

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова»

Институт дополнительного профессионального образования
и кадрового инжиниринга «Горизонт»



УТВЕРЖДАЮ
Председатель ученого совета, ректор
ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»
Д.В. Терентьев
«30» января 2024 г.

ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ
ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО

16675 Повар (5 разряд)

Программа утверждена ученым советом МГТУ
Протокол № 3 «30» января 2024 г.

г. Магнитогорск, 2024

Программа профессионального обучения повышения квалификации
по профессии рабочего 16675 Повар (5 разряд)

Организация-разработчик: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова»

Разработчики:

Преподаватель МпК ФГБОУ ВО «МГТУ» Ирина Владимировна Авдюшина

Преподаватель МпК ФГБОУ ВО «МГТУ» Марина Александровна Ильина

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией
«Экономика, земельно-имущественных
отношений и сферы услуг»

Протокол № 6 от «17» 02.2021г.

Методической комиссией МпК

Протокол №3 от 24.02.2021г.

СОГЛАСОВАНО:

Представитель работодателя: Игорь Алексеевич Литвинчук, директор ИП И.А. Литвинчук
«Ланч-кафе»

Программа профессиональной подготовки разработана в соответствии с требованиями профессионального стандарта Кондитер рег. № 549, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09. 2015 г. № 597н

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Нормативно-правовые основы разработки программы профессиональной подготовки

1.2 Общая характеристика программы профессиональной подготовки

2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

4 ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

4.1 Учебный план

4.2 Рабочие программы учебных дисциплин

4.3 Рабочая программа профессионального модуля

4.4 Программа итоговой аттестации

5 ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Аннотация программы

1.1 Нормативно-правовые основы разработки программы повышения квалификации по профессии рабочего 16675 Повар

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. № 513;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 292;
- Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР) ОК 016-94;
- Профессиональный стандарт Повар № 557, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации № 610н от 08 сентября 2015 г.;
- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов, утвержденные министром образования и науки РФ Д.В. Ливановым 22.01.2015 №ДЛ-1/05вн;

Программа реализуется на русском языке.

Термины, определения и используемые сокращения:

документ о квалификации – свидетельство о профессии рабочего, должности служащего;

итоговая аттестация – форма оценки степени и уровня освоения слушателем образовательной программы;

квалификация – уровень знаний, умений, навыков и компетенций, характеризующий подготовленность к выполнению определенного вида профессиональной деятельности;

квалификационный экзамен – форма итоговой аттестации для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов, классов, категорий по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих;

компетенция – динамическая комбинация знаний, умений и способность применять их для успешной профессиональной деятельности;

обобщенная трудовая функция – совокупность связанных между собой трудовых функций, сложившаяся в результате разделения труда в конкретном производственном или (бизнес) процессе;

оценочные средства - контрольные задания, а также описания форм и процедур, предназначенных для определения качества освоения слушателями учебного материала, учебной дисциплины (модуля), направленные на измерение степени сформированности компетенции как в целом, так и отдельных ее компонентов;

практика – вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью;

практический опыт – результат обучения, включающий выполнение слушателями деятельности, завершающейся получением результата/продукта, значимого при выполнении трудовой, служебной функции, в условиях реального производства или в модельной ситуации;

промежуточная аттестация – оценка степени и уровня освоения слушателями отдельной части или всего объема учебной дисциплины (модуля) программы профессионального обучения, проводимая в формах, определенных учебным планом;

профессиональное обучение - вид образования, который направлен на приобретение

обучающимися знаний, умений, навыков и формирование компетенции, необходимых для выполнения определенных трудовых, служебных функций (определенных видов трудовой, служебной деятельности, профессий);

результаты обучения – компетенции, умения, знания, практический опыт, обеспечивающие соответствующую квалификацию;

слушатель – физическое лицо, осваивающее программу профессионального обучения;

требования работодателей – потребность или ожидание работодателей относительно компетенций работников конкретной специальности определенного квалификационного уровня;

трудовая функция – набор взаимосвязанных действий, направленных на решение одной или нескольких задач процесса труда;

трудовое действие – процесс взаимодействия работника с предметом труда, при котором достигается определенная задача;

учебный план – документ, который определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности и форм промежуточной и итоговой аттестации обучающихся;

фонд оценочных средств – комплект контрольно-оценочных материалов, предназначенных для оценивания умений, знаний, практического опыта и компетенций на разных стадиях обучения.

В программе применены следующие сокращения:

ВПД – вид профессиональной деятельности;

ИА – итоговая аттестация;

ЛПЗ – лабораторно-практические занятия;

МДК – междисциплинарный курс;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция;

ПО – практический опыт;

ПК – профессиональная компетенция;

ПКР – практическая квалификационная работа;

ПМ – профессиональный модуль;

ПП – производственная практика;

ПС – профессиональный стандарт;

УП – учебная практика.

1.2 Общая характеристика программы профессиональной подготовки повышения квалификации по профессии рабочего 16675 Повар (5 разряд)

Программа профессиональной подготовки повышения квалификации по профессии рабочего 16675 Повар представляет собой комплекс нормативно-методической документации, обеспечивающей и регламентирующей объем, планируемые результаты, содержание, организацию и оценку качества подготовки слушателей в соответствии с установленными квалификационными требованиями и профессиональным стандартом Повар по уровню квалификации 4.

Целью обучения по программе профессиональной подготовки повышения квалификации по профессии рабочего 16675 Повар (5 разряд) является приобретение слушателями следующих профессиональных компетенций (ПК), необходимых для выполнения вида профессиональной деятельности (ВПД) Выполнение работ по профессии Повар 5 разряда

ПК.1 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе

ПК.2 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий и получение 5 разряда без изменения уровня образования.

Срок получения профессионального обучения по программе профессиональной подготовки повышения квалификации по профессии рабочего 16675 Повар (5 разряд) 44 часа.

Квалификация выпускника Повар 5 разряда

К освоению программы профессиональной подготовки допускаются лица:

различного возраста, не менее года на третьем квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для сотрудников, имеющих профессиональное обучение (программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих)

– не менее шести месяцев на третьем квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для сотрудников, имеющих среднее профессиональное образование, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости).

Программа профессиональной подготовки повышения квалификации по профессии рабочего 16675 Повар (5 разряд) может реализовываться как самостоятельно, так и в рамках освоения образовательных программ:

– среднего профессионального образования - программ подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;

– высшего образования – программы бакалавриата по направлению 19.02.03 Продукты питания из растительного сырья.

Выпускник, прошедший подготовку и итоговую аттестацию по программе профессиональной подготовки повышения квалификации по профессии рабочего Повар, готов к профессиональной деятельности в качестве Повара 4 уровня квалификации на предприятиях общественного питания различной направленности независимо от их организационно-правовых форм.

2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

Вид профессиональной деятельности

Выполнение работ по профессии Повар 5 разряда

Основная цель вида профессиональной деятельности: Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

Описание трудовых функций

Обобщенная трудовая функция		Трудовые функции	
Наименование	Уровень квалификации	Наименование	Уровень (подуровень) квалификации
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента	4	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	5
		Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	

Особые условия допуска к работе и другие характеристики

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

При производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя возраст от 18 лет.

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

Результатом освоения программы профессиональной подготовки повышения квалификации является овладение обучающимися профессиональными компетенциями (ПК) по виду профессиональной деятельности: умениями, знаниями, практическим опытом.

ВПД	Код ПК	Содержание ПК	Практический опыт (ПО)	Умения	Знания
Выполнение работ по профессии Повар	ПК. 1	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
			Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд,	Производить анализ и оценку потребности основного производства организации	Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и

			напитков и кулинарных изделий	питания в материальных ресурсах и персонале	подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
			Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
			Подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий	потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения	Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке
			Контроль выполнения помощником повара заданий	Организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и	Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства

				кулинарных изделий	блюд, напитков и кулинарных изделий
			Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий	Осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента	Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий Технологии наставничества и обучения на рабочих местах
ПК. 2	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	Разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий	Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания Способы организации питания, в том числе диетического Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи	
		Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий			
		Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий			
		Нарезка и формовка овощей и фруктов			
		Приготовление и оформление канапе и легких закусок разнообразного ассортимента			
		Приготовление и оформление холодных и горячих закусок			
		Приготовление и оформление холодных рыбных и			

			мясных блюд	полуфабрикаты и украшения	продуктов
			Приготовление и оформление супов, отваров и бульонов	Готовить и презентовать	Виды технологического оборудования,
			Приготовление и оформление горячих и холодных соусов	блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу	используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий,
			Приготовление и оформление блюд из овощей и грибов	Соблюдать	технические характеристики и условия его эксплуатации
			Приготовление и оформление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных	при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	Принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий
			Приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи	требования к качеству безопасности их приготовления	Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий
			Приготовление и оформление блюд из творога, сыра, макаронных изделий	Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий	потребителям
			Приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста	Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
			Приготовление и оформление холодных и горячих десертов	Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий	
			Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд	Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия	
			Контроль хранения и расхода продуктов на производстве		
			Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий		
			Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий		

			Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям		

Формируемые компетенции

Код	Содержание
ПК.1	Приготовление блюд сложной кулинарной обработки.
ПК.2	Составление меню, заявок на продукты, товарные отчеты.

4.2 Рабочие программы учебных дисциплин

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет
им. Г.И. Носова»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ
Программы повышения квалификации профессиональной подготовки по профессии рабочего
16675 Повар (5 разряд)

Магнитогорск, 2021

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве является частью программы повышения квалификации профессиональной подготовки по профессии рабочего 16675 Повар (5 разряд)

1.2 Место дисциплины в структуре программы повышения квалификации профессиональной подготовки по профессии рабочего 16675 Повар (5 разряд)

Учебная дисциплина ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве относится к циклу общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

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

- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе

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

- требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку слушателей к освоению профессионального модуля ПМ. Повар (5 разряд), учебной и производственной практики и овладению профессиональными компетенциями:

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

ПК.2 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки 4 часа, в том числе:

аудиторных-2 часа

практических-2 часа

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	4
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	2
в том числе:	
- лабораторные занятия	-
- практические занятия	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	
Форма промежуточной аттестации – <i>зачет</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.01Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
.Раздел 1. Основы гигиены и санитарии в пищевом производстве		
Тема 1. Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд	Содержание учебного материала	1
	Санитарно-эпидемиологические требования к состоянию рабочего места повара. Требования к механической и тепловой обработке продуктов, процессу приготовлению. Приготовление скоропортящихся мясных блюд и изделий, холодных и сладких блюд, мучных кондитерских кремовых изделий. Использование пищевых добавок и ГМО.	
Тема 2 Санитарно-гигиенические требования к оборудованию и инвентарю, инструментам, посуде и таре	Содержание учебного материала	1
	Основные характеристики оборудования и инвентаря, инструментов, посуды, тары используемых на пищевом производстве. Их маркировка, хранение и обработка	
Тема 3. Личная гигиена работников пищевого производства	Содержание учебного материала	1
	Значение соблюдения правил личной гигиены работников в профилактике кишечных инфекций, пищевых отравлений и гельминтозов. Правила личной гигиены: уход за кожей рук, тела, ногтями, полостью рта. Санитарная одежда, правила пользования и хранения. Медицинские осмотры и обследования. Их назначение, сроки проведения, документация.	
Всего (максимальная учебная нагрузка):		4

– 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
**ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ
ПРОИЗВОДСТВЕ**

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета, лабораторий «Микробиологии, санитарии и гигиены».

Оборудование учебного кабинета:

- методические указания для практических занятий;
- методические указания для самостоятельной работы;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиа проектор;

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- микроскоп; чашка петри, покровные стекла, питательная среда.

– 3.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы,
Интернет-ресурсов**

Основные источники:

1. Мудрецова-Висс К.А. Микробиология, санитария и гигиена: Учебник / К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина. - 4-е изд., испр. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: ИНФРА-М, 2010. - 400 с.: ил.; 60х90 1/16. - (Высшее образование). (переплет) ISBN 978-5-8199-0350-6, 1500 экз./ <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=239995>
2. СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы / <http://pt-center.com.ua/sanitarnye-pravila-dlya-predpriyatij-obshhestvennogo-pitaniya/>

Дополнительные источники

1. Матюхина З.П Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии :учебник для нач. поф. образования / З.П. Матюхина.-4-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия, 2010 г. – 256 с.
2. Мартинчик А.Н., Микробиология, физиология питания, санитария - М.: Издательский центр «Академия, 2010 г.
3. <http://ecouniver.com/economik-rasdel/rozniznai-torgovla/6505-predpriyatiya-obshhestvennogo-pitaniya.html> Требования к хранению продуктов на предприятиях общественного питания
4. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/ Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья

– 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

– Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства; - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	- наблюдение и оценка решения профессиональных задач на практических занятиях; - анализ составленных схем, таблиц; - защита индивидуального домашнего задания; - оценка навыков самостоятельного анализа нормативных источников РФ и др.
Знать:	
- требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции	- устный опрос (фронтальный, индивидуальный); - контрольное тестирование; - аудиторные контрольные работы в устной или письменной форме; - анализ составленных схем, таблиц; - защита индивидуального домашнего задания; - оценка навыков самостоятельного анализа нормативных источников РФ и др.

	анализа нормативных источников РФ и др. -устный опрос (фронтальный, индивидуальный); - контрольное тестирование; - защита индивидуального домашнего задания; - оценка навыков самостоятельного анализа нормативных источников РФ и др.
Промежуточная аттестация в форме зачета	

– **Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации**

Промежуточная аттестация обучающихся по учебной дисциплине, осуществляется по завершении изучения данной дисциплины и позволяет определить качество и уровень ее освоения. Предметом оценки освоения учебной дисциплины являются умения и знания.

Контрольные вопросы и задания зачета

№	Контрольные вопросы	Тема
1	Санитарно-гигиенические требования к производственным помещениям предприятия общественного питания	Раздел 1 Основы гигиены и санитарии в пищевом производстве
2	Санитарно-гигиенические требования к складским помещениям предприятия общественного питания	
3	Методы и средства дезинфекции, дезинсекции и дератизации. Характеристика дезинфицирующих средств	
4	Основные характеристики оборудования и инвентаря используемых на пищевом производстве. Их маркировка, хранение и обработка	
5	Правила личной гигиены: уход за кожей рук, тела, ногтями, полостью рта.	
6	Санитарная одежда, правила пользования и хранения на предприятиях общественного питания	
7	Медицинские осмотры и обследования. Их назначение, сроки проведения, документация.	
8	Санитарно-гигиенические требования к транспортировке, приему и хранению, реализации пищевых продуктов	
9	Санитарные требования к транспорту для перевозок продуктов и полуфабрикатов. Условия и сроки перевозки	
10	Условия хранения и сроки реализации скоропортящихся продуктов	
11	Правила санитарной обработки транспорта. Санитарные требования к таре, ее обработке и дезинфекции	

№	Типовые задания	Тема
1	Назовите оборудование микробиологической лаборатории	
2	Вы работаете в кондитерском цехе. Какие правила личной гигиены должны соблюдать	
3	На ПОП после окончания работы остались нереализованными	

	следующие блюда: - блинчики с творогом; Что с ними нужно сделать?	
4	После посещения ПОП работником СЭС в акте были отражены следующие замечания: - не все ножи промаркированы; - отсутствует хлеборезка; - обработка яиц производится в моечной ванне горячего цеха; Укажите правомерное замечание, обоснуйте ответ.	
5	Заболевание возникло после употребления консервов из грибов домашнего приготовления. В семье заболели двое. Первые признаки заболевания наступили через 8 часов после употребления и проявились следующим образом: головокружение, сухость во рту, жажда. Наблюдалась рвота и судороги. Через сутки состояние ухудшилось, и больные были госпитализированы. В стационаре наблюдались: ухудшение зрения, затруднение глотания, резкая слабость, расширение зрачков, температура тела была нормальной. Из 5 банок консервов, сохранившихся к началу заболевания, 4 оказались бомбажными. Какое пищевое отравление можно подозревать на основании клинических данных? Какие профилактические меры необходимо соблюдать при данном отравлении?	

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет
им. Г.И. Носова»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ**

Программы повышения квалификации профессиональной подготовки по профессии
рабочего
16675 Повар (5 разряд)

Магнитогорск, 2021

СОДЕРЖАНИЕ

5. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Физиология питания

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Физиология питания является частью Программы повышения квалификации профессиональной подготовки по профессии рабочего 16675 Повар (5 разряд)

1.2 Место дисциплины в структуре программы повышения квалификации профессиональной подготовки по профессии рабочего 16675 Повар (5 разряд)

Учебная дисциплина ОП.02 Физиология питания относится к циклу общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся *должен уметь*:

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей.

В результате освоения дисциплины обучающийся *должен знать*:

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребления человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- методики составления рационов питания.

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку слушателей к освоению профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар 5 разряда , учебной практики и овладению профессиональными компетенциями:

ПК.1 Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места

ПК.2 Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки 2 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки 20 часа;

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	2
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	
в том числе:	
- практические занятия	2
Форма промежуточной аттестации – зачет	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.02 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала слушателя	Объем часов
1	2	3
Раздел 1	Основы физиологии пищеварения	2
Тема 1.1 Анатомия и физиология пищеварительной системы человека Анатомия и физиология пищеварительного тракта Общие сведения о пищеварительной системе	Содержание учебного материала Питание и пищеварение. Роль пищи для организма человека. Анатомия и физиология пищеварительного тракта. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Защитные пищеварительные рефлексy	1
Тема 1.2 Белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины и их роль в питании человека	Содержание учебного материала Функциональное значение белков. Состав белка. Животные и растительные белки. Заменяемые и незаменимые аминокислоты. Понятие об азотистом балансе. Биологическая ценность белков. Нормы потребления белков в суточном рационе питания. Роль жиров и их биологическая ценность. Животные и растительные жиры. Насыщенные и ненасыщенные жирные кислоты. Потребность организма в жирах, их кулинарная обработка. Нормы потребления белков в суточном рационе питания. Функциональное значение углеводов в питании человека. Источники углеводoв. Простые и сложные углеводы. Нервная и эндокринная регуляция углеводного обмена. Биологическая ценность и нормы потребления углеводов. Влияние избытка и недостатка углеводов в питании на организм человека. Витамины и их роль в жизнедеятельности организма. Понятия об авитаминозах, гиповитаминозах, гипervитаминозах. Водорастворимые и жирорастворимые витамины. Потребность в витаминах. Источники. Сохранность витаминов. Витаминоподобные вещества. Витаминизация готовой пищи и продуктов массового потребления. Роль минеральных веществ, микроэлементов и воды в структуре питания. Минеральные соли. Макро - и микроэлементы. Катионы и анионы. Потребность в минеральных солях. Источники. Вода и ее значения для организма. Водный баланс. Особенности питьевого режима. Значение солей калия и натрия в водном обмене.	
Раздел 2	Обмен веществ и энергии	1
Тема 2.1 Основные процессы обмена веществ в организме человека	Содержание учебного материала Обмен веществ и энергии – основа процессов жизнедеятельности организма. Ассимиляция и диссимиляция. Основной обмен. Обмен белков, жиров, углеводов, воды, минеральных солей,	

	микроэлементов и витаминов; их роль в процессах роста и развития организма. Суточный расход энергии. Энергетические затраты человека и основные методы их определения. Характеристика энергозатрат при различных видах деятельности	
Тема 2.2 Рациональное питание	Содержание учебного материала	
	Понятие рациона питания. Требования, предъявляемые к рациональному питанию и правила его организации. Суточная норма потребности человека в питательных веществах. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения. Методики составления рационов питания. Принципы нормирования пищевых веществ и их калорийность в зависимости от пола, возраста, профессии. Режим питания. Усвояемость пищи, факторы, влияющие на нее.	
	Практические работы	
	Расчет энергетической ценности блюд	
	Подбор пищевого рациона	
Тема 2.3 Органолептическая оценка качества пищевого сырья и продуктов	Содержание учебного материала	
	Состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания. Основные понятия органолептического метода оценки качества пищевого сырья и продуктов. Правила и методика проведения анализа. Классификация, условия и критерии оценки.	
Всего (максимальная учебная нагрузка):		2

1. 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Физиология питания

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект плакатов по анатомии организма человека;
- учебно-методическое пособие «Анатомия, возрастная физиология и гигиена»;
- комплект разноуровневых тестовых заданий.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением,
- мультимедиа проектор;

2. 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

Основные источники:

1. Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие/Рубина Е. А., Малыгина В. Ф. - 2 изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 240 с.: 60х90 1/16. - (Профессиональное образование)

Дополнительные источники:

1. Физиология человека: Учебное пособие / Р.И. Айзман, Н.П. Абаскалова, Н.С. Шуленина. - 2-е изд., доп. и перераб. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 432 с.: 60х90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат). (переплет) ISBN 978-5-16-009279-9
2. Гайворонский, И.В. Основы медицинских знаний (анатомия, физиология, гигиена человека и оказание первой помощи при неотложных состояниях): учебное пособие [электронный ресурс] : учебное пособие / И.В. Гайворонский, Г.И. Ничипорук, А.И. Гайворонский [и др.]. - электрон. дан. -спб. : спецлит, 2013. - 312 с. - режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=59786 - загл. с экрана.

Интернет ресурсы

1. www.dietolog.org/physiology/
2. www.coolreferat.com/Физиология_питания
3. http://dagaz.ucoz.ru/index/kulinarija_fiziologija_pitanija/0-67

3.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по дисциплине: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю дисциплины Физиология питания.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине.

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация обучающихся по учебной дисциплине, осуществляется по завершении изучения данной дисциплины и позволяет определить качество и уровень ее

освоения. Предметом оценки освоения учебной дисциплины являются умения и знания.

Контрольные вопросы и задания зачета

№	Контрольные вопросы	Тема
1	Роль пищи для организма человека	Тема 1.1 Анатомия и физиология пищеварительной системы человека
2	Анатомия и физиология пищеварительного тракта	
3	Физико–химические изменения пищи в процессе пищеварения	
4	Защитные пищеварительные рефлексы	
5	Биологическая ценность белков, жиров, углеводов. Нормы потребления в суточном рационе питания.	Тема 1.2 Белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины и их роль в питании человека
6	Витаминизация готовой пищи и продуктов массового потребления.	
7	Особенности обмена белков, жиров и углеводов, их роль в процессах роста и развития организма	Тема 2.1 Основные процессы обмена веществ в организме человека
8	Особенности обмена минеральных солей, микроэлементов, витаминов и воды, их роль в процессах роста и развития организма	
9	Энергетические затраты человека и основные методы их определения.	
10	Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения	Тема 2.2 Рациональное питание
11	Методики составления рационов питания	
12	Режим питания. Усвояемость пищи, факторы, влияющие на нее.	
13	Состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания	Тема 2.3 Органолептическая оценка качества пищевого сырья и продуктов
14	Основные понятия органолептического метода оценки качества пищевого сырья и продуктов.	
15	Правила и методика проведения анализа. Классификация, условия и критерии оценки.	

№	Типовые задания	Тема
1	Проведите органолептическую оценку качества шоколада	Тема 2.3 Органолептическая оценка качества пищевого сырья и продуктов Тема 2.1 Основные процессы обмена веществ в организме человека Тема 2.2 Рациональное питание
6	Рассчитайте энергетическую ценность продукта (по индивидуальному заданию).	
7	Рассчитайте энергозатраты человека при физической нагрузке (по индивидуальному заданию).	
10	Осуществите подбор продуктов питания (по индивидуальному заданию).	

Уровень результатов обучения определяется оценками: «отлично», «хорошо»,

«удовлетворительно», «неудовлетворительно», «зачтено», «не зачтено».

Основные критерии оценки знаний и умений слушателя:

— **«зачтено»** ставится слушателям, успешно занимающимся по данной учебной дисциплине не имеющим задолженностей по результатам текущего контроля успеваемости и/или успешно прошедшим контрольное мероприятие;

— **«не зачтено»** ставится слушателю, имеющему задолженности по результатам текущего контроля успеваемости по данной учебной дисциплине;

— **«отлично»** выставляется слушателю, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач;

— **«хорошо»** выставляется слушателю, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения;

— **«удовлетворительно»** выставляется слушателю, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ;

— **«неудовлетворительно»** выставляется слушателю, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Отметка «неудовлетворительно» выставляется также слушателю при отсутствии объективных свидетельств освоения им программы учебной дисциплины, если слушатель после начала контрольного мероприятия отказался его выполнять.

Оценка уровня и качества результатов обучения – знаний и умений осуществляется по уровням результативности:

Процент результативности (положительных оценок)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений		
	балл (отметка)	вербальный аналог	
90 ÷ 100	5	отлично	зачтено
80 ÷ 89	4	хорошо	зачтено
70 ÷ 79	3	удовлетворительно	зачтено
менее 70	2	не удовлетворительно	не зачтено

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова»

Институт дополнительного профессионального образования
и кадрового инжиниринга «Горизонт»

**4.3. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР**

**Программы профессионального обучения
повышения квалификации
по профессии рабочего
16675 Повар**

Программа утверждена ученым советом МГТУ

Протокол № ____ « ____ » _____ 20 ____ г.

Магнитогорск
2021

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

– 2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

– 3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

– 4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 01 Выполнение работ по профессии Повар

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Выполнение работ по профессии Повар является частью программы профессиональной подготовки по профессии рабочего 16675 Повар в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по профессии Повар

и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК.1 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе

ПК.2 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля:*

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями слушатель в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- Подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий
- Контроль выполнения помощником повара заданий
- Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
- Разработки меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий
- Подготовки сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Подготовки экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Нарезки и формовки овощей и фруктов
- Приготовления и оформления канапе и легких закусок разнообразного ассортимента
- Приготовления и оформления холодных и горячих закусок
- Приготовления и оформления холодных рыбных и мясных блюд
- Приготовления и оформления супов, отваров и бульонов
- Приготовления и оформления горячих и холодных соусов
- Приготовления и оформления блюд из овощей и грибов
- Приготовления и оформления блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных

- Приготовления и оформления блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи
- Приготовления и оформления блюд из творога, сыра, макаронных изделий
- Приготовления и оформления мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента
- Приготовления и оформления холодных и горячих десертов
- Приготовления и оформления блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд
- Контроля хранения и расхода продуктов на производстве
- Контроля качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Контроля безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий
- Презентации готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям

уметь:

- Изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса
- Производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале
- Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения
- Организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента
- Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь
- Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий
- Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения
- Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу
- Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления
- Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий
- Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия
- Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и

кулинарных изделий

-Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия

знать:

-Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания

-Способы организации питания, в том числе диетического

-Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента

-Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов

-Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации

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

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

Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий

Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке

Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий

Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий

Технологии наставничества и обучения на рабочих местах

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

всего – 30 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки – 30 часа, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки – 12 часов;

практики – 18 часа часов

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение слушателями видом профессиональной деятельности: Выполнение работ по профессии Повар и соответствующих профессиональных компетенций.

Код	Наименование результата освоения
ПК 1	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
ПК 2	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

3. обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем часов
1	2	3
Раздел ПМ.01 Осуществление работ по профессии Повар		30
МДК.01.01 Организация технологического процесса производства кулинарной продукции		30
Тема 1 Школьное, диетическое и лечебно-профилактическое питание	Содержание	
	Виды щажения.	1
	Характеристика диет	1
	Организация питания детей раннего, дошкольного и школьного возраста	1
	Ассортимент блюд школьного, диетического и лечебно-профилактического питания	1
	Оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд	1
	Практическое занятие №1 Составление меню для лечебного питания, в зависимости от вида заболевания	1
	Лабораторные работы Приготовления блюд лечебного питания	1
Тема 2 Контроль хранения запасов сырья на производстве	Содержание	1
	Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	1
	Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	1
	Подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий	1

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем часов
Тема 3 Приготовление блюд национальных кухонь	Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий	1
	Анализ и оценка потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале	1
	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	1
	Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1
	Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий	1
	Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке	1
	Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий	1
	Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий	1
	Практическое занятие №2	2
	Составление заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве	
	Содержание	
	Особенности приготовления национальных блюд народов Урала	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем часов
Контроль качества готовой продукции	Особенности приготовления национальных блюд кухни народов Средней Азии: Узбекской, Таджикской, Туркменской, Киргизской. 2 часа	
	Особенности приготовления национальных блюд народов Кавказа: Грузинской, Армянской, Азербайджанской	1
	Особенности приготовления национальных блюд России	1
	Особенности приготовления национальных блюд Зарубежной кухни	1
	Лабораторная работа Приготовление национальных блюд	
	Содержание	
	Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	2
	Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий	2
-		
Всего:		30

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы ПМ.01 требует наличия учебного кабинета - Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; лаборатории (Кулинарный и кондитерский цех).

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- Классная доска.
- Стол для преподавателя.
- Стул для преподавателя.
- Столы для студентов.
- Стулья для студентов.
- шкаф

Технические средства обучения:

- переносная мультимедийная установка.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- холодильные шкафы;
- производственные столы;
- стеллажи
- моечные ванны;
- мясорубка;
- универсальная кухонная машина;
- инструменты и приспособления;
- кухонная посуда и инвентарь;
- столовая посуда и приборы
- плиты стационарные
- пароконвектомат
- весы настольные.

Реализация рабочей программы ПМ предполагает обязательную учебную практику.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

- холодильные шкафы;
- производственные столы;
- стеллажи
- моечные ванны;
- мясорубка;
- универсальная кухонная машина;
- инструменты и приспособления;
- кухонная посуда и инвентарь;
- столовая посуда и приборы
- плиты стационарные
- пароконвектомат
- весы настольные.

—

– 4.2 Информационное обеспечение обучения

– Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы,

Интернет-ресурсов

Основные источники

3. **Васюкова, А.Т.** Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7
4. **Васюкова, А. Т.** Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 416 с. - ISBN 978-5-394-02181-7 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=512131>
5. **Гайворонский, К.Я.** Технологическое оборудование предприятий общественного питания

- и торговли: Учебник / К.Я., Н.Г. Щеглов - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2015 - 480с.: 60х90 1/16. - (ПрофОбр). (п) ISBN 978-5-8199-0501-2
6. **Джабоева, А. С.** Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие/Джабоева А. С., Тамова М. Ю. - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 256 с.: 60х90 1/16 (Обложка) ISBN 978-5-9776-0219-8
 7. **Кащенко, В.Ф.** Оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие/ В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 412 с.: 60х90 1/16. - (ПРОФИль) (Переплёт) ISBN 978-5-98281-114-1

Нормативно-правовые источники

1. ГОСТ 31985 – 2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Межгосударственный стандарт.

Дополнительные источники

1. **Мрыхина Е.Б.** Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Е.Б. Мрыхина. — М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2017. — 416 с. — (Профессиональное образование).
2. **Николаева, Л.В.** Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия : Учебник / М.А. Николаева, Л.В. Карташова - 2 изд. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 336 с.: ил.; 60х90 1/16. - (Высшее образование). (переплет) ISBN 978-5-8199-0418-3, 2000 экз.
3. **Ратушный, А.С.** Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с.: 60х90 1/16. - (Прикладной бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-394-02466-5, 180 экз.
4. **Ратушный, А.С.** Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с.: 60х90 1/16. - (Прикладной бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-394-02466-5, 180 экз.
5. **Щеникова, Н.В.** Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие / Н.В.. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 296 с.: 70х100 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат). (переплет) ISBN 978-5-91134-939-4, 500 экз.
6. **Цопкало, Л.А.** Контроль качества продукции и услуг в общественном питании/ЦопкалоЛ.А., РождественскаяЛ.Н. - Новоси�.: НГТУ, 2016. - 230 с.: ISBN 978-5-7782-2325-7

Программное обеспечение и интернет-ресурсы:

1. Lib. students. ru – Студенческая библиотека lib.students.ru
URL: [http:// www. lib.students.ru](http://www.lib.students.ru)
2. Программа Шеф Эксперт
3. Интернет-ресурсы: сайты
 - <http://supercook.ru/>- Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов;
 - <http://x-food.ru/>-Тайны кулинарии;
 - <http://www.restoran.ru/>;
 - <http://www.povarenok.ru>
 - <http://www.frio.ru>

5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем/мастером производственного обучения в процессе текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по модулю.

ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Элементы модуля	Формы промежуточной аттестации
1	2
МДК.01.01 Организация технологического процесса производства кулинарной продукции	Дифференцированный зачет
Учебная практика	зачет

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация слушателей по элементам ПМ 01 Выполнение работ по профессии Повар, осуществляется по завершении их изучения и позволяет определить качество и уровень их освоения. Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания, практики – практический опыт.

Контрольные вопросы и задания для дифференцированного зачета по МДК

Контрольные вопросы и задания для дифференцированного подхода к обучению	Тема
1.Виды щажения.	Лечебное питание
2.Характеристика диет	
3.Оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд	
4.Особенности составления меню для лечебного питания, в зависимости от вида заболевания	
5.Приготовления блюд лечебного питания	
6.Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	
7.Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	Контроль хранения запасов сырья на производстве
8.Подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий	
9.Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий	
10.Анализ и оценка потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале	
11.Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	
12.Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента	
13.Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий	
14.Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке	
15.Специфика производственной деятельности организации,	

Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по практике профессионального модуля

Практический опыт	Виды работ на практике	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки	Документ, подтверждающий качество выполнения работ
1	2	3	4	5
- Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий - Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий - Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий - Подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий - Контроль выполнения помощником повара заданий - Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий	1. Организация рабочего места по обработке овощей, рыбы, мяса, птицы и горячего цеха. 2. Обработка и нарезка овощей. 3. Обработка и нарезка полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы. 4. Приготовление и оформление блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, грибов, яиц, творога и теста. 5. Приготовление и оформление супов, соусов, блюд из рыбы, мяса, птицы. 6. Подбор гарниров и соусов, оформление, отпуск. 7. Процеживание бульонов и протирание овощей.	- владение навыками изменения ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса - владение навыками производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале - владение навыками оценки наличия сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения - владение навыками организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий - владение навыками осуществления контроля выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента	Экспертная оценка продукта в соответствии с эталоном	Аттестационный лист Отчет по практике

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет
им. Г.И. Носова»

4.4.ПРОГРАММА ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Программы профессионального обучения повышения квалификации по профессии рабочего
16675 Повар (5 разряд)

СОДЕРЖАНИЕ

-
- 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
 - 1.1 Общие положения
 - 1.2 Условия допуска к итоговой аттестации
 - 1 ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА
 - 2.1 Проверка теоретических знаний
 - 2.2 Порядок подготовки и выполнения практической квалификационной работы
 - 2 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
 - 3 ПРИЛОЖЕНИЯ

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

1.1 Общие положения

Программа итоговой аттестации (далее ИА) - является частью программы профессиональной подготовки по профессии рабочего 16675 Повар в части освоения вида профессиональной деятельности. Выполнение работ по профессии Повар и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК.1 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе

ПК.2 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

Профессиональное обучение по программе профессиональной подготовки по профессии рабочего 16675 Повар завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена, который проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессиональной подготовки и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных категорий.

Количество часов, отводимое на итоговую аттестацию:

всего – 6 часов, в том числе:

выполнение заданий на проверку теоретических знаний – 1,5 часа

выполнение практической квалификационной работы – 4 часа,

подведение итогов – 30 мин.

Объем времени и сроки, отводимые на итоговую аттестацию определяется учебным планом программы по профессии рабочего

1.2 Условия допуска к итоговой аттестации

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой профессиональной подготовки и успешно прошедшие все аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин (модулей), учебной практики.

Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается разряд по профессии рабочего 16675 Повар и выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего, образец которого самостоятельно устанавливается МГТУ.

Лицам, не прошедшим итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть программы и (или) отчисленным из МГТУ выдается справка об обучении или о периоде обучения по образцу, самостоятельно устанавливаемому МГТУ.

2 ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

Квалификационный экзамен принимается аттестационными комиссиями, организуемыми по программе профессиональной подготовки из числа преподавателей и мастеров производственного обучения.

Председателем комиссии является представитель работодателя, который организует и контролирует деятельность комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к слушателям. Состав аттестационной комиссии утверждается приказом ректора.

Датой проведения квалификационного экзамена является последний день практики. Квалификационный экзамен проводится в специально подготовленных помещениях.

Заседания аттестационной комиссии оформляются протоколом. Решение об оценке принимается на закрытом заседании по окончании квалификационного экзамена.

Результаты квалификационного экзамена и решение о присвоении квалификации объявляются в тот же день после оформления протокола.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих.

2.1 Проверка теоретических знаний

Перечень вопросов для проверки теоретических знаний по программе разрабатывается институтом/колледжем самостоятельно на основании требований квалификационной характеристики с обязательным согласованием с представителем работодателя. Перечень теоретических вопросов приведен в приложении 1. Пример экзаменационного билета – в приложении 2.

Итоги проверки теоретических знаний вносятся в протокол заседания аттестационной комиссии квалификационного экзамена.

2.2 Порядок подготовки и выполнения практической квалификационной работы

Тематика практической квалификационной работы (далее ПКР) должна соответствовать содержанию профессионального модуля программы профессиональной подготовки и отражать требования квалификационной характеристики по профессии рабочего, тематика согласовывается с представителем работодателя. Перечень ПКР приведен в приложении 3.

Перечень практических квалификационных работ и критерии их выполнения по профессии рабочего доводится до сведения обучающихся в течение первой недели обучения.

На квалификационном экзамене путем выбора экзаменационного билета слушатель получает задание на выполнение практической квалификационной работы, номер работы по перечню вносится в Протокол результатов выполнения практических квалификационных работ обучающимися по программе профессиональной подготовки.

Итоги выполнения ПКР в виде рекомендуемых разрядов, классов, категорий вносятся в Протокол заседания аттестационной комиссии.

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению при выполнении:

теоретических заданий предполагает наличие кабинета - Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, лаборатории (Кулинарный и кондитерский цех)

Оборудование кабинета:

- рабочее место председателя,
- компьютер, принтер,
- рабочие места для обучающихся,
- комплект учебно-методической документации,
- другое

практической квалификационной работы предполагает наличие специально подготовленной лаборатории (Кулинарный и кондитерский цех)

Оснащение лаборатории, мастерской:

- рабочее место для членов аттестационной комиссии,
- компьютер, мультимедийный проектор, экран,
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения,
 - жарочный шкаф
 - пароконвектомат
 - расстоечный шкаф
 - эл. плита
 - тестомесильная машина
 - взбивальная машина
 - мясорубка
 - холодильные шкафы,
 - производственные столы,
 - стеллажи,
 - моечные ванны,
 - инструменты и приспособления,
 - кухонная посуда и инвентарь
 - столовая посуда и приборы

5.2 Информационное обеспечение итоговой аттестации

Программа итоговой аттестации

Список литературы, рекомендуемый к использованию при подготовке к итоговой аттестации

Основные источники

1. Мрыхина Е.Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Е.Б. Мрыхина. — М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2017. — 416 с. — (Профессиональное образование).
2. Васюкова А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 416 с. - ISBN 978-5-394-02181-7 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=512131>

3. Щеникова Н.В. Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие / Н.В.. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 296 с.: 70х100 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат). (переплет) ISBN 978-5-91134-939-4, 500 экз.
4. Джум Т.А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А., Г.М.Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с.: 60х90 1/16. - (Бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-9776-0369-0, 300 экз.

Дополнительные источники

1. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7
2. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7
3. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник / К.Я., Н.Г. Щеглов - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2015 - 480с.: 60х90 1/16. - (ПрофОбр). (п) ISBN 978-5-8199-0501-2
4. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие/ В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 412 с.: 60х90 1/16. - (ПРОФИЛЬ) (Переплёт) ISBN 978-5-98281-114-1
5. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с.: 60х90 1/16. - (Прикладной бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-394-02466-5, 180 экз.

Интернет-ресурсы:

4. Lib. students. ru – Студенческая библиотека lib.students.ru
URL: [http:// www. lib.students.ru](http://www.lib.students.ru)
5. Программа Шеф Эксперт
6. Интернет-ресурсы: сайты
 - <http://supercook.ru>- Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов;
 - <http://x-food.ru>-Тайны кулинарии;
 - <http://www.restoran.ru>;

Форма представления перечня теоретических вопросов

**Перечень теоретических вопросов к программы профессионального обучения по повышению
квалификации
по профессии рабочего
16675 Повар (5 разряд)**

№ п/п	Наименование вопроса
1.	Виды щажения.
2.	Характеристика диет
3.	Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
4.	Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
5.	Подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий
6.	Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
7.	Анализ и оценка потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале
8.	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
9.	Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
10.	Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
11.	Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке
12.	Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий
13.	Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий
14.	Особенности приготовления национальных блюд Чувашской кухни.
15.	Особенности приготовления национальных блюд кухни народов Средней Азии: Узбекской, Таджикской, Туркменской, Киргизской.
16.	Особенности приготовления национальных блюд народов Кавказа: Грузинской, Армянской, Азербайджанской
17.	Особенности приготовления национальных блюд Адыгейской кухни.
18.	Особенности приготовления национальных блюд Кабардино-Балкарской и Карачаево-Черкесской кухни.
19.	Особенности приготовления национальных блюд Северо-Осетинской и Чечено-Ингушской кухни.
20.	Особенности приготовления национальных блюд Бурятской и Калмыцкой кухни.
21.	Особенности приготовления национальных блюд Карельской кухни.
22.	Особенности приготовления национальных блюд Кубанской кухни.
23.	Особенности приготовления национальных блюд Донской кухни.

24.	Особенности приготовления национальных блюд Марийской Мордовской кухни.
25.	Особенности приготовления национальных блюд Болгарской кухни.
26.	Особенности приготовления национальных блюд Венгерской кухни.
27.	Особенности приготовления национальных блюд Польской кухни.
28.	Особенности приготовления национальных блюд Румынской кухни.
29.	Особенности приготовления национальных блюд Чешской кухни.
30.	Особенности приготовления национальных блюд Немецкой кухни.
31.	Особенности приготовления национальных блюд Итальянской кухни.
32.	Особенности приготовления национальных блюд Французской кухни.
33.	Особенности приготовления национальных блюд кухни Скандинавских стран.
34.	Особенности приготовления национальных блюд кухни Англии.
35.	Особенности приготовления национальных блюд Японской кухни.
36.	Контроль хранения и расхода продуктов на производстве
37.	Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
38.	Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий
39.	Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
40.	Оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд

Согласовано:

Представитель работодателя

И.О.Фамилия

подпись

МП

Форма экзаменационного билета

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Магнитогорский государственный технический университет
им. Г.И. Носова»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ИДПО «Горизонт»

О.В.Ибрагимова

«_____» _____ 2021 г.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №

**программы профессионального обучения повышения квалификации
по профессии рабочего
16675 Повар (5 разряд)**

Текст задания:

- Организовать рабочее место по приготовлению блюд;
- Произвести расчет сырья для приготовления блюд, оформить технологические карты;
- Произвести первичную кулинарную обработку сырья;
- Приготовить:
 - 1 порцию блюда Молдавской кухни (по 1 колонке сборника рецептур);
 - Подобрать и приготовить блюда для диеты –нарушение ЖКТ
- Провести оценку качества готовых блюд по органолептическим показателям;

Форма перечня практических квалификационных работ
Перечень

практических квалификационных работ программы профессионального обучения
повышения квалификации
по профессии рабочего
16675 Повар
5 разряд, 4 уровень квалификации

№ п/п	Виды работ	Объем выпол- ненной работы	Единица измерения	Норма времени (чел. час)	
				На единицу измерения	На проведенную работу
1.	Приготовить закуску «Полесье»	100	гр	45	60
2.	Приготовить закуску из печени	100	гр	45	60
3.	Приготовить закуску «Херсонскую»	100	гр	45	60
4.	Приготовить салат «Волинский по-домашнему»	100	гр	45	60
5.	Приготовить салат «Гуцулочка»	100	гр	45	60
6.	Приготовить салат «Подольский»	100	гр	45	60
7.	Приготовить закуску «Помидоры	100	гр	45	60
8.	Приготовить рулет рыбный заливной	100	гр	45	60
9.	Приготовить завиванец «Ялтенский»	100	гр	45	60
10.	Приготовить рулет «Полтавский»	100	гр	45	60
11.	Приготовить закуску «Украина»	100	гр	45	60
12.	Приготовить закуску из творога по-закарпатски	100	гр	45	60
13.	Приготовить борщ украинский	500	гр	45	60
14.	Приготовить борщ киевский с грибами	500	гр	45	60
15.	Приготовить борщ полтавский с галушками	500	гр	45	60
16.	Приготовить борщ волинский	500	гр	45	60
17.	Приготовить капустняк запорожский	500	гр	45	60
18.	Приготовить рассольник по-макеевски	500	гр	45	60
19.	Приготовить огуречник по-домашнему	500	гр	45	60
20.	Приготовить похлебку столичную	500	гр	45	60
21.	Приготовить похлебку охотничью	500	гр	45	60
22.	Приготовить суп гуляш-левеш	500	гр	45	60
23.	Приготовить суп кулеш	500	гр	45	60
24.	Приготовить суп затеруха	500	гр	45	60
25.	Приготовить ботвинью	500	гр	45	60
26.	Приготовить галушки картофельные	200	гр	45	60

27.	Приготовить овощи по-карпатски	200	гр	45	60
28.	Приготовить картофельные блины	200	гр	45	60
29.	Приготовить капусту в тесте	200	гр	45	60
30.	Приготовить деруны фаршированные	500	гр	45	60
31.	Приготовить котлеты картофельные с соусом томатным	250	гр	45	60
32.	Приготовить котлеты мясо – картофельные по - хлыновски с овощами отварными	300	гр	45	60
33.	Приготовить мясные фрикадельки в соусе с картофельным пюре	285	гр	45	60
34.	Приготовить биточки рыбные с картофельным пюре	375	гр	45	60
35.	Приготовить запеканку капустную	250	гр	45	60
36.	Приготовить запеканку из творога со сметаной	180	гр	45	60
37.	Приготовить биточки мясные с картофельным пюре	300	гр	45	60
38.	Приготовить шницель рыбный с картофелем жареным	285	гр	45	60
39.	Приготовить хлебцы рыбные с рисом отварным	320	гр	45	60
40.	Приготовить зразы картофельные со сметаной	200	гр	45	60
41.	Приготовить котлеты мясные с кашей	300	гр	45	60
42.	Приготовить лапшевник с творогом со сметаной		гр	45	60
43.	Приготовить биточки мясные с картофелем, жареным	300	гр	45	60
44.	Приготовить омлет натуральный	165	гр	45	60
45.	Приготовить котлеты домашние с кашей	300	гр	45	60
46.	Приготовить котлеты мясные с картофельным пюре	300	гр	45	60
47.	Приготовить биточки рисовые	275	гр	45	60
48.	Приготовить запеканку рисовую	230	гр	45	60
49.	Приготовить котлеты картофельные со		гр	45	60
50.	Приготовить фрикадельки в соусе мясные с картофельным пюре	285	гр	45	60
51.	Приготовить шницель мясной с картофельным пюре	300	гр	45	60
52.	Приготовить котлеты рыбные с картофелем отварным	375	гр	45	60
53.	Приготовить котлеты домашние с кашей	281	гр	45	60
54.	Приготовить котлеты рыбные с картофелем	375	гр	45	60
55.	Приготовить котлеты рубленые из птицы с жареным картофелем с соусом	300	гр	45	60
56.	Приготовить тефтели рыбные с рисом отварным и соусом томатным	325	гр	45	60

57.	Приготовить биточки рыбные с картофелем жареным	375	гр	45	60
58.	Приготовить шницель мясной с картофелем отварным	300	гр	45	60
59.	Приготовить котлеты капустные со сметаной	200	гр	45	60
60.	Приготовить бобовые в соусе со шпиком	200	гр	45	60
62.	Оформить и подать рыбу холодного копчения порциями	75	гр	45	60
63.	Оформить и подать рыбу горячего копчения порциями порциями	155	гр	45	60
64.	Оформить и подать рыбу соленую порциями	89	гр	45	60
65.	Приготовить салат витаминный	100	гр	45	60
66.	Приготовить салат винегрет овощной	100	гр	45	60
67.	Приготовить салат винегрет с сельдью	100	гр	45	60
68.	Приготовить салат яичный	100	гр	45	60
69.	Приготовить салат картофельный	100	гр	45	60
70.	Приготовить салат картофельный с сельдью	100	гр	45	60
71.	Приготовить десерт «Яблоки со взбитыми сливками»	180	гр	45	60
72.	Приготовить десерт «Груши со взбитыми сливками»	180	гр	45	60
73.	Приготовить десерт «Яблоки со сметаной и орехами»	180	гр	45	60
74.	Приготовить десерт «Бананы со сливками»	205	гр	45	60
75.	Приготовить чернослив со сливками	180	гр	45	60
76.	Приготовить яблоки печеные	150	гр	45	60
77.	Приготовить блинчики с джемом	260	гр	45	60
78.	Приготовить блинчики с творожным фаршем	260	гр	45	60
79.	Приготовить блинчики с яблочным фаршем	260	гр	45	60
80.	Приготовить оладьи со сметаной	260	гр	45	60
81.	Приготовить кисель из апельсинов	200	мл	45	60
82.	Приготовить кисель из кураги	200	мл	45	60
83.	Приготовить кисель из плодов или ягод свежих	200	мл	45	60
84.	Приготовить чай с сахаром	200	мл	45	60
85.	Приготовить чай с лимоном	200	мл	45	60
86.	Приготовить чай с молоком	200	мл	45	60
87.	Приготовить кофе черный с лимоном	200	мл	45	60
88.	Приготовить кофе черный	200	мл	45	60
89.	Приготовить кофе черный с молоком	200	мл	45	60
90.	Приготовить какао с молоком	200	мл	45	60

Согласовано:

Представитель работодателя
МП

И.О.Фамилия *подпись*

Календарный учебный график

Календарный учебный график составляется в форме расписания занятий при наборе группы и прилагается к программе повышения квалификации.

4 ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4.1 Материально-технические условия реализации программы и образовательные технологии

Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий	Вид занятий	Наименование оборудования, программное обеспечение
Аудитория	Лекции Практические работы	переносная мультимедийная установка Раздаточный материал Инструкционные карты Нормативно-технологические документы
Лаборатории (Кулинарный и кондитерский цех).	Лабораторные работы	- холодильные шкафы; - производственные столы; - стеллажи - моечные ванны; - мясорубка; - универсальная кухонная машина; - инструменты и приспособления; - кухонная посуда и инвентарь; - столовая посуда и приборы - плиты стационарные - пароконвектомат - весы настольные.

4.2 Учебно-методическое обеспечение программы

Раздел 1 Общеобразовательные дисциплины

4.Микробиология, физиология питания, санитария : учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. - 2-е изд., испр. и доп. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2018. — 240 с. — (Среднее профессиональное образование).Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/924768>

2.Основы микробиологии: Учебник / К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина, Е.В. Масленникова. - 5-е изд., испр. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 384 с.: ил.; 60х90 1/16. - (Высшее образование). (переплет) ISBN 978-5-8199-0616-3, 300 экз. [Электронный ресурс].Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/480589>

5.Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие/Рубина Е. А., Малыгина В. Ф. - 2 изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 240 с.: 60х90 1/16. - (Профессиональное образование) Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/503099>

8.Микробиология пищевых производств: учебник / Ильяшенко Н.Г., Бетева Е.А., Пичугина Т.В., - 2-е изд., стереотип. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 412 с.: 60х90 1/16 (Переплёт 7БЦ) ISBN 978-5-16-105543-4 (online) Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/894777>

9.Физиология человека: Учебное пособие / Р.И. Айзман, Н.П. Абаскалова, Н.С. Шуленина. - 2-е изд., доп. и перераб. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 432 с.: 60х90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат). (переплет) ISBN 978-5-16-009279-9

Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/429943>

10.Физиология питания: Учебное пособие / Теплов В.И., Бореев В.Е. - М.:Дашков и К, 2017. - 456 с. ISBN 978-5-394-02696-6Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/935857>

Интернет-ресурсы:

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
2. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.rusarticles.com
3. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru
4. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com
5. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru

Раздел 2 Выполнение работ по профессии Повар

1.Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. — 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7 Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=513905>

2.Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 416 с. - ISBN 978-5-394-02181-7 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=512131>

3.Щеглов, Н.Г. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 480 с. — (Среднее профессиональное образование). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1003603>

Дополнительные источники:

7.Климова, Т. А. Техническое оснащение и охрана труда [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2018. - 1 электрон. опт. диск (CD-R). – Режим доступа: <https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S151.pdf&show=dcatalogues/5/9355/S151.pdf&view=true>. – Макрообъект.

Специализированное программное обеспечение

7. Программа Шеф Эксперт

Интернет-ресурсы:

6. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
7. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
8. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
9. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
10. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
11. <http://www.pitportal.ru/>

5 ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ (ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ, ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ)

5.1. По окончании программы проводится итоговая аттестация в форме экзамена квалификационного. Слушатели выполняют итоговую аттестационную работу (готовят блюдо, указанное в билете), по результатам защиты которой определяется уровень достижения целей программы и выставляется итоговая оценка. Оценка уровня освоения программы осуществляется по пятибалльной системе. Слушатель считается аттестованным, если имеет положительные оценки (3,4 или 5) по всем разделам программы, выносимым на экзамен. . Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение слушателями видом профессиональной деятельности: Повар 5 разряда и соответствующих профессиональных компетенций

5.2. Порядок организации и проведения итоговой аттестации

Программа профессиональной подготовки завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена, который проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов, классов, категорий по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих.

К квалификационному экзамену допускаются лица, выполнившие в полном объеме учебный план или индивидуальный учебный план.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний

Квалификационный экзамен принимается аттестационной комиссией, организуемой из числа преподавателей и мастеров производственного обучения. Председателем комиссии является представитель работодателя, который организует и контролирует деятельность комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к слушателям.

Состав аттестационной комиссии утверждается приказом ректора.

Датой проведения квалификационного экзамена является последний день практики. Квалификационный экзамен проводится в специально подготовленных помещениях.

Заседания аттестационной комиссии оформляются протоколом. Результаты квалификационного экзамена объявляются в тот же день после оформления протокола.

Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается 5 разряд, выдается документ о квалификации- удостоверение о повышении квалификации по профессии рабочего, образец которого самостоятельно устанавливается МГТУ.

Лицам, не прошедшим итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть программы и (или) отчисленным из МГТУ, выдается справка об обучении или о периоде обучения по образцу, самостоятельно устанавливаемому МГТУ.

5.3 Перечень примерных вопросов для экзамена:

Дать определение лечебное и лечебно-профилактическое питание

Организация лечебного питания

Особенности приготовления блюд для детского питания

Основы лечебного питания

Виды щажения используемые в лечебном питании

Характеристика диет

Особенности приготовления блюд диеты № 1

Особенности приготовления блюд диеты № 2

Особенности приготовления блюд диеты № 5

Особенности приготовления блюд диеты № 7

Особенности приготовления блюд диеты № 10
Особенности приготовления блюд диеты № 9
Особенности приготовления супов в лечебном и лечебно-профилактическом питании
Особенности приготовления соусов в лечебном и лечебно-профилактическом питании
Особенности приготовления холодных блюд и закусок в лечебном и лечебно-профилактическом питании
Особенности приготовления овощных блюд в лечебном и лечебно-профилактическом питании
Особенности приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в лечебном и лечебно-профилактическом питании
Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья в лечебном и лечебно-профилактическом питании
Особенности приготовления мясных блюд в лечебном и лечебно-профилактическом питании
Особенности приготовления блюд из птицы в лечебном и лечебно-профилактическом питании
Особенности приготовления блюд из яиц и творога в лечебном и лечебно-профилактическом питании
Особенности приготовления напитков в лечебном и лечебно-профилактическом питании
Особенности приготовления кондитерской продукции в лечебном и лечебно-профилактическом питании
Особенности приготовления сладких блюд в лечебном и лечебно-профилактическом питании
Диетические блюда специального назначения
Способы тепловой обработки в лечебном питании

5.4. Примерные задания для экзамена

Составить меню для диеты №1
Составить меню для диеты №2
Составить меню для диеты №5
Составить меню для диеты №7
Составить меню для диеты №9
Составить меню для диеты №10
Составить меню при сахарном диабете
Составить меню при заболевании печени
Составить меню при язвенной болезни желудка
Составить меню при сердечно-сосудистых заболеваниях
Составить меню при заболевании почек
Составить меню на день для детей 5-6 лет
Составить меню на день для детей 12-15 лет
Составить меню на день для детей 15-17 лет
Приготовить и подать 1 порцию овощного супа
Приготовить и подать 1 порцию супа - пюре
Приготовить и подать 1 порцию прозрачного супа с гарниром
Приготовить и подать 1 порцию блюда из рыбы с гарниром
Приготовить и подать 1 порцию блюда из мяса с гарниром
Приготовить и подать 1 порцию блюда из птицы с гарниром
Приготовить и подать 1 порцию блюда из сборных овощей
Приготовить и подать 1 порцию блюда из творога
Приготовить и подать 1 порцию блюда из яиц
Приготовить и подать 1 порцию десерта