

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

«15» января 2025 г.



ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ
ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО

16675 Повар

4 разряд

Программа утверждена ученым советом МГТУ

Протокол № 1 « 15 » января 2025 г.

г. Магнитогорск, 2025

Программа повышения квалификации по профессии рабочего 16675 Повар 4 разряда

Программа реализуется на русском языке.

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

Разработчик (и):

преподаватель ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова» И.В.Авдюшина

ОДОБРЕНО

Методической комиссией МпК
Протокол № 3 от 24.02.2023г.

СОГЛАСОВАНО:

Представитель работодателя:

ученая степень, звание, должность, место работы
МП

_____/М.В.Климова/

подпись

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

(Аннотация программы)

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 Рабочие программы профессиональных модулей

4.4 Программа итоговой аттестации

5.ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

5.1 Порядок организации и проведения промежуточной аттестации

5.2Порядок организации и проведения итоговой аттестации

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

(Аннотация программы)

1.1 Нормативно-правовые основы разработки программы профессиональной подготовки 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;

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 профессионального обучения по повышению квалификации по профессии рабочего 16675 Повар

Программа профессиональной подготовки 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 3(4 разряд).

Программа реализуется на русском языке.

Целью обучения по программе профессионального обучения по повышению квалификации по профессии рабочего 16675 Повар

является приобретение слушателями следующих профессиональных компетенций (ПК), необходимых для выполнения вида профессиональной деятельности (ВПД) Выполнение работ по профессии Повар 4разряда

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
и получение 3 уровня квалификации без изменения уровня образования.

Срок получения профессионального обучения по программе профессионального обучения по повышению квалификации по профессии рабочего 16675 Повар 2 месяца

Квалификация выпускника Повар 4 разряда

К освоению программы профессиональной подготовки допускаются лица:

– различного возраста, без требований к уровню образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости).

Программа профессиональной подготовки по профессии рабочего 16675 Повар 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 по профессии рабочего Повар, готов к профессиональной деятельности в качестве Повара 3 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 4 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 под руководством повара	3	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	3
		Выполнение заданий повара по приготовлению, презентаций и продаже 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.

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

Результатом освоения программы профессиональной подготовки 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	Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места	Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии и инструкциями и регламентами организации питания	Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инвентаря, инструмента весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
			Уборка рабочих мест	Соблюдать	Требования охраны

			сотрудников основного производства организации питания по заданию повара	стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания	труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
			Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара	Применять регламенты, стандарты и нормативно- техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий	Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
			Упаковка 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		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
ПК. 2	Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков кулинарных изделий	Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара	- Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара - Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении	- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания - Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий - Требования к качеству,

			Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара	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	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
			Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара		
			Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара		
			Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара		
			Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара		
			Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара		
			Приготовление блюд из яиц по заданию повара		
			Приготовление блюд из творога по заданию повара		
			Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара		
			Приготовление мучных блюд, выпеченных изделий из теста с фаршами, пиццы		
			Приготовление горячих напитков по заданию повара		
			Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара		
			Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных		

			рыбных и мясных блюд по заданию повара		
			Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара		
			Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара		
			Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара		
			Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара		
			Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации		
			Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара по заданию повара	Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты	Правила и технологии расчетов с потребителями
			Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара	Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

Формируемые компетенции

Код	Содержание
ПК.1	Приготовление блюд ,требующих среднюю сложность кулинарной обработки.
ПК.2	Рецептуры блюд ,технологии приготовления, нормативные требования к качеству продуктов.
ПК.3	Правила и сроки хранения продуктов.
ПК.4	Органолептические методы определения качества продуктов.

4.2 Рабочая программа учебной дисциплины

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 профессионального обучения повышения квалификации
по профессии рабочего
16675 Повар (4 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 (4 разряд)

1.2 Место дисциплины в структуре программы повышения квалификации профессиональной подготовки по профессии рабочего 16675 Повар (4 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 (4 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-4 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)	4
в том числе:	
- лабораторные занятия	-
- практические занятия	
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.; 60x90 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.
	- устный опрос (фронтальный, индивидуальный); - оценка составленных памяток; - наблюдение и оценка решения профессиональных задач на практических занятиях;
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.
	- устный опрос (фронтальный, индивидуальный); - контрольное тестирование; - аудиторные контрольные работы в устной или письменной форме; - анализ составленных схем, таблиц; - защита индивидуального домашнего задания;
	- устный опрос (фронтальный, индивидуальный); - контрольное тестирование;

	- защита индивидуального домашнего задания; - оценка навыков самостоятельного 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 хлебoreзка; - 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»

**4.3. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР
программы профессионального обучения
повышения квалификации
по профессии рабочего
16675 Повар (4 разряд)**

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 профессионального обучения повышения квалификации

по профессии рабочего 16675 Повар (4 разряд)

части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по профессии Повар

и соответствующих профессиональных компетенций:

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

1.2. 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:

– Подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;

- Уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;

- Проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;

- Упаковки и складирования 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;

- Подготовки по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков кулинарных изделий;

- Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара;

- Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара;

- Приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;

- Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;

- Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара;

- Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;

- Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;

- Приготовление блюд из яиц по заданию повара;

- Приготовление блюд из творога по заданию повара;

- Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;

- Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;

- Приготовление горячих напитков по заданию повара;

- Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;

- Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;

- Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара;
- Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;
- Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара;
- Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;
- Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации;
- Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;
- Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.

уметь:

- Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- 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;
- 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:

- Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Требования к качеству, безопасности, 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;
- 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.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

всего – 244 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки – 100 часа, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки – 100 часов;

практики – 144 часа часов, включая:

- учебной практики – 144 часа

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение слушателями видом профессиональной деятельности: Выполнение работ по профессии Повар 3 разряда и соответствующих профессиональных компетенций.

Код	Наименование результата освоения
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

3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «Выполнение работ по профессии Повар»

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) на 4 разряд

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		36
МДК.01.01 Организация технологического процесса производства кулинарной продукции		36
Тема 1. Охрана труда на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала	
	Весоизмерительное, холодильное оборудование, правила безопасной эксплуатации Тепловое оборудование: назначение, правила безопасной эксплуатации. Проверка и подготовка оборудования для раздачи пищи: назначение, правила безопасной эксплуатации. Холодильное оборудование: назначение, правила безопасной эксплуатации.	1
	Содержание учебного материала	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем часов
	Правовые, нормативные и организационные основы охраны труда . Федеральные законы в области охраны труда: Основные направления политики в области охраны труда. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия.	1
	Содержание учебного материала	
Тема 2. Обработка сырья и приготовление п/ф	Обеспечение охраны труда на производстве. Государственное управление охраной труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная.	
	Содержание учебного материала	
	Основные понятия: условия труда, производственный фактор, производственная санитария. Правовые акты и нормативные документы, регламентирующие вопросы условий труда на предприятиях.	
	Содержание	
	2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы, ассортимент. Требования к качеству, сроки хранения и реализации.	1
	2.4 Приготовление полуфабрикатов из мяса, ассортимент. Требования к качеству, сроки хранения и реализации. Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара	1
	2.5 Приготовление полуфабрикатов из птицы, ассортимент. Требования к качеству, сроки хранения и реализации.	1
	Приготовление п/ф для сложной кулинарной продукции	1
Тема 3	Содержание	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем часов
Приготовление блюд и кулинарных изделий массового спроса	3.1 Приготовление заправочных супов. Классификация. Приготовление бульонов (мясных, мясо-костных, рыбных, грибных). Использование. Требования к качеству, сроки реализации.1	1
	Практическое занятие №2	1
	Расчет количества порций из заданного количества сырья.	
	Лабораторная работа №1	1
	1. Приготовление супов	
	Содержание	
	3.4 Приготовление производных от основных соусов. Подготовка сырья. Приготовление соуса белого и красного основного. Использование. Требования к качеству, сроки реализации.	1
	3.5 Блюда из овощной массы. Общие правила приготовления.	1
	3.6 Блюда и гарниры из круп. Приготовление изделий из каш, ассортимент, приготовление, отпуск. Требования к качеству, сроки реализации.	1
	3.7 Блюда из бобовых и макаронных изделий. Приготовление. Гарниры из круп и макаронных изделий. Требования к качеству, сроки реализации.	1
	Лабораторная работа №2	1
	2. Приготовление изделий из круп, бобовых и макаронных изделий	
	Содержание	
	3.8 Блюда из яиц и творога, приготовление, отпуск. Требования к качеству.	1
	3.9 Характеристика рыбных блюд (отварных, жареных, припущенных, запеченых). Ассортимент. Рекомендуемые гарниры и соусы. Порционирование, отпуск, требования к качеству, сроки реализации.	1
	Лабораторная работа №3	1
	Приготовление блюд из рыбы	
	Содержание	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем часов
	3.11 Блюда из мяса (жареного, отварного, припущенного, запеченного). Ассортимент. Рекомендуемые гарниры и соусы. Порционирование, отпуск, требования к качеству, сроки реализации.	
	Лабораторная работа №4	
	Приготовление блюд из мяса	
	Содержание	
	3.13 Приготовление блюд из птицы (жареной, отварной, припущенной, запеченной). Общие правила тепловой обработки. Ассортимент. Рекомендуемые гарниры и соусы. Порционирование, отпуск, требования к качеству, сроки реализации.	1
	Практическое занятие №3	1
	Расчет количества порций из заданного количества сырья.	
	Лабораторная работа №5	1
	Приготовление блюд из рубленой массы птицы	
	Содержание	
	3.15 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него.	1
	Лабораторная работа №6	1
	Приготовление изделий из дрожжевого теста	
	Содержание	
	3.16 Приготовление холодных и горячих напитков. Ассортимент и классификация напитков. Требования к качеству сроком и условиям хранения признаки и органолептические методы определения доброкачественности.	1
	Практическая работа № 4	1
	Решение производственных ситуаций	
	Содержание	1
	3.18 Холодные блюда, закуски и салаты сложного приготовления салатов. Ассортимент. Санитарно-гигиенические требования.	1
	Лабораторная работа № 8	1

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем часов
	Холодные блюда и закуски сложного приготовления.	
	Содержание	
	3.19 Общие правила приготовления и оформления холодных и горячих десертов. Ассортимент. Санитарно-гигиенические требования.1	1
	Практическая работа № 5	2
	Составление технологических карт	
	Лабораторная работа № 9	2
	Приготовление десертов.	
	Содержание	
	3.20 Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции. Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос, с учетом эстетичности и безопасности. 3.21 Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарные изделия. Расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты.	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем часов
	Учебная практика Виды работ Тема 1. Приготовление п/ф из рыбы. Приготовление полуфабрикатов, их ассортимент. Требования к качеству. Сроки и условия хранения полуфабрикатов. - организация рабочего места - приготовление полуфабрикатов - подготовка пряностей, приправ; - упаковка порционных полуфабрикатов; Тема 2. Тема 1. Приготовление п/ф из мяса. Приготовление полуфабрикатов, их ассортимент. Требования к качеству. Сроки и условия хранения полуфабрикатов. - организация рабочего места - приготовление полуфабрикатов - подготовка пряностей, приправ; - упаковка порционных полуфабрикатов; Тема 3. Тема 1. Приготовление п/ф из птицы. Приготовление полуфабрикатов, их ассортимент. Требования к качеству. Сроки и условия хранения полуфабрикатов. - организация рабочего места - приготовление полуфабрикатов - подготовка пряностей, приправ; - упаковка порционных полуфабрикатов; Тема 8. Приготовление супов. Правила отпуска. Требования к качеству. Сроки и условия хранения супов. - организация рабочего места; - обработка сырья; - пассерование овощей; - подготовка полуфабрикатов для супов; - приготовление супов; - подготовка пряностей, приправ; - оформление и отпуск супов; - уборка рабочих мест; Тема 10. Приготовление супов: молочных. Правила отпуска. Требования к качеству. Сроки и условия хранения супов. - организация рабочего места; - обработка сырья;	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем часов
Всего:		36

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

1 Авдюшина И.В., Зеленкина М.А Технология продукции общественного питания. Учебное пособие» (2012 Авдюшина И.В., Зеленкина М.А, 2012 ФГБОУ ВО «Магнитогорский государственный технический университет им Г.И. Носова»). Электронное издание, 2012. Номер государственной регистрации 0321300930

2 Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст]: учебник для нач. проф. образования: учаб. Пособие для сред. проф. образования/ Н.Г.Бутейкис, А.А.Жукова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.- 304 с.

3 Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий о.п. [Электронный ресурс] "ИНФРА-М", 2012.245с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread.php?book=353818>

- 4 Девисилов, В. А. Охрана труда [Электронный ресурс]: Учебник. – 5-е изд., испр. и доп. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2013. – 512с.: Режим доступа: <http://www.bookvoed.ru/book?id=413875>
- 5 Докторов, А. В. Охрана труда в сфере общественного питания [Электронный ресурс]: / А.В. Докторов, Т.И. Митрофанова, О.Е. Мышкина. - М.: Альфа-М: НИЦ Инфра-М, 2012.- 272 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread.php?book=347316>

Дополнительные источники

- 1 Богушева В.И., Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие /В.И.Богушева. – Ростов н/Д.: Феникс, 2010. – 374, илл. – (Среднее профессиональное образование).
- 2 Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для НПО/М.И.Ботов, В.Д.Елхина, О.М.Голованов. – 5-е изд., стер. – М.: ИЦ Академия, 2012. – 495с.:
- 3 Бурашников Ю. М., Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле [Текст] : учебник для нач. проф. образ. - М. : Академия, 2012. - 235 с.
- 4 Джабоева А.С., Технология продукции общественного питания: Сборник задач: [Электронный ресурс] "ИНФРА-М", 2012 Режим доступа: <http://znanium.com/bookread.php?book.261674>
- 5 Конституция РФ
- 6 Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания [Текст]: учебное пособие / Л.А. Радченко. – Изд. 5-е, доп. и перер. – Ростов н/Д.: Феникс, 2010 – 318 с.: илл. – (Среднее профессиональное образование).
- 7 Сборник рецептов на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. III часть. Составители: Ахиба С.Л., Лапшина В.Т., Фонарев Г.С., 2000, 720с.
- 8 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания./ Составители: Анина В.А., Ахиба С.Л., Лапшина В.Т., Мальгина, Р.М., Соколов В.Л., Рубан А.П., Ясючен З.И. 1996, I часть, 615с.
- 9 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания./ Составители: АхибаС.А., БодрягинВ.И., Лапшина В.Т., Марчук Ф.Л., Соколов В.Л., Рубан А.П., Фонарева Г.С. 1997, II часть, 560с.
- 10 Трудовой кодекс
- 11 Харченко Н.Э., Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: уч. пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. 496с.
- 12 Шильман, Л.З. Технологические процессы предприятий питания [Текст]: учеб. Пособие для студентов сред. проф. образования / Шильман, Л.З.: Издательский центр «Академия», 2011.192с.

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>;

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	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 зачета по МДК

Контрольные вопросы	Тема
1. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов, их классификация.	Тема 1 Ведение технологических основ производства кулинарной продукции Тема 2 Технологический процесс подготовки сырья для кулинарной продукции Тема 3 Приготовление блюд и кулинарных изделий массового спроса
2. Характеристика отдельных способов: механических, гидромеханических, химических, биохимических, термических.	
3. Тепловая обработка продуктов: значение, классификация, сравнительная характеристика способов тепловой обработки.	
4. Технологический процесс механической обработки картофеля, формы нарезки и кулинарное использование. Способы предохранения очищенного картофеля от потемнения.	
5. Технологический процесс обработки корнеплодов, формы нарезки и кулинарное использование.	
6. Технологический процесс обработки капустных, луковых, плодовых, десертных овощей и зелени. Формы нарезки и кулинарное использование.	
7. Обработка сушеных, замороженных, соленых, маринованных овощей, их кулинарное использование.	
8. Централизованное производство овощных полуфабрикатов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Полуфабрикаты высокой степени готовности.	
9. Технологический процесс обработки свежих и консервированных грибов, кулинарное использование.	
10. Характеристика рыбного сырья, поступающего на предприятия. Технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом.	
11. Способы разделки рыбы в зависимости от размера и кулинарного использования.	
12. Технологический процесс обработки рыбы с хрящевым	

скелетом. Особенность обработки стерляди. 13. Обработка рыбы с костным скелетом. 14. Обработка рыбы с хрящевым скелетом. 15. Технологический процесс приготовления котлетной массы из рыбы и полуфабрикаты из нее. 16. Характеристика мясного сырья, поступающего на предприятия . 17. Технологическая схема механической кулинарной обработки мяса, характеристика отдельных операций. 18. Процессы, происходящие при оттаивании мяса. 19. Технологический процесс приготовления натуральной рубки из мяса. Характеристика полуфабрикатов, требования к качеству. 20. Технологический процесс приготовления котлетной массы из мяса, полуфабрикаты из нее. Требования к качеству, условия и сроки реализации. 21. Характеристика птицы и дичи поступающей на предприятия. Технологический процесс обработки сельскохозяйственной птицы и дичи, характеристика операций. 22. Технологический процесс приготовления рубленой массы из птицы и полуфабрикаты из нее. 23. Значение супов в питании. Классификация. 24. Заправочные супы. Щи, борщи, общие приемы приготовления. Отпуск, требования к качеству. 25. Заправочные супы. Солянки, рассольники, общие приемы приготовления. Отпуск, требования к качеству. 26. Супы картофельные, ассортимент, приготовление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации. 27. Супы с крупами, приготовление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации. 28. Супы с бобовыми, приготовление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации. 29. Супы с макаронными изделиями, приготовление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации. 30. Холодные супы, их характеристика, разновидности. Окрошки, ассортимент, приготовление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации. 31. Молочные супы, ассортимент. Приготовление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации. Процессы при варке. 32. Сладкие супы, их характеристика, ассортимент. Приготовление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации. 33. Приготовление основных соусов. Подготовка сырья, использование. Требования к качеству, сроки реализации. 34. Значение овощных блюд в питании. Процессы, происходящие при кулинарной обработке овощей. Общие правила варки и припускания овощей. 35. Тушеные овощи. Общие правила тушения. 36. Жареные овощи. Общие правила жарки. 37. Блюда из протертой картофельной массы. Технология приготовления. Отпуск, требования к качеству, сроки	
--	--

реализации. 38. Запеченные овощи. Общие правила запекания. 39. Значение блюд из круп в питании. Подготовка круп к варке. Процессы, происходящие при тепловой обработке. 40. Общие правила варки каш различной консистенции. Ассортимент, приготовление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации. 41. Варка бобовых, процессы при варке. Приготовление, отпуск, требования к качеству блюд из бобовых. Сроки реализации. 42. Общие правила варки рыбы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации. 43. Общие правила припускания рыбы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации. 44. Общие правила жарки рыбы основным способом. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации. 45. Общие правила жарки рыбы во фритюре. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации. 46. Общие правила тушения рыбы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации. 47. Общие правила запекания рыбы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации. 48. Технологический процесс приготовления блюд из рубленой котлетной массы рыбы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации. 49. Общие правила варки и припускания мяса. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации. 50. Общие правила жарки мяса. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации. 51. Общие правила тушения мяса. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации. 52. Общие правила запекания мяса. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации. 53. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов и блюд из рубленой массы мяса. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации. 54. Общие правила варки и припускания птицы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации. 55. Общие правила жарки птицы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации. 56. Общие правила тушения птицы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации. 57. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов и блюд из рубленой массы птицы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации. 58. Раздача: понятие, назначение, виды. Организация труда поваров-раздатчиков.	
--	--

Типовые задания

Задача. Сколько порций супа картофельный с крупой по 1 колонке Сборника рецептур блюд можно приготовить из 20кг картофеля в декабре. Выход порции 500г.

Решение: В Сборнике рецептур блюд 2010г. находим рецептуру на суп

картофельный с крупной рецептура № 136 на с. 76. Масса нетто картофеля на 1 порцию 160г. В таблице № 24 находим процент отходов у картофеля. В декабре месяце – 30%. Найдем массу нетто картофеля:

$$Нт = \frac{Бр * 100 - \%отх}{100}$$

$$Нт = \frac{20 * 100 - 30}{100} = 14 \text{ кг}$$

14кг – масса нетто картофеля.

14кг: 160= 87 порций.

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
- Подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии и инструкциями и регламентами организации питания; - Уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара; - Проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара; - Упаковка 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; - Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов	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 организации рабочего места по первичной кулинарной обработки сырья (подбор инвентаря, оборудования) - выполнение расчетов массы сырья для приготовления полуфабрикатов - владение навыками технологического процесса приготовления полуфабрикатов для блюд в соответствии с технологическими документами - выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов - владение навыками оценки качества полуфабрикатов; - владение навыками организации рабочего места по приготовлению блюд и кулинарных изделий массового спроса - выполнение расчетов массы сырья для приготовления блюд и кулинарных изделий	Экспертная оценка продукта в соответствии с эталоном	Аттестационный лист. Отчет по практике

для приготовления блюд, напитков кулинарных изделий; - Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара; - Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара; - Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара; - Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара; - Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара; - Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара; - Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара; - Приготовление блюд из яиц по заданию повара; - Приготовление блюд из творога по заданию повара; - Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара; - Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара; - Приготовление горячих напитков по заданию повара; - Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара; - Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара; - Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара; - Приготовление холодных		массового спроса - владение навыками технологического процесса приготовления блюд и кулинарных изделий массового спроса в соответствии с технологическими документами - выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении блюд и кулинарных изделий массового спроса - владение навыками оценки качества блюд и кулинарных изделий массового спроса; - владение навыками вспомогательных работ для осуществления процессов первичной обработки сырья. - владение навыками вспомогательных работ для приготовления блюд и кулинарных изделий выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования по приготовлению блюд и кулинарных изделий.		
--	--	---	--	--

и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара; - Процеживание, протиравание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара; - Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара; - Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации; - Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара; - Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара				
--	--	--	--	--

Учебно-тематический план
программы повышения квалификации
16675 Повар (4 разряд)

Категория слушателей

Программа повышения квалификации 16675 Повар 5 разряда, предназначена для дополнительной профессиональной подготовки студентов 3 и 4 курса, обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. К освоению программы допускаются лица, имеющие 3 разряд по профессии рабочего 16675 Повар. Общая трудоёмкость программы 36 часов.

Форма обучения очная

№ п/п	Наименование разделов, тем	Всего ч.	Аудиторные занятия, ч.			самост. работа, ч.	Форма контроля
			лекции	практ. подготовк	лаб. занятия		
1	2	4	5	6	7	8	9
	Общеобразовательные дисциплины						

1	Раздел 1.Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	4	4				
	1.Санитарно-гигиенические требования к оборудованию и инвентарю, инструментам, посуде и таре		2				
	2.Личная гигиена работников пищевого производства		2				
2	Раздел 2 Выполнение работ по профессии Повар	32	18	14			
	1.Охрана труда на предприятиях общественного питания	4	4				
	2.Приготовление горячих напитков по заданию повара.	6	2	4			
	3.Приготовление и оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара.	10	4	6			
	4.Приготовление десертов.	6	2	4			
	5. Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям	4	4				
	6.Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос Прием и оформление платежей Расчеты с потребителями	2	2				
3.	Итоговая аттестация						Квалификационный экзамен
	Итого	36	22	14			

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 Практическая подготовка	переносная мультимедийная установка Раздаточный материал Инструкционные карты Нормативно-технологические документы
Лаборатории (Кулинарный и кондитерский цех).	Практическая подготовка	- 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

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)

Раздел 2

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.** 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>

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 (4разряд)

Магнитогорск, 2021

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 Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места

ПК.2 Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже 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 – 8 часов, в том числе:

выполнение заданий на проверку теоретических знаний – 1,5 часа

выполнение практической квалификационной работы – 6 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 4 разряда 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 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, 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

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/Цопкало Л.А., Рождественская Л.Н. - Новосиб.: НГТУ, 2016. - 230 с.: ISBN 978-5-7782-2325-7

Программное обеспечение и 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/>;
 - <http://www.povarenok.ru>
 - <http://www.frio.ru>

Форма представления перечня теоретических вопросов

Перечень теоретических вопросов по программе профессиональной подготовки

по профессии рабочего 16675 Повар 4 разряда

№ п/п	Наименование вопроса
1.	Способы кулинарной обработки пищевых продуктов, их классификация.
2.	Характеристика отдельных способов: механических, гидромеханических, химических, биохимических, термических.
3.	Тепловая обработка продуктов: значение, классификация, сравнительная характеристика способов тепловой обработки.
4.	Технологический процесс механической обработки картофеля, формы нарезки и кулинарное использование. Способы предохранения очищенного картофеля от потемнения.
5.	Технологический процесс обработки корнеплодов, формы нарезки и кулинарное использование.
6.	Технологический процесс обработки капустных, луковых, плодовых, десертных овощей и зелени.
7.	Формы нарезки и кулинарное использование.
8.	Обработка сушеных, замороженных, соленых, маринованных овощей, их кулинарное использование.
9.	Централизованное производство овощных полуфабрикатов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Полуфабрикаты высокой степени готовности.
10.	Технологический процесс обработки свежих и консервированных грибов, кулинарное использование.
11.	Характеристика рыбного сырья, поступающего на предприятия. Способы разделки рыбы в зависимости от размера и кулинарного использования.
12.	Технологический процесс приготовления котлетной массы из рыбы и полуфабрикаты из нее.
13.	Характеристика мясного сырья, поступающего на предприятия.
14.	Технологическая схема механической кулинарной обработки мяса, характеристика отдельных операций.
15.	Процессы, происходящие при оттаивании мяса.
16.	Технологический процесс приготовления натуральной рубки из мяса. Характеристика полуфабрикатов, требования к качеству.
17.	Технологический процесс приготовления котлетной массы из мяса, полуфабрикаты из нее.
18.	Требования к качеству, условия и сроки реализации.
19.	Характеристика птицы и дичи посту дающей на предприятия.
20.	Технологический процесс приготовления рубленой массы из птицы и полуфабрикаты из нее.
21.	Значение супов в питании. Классификация.
22.	Супы картофельные, ассортимент, приготовление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
23.	Супы с крупами, приготовление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
24.	Супы с бобовыми, приготовление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
25.	Супы с макаронными изделиями, приготовление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
26.	Холодные супы, их характеристика, разновидности. Окрошки, ассортимент, приготовление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
27.	Молочные супы, ассортимент. Приготовление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации. Процессы при варке.
28.	Сладкие супы, их характеристика, ассортимент. Приготовление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
29.	Приготовление основных соусов. Подготовка сырья, использование. Требования к качеству, сроки реализации.
30.	Значение овощных блюд в питании. Процессы, происходящие при кулинарной обработке овощей. Общие правила варки и припускания овощей.
31.	Тушеные овощи. Общие правила тушения.
32.	Жареные овощи. Общие правила жарки.
33.	Блюда из протертой картофельной массы. Технология приготовления. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
34.	Запеченные овощи. Общие правила запекания.
35.	Значение блюд из круп в питании. Подготовка круп к варке. Процессы, происходящие при тепловой обработке.
36.	Общие правила варки каш различной консистенции. Ассортимент, приготовление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации.

37.	Варка бобовых, процессы при варке. Приготовление, отпуск, требования к качеству блюд из бобовых. Сроки реализации.
38.	Общие правила варки рыбы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
39.	Общие правила припускания рыбы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
40.	Общие правила жарки рыбы основным способом. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
41.	Общие правила жарки рыбы во фритюре. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
42.	Общие правила тушения рыбы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
43.	Общие правила запекания рыбы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
44.	Технологический процесс приготовления блюд из рубленой котлетной массы рыбы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
45.	Общие правила варки и припускания мяса. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
46.	Общие правила жарки мяса. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
47.	Общие правила тушения мяса. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
48.	Общие правила запекания мяса. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
49.	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов и блюд из рубленой массы мяса. Отпуск,
50.	требования к качеству, сроки реализации.
51.	Общие правила варки и припускания птицы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
52.	Общие правила жарки птицы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
53.	Общие правила тушения птицы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
54.	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов и блюд из рубленой массы птицы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
55.	Технология приготовления пресного теста и изделий из него.
56.	Технология приготовления дрожжевого теста (опарным и безопарным способом).
57.	Производственные помещения, их характеристика.
58.	Понятие о технологических линиях и рабочих местах в цехах, требования к организации рабочих мест.
59.	Заготовочные цехи, их характеристика.
60.	Организация технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы в мясо-рыбном цехе предприятия общественного питания средней мощности с полным производственным циклом.
61.	Организация работы горячего цеха.
62.	Организации рабочих мест в суповом отделении горячего цеха.
63.	Организации рабочих мест в соусном отделении горячего цеха.
64.	Организации рабочих мест в холодном цехе.
65.	Организация работы цеха мучных изделий.
66.	Раздача: понятие, назначение, виды. Организация труда поваров-раздатчиков

Согласовано:

Представитель работодателя

МП

И.О.Фамилия

подпись

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 (4 разряд)

Экзаменатор (-ы): _____
(фамилия, инициалы)

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 - борщ с фасолью (по 1 колонке сборника рецептур);
 - 1 порцию блюда - оладьи со сметаной (по 1 колонке сборника рецептур);
- Провести оценку качества готовых блюд по органолептическим показателям;

Форма перечня практических квалификационных работ
Перечень
практических квалификационных работ по программе повышения квалификации 16675 «Повар»,
4 разряд, 3 уровень квалификации

№ п/п	Виды работ	Объем выпол- ненной работы	Единица измерения	Норма времени (чел. час)	
				На единицу измерения	На проведенную работу
1.	Приготовить суп крестьянский с крупой	500	гр	45	60
5.	Приготовить суп с крупой и мясными фрикадельками	500	гр	45	60
6.	Приготовить суп картофельный с рыбными фрикадельками	500	гр	45	60
8.	Приготовить суп молочный с крупой	500	гр	45	60
11.	Приготовить суп полевой	500	гр	45	60
13.	Приготовить суп лапша домашняя	500	гр	45	60
16.	Приготовить суп картофельный с клецками	500	гр	45	60
20.	Приготовить суп лапша грибная	500	гр	45	60
21.	Приготовить суп пшеничный с мясом	500	гр	45	60
22.	Приготовить суп рисовый с мясом	500	гр	45	60
23.	Приготовить щи суточные	500	гр	45	60
24.	Приготовить щи из квашеной капусты	500	гр	45	60
25.	Приготовить щи с картофелем	500	гр	45	60
26.	Приготовить борщ	500	гр	45	60
28.	Приготовить суп рисовый с мясом	500	гр	45	60
29.	Приготовить солянку рыбную	500	гр	45	60
30.	Приготовить солянку сборную мясную	500	гр	45	60
31.	Приготовить мясо отварное с гарниром	250	гр	45	60
32.	Приготовить котлеты мясо – картофельные по - хлыновски с овощами отварными	300	гр	45	60
33.	Приготовить блюдо из мяса запеченного	285	гр	45	60
34.	Приготовить горячее блюдо из мяса отварного	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 горячее блюдо из рыбы запеченной	300	гр	45	60
38.	Приготовить рыбу фри с гарниром	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 люля-кебаб со сложным гарниром	300	гр	45	60
42.	Приготовить лапшевник с творогом со сметаной		гр	45	60
44.	Приготовить омлет фаршированный	165	гр	45	60
45.	Приготовить яйца пашот	300	гр	45	60
47.	Приготовить биточки рисовые	275	гр	45	60
48.	Приготовить запеканку рисовую	230	гр	45	60
55.	Приготовить котлеты пожарские с соусом	300	гр	45	60
56.	Приготовить шницель свиной отбивной	325	гр	45	60
59.	Приготовить котлеты капустные со сметаной	200	гр	45	60
65.	Приготовить сложный салат с использованием птицы	100	гр	45	60
66.	Приготовить сложный салат с использованием мяса	100	гр	45	60
67.	Приготовить холодное блюдо с использованием рыбы	100	гр	45	60
71.	Приготовить сложный холодный десерт	180	гр	45	60
72.	Приготовить сложный горячий десерт	180	гр	45	60
80.	Приготовить оладьи со сметаной	260	гр	45	60
81.	Приготовить булочку школьную	200	мл	45	60

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, по результатам защиты которой определяется уровень достижения целей программы и выставляется итоговая оценка. Оценка уровня освоения программы осуществляется по пятибалльной системе. Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение слушателями видом профессиональной деятельности: Повар 4 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 4 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.