

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЗАРИНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

УТВЕРЖДЕНА

на заседании педагогического
совета 12.06.2024 2024 г
протокол № 1

УТВЕРЖДАЮ

Директор КГБПОУ «Заринский
политехнический техникум»
«12» 06.2024 2024 г.
Т.В. Цаберябая



СОГЛАСОВАНО

12.06.2024 2024 г
Директор ООО «Карвэги»
Королева Н.Б.



**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ
ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО
16675 Повар
Квалификация – Повар 3-й разряд**

Нормативный срок обучения: 72 часа

Форма обучения: очная

На базе основного общего, среднего общего образования,
а также лица, без ограничений требований к уровню образования

Заринск 2024

Основная программа профессионального обучения разработана в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Перечнем профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 14 июля 2023 г. № 534, с учетом Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 26.08.2020 № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».

Настоящая основная программа профессионального обучения устанавливает требования к реализации программы профессиональной подготовки квалифицированных рабочих по профессии **16675 Повар**.

Профессиональные компетенции сформулированы в соответствии с Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих, 2014 г., и профессиональным стандартом 33.011 «Повар», утвержденного Приказом Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрирован в Минюсте России 29.09.2015 № 39023, регистрационный № 557).

Область профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание).

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ

Программа профессиональной подготовки:
квалификация **16675 Повар**

Составители:

- Юрина Н. В., преподаватель высшей квалификационной категории
- Алферова Н.Н., мастер высшей квалификационной категории
- Джаноян В.С., мастер первой квалификационной категории

Правообладатель программы:

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Заринский политехнический техникум»
659100 Алтайский край, г. Заринск, ул. Союза Республик, 6
Телефон 8-3859540020
e-mail zarpolitex@mail.ru
<http://zarpolitex.ru/>

Нормативный срок освоения программы 72 часа

Квалификация выпускника: Повар 3-4 разряда

Образовательное учреждение осуществляет подготовку рабочих на базе основного общего, среднего общего образования, а также лиц, без ограничений требований к уровню образования.

Цель основной программы профессионального обучения: обеспечение реализации профессионального стандарта 33.011 «Повар», утвержденного Приказом Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрирован в Минюсте России 29.09.2015 № 39023, регистрационный № 557).

Задача: удовлетворение потребностей общества в работниках квалифицированного труда с профессиональным образованием и удовлетворение индивидуальных потребностей граждан в получении профессии по квалификации **16675 Повар**.

Участие работодателей в разработке и реализации программы.

Переход к компетентности модели предусматривает участие работодателей, как в разработке образовательной программы, так и в контроле качества ее освоения. Программа профессионального обучения по профессии **16675 Повар** согласовывается с ООО «Карвэги», привлекаются работодатели в качестве внешних экспертов при проведении промежуточной аттестации по практической подготовке, итоговой аттестации и экспертизе фондов оценочных средств.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения.
 - 1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы
 - 1.2. Цель разработки программы
 - 1.3. Характеристика программы
 - 1.4. Термины, определения и используемые сокращения
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников.
 - 2.1. Область профессиональной деятельности выпускников
 - 2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников
 - 2.3. Виды профессиональной деятельности
 - 2.3.1. Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт (функциональная карта вида профессиональной деятельности)
 - 2.4. Требования к результатам освоения программы
3. Документы, определяющие содержание образовательного процесса.
 - 3.1. Рабочий учебный план
 - 3.2. Календарный график учебного процесса
 - 3.3. Программы профессиональных модулей, практической подготовки
4. Условия реализации образовательной программы
 - 4.1. Требования к поступающим
 - 4.2. Организация практической подготовки
 - 4.3. Кадровый состав, реализующий программу
 - 4.4. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы
 - 4.5. Материально-техническое обеспечение реализации программы
5. Контроль и оценка результатов освоения программы

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Основная программа профессионального обучения (профессиональной подготовки) разработана в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Перечнем профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 14 июля 2023 г. № 534, с учетом Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 26.08.2020 № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (в ред. от 27.10.2015 г.).

Настоящая основная программа профессионального обучения устанавливает требования к реализации программы профессиональной подготовки квалифицированных рабочих по профессии **16675 Повар**.

Профессиональные компетенции сформулированы в соответствии с Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих, 2014 г., и профессиональным стандартом 33.011 «Повар», утвержденного Приказом Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрирован в Минюсте России 29.09.2015 № 39023, регистрационный № 557).

Область профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание).

Программа регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации процесса профессиональной подготовки, оценку качества подготовки обучающегося по данной квалификации и включает в себя:

- учебный план
- календарный учебный график
- рабочие программы профессиональных модулей
- программа практической подготовки
- контрольно-оценочные средства

1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы

- Федеральный закон № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года «Об образовании в Российской Федерации»;
- Общероссийский классификатор профессий рабочих, служащих ОК 016-94, 01.11.2005 г.;
- Единый тарифно-квалификационным справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), выпуск 1, Раздел «Профессии рабочих, общие для всех отраслей народного хозяйства»;
- Профессиональный стандарт 33.011 «Повар», утвержденного Приказом Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрирован в Минюсте России 29.09.2015 № 39023, регистрационный № 557);
- Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное (Приказ № 534 Министерство просвещения РФ от 14.07.2023 г.);
- Приказ Минобрнауки России, Министерство просвещения России от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

- Приказ Министерство просвещения России от 26.08.2020 № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (в ред. от 27.10.2015г.)
- Лицензия на осуществление образовательной деятельности от 03 октября 2014 г. Серия 22ЛО1 № 0001343 Регистрационный № 381.

1.2. Цель разработки программы

Обучение слушателей выполнению трудовых функций Повар третьего квалификационного разряда в соответствии с требованиями профессионального стандарта 33.011 «Повар», утвержденного Приказом Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрирован в Минюсте России 29.09.2015 № 39023, регистрационный № 557).

1.3. Характеристика программы

Форма обучения - очная.

Нормативный срок обучения 72 часа

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 72 часа, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –12 часов;
- практической подготовки –54 часов.

Теоретическое и практическое обучение проводятся в оборудованном кабинете и лаборатории с использованием учебно-методических и учебно-наглядных пособий в соответствии с Перечнем учебных материалов для подготовки Повара 3-4 разряда.

Основой профессиональной подготовки является практическое обучение, в процессе которого осваиваются единые требования к сырью и готовой продукции, определяется расход сырья при приготовлении блюд, кондитерских изделий, отрабатываются навыки подготовки сырья к производству, механической кулинарной и тепловой обработки продуктов, приготовления блюд, кондитерских изделий, оформления, порционирования и раздачи блюд массового спроса.

Профессиональная подготовка по профессии 16675 Повар завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и трудовых действий, включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональном стандарте 33.011 «Повар», утвержденным Приказом Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрирован в Минюсте России 29.09.2015 № 39023, регистрационный № 557).

Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, по результатам профессионального обучения выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего. Уровень квалификации присваивается аттестационной комиссией согласно описанию трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт 33.011 «Повар», утвержденным Приказом Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрирован в Минюсте России 29.09.2015 № 39023, регистрационный № 557).

1.4. Термины, определения и используемые сокращения

В программе используются следующие сокращения:

Компетенция – способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

Профессиональный модуль – часть основной профессиональной образовательной

программы, имеющая определённую логическую завершённость по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

Основные виды профессиональной деятельности – профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания основной профессиональной образовательной программы.

Результаты подготовки – освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

Учебный (профессиональный) цикл – совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общая компетенция;

ПК – профессиональная компетенция.

МДК - междисциплинарный курс

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

2.1. Область профессиональной деятельности выпускников:

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников

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

2.3. Виды профессиональной деятельности:

Настоящая программа профессионального обучения (профессиональной подготовки) предназначена для подготовки рабочих по профессии **16675 Повар** в части освоения основного вида деятельности (ВД) в соответствии с профессиональным стандартом 33.011 «Повар», утвержденным Приказом Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрирован в Минюсте России 29.09.2015 № 39023, регистрационный № 557)

Наименование вида профессиональной деятельности: Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания

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

2.3.1. Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт (функциональная карта вида профессиональной деятельности)

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
А	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	3	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	А/01.3	3
			Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	А/02.3	3
В	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента	4	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	В/01.4	4
			Приготовление, оформление и	В/02.4	4

			презентация блюд, напитков и кулинарных изделий		
--	--	--	---	--	--

2.4. Требования к результатам освоения программы

Квалификационная характеристика составлена в соответствии с Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих, 2014 г., и профессиональным стандартом 33.011 «Повар», утвержденным Приказом Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрирован в Минюсте России 29.09.2015 № 39023, регистрационный № 557).

Повар 3-го разряда (Код А/01.3; А/02.3)

Трудовые действия Код А/01.3	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>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</p>
Необходимые умения Код А/01.3	<p>Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий</p>
Необходимые знания Код А/01.3	<p>Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними</p> <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p>
Трудовые действия Код А/02.3	<p>Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара</p> <p>Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара</p> <p>Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию</p>

	<p>повара</p> <p>Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара</p> <p>Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара</p> <p>Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара</p> <p>Приготовление блюд из яиц по заданию повара</p> <p>Приготовление блюд из творога по заданию повара</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара</p> <p>Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара</p> <p>Приготовление горячих напитков по заданию повара</p> <p>Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара</p> <p>Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара</p> <p>Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара</p> <p>Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара</p> <p>Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара</p> <p>Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара</p> <p>Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации</p> <p>Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара</p> <p>Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара</p>
<p>Необходимые умения Код А/02.3</p>	<p>Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара</p> <p>Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда</p> <p>Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его</p> <p>Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты</p> <p>Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос</p>
<p>Необходимые знания Код А/02.3</p>	<p>Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения</p> <p>Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству</p>

	<p>Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p> <p>Правила и технологии расчетов с потребителями</p> <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p>
--	---

Повар 4-го разряда (Код В/01.4; В/02.4)

Трудовые действия Код В/01.4	<p>Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Контроль выполнения помощником повара заданий</p> <p>Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий</p>
Необходимые умения Код В/01.4	<p>Изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса</p> <p>Производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале</p> <p>Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения</p> <p>Организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента</p>
Необходимые знания Код В/01.4	<p>Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке</p> <p>Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Технологии наставничества и обучения на рабочих местах</p>
Трудовые действия В/02.4	<p>Разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления</p>

	<p>блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Нарезка и формовка овощей и фруктов</p> <p>Приготовление и оформление канапе и легких закусок разнообразного ассортимента</p> <p>Приготовление и оформление холодных и горячих закусок</p> <p>Приготовление и оформление холодных рыбных и мясных блюда</p> <p>Приготовление и оформление супов, отваров и бульонов</p> <p>Приготовление и оформление горячих и холодных соусов</p> <p>Приготовление и оформление блюд из овощей и грибов</p> <p>Приготовление и оформление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных</p> <p>Приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи</p> <p>Приготовление и оформление блюд из творога, сыра, макаронных изделий</p> <p>Приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента</p> <p>Приготовление и оформление холодных и горячих десертов</p> <p>Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд</p> <p>Контроль хранения и расхода продуктов на производстве</p> <p>Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p>
<p>Необходимые умения В/02.4</p>	<p>Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь</p> <p>Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения</p> <p>Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу</p> <p>Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления</p> <p>Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия</p> <p>Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия</p>
<p>Необходимые знания В/02.4</p>	<p>Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания</p> <p>Способы организации питания, в том числе диетического</p> <p>Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов</p> <p>Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям</p> <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p>

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. Рабочий учебный план

Настоящий учебный план программы профессиональной подготовки разработан в соответствии:

- Федеральный закон № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года «Об образовании в Российской Федерации»;
- Общероссийский классификатор профессий рабочих, служащих ОК 016-94, 01.11.2005 г.;
- Единый тарифно-квалификационным справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), выпуск 1, Раздел «Профессии рабочих, общие для всех отраслей народного хозяйства»;
- Профессиональный стандарт 33.011 «Повар», утвержденного Приказом Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрирован в Минюсте России 29.09.2015 № 39023, регистрационный № 557);
- Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное (Приказ № 534 Министерства просвещения РФ от 14.07.2023 г.);
- Приказ Министерство просвещения России от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

3.1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Настоящий учебный план составлен с учетом работы в режиме шестидневной учебной недели, где максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет не более 40 академических часа в неделю, включая все виды обязательной аудиторной и внеаудиторной учебной работы. Продолжительность учебной недели составляет 6 дней с учетом характера осваиваемой образовательной программы. Продолжительность обязательных учебных (аудиторных) занятий не превышает 8 часов в день. Продолжительность занятия 45 минут с перерывом в 10 минут между занятиями. Занятия проводятся парами по всем учебным дисциплинам. Последовательность и чередование занятий определяется расписанием занятий.

Нормативный срок обучения по учебному плану составляет – 72 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –12 часов;
- практической подготовки –54 часов;

3.1.3. Профессиональный цикл

На изучение предметов профессионального цикла предусмотрено 12 часов.

На практическую подготовку предусмотрено 54 часов. Практическая подготовка по данной программе направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной квалификации.

Руководство практической подготовкой осуществляет мастер производственного обучения. Он контролирует реализацию программы и условия проведения практической подготовки, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, организует процедуру оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися.

3.1.4 Порядок аттестации обучающихся

Оценка качества подготовки, включает промежуточную аттестацию и итоговую аттестацию. Промежуточная аттестация проводится техникумом по результатам освоения программ учебных дисциплин. Формы и условия проведения промежуточной аттестации доводятся до сведения обучающихся в начале обучения. Все дисциплины профессионального цикла, включенные в учебный план, имеют промежуточную аттестацию.

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

Дифференцированный зачет проводится за счет часов, предусмотренных на освоение учебной дисциплины. Дифференцированный зачет может быть проведен в устной форме, выполнен в форме реферата или решения ситуационных задач, подтверждающих профессиональную компетентность обучающихся. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений создается фонд контрольно-оценочных средств.

По завершению освоения профессионального модуля, проводится квалификационный экзамен, в соответствии с приказом Министерство просвещения России от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся», направленный на определение готовности выпускника к определенному виду деятельности, посредством оценки их профессиональных компетенций, сформированных в ходе освоения междисциплинарных курсов, практической подготовки.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и итоговую аттестацию, выдается документ установленного образца.

3.1.5 Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Бюджет времени распределяется следующим образом:

- теоретическое обучение – 2 неделя
- практическая подготовка – 2 недели

При расчете времени в неделях учтены все календарные недели, в том числе – неполные с праздничными днями.

3.1.6 План учебного процесса

Наименование профессии ОК	Код по ОК 016-94	Уровень квалификации
Повар	16675	Повар 3-4 разряда

Индекс	Наименование модулей	Кол-во аудиторных занятий	Из них:		Формы промежуточно й аттестации	Кол-во учебных часов в неделю			
			Лекции	ПЗ		1	2	3	4
Раздел 1.	<i>Профессиональный цикл: Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента</i>	12	12	0	2ДЗ	12	0	0	0

Модуль 1.1.	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	6	6		ДЗ	6	0	0	0
Модуль 1.2.	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента	6	6		ДЗ	6		0	0
	Практическая подготовка	54	0	54		12	24	18	0
УП.00	Учебная практика	36		36	ДЗ	12	24		
ПП.00	Производственная практика	18		18	ДЗ			18	
	Всего:	66	12	54		24	24	18	0
	Итоговая аттестация (квалификационный экзамен):	6							
	Теоретический экзамен	2							
	Квалификационная (пробная работа)	4							
	Итого:	72							

3.2. Календарный учебный график

Календарный учебный график реализации программы является важной частью учебного плана. В период реализации программы возможны передвижения того или иного вида учебных занятий в рамках курса обучения без изменения установленного объема времени на тот или иной вид занятия.

Календарный учебный график устанавливает последовательность изучения профессиональных модулей, этапы практической подготовки. Календарный учебный график определяет количество учебных недель в соответствии с трудоемкостью и сроком освоения программы, а также понедельное распределение учебной нагрузки на обучающегося.

Даты начала и окончания обучения устанавливаются по мере комплектации групп в течение всего календарного года.

Код	Наименование модулей	Виды учебной нагрузки	Месяц				Всего часов
			Дата	Дата	Дата	Дата	
			Номер недели				
			1	2	3	4	
Раздел 1.	Профессиональный цикл: Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента	обяз. уч.	12	0	0	0	12
		СРС	0	0	0	0	0
Модуль 1.1.	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	обяз. уч.	6	0	0	0	6
		СРС	0	0	0	0	0
Модуль 1.2.	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента	обяз. уч.	6				6
		СРС	0	0	0	0	0
УП.00	Учебная практическая подготовка	обяз. уч.	12	24			36
ПП.00	Производственная практика по профилю специальности	обяз. уч.			18		18
	Итоговая аттестация				6		6
Всего часов в неделю обязательной учебной нагрузки			24	24	24	0	72
Всего часов самостоятельной работы			0	0	0	0	0
Всего часов в неделю			24	24	24	0	72

3.3. Программа профессиональных модулей

Модуль 1.1. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара

Модуль 1.2. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессиональных модулей

В результате изучения профессиональных модулей обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания» в рамках основной цели вида профессиональной деятельности: «Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания» и соответствующих ему трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт:

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
А	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	3	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	А/01.3	3
			Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	А/02.3	3
В	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента	4	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	В/01.4	4
			Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4	4

1.2. В результате освоения профессиональных модулей в соответствии с требованиями профессионального стандарта обучающийся должен обладать:

Повар 3-го разряда (Код А/01.3; А/02.3)

Трудовые действия Код А/01.3	Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара
---------------------------------	---

	<p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>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</p>
<p>Необходимые умения Код А/01.3</p>	<p>Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий</p>
<p>Необходимые знания Код А/01.3</p>	<p>Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними</p> <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p>
<p>Трудовые действия Код А/02.3</p>	<p>Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара</p> <p>Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара</p> <p>Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара</p> <p>Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара</p> <p>Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара</p> <p>Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара</p> <p>Приготовление блюд из яиц по заданию повара</p> <p>Приготовление блюд из творога по заданию повара</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара</p> <p>Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара</p> <p>Приготовление горячих напитков по заданию повара</p> <p>Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара</p> <p>Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара</p> <p>Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара</p> <p>Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара</p> <p>Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара</p>

	<p>Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара</p> <p>Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации</p> <p>Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара</p> <p>Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара</p>
<p>Необходимые умения Код А/02.3</p>	<p>Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара</p> <p>Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда</p> <p>Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его</p> <p>Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты</p> <p>Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос</p>
<p>Необходимые знания Код А/02.3</p>	<p>Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения</p> <p>Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству</p> <p>Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p> <p>Правила и технологии расчетов с потребителями</p> <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p>

Повар 4-го разряда (Код В/01.4; В/02.4)

<p>Трудовые действия Код В/01.4</p>	<p>Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Контроль выполнения помощником повара заданий</p> <p>Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд,</p>
---	---

	напитков и кулинарных изделий
Необходимые умения Код В/01.4	<p>Изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса</p> <p>Производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале</p> <p>Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения</p> <p>Организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента</p>
Необходимые знания Код В/01.4	<p>Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке</p> <p>Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Технологии наставничества и обучения на рабочих местах</p>
Трудовые действия В/02.4	<p>Разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Нарезка и формовка овощей и фруктов</p> <p>Приготовление и оформление канапе и легких закусок разнообразного ассортимента</p> <p>Приготовление и оформление холодных и горячих закусок</p> <p>Приготовление и оформление холодных рыбных и мясных блюд</p> <p>Приготовление и оформление супов, отваров и бульонов</p> <p>Приготовление и оформление горячих и холодных соусов</p> <p>Приготовление и оформление блюд из овощей и грибов</p> <p>Приготовление и оформление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных</p> <p>Приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи</p> <p>Приготовление и оформление блюд из творога, сыра, макаронных изделий</p> <p>Приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента</p> <p>Приготовление и оформление холодных и горячих десертов</p> <p>Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд</p> <p>Контроль хранения и расхода продуктов на производстве</p>

	<p>Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p>
<p>Необходимые умения В/02.4</p>	<p>Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь</p> <p>Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения</p> <p>Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу</p> <p>Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления</p> <p>Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия</p> <p>Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия</p>
<p>Необходимые знания В/02.4</p>	<p>Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания</p> <p>Способы организации питания, в том числе диетического</p> <p>Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов</p> <p>Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям</p> <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p>

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессиональных модулей

Всего часов 72 часа, из них на теоретическую подготовку - 12 часов, на практическую подготовку 60 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Наименование профессиональных модулей	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.				СРС
		Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				
		Обучение по МДК, час.		Практической подготовки		
		всего, час.	в том числе		УП	
ЛР и ПЗ, часов						

Модуль 1.1 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	6	6		-	-	-
Модуль 1.2. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента	6	6		-	-	-
Практическая подготовка	60			36	24	
Всего:	72	12		36	24	

1.2 Тематический план и содержание профессиональных модулей

Наименование разделов и тем профессионального модуля	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах
1	2	3
Модуль 01.01. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара		6
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	Содержание	1
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов. 2. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по ГОСТ 30390-2013). 3. Правила составления заявки на сырье. 4. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. 5. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос 	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	Содержание	1
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ 2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов 3. Организация хранения обработанных овощей и грибов в 	

	охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	
	4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	Содержание 1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. 2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них. 3. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде 4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	2
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	Содержание 1. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ 2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них 3. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде 4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	2
Модуль 1.2. Приготовление блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента		6
Тема 1.1. Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	Содержание 1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов 2. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов 3. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка,	1

	вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	
Тема 1.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	1
	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья	
	2. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья	
	3. Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы	
	4. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения	
Тема 1.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	Содержание	1
	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.	
	2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулеты, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	
	3. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	
Тема 1.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	Содержание	1
	1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.	
	2. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.	
	3. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.	
	4. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение	
Тема 1.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	Содержание	1
	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.	
	2. Технологический процесс приготовления крупнокусковых,	

	<p>порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>3. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	
Тема 1.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	1
	1. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.	
	2. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	
Практическая подготовка (учебная) Виды работ: <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. 2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. 3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). 4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика 5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. 6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). 7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. 8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. 9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. 10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. 11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. 12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом; 13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. 		36

<p>14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.</p> <p>15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p> <p>17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p>	
<p>Практическая подготовка (производственная) Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. 8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. 9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос 	24
<p>Всего</p>	72

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

3.1. Для реализации программы профессиональных модулей должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала; техническими средствами: компьютером, средствами аудио-визуализации, мультимедиа проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедиа пособиями).

Лаборатория:

- Учебная кухня ресторана
- Оснащенные базы практической подготовки

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введение 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введение 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введение 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введение 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введение 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введение 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введение 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введение 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
10. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений СПО / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
11. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебникдля учащихся учреждений СПО / В. П. Золин – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
12. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для обучающийся СПО / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
13. Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
14. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
15. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для НПО / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
16. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.

17. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
18. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. СПО / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.
19. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник пособие для студ. учреждений СПО / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

3.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: ФЗ: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрено Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&№d=102063865&rdk=&backli№k=1>

3.2.3. Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/ [сост. Федотова И. Ю.]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование трудовых функций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе

повара	<p>безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	<p>выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по практической подготовке; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по практической подготовке
Приготовление блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> – Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – адекватный выбор основных продуктов и 	

	<p>дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие отходов и потерь сырья при приготовление блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья при приготовлении блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> — корректное использование цветных разделочных досок; — раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; — соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота 	
--	--	--

	<p>на рабочем месте и в холодильнике);</p> <p>— адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента требованиям рецептуры; – аккуратность выкладывания готовых блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента в функциональные емкости для хранения и транспортирования; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента для отпуска на вынос 	
--	--	--

Рабочая программа учебной практической подготовки

1. Область применения программы

Рабочая программа практической подготовки является частью основной программы профессионального обучения в соответствии с профессиональным стандартом 33.011 «Повар», утвержденного Приказом Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрирован в Минюсте России 29.09.2015 № 39023, регистрационный № 557).

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

1.2. Цели и задачи практической подготовки – требования к результатам освоения программы практической подготовки

Выпускник, освоивший программу профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар, должен обладать трудовыми функциями:

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
А	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	3	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	А/01.3	3
			Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	А/02.3	3
В	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента	4	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	В/01.4	4
			Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4	4

1.3. Основной вид деятельности.

Требования к знаниям, умениям, практическому опыту.

В результате освоения модулей обучающийся в соответствии с трудовыми функциями, входящими в профессиональный стандарт, должен:

Трудовые функции	Знания, умения и трудовые действия
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	<p>Умения:</p> <p>Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара</p> <p>Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p>

	<p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос</p> <p>Трудовые действия: Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара Проверка 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 для приготовления блюд, напитков и 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 и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара Процеживание, протирание, 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</p>
	<p>Необходимые знания: Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p>

	<p>Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними</p> <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения</p> <p>Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству</p> <p>Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p> <p>Правила и технологии расчетов с потребителями</p> <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p>
<p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента</p>	<p>Умения:</p> <p>Изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса</p> <p>Производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале</p> <p>Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения</p> <p>Организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента</p> <p>Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь</p> <p>Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения</p> <p>Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу</p> <p>Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления</p> <p>Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия</p> <p>Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия</p> <p>Трудовые действия:</p> <p>Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий</p>

	<p>Контроль выполнения помощником повара заданий</p> <p>Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных.</p> <p>Разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Нарезка и формовка овощей и фруктов</p> <p>Приготовление и оформление канапе и легких закусок разнообразного ассортимента</p> <p>Приготовление и оформление холодных и горячих закусок</p> <p>Приготовление и оформление холодных рыбных и мясных блюда</p> <p>Приготовление и оформление супов, отваров и бульонов</p> <p>Приготовление и оформление горячих и холодных соусов</p> <p>Приготовление и оформление блюд из овощей и грибов</p> <p>Приготовление и оформление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных</p> <p>Приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи</p> <p>Приготовление и оформление блюд из творога, сыра, макаронных изделий</p> <p>Приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента</p> <p>Приготовление и оформление холодных и горячих десертов</p> <p>Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд</p> <p>Контроль хранения и расхода продуктов на производстве</p> <p>Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p> <p>Необходимые знания:</p> <p>Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке</p> <p>Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Технологии наставничества и обучения на рабочих местах</p> <p>Способы организации питания, в том числе диетического</p> <p>Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов</p> <p>Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям</p> <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p>
--	--

2. Содержание практической подготовки профессиональных модулей

Перечень формируемых трудовых функций	Наименование разделов и тем	Содержание	Объем часов
1	2	3	4
<p>Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места</p> <p>Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>Тема 1. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов</p>	<p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию. Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда). Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.</p> <p>Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)</p>	<p>6</p>
<p>Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе</p> <p>Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>Тема 2. Обработка, подготовка овощей и грибов</p>	<p>Первичная обработка корнеплодов, клубнеплодов: очистка, мойка, нарезка овощей простая, кулинарное использование. Обработка капустных овощей. Подготовка капусты для фарширования. Обработка луковых овощей, томатных, кабачков. Подготовка кабачков для фарширования. Обработка грибов.</p>	<p>6</p>
	<p>Тема 3. Обработка, подготовка рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>Определение доброкачественности рыбы. Размораживание мороженой рыбы и вымачивания соленой.</p> <p>Разделка рыбы с костным и хрящевым скелетом.</p> <p>Обработка рыбы бесчешуйчатой.</p> <p>Обработка нерыбных продуктов моря.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания и жарки.</p> <p>Хранение обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение,</p>	<p>6</p>

		шоковая заморозка, вакуумирование. Порционирование (комплектование), упаковка и маркировка упакованных полуфабрикатов. Соблюдение санитарно-гигиенических требований к ведению процессов обработки.	
	Тема 4. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Обработка и подготовка рыбы для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного. Хранение обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование. Порционирование (комплектование), упаковка и маркировка упакованных полуфабрикатов. Соблюдение санитарно-гигиенических требований к ведению процессов обработки.	6
	Тема 5. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Приготовление крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из говядины: ростбиф, мясо тушеное, шпигованное и отварное, бифштекс, филе, лангет, антрекот, ромштекс, зразы натуральные, говядина духовая; из баранины: грудинка фаршированная, жареная, котлета натуральная (в панировке), котлета натуральная (без панировки), эскалоп, шницель (без панировки и в панировке), баранина духовая; из свинины: грудинка фаршированная, жареная, котлета натуральная (в панировке), котлета натуральная (без панировки), эскалоп, шницель (без панировки и в панировке), свинина духовая. Хранение обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование. Порционирование (комплектование), упаковка и маркировка упакованных полуфабрикатов. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов	6
		Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины: бефстроганов, азу, поджарка, гуляш, говядина для тушения, субпродуктов;	6

	<p>из баранины: рагу, плов, шашлык; из свинины: рагу, рагу по-домашнему, шашлык, поджарка, гуляш. Хранение обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование. Порционирование (комплектование), упаковка и маркировка упакованных полуфабрикатов. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов.</p>	
	<p>Приготовление рубленых полуфабрикатов: – натуральных рубленых: бифштек, котлеты натуральные рубленые, котлеты полтавские, шницель натуральный рубленый, биточки по селянски, фрикадельки, люля- кебаб; – котлетной массы: котлеты, биточки, шницель, зразы, тефтели, рулет Хранение обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование. Порционирование (комплектование), упаковка и маркировка упакованных полуфабрикатов. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов.</p>	6
	<p>Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов из говядины, свинины, баранины: печень по-строгановски, мозги жареные, мозги фри, печень жареная. Приготовление полуфабрикатов из птицы: головки, гребешки, шеи, ножки, крылышки, печень, сердце. Хранение обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование. Порционирование (комплектование), упаковка и маркировка упакованных полуфабрикатов. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов.</p>	6
	ДЗ	6
	Всего	54

Реализация программы практической подготовки предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий использование персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, учебного кондитерского цеха, оснащенных современным технологическим

оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

Практическая подготовка является обязательным разделом программы профессионального обучения и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

Практическая подготовка проводится рассредоточено в рамках профессиональных модулей, чередуясь с теоретическими занятиями.

Практическая подготовка проводится в учебных цехах под руководством мастера производственного обучения. Продолжительность одного занятия – 6 часов. Практическая подготовка завершается оценкой и (или) зачетом обучающихся освоенных общих и профессиональных компетенций.

Практическая подготовка может проводиться как в учебной кухне ресторана ПОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности выпускников.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения профессионального цикла в соответствии с разработанными фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практической подготовки результатов обучения.

Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачетом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации образовательной программы могут применяться электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессиональных модулей

Формой отчетности обучающегося по практической подготовке является письменный отчет о выполнении работ. Обучающийся после прохождения практической подготовки защищает отчет по практической подготовке.

Работа над отчетом по практической подготовке должна позволить руководителю оценить уровень развития следующих общих компетенций обучающегося:

- организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;
- решать проблемы; оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях;
- использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности;
- быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

Трудовые функции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
Модуль 1.1. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара			
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством	Умения: Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря,	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность

<p>повара</p>	<p>инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос Трудовые действия: Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря,</p>	<p>внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, практической подготовки Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по модулю; - экспертная оценка отчетов по практической подготовке Итоговый контроль: - экспертная оценка сформированности трудовых функций на ДЗ</p>	<p>расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий. Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
	<p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос Трудовые действия: Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря,</p>		

	<p>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 для приготовления блюд, напитков и 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</p>		
--	--	--	--

	<p>заданию повара Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара Процеживание, протирание, 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</p> <p>Необходимые знания: Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения Правила пользования сборниками рецептов на</p>		
--	---	--	--

	<p>приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям Правила и технологии расчетов с потребителями Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p>		
Модуль 1.2. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента			
<p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента</p>	<p>Умения: 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</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, практической подготовки Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по модулю; - экспертная оценка отчетов по практической подготовке Итоговый контроль: - экспертная оценка сформированности трудовых функций на ДЗ</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник,</p>

	<p>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</p> <p>Трудовые действия: 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.</p> <p>Разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий 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</p>		<p>последовательностей действий. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий. Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
--	--	--	---

	<p>Приготовление и оформление канапе и легких закусок разнообразного ассортимента</p> <p>Приготовление и оформление холодных и горячих закусок</p> <p>Приготовление и оформление холодных рыбных и мясных блюд</p> <p>Приготовление и оформление супов, отваров и бульонов</p> <p>Приготовление и оформление горячих и холодных соусов</p> <p>Приготовление и оформление блюд из овощей и грибов</p> <p>Приготовление и оформление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных</p> <p>Приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи</p> <p>Приготовление и оформление блюд из творога, сыра, макаронных изделий</p> <p>Приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента</p> <p>Приготовление и оформление холодных и горячих десертов</p> <p>Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд</p> <p>Контроль хранения и расхода продуктов на производстве</p> <p>Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p> <p>Необходимые знания:</p> <p>Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов,</p>		
--	---	--	--

	<p>используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке</p> <p>Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Технологии наставничества и обучения на рабочих местах</p> <p>Способы организации питания, в том числе диетического</p> <p>Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов</p> <p>Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям</p> <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p>		
--	---	--	--

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

4.1. Требования к поступающим

К освоению основной программы профессионального обучения (профессиональная подготовка) допускаются лица, имеющие основное общее или среднее общее образование, а также лица без ограничений статуса. На обучение принимаются как физические лица, так и представители юридических лиц.

К обучению по программе профессиональной подготовки по профессии **16675 Повар** допускаются лица, достигшие восемнадцати лет. Лица в возрасте до восемнадцати лет допускаются к освоению Программы при условии их обучения по основным общеобразовательным программам или образовательным программам среднего профессионального образования, предусматривающим получение среднего общего образования.

Прием на обучение осуществляется в соответствии с Порядком приема обучающихся в техникум и действующим законодательством Российской Федерации.

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России.

4.2. Организация практической подготовки

Практическое обучение организовано в соответствии с профессиональным стандартом 33.011 «Повар», утвержденного Приказом Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрирован в Минюсте России 29.09.2015 № 39023, регистрационный № 557), рабочим учебным планом, графиком учебного процесса.

Практическая подготовка является обязательным разделом программы профессиональной подготовки квалифицированных рабочих. Практическая подготовка направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, реализуется в рамках модулей по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии. Практическая подготовка проводится в лабораториях (Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков); учебный кондитерский цех), учебных кабинетах.

4.3. Кадровый состав, реализующий программу

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

Преподавание по программе профессионального обучения (профессиональная подготовка) по профессии **16675 Повар** обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Мастера производственного обучения должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено профессиональным стандартом 33.011 «Повар», утвержденного Приказом Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрирован в Минюсте России 29.09.2015 № 39023, регистрационный № 557).

4.4. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

Реализация программы профессиональной подготовки обеспечивает доступ каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сети Интернет.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда. Образовательное учреждение предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Программа обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

По каждой дисциплине, профессиональному модулю сформированы рабочие программы и учебно-методические комплексы, содержащие методические рекомендации по изучению дисциплины, профессионального модуля, учебные материалы (конспекты лекций, слайды, контрольные задания, методические указания по выполнению контрольных работ, образцы тестов).

Для прохождения практической подготовки разработаны соответствующие программы.

4.4.1 Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введение 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введение 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введение 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введение 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введение 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введение 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введение 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введение 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
10. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений СПО / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
11. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений ВПО / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
12. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебникдля учащихся учреждений СПО / В. П. Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
13. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для обучающийся СПО / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
14. Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
15. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебникдля учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
16. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для НПО / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
17. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
18. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. СПО / И.П. Самородова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
19. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. СПО/Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.
20. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник пособие для студ. учреждений СПО/В.В. Усов.–13-е изд., стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2015.– 432 с.

4.4.2 Электронные издания:

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

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&№d=102063865&rdk=&backli№k=1>

4.4.3 Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова И.Ю.]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

4.5. Материально-техническое обеспечение реализации программы

Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень специальных помещений.

Лаборатории:

- учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
- учебный кондитерский цех.

Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практической подготовки по профессии 16675 Повар

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

- Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудио-визуализации, мультимедиа и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

- Рабочее место преподавателя.

- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудио-визуализации, мультимедиа и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование.

5. Контроль и оценка результатов освоения программы

Оценка качества освоения программы профессиональной подготовки по рабочей профессии Кондитер, включает текущий контроль знаний, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся. Текущий контроль знаний, промежуточная и итоговая аттестация проводится образовательным учреждением по результатам освоения программ учебных модулей. Формы и условия проведения текущего контроля знаний, промежуточной и итоговой аттестации разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

Итоговая аттестация состоит из квалификационного экзамена, который включает практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний. Проверка теоретических знаний при проведении квалификационного экзамена проводится по вопросам, включающий в себя технологический процесс приготовления пищи.

Практическая квалификационная работа при проведении квалификационного экзамена состоит из проверки практических навыков по технологии приготовления кондитерских изделий. Результаты квалификационного экзамена оформляются протоколом.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. В ходе сдачи теоретической и практической части квалификационного экзамена членами аттестационной комиссии проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных компетенций в соответствии с критериями, утвержденными образовательным учреждением.

По результатам квалификационного экзамена, который завершает освоение программы профессионального обучения, выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего. Уровень квалификации присваивается аттестационной комиссией согласно описанию трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт 33.011 «Повар», утвержденный Приказом Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрирован в Минюсте России 29.09.2015 № 39023, регистрационный № 557).

5.1 Критерии оценивания:

5 (отлично): аттестуемый уверенно и точно владеет приемами работ практического задания, соблюдает требования к качеству производимой работы, умело пользуется оборудованием, инструментами, рационально организует рабочее место, соблюдает требования техники безопасности, овладел системой знаний соответствующим профессиональным компетенциям в полном объеме; правильно выполнено от 90-100% заданий.

4 (хорошо): владеет приемами работ практического задания, возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым, правильно организует рабочее место, соблюдает требования техники безопасности, овладел системой знаний соответствующим профессиональным компетенциям; правильно выполнено от 70-89% заданий.

3 (удовлетворительно): недостаточное владение приемами работ практического задания, наличие ошибок, исправляемых с помощью мастера, отдельных несущественных

ошибок в организации рабочего места и соблюдении требований техники безопасности, частично овладел системой знаний соответствующим профессиональным компетенциям, правильно выполнено от 50-69% заданий.

2 (неудовлетворительно): аттестуемый не умеет выполнять приемы работ практического задания, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, требования техники безопасности не соблюдаются, не овладел системой знаний соответствующим профессиональным компетенциям, правильно выполнено менее 50% заданий.