. Варка макарон откидным способом. Санитарно-гигиенические требования к режиму тепловой обработки и использованию. Сроки реализации, условия хранения. Органолептическая оценка качества.
3. Санитарно-гигиенические требования к обработке яиц.

3. ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ БИЛЕТЫ для 2 этапа квалификационного экзамена (выполнение практической квалификационной работы)

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Оцениваемые компетенции: ПК 7.1, 7.7

Билет 1

1. Приготовить пюре картофельное № 472 (II) на 2 порции. Выход 150 г
2. Провести бракераж
3. Оформить и презентовать блюдо

Поэтапный план выполнения задания:

- *получение информации, расчет сырья;*
- *ознакомление с заданием и планирование работы;*
- *определение доброкачественности сырья;*
- *подбор необходимой посуды, инвентаря;*
- *организация рабочего места;*
- *приготовление блюда с соблюдением правил техники безопасности, санитарии и гигиены;*
- *рациональное распределение времени на выполнение задания;*
- *рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта.*

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание
2. Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: Сборником рецептур, технологическими картами
3. Максимальное время выполнения задания 90 минут

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Оцениваемые компетенции: ПК 7.2, 7.7

Билет 2

1. Приготовить кашу рисовую жидкую № 262(II) на 2 порции. Выход 200/10
2. Провести бракераж
3. Оформить и презентовать блюдо

Поэтапный план выполнения задания:

- *получение информации, расчет сырья;*
- *ознакомление с заданием и планирование работы;*
- *определение доброкачественности сырья;*
- *подбор необходимой посуды, инвентаря;*
- *организация рабочего места;*
- *приготовление блюда с соблюдением правил техники безопасности, санитарии и гигиены;*
- *рациональное распределение времени на выполнение задания;*
- *рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта.*

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание
2. Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: Сборником рецептур, технологическими картами
3. Максимальное время выполнения задания 90 минут

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Оцениваемые компетенции: ПК 7.3, 7.7.

Билет 3

1. Приготовить бульон № 108(II) на 2 порции. Выход -500г.
2. Провести бракераж
3. Оформить и презентовать блюдо

Поэтапный план выполнения задания:

- *получение информации, расчет сырья;*
- *ознакомление с заданием и планирование работы;*
- *определение доброкачественности сырья;*
- *подбор необходимой посуды, инвентаря;*
- *организация рабочего места;*
- *приготовление блюда с соблюдением правил техники безопасности, санитарии и гигиены;*
- *рациональное распределение времени на выполнение задания;*
- *рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта.*

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание
2. Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: Сборником рецептов, технологическими картами
3. Максимальное время выполнения задания 90 минут

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ
Оцениваемые компетенции: ПК 7.3, 7.7.

Билет 4

1. Приготовить соус красный основной № 528 (II) на 5 порции. Выход -100г.
2. Провести бракераж
3. Оформить и презентовать блюдо

Поэтапный план выполнения задания:

- *получение информации, расчет сырья;*
- *ознакомление с заданием и планирование работы;*
- *определение доброкачественности сырья;*
- *подбор необходимой посуды, инвентаря;*
- *организация рабочего места;*
- *приготовление блюда с соблюдением правил техники безопасности, санитарии и гигиены;*
- *рациональное распределение времени на выполнение задания;*
- *рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта.*

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание
2. Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: Сборником рецептов, технологическими картами
3. Максимальное время выполнения задания 90 минут

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ
Оцениваемые компетенции: ПК 7.4, 7.7.

Билет 5

1. Приготовить котлеты рыбные № 324(II), картофель отварной, масло сливочное на 2 порции. Выход- 100/150/7
2. Провести бракераж
3. Оформить и презентовать блюдо

Поэтапный план выполнения задания:

- *получение информации, расчет сырья;*
- *ознакомление с заданием и планирование работы;*
- *определение доброкачественности сырья;*
- *подбор необходимой посуды, инвентаря;*
- *организация рабочего места;*
- *приготовление блюда с соблюдением правил техники безопасности, санитарии и гигиены;*
- *рациональное распределение времени на выполнение задания;*
- *рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта.*

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание
2. Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: Сборником рецептов, технологическими картами
3. Максимальное время выполнения задания 90 минут

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Оцениваемые компетенции: ПК 7.5, 7.7.

Билет 6

1. Приготовить зразы из кур, рис отварной, масло сливочное № 739 на 2 порции.
Выход- 120/150/5
2. Провести бракераж
3. Оформить и презентовать блюдо

Поэтапный план выполнения задания:

- *получение информации, расчет сырья;*
- *ознакомление с заданием и планирование работы;*
- *определение доброкачественности сырья;*
- *подбор необходимой посуды, инвентаря;*
- *организация рабочего места;*
- *приготовление блюда с соблюдением правил техники безопасности, санитарии и гигиены;*
- *рациональное распределение времени на выполнение задания;*
- *рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта.*

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание
2. Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: Сборником рецептов, технологическими картами
3. Максимальное время выполнения задания 90 минут

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Оцениваемые компетенции: ПК 7.6, 7.7.

Билет 7

1. Приготовить пончики сахарной пудрой № 690 на 5 порций. Выход 45/8

2. Провести бракераж
3. Оформить и презентовать блюдо

Поэтапный план выполнения задания:

- *получение информации, расчет сырья;*
- *ознакомление с заданием и планирование работы;*
- *определение доброкачественности сырья;*
- *подбор необходимой посуды, инвентаря;*
- *организация рабочего места;*
- *приготовление блюда с соблюдением правил техники безопасности, санитарии и гигиены;*
- *рациональное распределение времени на выполнение задания;*
- *рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта.*

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание
2. Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: Сборником рецептов, технологическими картами
3. Максимальное время выполнения задания 90 минут

3. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

- квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе слушателям, прошедшим профессиональное обучение, квалификационного разряда – Повар 3 разряда в соответствии с квалификационной характеристикой;
- условия допуска к квалификационному экзамену:
 - успешное прохождение студентами теоретического и практического обучения по профессии «Повар»;
- квалификационный экзамен включает в себя проверку теоретических знаний (1-й этап) и практическую квалификационную работу (2-й этап) в пределах квалификационных требований;
- количество билетов – каждому 1 на каждый этап квалификационного экзамена;
- всего разработано 25 билетов на 1-й этап квалификационного экзамена и 7 практических квалификационных работ (заданий) на 2-й этап квалификационного экзамена;
- время выполнения задания – не более 45 мин. – 1-й этап;
- время выполнения задания – не более 90 мин. – 2-й этап;
- перечень оборудования:
 - нейтральное - рабочие столы;
 - технологическое оборудование: механическое, тепловое, холодильное, весоизмерительное.
- материально-техническое обеспечение:
 - набор сырья, посуда, инвентарь.

4. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

1-й этап (теоретический)

1. Критерии оценки знаний по вопросам экзаменационного билета

- оценка **5 «отлично»** выставляется слушателю, глубоко и прочно усвоившему программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагающему. При этом слушатель не затрудняется в ответе при видоизменении задания;
- оценка **4 «хорошо»** выставляется слушателю, который твёрдо знает программный материал, грамотно и по существу его излагает, допускает несущественные неточности в ответе на вопрос;
- оценка **3 «удовлетворительно»** выставляется слушателю, который демонстрирует знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности в формулировках правил, нарушает последовательность в изложении материала;
- оценка **2 «неудовлетворительно»** выставляется слушателю, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки.

3. Критерии общей оценки за 1-й этап квалификационного экзамена.

Общая оценка за 1-й этап выставляется как среднее арифметическое значение из 3-х оценок. Среднее арифметическое округляется до целого числа в пользу студента. В случае спорной оценки студенту задаются дополнительные вопросы.

2-й этап (практическая квалификационная работа)

КАРТА НАБЛЮДЕНИЯ:

Оценивается готовый продукт и осуществляемый процесс
(количество баллов – от 0 до 2)

№ п/п	Наименование операции	Количество баллов	Фактически набрано баллов
1.	Соблюдение правил организации рабочего места и требований техники безопасности, санитарии при приготовлении	0-2	
2.	Соблюдение последовательности технологических операций по приготовлению	0-2	
3.	Соответствие приготовленного блюда требованиям качества	0-2	
4.	Рациональное распределение времени на все этапы вида деятельности	0-2	
	ИТОГО:	-	

Оценка за 2-й этап складывается из количества набранных баллов:

7-8 баллов – 5 «отлично»

5-6 баллов – 4 «хорошо»

4 балла – 3 «удовлетворительно»

0-3 балла – 2 «неудовлетворительно»

Общая оценка за квалификационный экзамен

Общая оценка за квалификационный экзамен выставляется как среднее арифметическое значение из 2-х оценок, полученных на 1 и 2 этапах. Преимущество имеет оценка за выполнение практической квалификационной работы.