

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Талицкий лесотехнический колледж им. Н.И. Кузнецова»



**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
ПО ПРОГРАММЕ ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО/ДОЛЖНОСТИ СЛУЖАЩЕГО**

«Лесотехнический колледж»

«Повар»

ОСНОВНАЯ ПРОФ

ПО ПРОФЕССИИ РАБ

«Лесотехнический кол

«Повар»

г. Талица 2024 г.

Разработчик (составитель):

1. *Осович Наталья Анатольевна, старший мастер,*

ГАПОУ СО «Талицкий лесотехнический колледж им. Н.И. Кузнецова»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ.....	4
1.1 Общие положения	4
1.2 Цель освоения и характеристика новой квалификации	7
1.3 Планируемые результаты обучения.....	8
1.4 Учебно-тематический план	25
1.5 Календарный учебный график.....	26
1.6 Рабочие программы дисциплин (модулей, разделов)	26
1.7 Организационно-педагогические условия	26
1.8 Формы аттестации.....	32
2 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ.....	33
2.1 Текущий контроль.....	33
2.2 Итоговая аттестация	33
Приложение.....	36

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1 Общие положения

Программа профессиональной подготовки/переподготовки/повышения квалификации разработана Государственным автономным профессиональным образовательным учреждением «Талицкий лесотехнический колледж им. Н.И. Кузнецова».

Настоящая программа определяет объем и содержание обучения по профессии рабочего/должности служащего, планируемые результаты освоения программы, условия образовательной деятельности.

1.1.1 Нормативные правовые основания разработки программы

Нормативные правовые основания для разработки программы профессиональной подготовки/переподготовки/повышения квалификации «*Повар*» (далее – программа) составляют:

Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 25.12.2023) "Об образовании в Российской Федерации" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2024);

Приказ Минпросвещения России от 26.08.2020 N 438 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения" (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59784);

Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 N 534 "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение" (Зарегистрировано в Минюсте России 14.08.2023 N 74776);

Приказ Минтруда России от 09 марта 2022 г. N 113-Н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар"

Постановление Госстандарта РФ от 26.12.1994 N 367 (ред. от 19.06.2012) <О принятии и введении в действие Общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94>

(вместе с "ОК 016-94. Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов") (дата введения 01.01.1996);

"Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих";

Приказ Минтруда России от 12.04.2013 N 148н "Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов" (Зарегистрировано в Минюсте России 27.05.2013 N 28534);

Приказ Минтруда России от 29.09.2014 N 667н (ред. от 09.03.2017) "О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)" (Зарегистрировано в Минюсте России 19.11.2014 N 34779);

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.08.2017 № 816 "Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ"

- Федеральный закон "О персональных данных" от 27.07.2006 N 152-ФЗ

Программа разработана на основе требований ФГОС: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа профессиональной подготовки/повышения квалификации /переподготовки разрабатывалась на основе установленных квалификационных требований (профессиональных стандартов) Профстандарта 1 Повар

1.1.2 Перечень сокращений, используемых в программе

ВПД – вид профессиональной деятельности;

ВД – вид деятельности;

ПК – профессиональные компетенции;

ПС – профессиональный стандарт;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция;

ТД – трудовое действие;

ПрО-практический опыт;

З – знания;

У – умения;

ИА – итоговая аттестация;

КЭ – квалификационный экзамен.

ДОТ – дистанционные образовательные технологии;

1.1.3 Требования к слушателям

а) категория слушателей: любая.

б) требования к уровню обучения/образования: основное общее образование.

1.1.4 Особенности адаптации образовательной программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья

Разработка адаптированной основной программы профессионального обучения для лиц с ОВЗ и/или инвалидностью или обновление уже существующей программы обучения определяются индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии), рекомендациями заключения ПМПК (при наличии) и осуществляются по заявлению слушателя (законного представителя).

1.1.5 Форма обучения: очная.

1.1.6 Трудоемкость освоения: 256 академических часов, включая все виды контактной и самостоятельной работы слушателя.

1.1.7 Период освоения: 32 календарных дня.

1.1.8 Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы:

Лицам, успешно освоившим программу профессиональной подготовки/переподготовки/повышения квалификации и успешно прошедшим итоговую аттестацию, выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

1.2 Цель освоения и характеристика новой квалификации

1.2.1 Цель освоения

Целью настоящей программы *профессиональной подготовки/повышения квалификации/переподготовки* является создание условий для реализации курса, направленного на формирование у слушателя профессиональных компетенций, необходимых для *выполнения нового вида профессиональной деятельности и приобретения новой квалификации/получения нового уровня квалификации по профессии - повар.*

1.2.2 Квалификационная характеристика программы профессионального обучения

Область профессиональной деятельности: сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.

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

Обобщенная трудовая функция, подлежащая освоению: приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара, приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, организация и контроль текущей деятельности бригады поваров, управление текущей деятельностью кухни организации питания.

Уровень квалификации в соответствии с профессиональным стандартом: 3,4,5,6.

1.3 Планируемые результаты обучения¹⁵

Результатами освоения программы профессиональной подготовки/повышения квалификации/переподготовки являются приобретение слушателями знаний, умений, навыков и формирование компетенций, необходимых для выполнения трудовых/служебных функций *нового вида профессиональной деятельности в рамках полученной квалификации/ нового уровня квалификации.*

Таблица 1 – Сопоставление описания квалификации в профессиональном стандарте с требованиями к результатам подготовки по программе профессиональной подготовки/повышения квалификации/переподготовки¹⁶

Вид деятельности	Код и наименование компетенций	Код и наименование трудовой функции
Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	A/01.3
Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	A/02.3
Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место,	B/01.4

	оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	
Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	В/02.4
Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом	ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	С/01.5
Организация работы бригады поваров	ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	С/02.5
Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров	ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	С/03.5
Планирование процессов кухни, основного производства организации питания	ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Д/01.6
Организация и координация процессов на кухне, основном производстве организации питания	ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации,	Д/02.6, Д/03.6

	необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	
Контроль и оценка эффективности процессов на кухне, основном производстве организации питания	ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	D/04.6

Таблица 2 – Планируемые результаты обучения

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции		
		Знания	Умения	Практический опыт
Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Знать требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд,	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и	Подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции		
		Знания	Умения	Практический опыт
		<p>кулинарных изделий, закусок; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования</p>	<p>раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; Выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Оценивать наличие, проверять</p>	

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции		
		Знания	Умения	Практический опыт
		(комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов	органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; Осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; Обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; Своевременно оформлять заявку на склад	
Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Знать правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости ; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в	Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции		
		Знания	Умения	Практический опыт
		<p>ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости ; техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи;</p>	<p>процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и</p>	<p>взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции		
		Знания	Умения	Практический опыт
		<p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; базовый словарный</p>	<p>кулинарных свойств: варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; готовить на пару; припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; бланшировать и отваривать мясо крабов; припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля,</p>	

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции		
		Знания	Умения	Практический опыт
		запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя	основным способом, в большом количестве жира; определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных	

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции		
		Знания	Умения	Практический опыт
			<p>изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья; разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования ; рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p>	

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции		
		Знания	Умения	Практический опыт
			владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	
Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Знать требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; регламенты, стандарты, в том числе система	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; Мыть ручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в	Подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции		
		Знания	Умения	Практический опыт
		<p>анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; способы и правила</p>	<p>соответствии со стандартами чистоты; Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; Выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья,</p>	

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции		
		Знания	Умения	Практический опыт
		<p>порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов</p>	<p>полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; Осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; Обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; Своевременно оформлять заявку на склад</p>	
<p>Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости</p>	<p>Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p>	<p>Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции		
		Знания	Умения	Практический опыт
		<p>сырья и продуктов; ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов; ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование; классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение; температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных; виды</p>	<p>взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления супов; выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: пассеровать овощи, томатные продукты и муку; готовить льезоны; закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности и с учетом продолжительности и их варки; рационально использовать продукты, полуфабрикаты; соблюдать температурный и временной режим варки супов; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; определять степень готовности супов; доводить</p>	

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции		
		Знания	Умения	Практический опыт
		<p>технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации; правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции техника порционирования, варианты подачи соусов; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; температура подачи соусов; требования к</p>	<p>супы до вкуса, до определенной консистенции; проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования ; рассчитывать</p>	

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции		
		Знания	Умения	Практический опыт
		безопасности хранения готовых соусов	стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке	
Организация обеспечения бригады поваров необходимым и материальными ресурсами и персоналом	ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Организация работы коллектива и команды
Организация работы бригады поваров	ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть	Организация работы бригады поваров

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции		
		Знания	Умения	Практический опыт
		результатов решения задач профессиональной деятельности	актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	
Контроль работы подчинённых и подготовка отчетности о работе бригады поваров	ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Контроль работы подчинённых и подготовка отчетности о работе бригады поваров
Планирование процессов кухни, основного производства организации питания	ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Планирование процессов кухни, основного производства организации питания
Организация и координация процессов на кухне, основном производстве	ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;	Определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники	Организация и координация процессов на кухне, основном производстве организации питания

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции		
		Знания	Умения	Практический опыт
организации питания	выполнения задач профессиональной деятельности	приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	
Контроль и оценка эффективности и процессов на кухне, основном производстве организации питания	ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	Определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	Контроль и оценка эффективности процессов на кухне, основном производстве организации питания

1.4 Учебно-тематический план

Таблица 2 – Учебный план

Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации	Трудоемкость, ак. час				СР	Формы аттестации
	Итого	Виды занятий, в т.ч.				
		Л	ПЗ, ЛР	К		
Модуль (Раздел) 1 Производство блюд, напитков и кулинарных изделий	96	64	32			
Тема 1.1 Техническое оснащение и организация рабочего места	24	16	8			
Тема 1.2 Основы калькуляции и учета	24	16	8			
Тема 1.3 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	24	16	8			
Тема 1.4 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	24	16	8			
Учебная практическая подготовка	48		48			
Производственная практическая подготовка (производственное обучение)	96		96			
Консультация	8			8		
Итоговая аттестация (КЭ)	8		8			Квалификаци онный экзамен
Всего ак. часов	256	64	216	8		

1.5 Календарный учебный график

Таблица 3 – Календарный учебный график (Приложение № 1)

1.6 Рабочие программы дисциплин (модулей, разделов)

Таблица 4 – Рабочая программа дисциплины (модуля, раздела)

Наименование тем	Виды учебных занятий,	ак. час	Содержание
Тема 1.1 Техническое оснащение и организация рабочего места	Л	16	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
	ПЗ	8	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
Тема 1.2 Основы калькуляции и учета	Л	16	Планирование процессов кухни, основного производства организации питания
	ПЗ	8	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
Тема 1.3 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Л	16	Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом
	ПЗ	8	Организация и координация процессов на кухне, основном производстве организации питания
Тема 1.4 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	Л	16	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПЗ	8	Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров

1.7 Организационно-педагогические условия

Реализация программы осуществляется в полном соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации в области образования, нормативными правовыми актами, регламентирующими данное направление деятельности.

1.7.1 Требования к квалификации педагогических кадров

К реализации программы привлекаются лица, имеющие среднее профессиональное или высшее образование и отвечающие квалификационным

требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональным стандартам.

1.7.2 Требования к материально-техническому обеспечению

Материально-техническое обеспечение (далее – МТО) необходимо для проведения всех видов учебных занятий и аттестации, предусмотренных учебным планом по программе, и соответствует действующим санитарным и гигиеническим нормам и правилам.

МТО содержит специальные помещения: учебные аудитории для проведения лекций, практических (семинарских) занятий, лабораторных работ, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, итоговой аттестации (в соответствии с утвержденным расписанием учебных занятий). Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью, оборудованием, расходными материалами, программным обеспечением, техническими средствами обучения и иными средствами, служащими для представления учебной информации слушателям.

При реализации программы с использованием дистанционных образовательных технологий и (или) электронного обучения образовательная организация обеспечивает функционирование информационно-образовательной среды, включающей в себя электронные информационные ресурсы, электронные образовательные ресурсы, совокупность информационных технологий, телекоммуникационных технологий, соответствующих технологических средств и обеспечивающую освоение слушателями образовательных программ полностью или частично независимо от места нахождения слушателей: каналы связи, компьютерное оборудование, периферийное оборудование, программное обеспечение.

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Материально-техническое обеспечение, необходимое для освоения ПК
ВД 1 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара		<ul style="list-style-type: none"> - стол - стул - (1 шт.) - доска учебная (1 шт.) - шкаф для хранения муляжей (инвентаря) - (1 шт.) - раздаточный дидактический материал - машина посудомоечная (1 шт.) - стол производственный с моечной ванной (1 шт.) - стеллаж передвижной (1 шт.) - моечная ванна двухсекционная (1 шт.)
ВД 2 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий		<ul style="list-style-type: none"> - весы настольные электронные (1 шт.) - пароконвектомат (1 шт.) - конвекционная печь или жарочный шкаф (1 шт.) - микроволновая печь (1 шт.) - расстоечный шкаф (1 шт.) - плита электрическая (1 шт.) - фритюрница (1 шт.) - электрогриль (жарочная поверхность) (1 шт.)
		<ul style="list-style-type: none"> - шкаф холодильный (1 шт.) - шкаф морозильный (1 шт.) - шкаф шоковой заморозки (1 шт.) - льдогенератор (1 шт.)
		<ul style="list-style-type: none"> - тестораскаточная машина (1 шт.) - планетарный миксер (1 шт.) - блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) (1 шт.)
ВД 3 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе		<ul style="list-style-type: none"> - обеденный стол (1 шт.) - стулья (25 шт.) - шкаф для столовой посуды (1 шт.) технические средства обучения: - компьютер (1 шт.) - средства аудиовизуализации (1 шт.)
ВД 4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий		<ul style="list-style-type: none"> - мясорубка; - овощерезка или процессор кухонный (1 шт.) - слайсер (1 шт.) - кофемолка (1 шт.) - газовая горелка (для карамелизации) (1 шт.) - набор инструментов для карвинга (1 шт.) - овоскоп (1 шт.) - нитраттестер (1 шт.) - машина посудомоечная (1 шт.) - стол производственный с моечной ванной (1 шт.) - стеллаж передвижной (1 шт.) - моечная ванна двухсекционная (1 шт.)
		<ul style="list-style-type: none"> - куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный (1 шт.) - миксер для коктейлей (1 шт.)

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Материально-техническое обеспечение, необходимое для освоения ПК
		- соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) (1 шт.)
		- машина для вакуумной упаковки (1 шт.) - кофемашина с капучинатором (1 шт.) - ховоли (оборудование для варки кофе на песке) (1 шт.)
ВД 5 Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом		Весь спектр материально-технического обеспечения
ВД 6 Организация работы бригады поваров		Весь спектр материально-технического обеспечения
ВД 7 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров		- компьютер - (1 шт.) - средство аудиовизуализации (1 шт.) - мультимедийный проектор (1 шт.) - наглядное пособие (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия)
ВД 8 Планирование процессов кухни, основного производства организации питания		- компьютер - (1 шт.) - средство аудиовизуализации (1 шт.) - мультимедийный проектор (1 шт.) - наглядное пособие (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия)
ВД 9 Организация и координация процессов на кухне, основном производстве организации питания		- компьютер - (1 шт.) - средство аудиовизуализации (1 шт.) - мультимедийный проектор (1 шт.) - наглядное пособие (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия)
ВД 10 Контроль и оценка эффективности процессов на кухне, основном производстве		- компьютер - (1 шт.) - средство аудиовизуализации (1 шт.) - мультимедийный проектор (1 шт.) - наглядное пособие (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия)

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Материально-техническое обеспечение, необходимое для освоения ПК
организации питания		

1.7.3 Требования к информационному и учебно-методическому обеспечению

Для реализации программы используются учебно-методическая документация, нормативные правовые акты, нормативная техническая документация, иная документация, учебная литература и иные издания, информационные ресурсы.

Таблица 5 – Учебно-методическая документация, нормативные правовые акты, нормативная техническая документация, иная документация, учебная литература и иные издания, информационные ресурсы

1 Нормативные правовые акты, иная документация
1.1 Электронный аттестат о присвоении статуса ЦПДЭ код 1.5, 2022-2024
1.2 Инфраструктурный лист "Оборудование и инструменты"
1.3 Инфраструктурный лист "Расходные материалы"
2 Основная литература
2.1 Андонова Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник / Н. И. Андронова; Т. А. Качурина. Москва: Академия, 2018. – 256 с.
2.2 Семичева Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник / Г. П. Семичева. – Москва: Академия, 2018. – 356 с.
2.3 Сеницына А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник / А. В. Сеницына; Е. И. Соколова. – Москва: Академия, 2019. – 304 с.
3 Дополнительная литература
3.1 «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий»: уч. пособие / Н.Э. Харченко.- 2 изд.,- М.; Изд. центр «Академия», 2015г.
3.2 Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания - 2-е изд., Учебник для студ. учреждений сред. проф. пбразования / Мальгина С.Ю., Плешкова Ю. Н. «Академия», 2015
4 Интернет-ресурсы
1. http://www.pitportal.ru/ - информационный портал “Весь общепит России” – доступ не ограничен, не требует регистрации.
2. http://supercook.ru - информационный портал (кулинария, кухни народов мира, рецепты, полезные сведения) – доступ не ограничен, не требует регистрации.
3. http://supercook.ru/ - Большой Кулинарный Словарь - доступ не ограничен, не требует регистрации.
4. http://supercook.ru/ - Большой Кулинарный Словарь - доступ не ограничен, не

требует регистрации.

Кулинарные рецепты - <http://kuking.net>

5. Рецептуры - www.millionmenu.ru

6. Национальный кулинарный ресурс- www.supercook.ru

7. Кулинарные рецепты- www.cook-master.ru

8. Кулинарные рецепты - www.povarenok.ru

9. Рецептуры - www.1001recept.com

5 Электронно-библиотечная система

5.1 Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>

1.7.4 Общие требования к организации учебного процесса

Общие требования к организации учебного процесса определяются локальными нормативными актами образовательной организации.

1.8 Формы аттестации

Оценка качества освоения программы осуществляется в форме текущего контроля успеваемости и итоговой аттестации в форме квалификационного экзамена слушателей по программе.

1.8.1 Текущий контроль успеваемости

В соответствии с учебно-тематическим планом и рабочей программой.

1.8.2 Итоговая аттестация

Освоение программы завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки слушателей. Итоговая аттестация является обязательной для слушателей.

К итоговой аттестации допускаются слушатели, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план программы.

Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессиональной подготовки/переподготовки/повышения квалификации и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов, классов, категорий по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих (при наличии таких разрядов, классов, категорий).

Квалификационный экзамен независимо от вида профессионального обучения включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. К проведению

квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

Практическая квалификационная работа заключается в выполнении комплексного практического задания, в том числе в форме демонстрационного экзамена, в условиях, которые приближают оценочные процедуры к профессиональной деятельности.

В теоретическую часть задания включаются вопросы, позволяющие оценить наличие у слушателя знаний производственных процессов, положений, инструкций и других материалов, требований, предъявляемых к качеству выполняемых работ, охране труда, рациональной организации труда на рабочем месте, а также готовности слушателя применять имеющиеся знания в профессиональной деятельности.

2. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Оценочные материалы обеспечивают проверку достижения планируемых результатов обучения по программе и используются в процедуре текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и итоговой аттестации.

2.1. Текущий контроль

Текущий контроль знаний проводится в формах, предусмотренных учебным планом.

В программе необходимо представить описание требования к проведению текущей аттестации, критерии оценивания.

2.2. Итоговая аттестация

Освоение программы завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

Характеристика материалов итоговой аттестации (с включением требований к оформлению и представлению материалов слушателями).

Критерии оценивания: На основе набранных баллов успеваемость обучающихся определяется следующими оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно».

- 5 (Отлично) – 90-100% – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

- 4 (Хорошо) – от 80 до 89% – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

- 3 (Удовлетворительно) – от 70 до 79% – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.

- 2 (Неудовлетворительно) – менее 70% – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к существенному повышению качества выполнения учебных заданий.

Обучающимся, не проходившим аттестационных испытаний по уважительной причине (по медицинским показаниям или в других исключительных случаях, документально подтвержденных), а также

получившим неудовлетворительную оценку, предоставляется возможность пройти итоговую аттестацию повторно.

Результат итоговой аттестации: После успешной сдачи квалификационного экзамена присваивается уровень квалификации и выдается свидетельство по рабочей профессии Повар.

ПРИЛОЖЕНИЕ

1.5 Календарный учебный график

Таблица 3 – Календарный учебный график

Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации ³																																	Итого			
	Д 1	Д 2	Д 3	Д 4	Д 5	Д 6	Д 7	Д 8	Д 9	Д 10	Д 11	Д 12	Д 13	Д 14	Д 15	Д 16	Д 17	Д 18	Д 19	Д 20	Д 21	Д 22	Д 23	Д 24	Д 25	Д 26	Д 27	Д 28	Д 29	Д 30	Д 31	Д 32				
Модуль (Раздел) 1.																																	96			
МДК 01. Производство блюд, напитков и кулинарных изделий																																	64			
Тема 1.1 Техническое оснащение и организация рабочего места	8	8	8																																	
Тема 1.2 Основы калькуляции и учета				8	8	8																														
Тема 1.3 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве							8	8	8																											
Тема 1.4 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров										8	8	8																								
Учебная практическая подготовка												8	8	8	8	8	8																			
Производственная практическая подготовка (производственное обучение)																			8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8			
Промежуточная аттестация																																		8		
Итоговая аттестация (КЭ)																																			8	
Всего ак. часов	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	6	8	

³ Содержание разделов (модулей) в календарном учебном графике должно включать все разделы (модули), указанные в учебном плане.