**Профессиональное образовательное частное учреждение
«Барнаульский кооперативный техникум
Алтайского крайпотребсоюза»**

УТВЕРЖДАЮ
Приказ № 21-осн от 18.01.2022 г.
Директор
И.Н. Красилова

**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ -
ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ
ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО**

ПОВАР

Рассмотрена и одобрена на заседании
Педагогического Совета № 6 от «18» января 2022г.

Барнаул 2022

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	3
1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы (ОППО)	3
1.2. Требования к поступающим	3
1.3. Продолжительность профессионального обучения	3
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной программы профессионального обучения	3
2.1. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции	3
2.2. Планируемые результаты обучения	4
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса	6
3.1. Учебный план	6
3.2. График учебного процесса	7
3.3. Программы дисциплин	7
4. Организационно-педагогические условия	20
4.1. Общие требования к организации образовательного процесса	20
4.2. Кадровое обеспечение программы	20
4.3. Материально-техническое обеспечение ОППО	27
4.4. Информационное обеспечение реализации ОППО	28
5. Оценка результатов освоения основной программы профессионального обучения	29
5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся	29
5.2. Порядок проведения итоговой аттестации	30

1. Общие положения

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы (ОППО)

Нормативно-правовой базой для разработки ОППО являются:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Приказ Минпросвещения России от 26.08.2020 № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
3. Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
4. Постановление Минтруда РФ от 05.03.2004 № 30 «Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, разделы: "Производство алкогольной и безалкогольной продукции"; "Хлебопекарно-макаронное производство"; "Кондитерское производство"; "Крахмалопаточное производство"; "Производство сахара"; "Производство пищевых концентратов"; "Табачно-махорочное и ферментационное производства"; "Эфиромасличное производство"; "Производство чая"; "Парфюмерно-косметическое производство"; "Масложировое производство"; "Добыча и производство поваренной соли"; "Добыча и переработка солодкового корня"; "Элеваторное, мукомольно-крупяное и комбикормовое производства"; "Торговля и общественное питание"; "Производство консервов"»;
5. Постановление Госстандарта РФ от 26.12.1994 № 367 «О принятии и введении в действие Общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94»;
6. Приказ Росстандарта от 12.12.2014 № 2020-ст «ОК 010-2014 (МСКЗ-08). Общероссийский классификатор занятий»;
7. Приказ Минтруда России от 08.09.2015 N 610н «Об утверждении профессионального стандарта "Повар"»;
8. Устав и иные локальные акты Техникума.

1.2. Требования к поступающим

К освоению основной программы профессионального обучения – программы повышения квалификации по профессии рабочего «Повар» допускаются лица различного возраста, в том числе не имеющие основного общего или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), имеющие свидетельство о присвоении квалификации по профессии рабочего «Повар» с присвоением третьего квалификационного разряда.

1.3. Продолжительность профессионального обучения

Срок освоения программы составляет 28 часов, включая все виды аудиторной работы, практические и лабораторные занятия и итоговую аттестацию.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной программы профессионального обучения

2.1. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Обучающиеся осваивают профессию рабочего Повар, вид деятельности – Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания в части освоения обобщённой трудовой функции Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, и

другой продукции под руководством повара, связанных с ней трудовых функций: выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места; выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

Уровень квалификации – 3.

Квалификационный разряд – 4.

Осваиваемый вид деятельности и профессиональные компетенции:

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

Профессиональные компетенции:

ПК 1. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.

ПК 2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

2.2 Планируемые результаты обучения

Выпускник должен **уметь:**

- Осуществлять подготовку к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
- Осуществлять уборку рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;
- Осуществлять проверку технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;
- Осуществлять упаковку и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;
- подготавливать по заданию повара пряности, приправы, зерновые и молочные продукты, плодов, муку, яйца, жиры, сахар и другие продукты для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Осуществлять обработку, нарезку и формовку овощей и грибов по заданию повара;
- Осуществлять подготовку рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара;
- Осуществлять приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;
- Осуществлять приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;
- Осуществлять приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара;
- Осуществлять приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря, мидий, креветок, гребешков по заданию повара;
- Осуществлять приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы, кролика и дичи по заданию повара;
- Осуществлять приготовление блюд из яиц по заданию повара;
- Осуществлять приготовление блюд из творога по заданию повара;
- Осуществлять приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;

- Осуществлять приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;
- Осуществлять приготовление горячих напитков по заданию повара;
- Осуществлять приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;
- Приготавливать и оформлять салаты, основные холодные закусок, холодные рыбные и мясные блюда по заданию повара;
- Осуществлять приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара;
- Осуществлять приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;
- Процеживать, протирать, замешивать, измельчать, фаршировать, начинять продукцию по заданию повара;
- Порционировать (комплектовать), осуществлять раздачу блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;
- Помогать повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации;
- Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия по заданию повара;
- Упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос по заданию повара;
- Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;
- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;
- Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;
- Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос;

знать:

- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

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

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

3.1. Учебный план

Индекс	Наименование учебных дисциплин	Всего, час.	Аудиторные занятия, час.		Аттестация	
			Теоретическое обучение, час.	Лабораторные и практические занятия, час.	Форма промежуточной аттестации	Итоговая аттестация, час.
1	2	3	4	5	6	7
УД.01	Организация работы повара	6	6	-	зачет	
УД.02	Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания	18	6	12	зачет	
КЭ	Квалификационный экзамен	4				4
	ВСЕГО	28	12	12		4

3.2. График учебного процесса

Индекс	Наименование учебных дисциплин	Объем часов, всего	Дни			
			1	2	3	4
УД.01	Организация работы повара	6	6			
УД.02	Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания	18	2	8	8	
КЭ	Квалификационный экзамен	4				4
	Итого	28	8	8	8	4
			Зачет УД.01		Зачет УД.02	КЭ

3.3. Программы дисциплин

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПОВАРА

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Организация работы повара

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения - программы повышения квалификации по профессии рабочего повар.

1.2. Цель и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины слушатель должен

уметь:

- Подготавливать к работе основное производство организации питания и свое рабочее место в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
- Убирать рабочие места сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;
- Проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы основного производства организации питания по заданию повара;
- Упаковывать и складировать по заданию повара пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;
- Подготавливать по заданию повара пряности, приправы, зерновые и молочные продукты, плоды, муку, яйца, жиры, сахар и другие продукты для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия по заданию повара;
- Упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос по заданию повара;
- Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;
- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.

знать:

- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;
- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- Правила и технологии расчетов с потребителями.

Формируемые профессиональные компетенции:

ПК 1. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Аудиторная учебная нагрузка (всего)	6
в том числе:	
практические занятия(<i>не предусмотрены</i>)	-
Промежуточная аттестация в форме зачёта	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов
1	2	3
Тема 1	Содержание учебного материала	6
Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе. Организация работы повара.	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда. Стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания. Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними.	2
	Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. Регламент, стандарты и нормативно-техническая документация, используемая при производстве блюд, напитков и	2

	кулинарных изделий. Подготовка рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. Выбор производственного инвентаря и технологического оборудования и безопасное пользование им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания. Подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Уборка рабочих мест сотрудников.	
	Эстетичное и безопасное упаковывание готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос. Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения. Расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты. Правила и технологии расчетов с потребителями. Прием и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий.	2
Всего:		6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины необходимо наличие следующего материально-технического обеспечения:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- учебно-методические материалы;
- справочная, нормативная документация;
- наглядные пособия (видеоматериалы, каталоги, образцы оборудования);
- электронно-презентационные материалы по разделам, темам;
- доска;
- экран;
- комплект мультимедийного оборудования: проектор, ноутбук или персональный компьютер;
- сканер, принтер.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные акты:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Постановление Правительства Российской Федерации от 21 сентября 2020 г. № 1515 Об утверждении правил оказания услуг общественного питания.
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Основные источники:

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания [Текст] : учеб. и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2017. - 414 с. - (Проф. образование)
2. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. - Москва : Юрайт, 2017. - 414 с. - ЭБС «Юрайт».
3. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: [Текст] Учебное пособие для СПО.-6-е изд.-РнД. : [Текст] Феникс,2016.-398 с.- (СПО).
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] : сб. тех. нормативов / Сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - Санкт-Петербург : Профи, 2015. - 776 с.
5. Сборник тех. нормативов. Сборник рецептур на продукцию [Текст] : справоч. издание / Под ред. М. П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М. : ДеЛи принт, 2014. - 544 с.
6. Сборник тех. нормативов. Сборник рецептур на продукцию ОП [Текст] : справоч. издание / сост. М. П. Могильный. - М. : ДеЛи принт, 2013.
7. Сборник тех. нормативов. Сборник рецептур на продукцию ОП [Текст] : справоч. издание / сост. М. П. Могильный. - М. : ДеЛи принт, 2013.

Дополнительные источники:

1. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: [Текст] Учебник для СПО.-М.:ФОРУМ, 2017.-480 с.- (Профессиональное образование).
2. Общественное питание. Справочник-руководителя. – М.: [Текст] Экономические новости, 2007. – 816с.

3. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: [Текст] Учебник для СПО.-6-е изд.-РнД. :Феникс,2016.-373 с.-(СПО).

Электронные издания (ресурсы):

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе текущей и промежуточной аттестации.

Результаты обучения	Формы и методы оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; • Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними; • Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания; • Правила и технологии расчетов с потребителями. 	<p><i>Текущий контроль: собеседование Промежуточная аттестация - зачет в форме тестирования.</i></p>
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Подготавливать к работе основное производство организации питания и свое рабочее место в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; • Убирать рабочие места сотрудников основного производства организации питания по заданию повара; • Проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы основного производства организации питания по заданию повара; • Упаковывать и складировать по заданию повара пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения; • Подготавливать по заданию повара пряности, приправы, зерновые и молочные продукты, плоды, муку, яйца, жиры, сахар и другие продукты для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; • Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия по заданию повара; • Упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос по заданию повара; • Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного 	

инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;
- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ ПРОИЗВОДСТВО БЛЮД, НАПИТКОВ И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ПИТАНИЯ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ПРОИЗВОДСТВО БЛЮД, НАПИТКОВ И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ПИТАНИЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения - программы повышения квалификации по профессии рабочего повар.

1.2. Цель и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины слушатель должен

уметь:

- Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;
- Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Обрабатывать, нарезать и формовать овощи и грибы по заданию повара;
- Готовить рыбные полуфабрикаты, полуфабрикаты из мяса и домашней птицы по заданию повара;
- Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями по заданию повара;
- Готовить блюда и гарниры из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;
- Готовить каши и гарниры из круп по заданию повара;
- Готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря, мидий, креветок, гребешков по заданию повара;
- Готовить блюда из мяса и мясных продуктов, домашней птицы, кролика и дичи по заданию повара;
- Готовить блюда из яиц по заданию повара;
- Готовить блюда из творога по заданию повара;
- Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий по заданию повара;

- Готовить мучные блюда, выпечные изделия из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;
- Готовить горячие напитки по заданию повара;
- Готовить холодные и горячие сладкие блюда, десерты по заданию повара;
- Готовить и оформлять салаты, основные холодные закуски, холодные рыбные и мясные блюда по заданию повара;
- Готовить и оформлять супы, бульоны и отвары по заданию повара;
- Готовить холодные и горячие соусы, отдельные компоненты для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;
- Процеживать, протирать, замешивать, измельчать, фаршировать, начинять продукции по заданию повара;
- Порционировать (комплектовать), раздавать блюда, напитки и кулинарные изделия по заданию повара;
- Оказывать помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий, и их презентации;
- Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;

знать:

- Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;
- Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;
- Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.

Формируемые профессиональные компетенции:

ПК 1. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.

ПК 2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Аудиторная учебная нагрузка (всего)	18
в том числе:	
лабораторные занятия	12
Промежуточная аттестация в форме зачёта	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов
1	2	3
Раздел 1	Содержание учебного материала	18
Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий.	<p>Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий. Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. Обращение с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и его экономное расходование. Правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.</p>	2
	<p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству. Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из морепродуктов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы, кролика. Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов. Процеживание, протирация, замешивания, измельчения, фарширование, начинки продукции. Приготовление блюда, напитков и кулинарных изделия по технологическим картам.</p>	2
	<p>Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения. Порционирование (комплектации), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий. Отпуск готовых блюд, напитки и кулинарных изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом</p>	2

	требований к безопасности готовой продукции. Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.	
	Лабораторное занятие №1 Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями. Приготовление и оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд. Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы. Приготовление каш и гарниров из круп. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара.	6
	Лабораторное занятие №2 Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря (мидии, креветки, гребешки) по заданию повара Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи, кролика. Приготовление блюд из яиц. Приготовление блюд из творога. Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы. Приготовление горячих напитков. Приготовление и оформления супов, бульонов и отваров. Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.	6
Промежуточная аттестация в форме зачета		
Всего:		18

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины предполагает наличие

- кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- лабораторий: учебный кулинарный цех; учебный кондитерский цех.

Оборудование кабинета:

технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

- рабочие места по количеству обучающихся;
- учебно-методические материалы;
- справочная, нормативная документация;
- наглядные пособия (видеоматериалы, каталоги, образцы оборудования);
- электронно-презентационные материалы по разделам, темам;
- доска;
- экран;

- комплект мультимедийного оборудования: проектор, ноутбук или персональный компьютер;
- сканер, принтер.

**Оборудование лаборатории:
учебный кулинарный цех:**

- рабочие места по количеству обучающихся;
- учебно-методические материалы;
- справочная, нормативная документация;
- наглядные пособия (видеоматериалы, каталоги);
- электронно-презентационные материалы по разделам, темам;
- доска;
- экран;
- комплект мультимедийного оборудования: проектор, ноутбук или персональный компьютер;
- сканер, принтер.
- технологическое оборудование (немеханическое, механическое, тепловое, холодильное);
- комплект кухонного инвентаря и посуды;
- столовая посуда и приборы.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные акты:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Постановление Правительства Российской Федерации от 21 сентября 2020 г. № 1515 Об утверждении правил оказания услуг общественного питания.
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
13. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
14. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
15. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

Основные источники:

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания [Текст] : учеб. и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2017. - 414 с. - (Проф. образование)
2. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. - Москва : Юрайт, 2017. - 414 с. - ЭБС «Юрайт».
3. Дубровская, Н. И. Приготовление супов и соусов [Текст] : учебник / Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 176 с. : ил. - (Проф. образование);
4. Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум [Текст] : учеб. пособие / Т. А. Качурина. - 2-е изд., стер. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 96 с. : ил. - (Проф. образование)
5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом [Электронный ресурс] : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. - М. : Юрайт, 2018. - 163 с. - (Профессиональное образование). – ЭБС Юрайт.
6. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Текст] : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2017. - 248 с. - (Проф. образование)
7. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. - Москва : Юрайт, 2017. - 248 с. - (Проф. образование) - ЭБС «Юрайт».
8. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Электронный ресурс] : учебник / И. П. Самородова. - 3-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2017. - 192 с. : ил. - (Проф. образование). - ЭБС «Академия».
9. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Текст] : норматив. изд. / Под ред. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М. : ИТК "Дашков и Ко", 2013. - 816 с. : ил.
10. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Текст] : норматив. изд. / Под ред. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М. : ИТК "Дашков и Ко", 2013. - 816 с. : ил.
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] : сб. тех. нормативов / Сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - Санкт-Петербург : Профи, 2015. - 776 с.
12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Текст] : сб. тех. нормативов / под ред. А. Т. Васюковой. - 2-е изд. - Москва : ИТК "Дашков и Ко", 2015. - 208 с. :

Дополнительные источники:

1. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: [Текст] Учебник для СПО. -М.: ФОРУМ, 2017. -480 с.- (Профессиональное образование).
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Хлебпродинформ, 2009.

Электронные издания (ресурсы):

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:
3. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
4. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
5. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
6. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
7. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
8. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
9. <http://www.pitportal.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе текущей и промежуточной аттестации.

Результаты обучения	Формы и методы оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; • Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; • Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; • Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения; • Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; • Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству; • Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; • Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям. 	<p><i>Текущий контроль: собеседование, тестирование, лабораторные работы</i></p> <p><i>Промежуточная аттестация - зачет в форме тестирования.</i></p>

Умения:

- Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;
- Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Обрабатывать, нарезать и формовать овощи и грибы по заданию повара;
- Готовить рыбные полуфабрикаты, полуфабрикаты из мяса и домашней птицы по заданию повара;
- Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями по заданию повара;
- Готовить блюда и гарниры из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;
- Готовить каши и гарниры из круп по заданию повара;
- Готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря, мидий, креветок, гребешков по заданию повара;
- Готовить блюда из мяса и мясных продуктов, домашней птицы, кролика и дичи по заданию повара;
- Готовить блюда из яиц по заданию повара;
- Готовить блюда из творога по заданию повара;
- Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий по заданию повара;
- Готовить мучные блюда, выпечные изделия из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;
- Готовить горячие напитки по заданию повара;
- Готовить холодные и горячие сладкие блюда, десерты по заданию повара;
- Готовить и оформлять салаты, основные холодные закуски, холодные рыбные и мясные блюда по заданию повара;
- Готовить и оформлять супы, бульоны и отвары по заданию повара;
- Готовить холодные и горячие соусы, отдельные компоненты для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;
- Процеживать, протирать, замешивать, измельчать, фаршировать, начинять продукции по заданию повара;
- Порционировать (комплектовать), раздавать блюда, напитки и кулинарные изделия по заданию повара;
- Оказывать помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий, и их презентации;
- Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его.

4. Организационно-педагогические условия

4.1 Общие требования к организации образовательного процесса

Основная программа профессионального обучения – программа повышения квалификации разрабатывается и утверждается Техникумом.

Содержание и продолжительность профессионального обучения по профессии рабочего Повар определяется конкретной программой профессионального обучения - программой повышения квалификации. Сроки начала и окончания профессионального обучения определяются в соответствии с учебным планом основной программы профессионального обучения. Учебный план определяет перечень дисциплин, итоговую аттестацию, объем часов, отводимый на их освоение. Образовательная деятельность по основной программе профессионального обучения - программой повышения квалификации организуется в соответствии с расписанием. Содержание профессионального обучения определяется в рабочих программах дисциплин. Образовательная деятельность по основным программам профессионального обучения обучающихся предусматривает следующие виды учебных занятий и учебных работ: лекции, практические и семинарские занятия, лабораторные работы, круглые столы, мастер-классы, мастерские, деловые игры, ролевые игры, тренинги, семинары по обмену опытом, и другие виды учебных занятий и учебных работ. Образовательный процесс в Техникуме может осуществляться в течение всего календарного года.

Профессиональное обучение по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренное обучение, в пределах осваиваемой программы профессионального обучения осуществляется в порядке, установленном локальными нормативными актами техникума.

Реализация основной программы профессионального обучения - программы повышения квалификации сопровождается проведением промежуточной аттестации обучающихся. Формы, периодичность и порядок проведения промежуточной аттестации обучающихся устанавливаются техникумом самостоятельно.

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

4.2. Кадровое обеспечение программы

Кадровое обеспечение основной программы профессионального обучения – программы повышения квалификации по профессии рабочего Повар.

Индекс	Наименование дисциплин, профессиональных модулей, практик	Фамилия, имя, отчество, должность	Какое образовательное учреждение профессионального образования окончил, специальность по диплому	квалификационная категория	Стаж		Повышение квалификации	
					всего	педагогический	год	направление
1	2	3	4	5	6	7	8	9
УД.01	Организация работы повара	Сновицкая Лариса Владимировна, преподаватель	-Новосибирский институт советской кооперативной торговли в 1986 году по специальности “Технология и организация общественного питания”, квалификация - инженер-технолог. -Московский Ордена Дружбы народов кооперативный институт Центросоюза в 1989 году по специальности “Преподавание предмета “Технология приготовления пищи”, квалификация - преподаватель кооперативного техникума. - Аспирантура Восточно-Сибирского государственного технологического университета в 2005 году.	высшая	30	30	18-27.11.2020	Барнаульский кооперативный техникум, по программе «Педагогические основы цифровизации образовательной среды. Создание интерактивного контента для дисциплины, МДК, профессионального модуля», 18 часов, (в т.ч. в форме стажировки-бчас.), удостоверение

УД. 01	Организация работы повара	Астроушко Владимир Владимирович, преподаватель	НОУ ВПО «Сибирский университет потребительской кооперации» в 2014 году по специальности «Технология продуктов общественного питания», присвоена квалификация-инженер	первая	13	7	27.11. 2018- 01.12. 2018 09-17. 11.2020	Открытый региональный чемпионат «Молодые профессионалы» (Worldskills Russia) Алтайского края- 2018, сертификат эксперта Барнаульский кооперативный техникум, по программе «Педагогические основы цифровизации образовательной среды. Создание интерактивного контента для дисциплины, МДК, профессиональног о модуля», 18 часов, (в т.ч. в форме стажировки- бчас.), удостоверение
-----------	---------------------------	---	--	--------	----	---	--	--

УД. 01	Организация работы повара	Кондратьева Дарья Андреевна, преподаватель	Профессиональное образовательное частное учреждение «Барнаулский кооперативный техникум Алтайского крайпотребсоюза», 2020 год, по специальности «Технология продукции общественного питания», присвоена квалификация-техник-технолог Студентка 1 курса автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации», программа бакалавриата «Технология продукции и организация общественного питания» (19.03.04, Организация производства и обслуживания в индустрии питания)	нет	1	1	15-24.03.2021	ПК: Барнаулский кооперативный техникум, по программе «Педагогические основы цифровизации образовательной среды. Создание интерактивного контента для дисциплины, МДК, профессионального модуля», 18 часов, (в т.ч. в форме стажировки-бчас.), удостоверение
УД. 01	Организация работы повара	Позднякова Татьяна Николаевна, преподаватель	-Кемеровский технологический институт пищевой промышленности в 1992 году по специальности «Технология и организация общественного питания», квалификация – инженер-технолог. -ФПК и ППРО Барнаулского государственного педагогического университета, 2004 год, «Управление образовательным учреждением», 520 часов	высшая	36	31	16.10.2019-19.10.2019	КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» по программе «Применение современных техник в кондитерском деле в соответствии со стандартами WorldSkills», удостоверение, 24 часа

УД.02	Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания	Астроушко Владимир Владимирович, преподаватель	НОУ ВПО «Сибирский университет потребительской кооперации» в 2014 году по специальности «Технология продуктов общественного питания», присвоена квалификация-инженер	первая	13	7	27.11.2018-01.12.2018 09-17.11.2020	Открытый региональный чемпионат «Молодые профессионалы» (Worldskills Russia) Алтайского края-2018, сертификат эксперта Барнаулский кооперативный техникум, по программе «Педагогические основы цифровизации образовательной среды. Создание интерактивного контента для дисциплины, МДК, профессионального модуля», 18 часов, (в т.ч. в форме стажировки-бчас.), удостоверение
-------	---	--	--	--------	----	---	--	---

УД.02	Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания	Сновицкая Лариса Владимировна, преподаватель	-Новосибирский институт советской кооперативной торговли в 1986 году по специальности “Технология и организация общественного питания”, квалификация - инженер-технолог. -Московский Ордена Дружбы народов кооперативный институт Центросоюза в 1989 году по специальности “Преподавание предмета “Технология приготовления пищи”, квалификация - преподаватель кооперативного техникума. - Аспирантура Восточно-Сибирского государственного технологического университета в 2005 году.	высшая	30	30	18-27.11.2020	Барнаульский кооперативный техникум, по программе «Педагогические основы цифровизации образовательной среды. Создание интерактивного контента для дисциплины, МДК, профессионального модуля», 18 часов, (в т.ч. в форме стажировки-бчас.), удостоверение
УД.02	Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания	Позднякова Татьяна Николаевна, преподаватель	-Кемеровский технологический институт пищевой промышленности в 1992 году по специальности «Технология и организация общественного питания», квалификация – инженер-технолог. -ФПК и ППРО Барнаульского государственного педагогического университета, 2004 год, «Управление образовательным учреждением», 520 часов	высшая	36	31	16.10.2019-19.10.2019	КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» по программе «Применение современных техник в кондитерском деле в соответствии со стандартами WorldSkills», удостоверение, 24 часа

УД.02	Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания	Кондратьева Дарья Андреевна, преподаватель	Профессиональное образовательное частное учреждение «Барнаулский кооперативный техникум Алтайского крайпотребсоюза», 2020 год, по специальности «Технология продукции общественного питания», присвоена квалификация-техник-технолог Студентка 1 курса автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации», программа бакалавриата «Технология продукции и организация общественного питания» (19.03.04, Организация производства и обслуживания в индустрии питания)	нет	1	1	15-24.03.2021	ПК: Барнаулский кооперативный техникум, по программе «Педагогические основы цифровизации образовательной среды. Создание интерактивного контента для дисциплины, МДК, профессионального модуля», 18 часов, (в т.ч. в форме стажировки-бчас.), удостоверение
-------	---	--	---	-----	---	---	---------------	--

4.3. Материально-техническое обеспечение ОППО

Техникум располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов практических и лабораторных занятий, дисциплинарной и модульной подготовки, практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база техникума соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Занятия проводятся в учебных кабинетах, лабораториях, мастерских, оснащенных всем необходимым оборудованием.

Оборудование учебных кабинетов:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- учебно-методические материалы;
- справочная, нормативная документация;
- наглядные пособия;
- электронно-презентационные материалы по темам;
- доска;
- экран;
- комплект мультимедийного оборудования;

Учебный кулинарный цех:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- учебно-методические материалы;
- справочная, нормативная документация;
- наглядные пособия (видеоматериалы, каталоги);
- электронно-презентационные материалы по темам;
- доска;
- экран;
- комплект мультимедийного оборудования: проектор, ноутбук или персональный компьютер;
- сканер, принтер.
- технологическое оборудование (немеханическое, механическое, тепловое, холодильное);
- комплект кухонного инвентаря и посуды;
- столовая посуда и приборы.

Учебный кондитерский цех:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- учебно-методические материалы;
- справочная, нормативная документация;
- наглядные пособия (видеоматериалы, каталоги);
- электронно-презентационные материалы;
- доска;
- экран;
- комплект мультимедийного оборудования: проектор, ноутбук или персональный компьютер;
- сканер, принтер.
- технологическое оборудование (немеханическое, механическое, тепловое, холодильное);
- комплект кухонного инвентаря и посуды;
- столовая посуда и приборы.

4.4. Информационное обеспечение реализации ОППО

Нормативные акты:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. (в действующей редакции)
2. Постановление Правительства Российской Федерации от 21 сентября 2020 г. № 1515 Об утверждении правил оказания услуг общественного питания.
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.
4. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
7. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
10. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
11. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
12. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
13. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:
14. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
15. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
16. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
17. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

Основные источники:

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания [Текст] : учеб. и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2017. - 414 с. - (Проф. образование)

2. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. - Москва : Юрайт, 2017. - 414 с. - ЭБС «Юрайт».
3. Григорян, Е. С. Товароведение [Текст] : учебник / Е. С. Григорян. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 265 с. — (СПО)
4. Дубровская, Н. И. Приготовление супов и соусов [Текст] : учебник / Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 176 с. : ил. - (Проф. образование);
5. Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум [Текст] : учеб. пособие / Т. А. Качурина. - 2-е изд., стер. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 96 с. : ил. - (Проф. образование)
6. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом [Электронный ресурс] : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. - М. : Юрайт, 2018. - 163 с. - (Профессиональное образование). – ЭБС Юрайт.
7. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Текст] : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2017. - 248 с. - (Проф. образование)
8. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. - Москва : Юрайт, 2017. - 248 с. - (Проф. образование) - ЭБС «Юрайт».
9. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Электронный ресурс] : учебник / И. П. Самородова. - 3-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2017. - 192 с. : ил. - (Проф. образование). - ЭБС «Академия».
10. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] : сб. тех. нормативов / Сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - Санкт-Петербург : Профи, 2016. - 776 с.
11. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Текст] : сб. тех. нормативов / под ред. А. Т. Васюковой. - 2-е изд. - Москва : ИТК "Дашков и Ко", 2015. - 208 с. :

Дополнительные источники:

1. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: [Текст] Учебник для СПО.-М.:ФОРУМ, 2017.-480 с.- (Профессиональное образование).
2. Сборник тех. нормативов. Сборник рецептов на продукцию [Текст] : справоч. издание / Под ред. М. П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М. : ДеЛи принт, 2014. - 544 с.
3. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Текст] : норматив. изд. / Под ред. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М. : ИТК "Дашков и Ко", 2013. - 816 с. : ил.

Электронные ресурсы:

1. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
2. http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
3. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
4. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
5. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
6. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
7. <http://www.pitportal.ru/>

5. Оценка результатов освоения основной программы профессионального обучения

5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

Контроль и оценка достижений, обучающихся осуществляется в ходе текущей, промежуточной и итоговой аттестации.

Целью текущей аттестации является систематическая проверка учебных достижений слушателей, проводимая преподавателем в ходе занятий. Порядок, формы, периодичность

текущего контроля успеваемости слушателей определяются преподавателем. Формы и методы текущего контроля знаний определяются преподавателем самостоятельно. Текущий контроль предусматривает использование различных форм и методов устного и письменного контроля знаний. Результаты текущего контроля оцениваются по шкале: «зачтено», «не зачтено».

Целью промежуточной аттестации является проверка достижения слушателями конечных результатов освоения основной программы профессионального обучения по результатам освоения программ учебных дисциплин.

Конкретная форма проведения промежуточной аттестации по дисциплинам определяется по согласованию с предметно-цикловыми комиссиями и указывается в учебном плане. Основной формой промежуточной аттестации является зачет. Формы, порядок и процедура проведения зачета или других видов промежуточной аттестации определяются преподавателями по согласованию с предметно-цикловыми комиссиями и методическим советом техникума. Контрольно-оценочные средства разрабатываются преподавателями на основе программ дисциплин, рассматриваются на заседаниях предметно-цикловых комиссий, методического совета техникума. Промежуточная аттестация в форме зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины. Результаты сдачи зачетов оцениваются по шкале: «зачтено», «не зачтено».

Критерии оценивания промежуточной аттестации:

«Зачтено» - обучающийся показал знания и умения в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональном стандарте по профессии рабочего Повар.

«Незачтено» - обучающийся не показал знания и умения в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональном стандарте по профессии рабочего Повар.

5.2. Порядок проведения итоговой аттестации

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия освоенных знаний, умений и профессиональных компетенций программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационного разряда по профессии рабочего Повар.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональном стандарте по профессии рабочего Повар. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

Для проведения итоговой аттестации в форме квалификационного экзамена в техникуме создается аттестационная комиссия. Состав аттестационной комиссии утверждается приказом директора техникума. Аттестационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует ее деятельность, обеспечивает единство требований, предъявляемых к слушателям. Председателем аттестационной комиссии является представитель работодателей, учредителя. В состав аттестационной комиссии входят представители работодателей и их объединений, педагогические работники. Решение аттестационной комиссии принимается на закрытых заседаниях с участием не менее 2/3 её состава. Результаты квалификационного экзамена определяются по шкале: «зачтено», «незачтено». При равном числе голосов голос председателя является решающим. Решение комиссии принимается непосредственно на заседании и сообщается слушателям после проведения квалификационного экзамена. Результаты итоговой аттестации фиксируются в протоколе.

Лицо, успешно сдавшее квалификационный экзамен, получает квалификацию рабочего Повар с присвоением квалификационного разряда (четвертого) по результатам профессионального обучения, что подтверждается документом о квалификации (свидетельством о профессии рабочего, должности служащего).

ПРОГРАММА ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

1. Общие положения

1.1. Целью итоговой аттестации обучающихся является установление соответствия уровня и качества подготовки выпускников требованиям к результатам, установленным основной программой профессионального обучения – программой повышения квалификации по профессии Повар, разработанной в соответствии с профессиональным стандартом по профессии «Повар».

1.2. Программа итоговой аттестации является частью основной программы профессионального обучения - программы повышения квалификации по профессии Повар.

1.3 Повар готовится к выполнению вида деятельности Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места

ПК 2 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков.

1.4. К итоговым аттестационным испытаниям допускаются обучающиеся, успешно завершившие в полном объеме освоение основной программы профессионального обучения - программы повышения квалификации по профессии повар.

2. Порядок проведения итоговой аттестации

2.1. Итоговая аттестация осуществляется в форме квалификационного экзамена.

2.2. Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия освоенных знаний, умений и профессиональных компетенций программе профессионального обучения- программы повышения квалификации и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов по профессии Повар.

2.3. Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональном стандарте по профессии Повар.

2.4. Квалификационный экзамен принимает аттестационная комиссия, в состав которой входят представители работодателей и их объединений, педагогические работники, Председателем аттестационной комиссии является представитель работодателя, учредителя. Состав аттестационной комиссии утверждается приказом директора техникума.

3. Контрольно-оценочные средства для итоговой аттестации

3.1. Перечень теоретических вопросов

1. Технологический процесс механической кулинарной обработки капустных, луковых, томатных и тыквенных овощей: нарезка. Нормы отходов в зависимости от сезона, кулинарное назначение различных видов нарезки.
2. Технологический процесс механической кулинарной обработки сушёных, консервированных, замороженных овощей: ассортимент, требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.
3. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из птицы и кролика: мелкокусковые и рубленые полуфабрикаты. Ассортимент, требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.
4. Технологический процесс приготовления мясокостного бульона и бульона из птицы. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.
5. Технологический процесс приготовления заправочных супов из картофеля и овощей. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.

6. Технологический процесс приготовления и отпуска заправочных супов: классификация, общие правила варки. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.
7. Технологический процесс приготовления и отпуска заправочных супов: рассольники, солянки. Ассортимент, требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.
8. Технологический процесс приготовления блюда из отварной и припущенной рыбы: общие правила варки и припускания рыбы. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.
9. Технологический процесс приготовления блюда из морепродуктов: подготовка рыбы, ассортимент блюд, правила оформления и подачи, требования к качеству.
10. Технологический процесс приготовления соуса сметанного. Классификация соусов, принципы подбора соусов к блюдам. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.
11. Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из круп. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.
12. Технологический процесс приготовления салатов и холодных блюд и закусок из овощей. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.
13. Технологический процесс приготовления блюд из мясных рубленых масс. Ассортимент, требования к качеству, правила оформления и подачи.
14. Технологический процесс приготовления блюд из тушеных и запеченных овощей и грибов. Ассортимент, требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.
15. Технологический процесс приготовления блюд из яиц и творога. Ассортимент, требования к качеству, правила оформления и подачи.

3.2. Перечень практических заданий

1. Приготовить блюдо «Щи из свежей капусты» из сырья предоставленного по 2 колонке Сборника рецептур: организовать рабочее место для приготовления данного блюда оценить качество готового блюда по органолептическим показателям.
2. Приготовить блюдо «Суп картофельный с бобовыми» из сырья предоставленного по 2 колонке Сборника рецептур: организовать рабочее место для приготовления данного блюда, , оценить качество готового блюда по органолептическим показателям.
3. Приготовить блюдо «Котлеты свекольные» из сырья, предоставленного по 2 колонке Сборника рецептур: организовать рабочее место для приготовления данного блюда, оценить качество готового блюда по органолептическим показателям.
4. Приготовить блюдо «Горбуша припущенная» из сырья, предоставленного по 2 колонке Сборника рецептур, оценить качество готового блюда по органолептическим показателям блюда.
5. Приготовить блюдо «Рыба с овощами» из сырья, предоставленного по 2 колонке Сборника рецептур: организовать рабочее место для приготовления данного блюда, оценить качество готового блюда по органолептическим показателям.
6. Приготовить блюдо «Креветки с рисом» из сырья, предоставленного по 2 колонке Сборника рецептур: организовать рабочее место для приготовления данного блюда, оценить качество готового блюда по органолептическим показателям.
7. Приготовить блюдо «Зразы рубленые» из сырья, предоставленного по 2 колонке Сборника рецептур: организовать рабочее место для приготовления данного блюда, оценить качество готового блюда по органолептическим показателям.
8. Приготовить блюдо «Биточки» из сырья, предоставленного по 2 колонке Сборника рецептур: организовать рабочее место для приготовления данного блюда , оценить качество готового блюда по органолептическим показателям.
9. Приготовить блюдо «Салат витаминный» предоставленного по 2 колонке Сборника рецептур: организовать рабочее место для приготовления данного блюда, оценить качество готового блюда по органолептическим показателям.

10. Приготовить блюдо «Салат яичный» предоставленного по 2 колонке Сборника рецептур: организовать рабочее место для приготовления данного блюда, оценить качество готового блюда по органолептическим показателям.
11. Приготовить блюдо «Рагу из кролика» из сырья, предоставленного по 2 колонке Сборника рецептур: организовать рабочее место для приготовления данного блюда, оценить качество готового блюда по органолептическим показателям.
12. Приготовить блюдо «Голубцы овощные» предоставленного по 2 колонке Сборника рецептур: организовать рабочее место для приготовления данного блюда, оценить качество готового блюда по органолептическим показателям.
13. Приготовить блюдо «Компот из яблок» предоставленного по 2 колонке Сборника рецептур: организовать рабочее место для приготовления данного блюда, оценить качество готового блюда по органолептическим показателям.
14. Приготовить блюдо «Блинчики с маслом» из предоставленного сырья по 2 колонке Сборника рецептур: организовать рабочее место для приготовления данного блюда, оценить качество готового блюда по органолептическим показателям.
15. Приготовить блюдо «Запеканка из творога» предоставленного по 2 колонке Сборника рецептур: организовать рабочее место для приготовления данного блюда, оценить качество готового блюда по органолептическим показателям.

3.3. Билеты для квалификационного экзамена

Билет №1

1. Технологический процесс механической кулинарной обработки капустных, луковых, томатных и тыквенных овощей: нарезка. Нормы отходов в зависимости от сезона, кулинарное назначение различных видов нарезки.
2. Приготовить блюдо «Щи из свежей капусты» из сырья предоставленного по 2 колонке Сборника рецептур: организовать рабочее место для приготовления данного блюда оценить качество готового блюда по органолептическим показателям.

Билет №2

1. Технологический процесс механической кулинарной обработки сушёных, консервированных, замороженных овощей: ассортимент, требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.
2. Приготовить блюдо «Суп картофельный с бобовыми» из сырья предоставленного по 2 колонке Сборника рецептур: организовать рабочее место для приготовления данного блюда, , оценить качество готового блюда по органолептическим показателям.

Билет №3

1. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из птицы и кролика: мелкокусковые и рубленые полуфабрикаты. Ассортимент, требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.
2. Приготовить блюдо «Котлеты свекольные» из сырья, предоставленного по 2 колонке Сборника рецептур: организовать рабочее место для приготовления данного блюда, оценить качество готового блюда по органолептическим показателям.

Билет №4

1. Технологический процесс приготовления мясокостного бульона и бульона из птицы. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.
2. Приготовить блюдо «Горбуша припущенная» из сырья, предоставленного по 2 колонке Сборника рецептур, оценить качество готового блюда по органолептическим показателям блюда.

Билет №5

1. Технологический процесс приготовления заправочных супов из картофеля и овощей. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.
2. Приготовить блюдо «Рыба с овощами» из сырья, предоставленного по 2 колонке Сборника рецептур: организовать рабочее место для приготовления данного блюда, оценить качество готового блюда по органолептическим показателям.

Билет №6

1. Технологический процесс приготовления и отпуска заправочных супов: классификация, общие правила варки. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.
2. Приготовить блюдо «Креветки с рисом» из сырья, предоставленного по 2 колонке Сборника рецептур: организовать рабочее место для приготовления данного блюда, оценить качество готового блюда по органолептическим показателям.

Билет №7

1. Технологический процесс приготовления и отпуска заправочных супов: рассольники, солянки. Ассортимент, требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.
2. Приготовить блюдо «Зразы рубленые» из сырья, предоставленного по 2 колонке Сборника рецептур: организовать рабочее место для приготовления данного блюда, оценить качество готового блюда по органолептическим показателям.

Билет №8

1. Технологический процесс приготовления блюда из отварной и припущенной рыбы: общие правила варки и припускания рыбы. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.
2. Приготовить блюдо «Биточки» из сырья, предоставленного по 2 колонке Сборника рецептур: организовать рабочее место для приготовления данного блюда, оценить качество готового блюда по органолептическим показателям.

Билет №9

1. Технологический процесс приготовления блюда из морепродуктов: подготовка рыбы, ассортимент блюд, правила оформления и подачи, требования к качеству.
2. Приготовить блюдо «Салат витаминный» предоставленного по 2 колонке Сборника рецептур: организовать рабочее место для приготовления данного блюда, оценить качество готового блюда по органолептическим показателям.

Билет №10

1. Технологический процесс приготовления соуса сметанного. Классификация соусов, принципы подбора соусов к блюдам. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.
2. Приготовить блюдо «Салат яичный» предоставленного по 2 колонке Сборника рецептур: организовать рабочее место для приготовления данного блюда, оценить качество готового блюда по органолептическим показателям.

Билет №11

1. Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из круп. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.
2. Приготовить блюдо «Рагу из кролика» из сырья, предоставленного по 2 колонке Сборника рецептур: организовать рабочее место для приготовления данного блюда, оценить качество готового блюда по органолептическим показателям.

Билет №12

1. Технологический процесс приготовления салатов и холодных блюд и закусок из овощей. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.
2. Приготовить блюдо «Голубцы овощные» предоставленного по 2 колонке Сборника рецептур: организовать рабочее место для приготовления данного блюда, оценить качество готового блюда по органолептическим показателям.

Билет №13

1. Технологический процесс приготовления блюд из яиц и творога. Ассортимент, требования к качеству, правила оформления и подачи.
2. Приготовить блюдо «Компот из яблок» предоставленного по 2 колонке Сборника рецептур: организовать рабочее место для приготовления данного блюда, оценить качество готового блюда по органолептическим показателям.

Билет №14

1. Технологический процесс приготовления блюд из тушеных и запеченных овощей и грибов. Ассортимент, требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.
2. Приготовить блюдо «Блинчики с маслом» из предоставленного сырья по 2 колонке Сборника рецептур: организовать рабочее место для приготовления данного блюда, оценить качество готового блюда по органолептическим показателям.

Билет №15

1. Технологический процесс приготовления блюд из мясных рубленых масс. Ассортимент, требования к качеству, правила оформления и подачи.
2. Приготовить блюдо «Запеканка из творога» предоставленного по 2 колонке Сборника рецептур: организовать рабочее место для приготовления данного блюда, оценить качество готового блюда по органолептическим показателям.

3.4. Критерии оценки

Оценки	Критерии
«Зачтено»	Обучающийся показал знание учебного материала, демонстрирует умения выполнять задания в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональном стандарте по профессии рабочего Повар, но возможно допустил погрешности при выполнении заданий, не носящие принципиального характера.
«Незачтено»	Обучающийся не показал знание учебного материала, не демонстрирует умения выполнять задания в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональном стандарте по профессии рабочего Повар, допускает принципиальные ошибки в выполнении заданий, что свидетельствует о том, что обучающийся не может приступить к профессиональной деятельности, отсутствие ответа.

4.Список источников:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Постановление Правительства Российской Федерации от 21 сентября 2020 г. № 1515 Об утверждении правил оказания услуг общественного питания.
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.
4. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
7. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
10. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
11. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
12. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
13. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
14. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
15. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

Основные источники:

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания [Текст] : учеб. и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2017. - 414 с. - (Проф. образование)
2. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. - Москва : Юрайт, 2017. - 414 с. - ЭБС «Юрайт».
3. Дубровская, Н. И. Приготовление супов и соусов [Текст] : учебник / Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 176 с. : ил. - (Проф. образование);
4. Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум [Текст] : учеб. пособие / Т. А. Качурина. - 2-е изд., стер. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 96 с. : ил. - (Проф. образование)
5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом [Электронный ресурс] : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. - М. : Юрайт, 2018. - 163 с. - (Профессиональное образование). – ЭБС Юрайт.
6. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Текст] : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2017. - 248 с. - (Проф. образование)
7. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. - Москва : Юрайт, 2017. - 248 с. - (Проф. образование) - ЭБС «Юрайт».
8. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Электронный ресурс] : учебник / И.

- П. Самородова. - 3-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2017. - 192 с. : ил. - (Проф. образование). - ЭБС «Академия».
9. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Текст] : норматив. изд. / Под ред. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М. : ИТК "Дашков и Ко", 2013. - 816 с. : ил.
10. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Текст] : норматив. изд. / Под ред. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М. : ИТК "Дашков и Ко", 2013. - 816 с. : ил.
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] : сб. тех. нормативов / Сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - Санкт-Петербург : Профи, 2015. - 776 с.
12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Текст] : сб. тех. нормативов / под ред. А. Т. Васюковой. - 2-е изд. - Москва : ИТК "Дашков и Ко", 2015. - 208 с. :
13. Сборник тех. нормативов. Сборник рецептур на продукцию [Текст] : справоч. издание / Под ред. М. П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М. : ДеЛи принт, 2014. - 544 с.
14. Сборник тех. нормативов. Сборник рецептур на продукцию ОП [Текст] : справоч. издание / сост. М. П. Могильный. - М. : ДеЛи принт, 2013.

Дополнительные источники:

1. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: [Текст] Учебник для СПО.-М.:ФОРУМ, 2017.-480 с.- (Профессиональное образование).
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Хлебпродинформ, 2009.

Электронные издания (ресурсы):

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:
3. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
4. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
5. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
6. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
7. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
8. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
9. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
10. <http://www.pitportal.ru/>