

**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
МЕЖДУНАРОДНЫЙ ЦЕНТР ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ КАДРОВ**

УТВЕРЖДАЮ:
Генеральный директор ООО «МЦППК»

_____ А.С. Данильченко
« ____ » _____ 2023 г.

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
(программа повышения квалификации по профессии рабочего)**

**Профессия: Повар
Квалификация: 5 разряд
Код профессии: 16675**

СОДЕРЖАНИЕ

1	Пояснительная записка	3
2	Характеристика профессиональной деятельности выпускника и требования к результатам освоения программы	4
3	Учебный план	6
4	Календарный график учебного процесса	8
5	Программы учебных дисциплин	9
6	Требования к организационно-педагогическим условиям реализации программы	15
6.1	Требования к квалификации преподавателей, мастеров производственного обучения, представителей предприятий и организаций, обеспечивающих реализацию образовательного процесса	15
6.2	Требования к материально-техническим условиям	15
6.3	Требованиям к информационным и учебно-методическим условиям	16
7	Организация итоговой аттестации	17
8	Фонды оценочных средств	17

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1 Нормативно-правовые основания разработки основной профессиональной образовательной программы профессионального обучения.

Основная образовательная программа профессионального обучения является учебно-методическим нормативным документом, регламентирующим содержание, организационно-методические формы и трудоемкость обучения, состоит из требований к результатам освоения программы, требований к итоговой аттестации, учебно-тематического плана, календарного учебного графика, содержание программы, условий обеспечения реализации программы: учебно-методического и материально-технического.

Нормативную правовую основу разработки составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» (ФЗ-273 от 29.12.2012);
- Приказ Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 14 июля 2023 г. № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар».

1.2. Требования к уровню и профилю предшествующего профессионального образования слушателей.

К освоению основной программы профессионального обучения по профессии «Повар» на уровень 3-4 разряда допускаются лица, различного возраста, в том числе не имеющие основного общего или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья.

1.3. Цель

Цель программы: получение новых компетенций необходимых для профессиональной деятельности.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Трудовые функции (функциональная карта вида трудовой деятельности)

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
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	
С	Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	5	Обеспечение бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом	С/01.5	5
			Организация работы бригады поваров	С/02.5	
			Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров	С/03.5	

2.2. Планируемые результаты

Специалист, освоивший программу должен **уметь**:

Изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса
Производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале

Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения

Организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента

Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь

Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий
Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения

Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу
 Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления
 Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий
 Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия
 Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий
 Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия
 Разрабатывать план работы бригады поваров
 Распределять работу между членами бригады и ставить задачи подчиненным
 Обучать членов бригады на рабочих местах современным технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
 Управлять конфликтными ситуациями, возникающими в бригаде

Специалист, освоивший программу должен **знать:**

Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
 Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
 Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
 Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
 Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке
 Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий
 Способы организации питания, в том числе диетического
 Рецепттура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
 Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов
 Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации
 Принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям
 Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
 Современные технологии контроля организации деятельности сотрудников организаций питания
 Методы управления, делопроизводства и подготовки отчетности организаций питания
 Технологии маркетинговых исследований в организациях питания

**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«МЕЖДУНАРОДНЫЙ ЦЕНТР ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ КАДРОВ»**

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор ООО «МЦППК»
_____ А.С. Данильченко
«___» _____ 2023 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

**Основной программы профессионального обучения – программы повышения квалификации
по профессии 16675 «Повар» (5 разряд)**

Срок обучения: 280 часов

Форма обучения: очная (по желанию слушателя или заказчика возможны очно – заочная, заочная, а также сочетание всех форм обучения) с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий.

Режим занятий: 8 часов в день (40 часов в неделю)

Требования к слушателю: медицинская книжка

Особые условия допуска к работе: прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном порядке

№ п/п	Наименование разделов, модулей	Всего часов	В том числе		Форма контроля
1	2	3	Лекции	Практич. занятия	6
ОП. 00	Общепрофессиональный цикл	64	48	16	
1	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	24	24	-	Текущая аттестация
2	Основы товароведения продовольственных товаров	24	16	8	Текущая аттестация
3	Охрана труда в профессии	16	8	8	Текущая аттестация
МП. 00	Профессиональный цикл	160	40	120	
4	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	32	8	24	Зачет
5	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочных разнообразного ассортимента	32	8	24	Зачет
6	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочных разнообразного ассортимента	32	8	24	Зачет
7	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации десертов, напитков разнообразного ассортимента	32	8	24	Зачет
8	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,	32	8	24	Зачет

	мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.				
ВМ.00 Вариативный модуль		24	4	20	
9.1.	ВМ1*. Пекарь (пиццмейкер)	24	4	20	Текущая аттестация
9.2.	ВМ2. Кондитер	24	4	20	Текущая аттестация
9.3.	ВМ3. Повар японской кухни	24	4	20	Текущая аттестация
10.	Производственное обучение	24	-	24	
Итоговая аттестация по учебному курсу		8		8	Квал. экзамен
Всего часов:		280	92	188	

4. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

[illegible]

5. ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН (МОДУЛЕЙ)

ОП.00 Общепрофессиональный цикл

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

по дисциплине «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

№ п/п	Темы	Всего часов	В том числе		Форма контроля
			Лекции	Практические занятия	
1	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	24	24	-	-
	Итого	24	24	-	Текущая аттестация

Рабочая программа дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены».

Значение знаний по предмету для повышения качества продукции и культуры обслуживания на предприятиях общественного питания. Основные понятия и термины микробиологии. Основы микробиологии. Морфология и физиология микроорганизмов. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления. Основы физиологии питания. Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания. Пищеварение и усвояемость пищи. Обмен веществ и энергии. Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения. Санитария и гигиена в пищевом производстве. Личная и производственная гигиена. Санитарно-гигиенические требования к помещениям. Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов. Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

по дисциплине «Основы товароведения продовольственных товаров»

№ п/п	Темы	Всего часов	В том числе		Форма контроля
			Лекции	Практические занятия	
1	Основы товароведения продовольственных товаров	24	16	8	-
	Итого	24	16	8	Текущая аттестация

Рабочая программа дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров».

Химический состав пищевых продуктов. Классификация продовольственных товаров. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов. Товароведная характеристика молочных товаров. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров. Товароведная характеристика зерновых товаров. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

по дисциплине «Охрана труда в профессии»

№ п/п	Темы	Всего часов	В том числе		Форма контроля
			Лекции	Практические занятия	
1	Охрана труда в профессии	16	8	8	-
	Итого	16	8	8	Текущая аттестация

Рабочая программа дисциплины «Охрана труда в профессии».

Общие вопросы охраны труда на предприятиях пищевой промышленности. Правовые основы охраны труда. Государственное регулирование в сфере охраны труда. Обеспечение требований охраны труда при эксплуатации производственного и технологического оборудования. Вредные и (или) опасные производственные факторы. Меры безопасности при эксплуатации технологического оборудования пищевых предприятий. Обеспечение безопасности работников в аварийных ситуациях. Организация работ по охране труда. Повышение компетентности работников в вопросах охраны труда. Специальная оценка условий труда. Социальная защита пострадавших на производстве. Расследование и учет несчастных случаев на производстве. Порядок расследования и учета профессиональных заболеваний. Оказание первой помощи пострадавшим на производстве.

**МП.00 Профессиональный цикл
УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

ПМ.01. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

№ п/п	Темы	Всего часов	В том числе		Форма контроля
			Лекции	Практические занятия	
1.	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	32	8	24	-
	Итого	32	8	24	Зачет

Тема 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

1.	Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них.
----	---

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

ПМ.02. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

№ п/п	Темы	Всего часов	В том числе		Форма контроля
			Лекции	Практические занятия	

1.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	32	8	24	-
Итого		32	8	24	Зачет

Тема 1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1.	Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика.
----	---

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

ПМ.03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

№ п/п	Темы	Всего часов	В том числе		Форма контроля
			Лекции	Практические занятия	
1.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	32	8	24	-
Итого		32	8	24	Зачет

Тема 1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1.	Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.
----	---

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

ПМ.04. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации десертов, напитков разнообразного ассортимента»

№ п/п	Темы	Всего часов	В том числе		Форма контроля
			Лекции	Практические занятия	
1.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации десертов, напитков разнообразного ассортимента	32	8	24	-
	Итого	32	8	24	Зачет

Тема 1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации десертов, напитков разнообразного ассортимента

1.	Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд. Значение, пищевая ценность и калорийность сладких блюд. Ассортимент сладких блюд и его классификация. Органолептическая оценка качества продуктов входящих в состав сладких блюд (фрукты, ягоды, желирующие вещества, сыпучие, чай, кофе, какао, шоколад, сливки). Виды технологического оборудования, производственного инвентаря используемые при приготовлении и оформлении простых холодных и горячих сладких блюд, правила их безопасного использования. Санитарные требования при организации работы по приготовлению сладких блюд холодных и горячих. Подготовка свежих и быстрозамороженных плодов и ягод к приготовлению простых холодных сладких блюд. Технология приготовления и оформления простых холодных сладких блюд: плоды и ягоды свежие с сахаром, арбузы, дыни, свежие, апельсины, ананасы с сахаром. Технология приготовления и оформления простых холодных сладких блюд: плоды и ягоды быстрозамороженные с сиропом, ягоды быстрозамороженные с сиропом. Приготовление холодных желированных сладких блюд. Значение в питании желированных сладких блюд. Основное и дополнительное сырье. Технология приготовления киселей из свежих, сушеных плодов и ягод из соков и сиропов плодовых и ягодных из пюре плодовых и ягодных, густых, средней густоты и полужидких. Кулинарное назначение киселей различной консистенции. Правила проведения бракеража киселей. Сервировка, варианты оформления и подачи киселей. Технология приготовления желе одно, многослойных из консервированных и плодов и ягод, из пюре плодового и ягодных, из соков и сиропов плодовых и ягодных, молока. Подготовка желирующей основы- желатина и агара для приготовления желе. Технология приготовления муссов из, консервированных и плодов и ягод, из пюре плодового и ягодных, из соков и сиропов плодовых и ягодных, молока. Подготовка желирующей основы- желатина и агара для приготовления муссов. Приготовление кремов и взбитых сливок. Технология приготовления кремов ванильного, шоколадного, кофейного, орехового, ягодного, из цитрусовых, с бисквитом и изюмом. Приготовление
----	---

	взбитых сливок. Технология приготовления суфле ванильного, шоколадного, орехового, плодово-ягодного. Приготовление пудингов сухарного, яблочного с орехами, с черносливом, изюмом или яблоками, творогом, рисом или бисквитного. Технология приготовления блюд: Гурьевская каша, суфле (воздушный пирог). Приготовление гренков с плодами и ягодами. Мороженное его виды, производство, основное и дополнительное сырье Приготовление простых горячих сладких блюд. Приготовление простых горячих напитков. Характеристика простых горячих напитков: виды, температура подачи, требования к простым сладким горячим напиткам. Правила проведения бракеража горячих напитков. Приготовление чая: чай-заварка, чай с сахаром, с медом, вареньем, с молоком, сливками, чай парами чайников, чай одним чайником. Приготовление кофе: подготовка кофе – обжарка зерен, размалывание различной степени помола зерен и их использование в приготовлении кофе; варка кофе в кофейнике, в электрокофеварке и эспрессо-кофеварке Технология приготовления и оформления простых холодных напитков.
--	--

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

ПМ.05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

№ п/п	Темы	Всего часов	В том числе		Форма контроля
			Лекции	Практические занятия	
1.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	32	8	24	-
	Итого	32	8	24	Зачет

Тема 1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

1.	Приготовление сложных хлебобулочных изделий. Значение, ассортимент и классификация сложных хлебобулочных изделий. Фарши и начинки. Отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Приготовление теста для сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий. Приготовление праздничного хлеба. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий. Ассортимент и пищевая ценность сложных мучных и кондитерских изделий и праздничных тортов. Бисквитный полуфабрикат. Песочный полуфабрикат. Слоеный полуфабрикат. Технология приготовления праздничных тортов. Бисквитные торты Песочные торты. Слоеные торты. Воздушные и воздушно -ореховые торты. Технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Мелкоштучные кондитерские изделия.
----	--

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

ВМ1 «Пекарь (пиццмейкер)»

№ п/п	Темы	Всего часов	В том числе		Форма контроля
			Лекции	Практические занятия	
1.	Пекарь (пиццмейкер)	24	4	20	-
	Итого	24	4	20	Текущая аттестация

Тема 1.

1.	Пицца как самостоятельное и популярное блюдо. Открытие и управление пиццерией. Подготовка теста и ингредиентов для пиццы. Приготовление классической итальянской пиццы. Приготовление сытной американской пиццы. Хлеб по-итальянски и приготовление особой пиццы.
----	---

**УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
ВМ2 «Кондитер»**

№ п/п	Темы	Всего часов	В том числе		Форма контроля
			Лекции	Практические занятия	
1.	Кондитер	24	4	20	-
	Итого	24	4	20	Текущая аттестация

Тема 1. Кондитер

1.	Основы кондитерского производства. Организация труда кондитерского цеха. Правила расчета расхода сырья. Подготовка основного сырья и закупка продукции. Физико-химические свойства продуктов. Ассортимент хлебопекарного производства. Рецепты изделий из пресного и дрожжевого теста. Рецепты изделий из бисквитного и песочного теста. Рецепты из слоеного и заварного теста. Рецепты изделий из крупяного, пряничного, медового теста и теста фило. Рецепты изделий из кексового, миндального и белкового теста. Рецепты изделий из черепичного и сахарного теста. Виды и рецепты начинок для кондитерских изделий. Соусы, сиропы, кремы и глазурь. Рецепты особых кондитерских изделий. Декор кондитерских изделий. Какао и его применение. Шоколад и его применение. Карамель и драже. Ореховые массы, халва и мармелад. Пастела, зефир, помада, конфеты, ирис. Пюре, джемы, варенье, конфитюр и мармелад.
----	---

**УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
ВМ3 «Повар японской кухни»**

№ п/п	Темы	Всего часов	В том числе		Форма контроля
			Лекции	Практические занятия	
1.	Повар японской кухни	24	4	20	-
	Итого	24	4	20	Текущая аттестация

Тема 1. Повар японской кухни

1.	Японская кухня и ее особенности. Кухонные принадлежности. Традиционные японские продукты. Правила приготовления риса и суши. Рецептуры. Правила приготовления суров и лапши. Рецептуры блюд с овощами и водорослями. Правила приготовления блюд из бобовых, тофу и яиц. Рыба и морепродукты как основа блюд японской кухни. Блюда японской кухни из мяса и птицы. Кондитерские изделия в японской кухне.
----	--

**УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
по разделу «Производственное обучение»**

№ п/п	Темы	Всего часов	В том числе		Форма контроля
			Лекции	Практические занятия	
1	Организация процесса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	8	-	8	-
2	Технология приготовления и правила украшения различных блюд	8	-	8	-
3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации десертов, напитков разнообразного ассортимента	8	-	8	-
	Квалификационный экзамен	8	-	8	Квалификационный экзамен
	Итого	32	-	32	-

6. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИМ УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.

6.1. Требования к квалификации преподавателей, мастеров производственного обучения, представителей предприятий и организаций, обеспечивающих реализацию образовательного процесса

Реализация ОППО обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее или среднее профессиональное образование в области, соответствующей профилю преподаваемой дисциплины (модуля); мастерами производственного обучения, имеющими высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование в областях, соответствующих профилям обучения, и дополнительное профессиональное образование по направлению подготовки «Образование и педагогика» без предъявления требований к стажу работы.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла; эти преподаватели осуществляют повышение квалификации не реже 1 раза в 3 года.

6.2. Требования к материально-техническим условиям

Образовательная организация располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий, предусмотренных учебным планом. Она соответствует действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Реализация программы осуществляется в учебном кабинете.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- места по числу обучающихся;
- комплект учебно-методической документации;
- плакаты;
- электронные видеоматериалы;

Наименование материальных ценностей	Количество
Магнитная доска	1

Экран	1
Проектор	1
Персональный компьютер	1

Производственное обучение осуществляется на предприятиях соответствующего профиля.

6.3. Требованиям к информационным и учебно-методическим условиям

Каждый слушатель обеспечен доступом к библиотечной системе, содержащей издания по основным изучаемым дисциплинам.

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося.

Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам.

Основная литература:

1. Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Электронный ресурс]: лабораторно-практические работы И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. – М.: Академия, 2015.

2. Дубровская, Н. И. Приготовление супов и соусов: [Электронный ресурс] практикум / Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. – М.: Академия 2015.

3. Мармузова, Л.В. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности» [Электронный ресурс]: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования, - 9-у изд., стер. - М.; Издательский центр «Академия», 2016. - 160 с.

4. Мартинчик, А Н. Физиология питания [Электронный ресурс]: учебник для студентов учреждений среднего проф. образования - 2-у изд., стер., - М.: Издательский центр «Академия», 2015. - 240 с.

5. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии [Электронный ресурс]: учеб.для студ. учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. - 8-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015. - 256 с.

Дополнительные источники:

1. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии Повар. В 4ч.Ч.3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда. Уч.пособие для НПО/ В.П. Андросов. – 2010. - 96с.

2. Андросов В. П. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. /В. П. Андросов, Т.В Пыжова, Л. В Овчинникова Часть 1: механическая кулинарная обработка продуктов. – М.: Академия, 2014.

3. Андросов В. П. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. / В. П. Андросов, Т.В Пыжова, Л. В Овчинникова Часть 2: супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. – М.: Академия, 2014.

4. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. /В. П. Андросов, Т.В Пыжова, Л. В Овчинникова Часть 3: холодные блюда и закуски. Рыбные и мясные горячие блюда. – М.: Академия, 2014.

5. Есина, С. И. Приготовление блюд из рыбы: рабочая тетрадь для обучающихся. – Тюмень. – ТОГИРРО, 2014. – 24 с.

6. Качурина, Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь для нач. проф. Образования/ Т.А. Качурина. – 3-е изд., стер. – М.: ИЦ Академия, 2009. – 160с.
7. Клеман Б.П. Практические задания по технологии приготовления пищи: Учеб. пособие для нач. проф. образования/ Б.П. Клеман, М.Н. Лебедева. – 3-е изд., стереотип. - М.: ИЦ Академия, 2010. – 175 с.
8. Потапова, И.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учеб. пособие для нач. проф. образования/ И.И. Потапова. – М.: ИЦ Академия, 2009. – 144 с.
9. Рубина, Е.А. Санитария и гигиена питания/ Рубина Е.А. – М.: ИЦ Академия, 2010. – 288 с.
10. Семеряжко, Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы: учеб. пособие для нач. проф. Образования / Т.Г. Семеряжко, М.Ю. Дерюгина. – М.: ИЦ Академия, 2009. -192 с.
11. Сеничкина, Г. В. Технология продукции общественного питания: методические указания / Г. В. Сеничкина. - ГАПОУ ТО "ТТИПКиС". - Тюмень: ТОГИРРО, 2014. – 58 с.
12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. - Киев: Арий, 2013. - 680 с.
13. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. - 2-е издание. / Н.Э. Харченко. – М; ИЦ Академия, 2009. – 496 с.
14. Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие: практикум. – М.: Академия, 2014. – 176 с.

Интернет-ресурсы:

1. Информационный портал (режим доступа):
<http://docs.cntd.ru/document/1200107327>
2. Информационный портал (режим доступа):
<http://base.garant.ru/12122984/>
3. Информационный портал (режим доступа):
<http://docs.cntd.ru/document/1200062254>
4. Информационный портал (режим доступа):
<http://www.gosthelp.ru/text/SanPiN236107901Sanitarnoe.html>
5. Информационный портал (режим доступа):
<http://mcuns.ru/sanitarnye-pravila-dlja-konditerskog/>

7. ОРГАНИЗАЦИЯ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.

К итоговой аттестации допускаются слушатели, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план по профессии «Повар». Итоговая аттестация включает квалификационный экзамен, состоящий из теоретического задания и практической работы.

Итоговая аттестация проводится экзаменационной комиссией (ЭК) во главе с председателем.

Состав экзаменационной комиссии утверждается распорядительным актом образовательной организации.

8. ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ.

Для аттестации слушателей на соответствие их персональных достижений

поэтапным требованиям соответствующей программы (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания практический опыт и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются организацией самостоятельно. Для максимального приближения программ текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации слушателей к условиям их будущей профессиональной деятельности кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Перечень вопросов к зачету по модулю «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

1. Определение «Кулинария». Что она изучает?
2. По каким признакам различают кулинарные изделия, блюда и полуфабрикаты?
3. Что называется сырьем?
4. Дать понятия основным способам тепловой обработки.
5. Дать понятия вспомогательным способам тепловой обработки.
6. Дать понятия комбинированным способам жарки.
7. Стадии обработки мороженого мяса.
8. Характеристика нерыбных морепродуктов (раки, омары).
9. Техника обработки осетровой рыбы.
10. Техника обработки субпродуктов первой категории (мозги, сердце, вымя, мясокостные хвосты говяжьи).
11. Характеристика рыбного сырья (Сом, щука, макрурус).
12. Обработка нерыбных морепродуктов (лангусты, мидии).
13. Характеристика и виды панировок.
14. Техника подготовки щуки фаршированной.
15. Особенности обработки судака, маринки.
16. Техника приготовления котлетной массы из птицы (биточки, котлеты по-жарски).
17. Требования к качеству, условия и сроки хранения овощей.
18. Классификация пищевой ценности рыбного сырья и нерыбных морепродуктов.
19. Основная характеристика охлажденной, свежей, мороженной рыбы.
20. Дать понятие, что такое полуфабрикат в кулинарии.
21. Техника приготовления рыбных полуфабрикатов (целая рыба, порционные куски).
22. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из рыбы.
23. Основные требования по технике безопасности при работе в мясном цехе.

Перечень вопросов к зачету по модулю «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

1. Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.
2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.
3. Организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
4. Последовательность выполнения технологических операций, современные

методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

5. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.

6. Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

7. Температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов.

8. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении бульонов, отваров, холодных и горячих супов.

9. Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

10. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

11. Требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров, супов.

12. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих соусов.

13. Методы сервировки и подачи горячих соусов.

14. Температура подачи горячих соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

15. Правила разогревания охлажденных, замороженных соусов.

16. Правила охлаждения, замораживания и хранения соусов.

17. Требования к безопасности хранения готовых горячих соусов.

18. Температурный режим и правила приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.

19. Методы сервировки и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.

20. Правила разогревания горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.

21. Правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.

22. Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.

23. Температурный режим и правила приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.

24. Температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

25. Правила разогревания горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.

26. Правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.

27. Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.

Перечень вопросов к зачету по модулю «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

1. Ассортимент и товароведная характеристика холодных блюд.

2. Виды технологического оборудования, необходимого для приготовления бутербродов открытых и салата из свежей капусты.

3. Правила проведения бракеража блюд.

4. Ассортимент и товароведная характеристика холодных закусок.

5. Виды технологического оборудования, необходимого для приготовления бутербродов закрытых.
6. Организация механической кулинарной обработки овощей и зелени.
7. Способы сервировки и варианты оформления салатов из сырых овощей.
8. Организация механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов.
9. Правила хранения холодных блюд.
10. Организация механической кулинарной обработки мяса и мясных продуктов.
11. Требования к качеству бутербродов.
12. Организация механической кулинарной обработки гастрономических продуктов (сыр, масло сливочное).
13. Температурный режим и сроки хранения холодных блюд.
14. Классификация холодных блюд.
15. Общая характеристика холодных блюд и закусок.
16. Требования к качеству мясных холодных блюд.
17. Классификация салатов из сырых овощей.
18. Правила охраны труда и техники безопасности при работе в холодном цехе.
19. Требования к организации рабочего места для приготовления холодных блюд.
20. Требования к организации рабочего места для приготовления бутербродов.
21. Требования к качеству и срок хранения салатов из вареных овощей.
22. Требования к качеству паштетов.
23. Способы сервировки и варианты оформления холодных блюд из кур, цыплят.
24. Значение холодных закусок в питании человека.
25. Правила подачи холодных блюд и закусок.
26. Правила хранения холодных блюд.

Перечень вопросов к зачету по модулю «Приготовление, оформление и подготовка к реализации десертов, напитков разнообразного ассортимента»

1. Организация работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.
2. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.
3. Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.
4. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.
5. Условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.
6. Температурный режим и правила приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.
7. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов.
8. Организация работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.
9. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.
10. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих напитков, в т.ч. авторских, брендовых, региональных.
11. Рецептуры, современные методы приготовления, варианты подачи холодных и горячих напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных.
12. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при

приготовлении холодных и горячих напитков.

Перечень вопросов к зачету по модулю «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

1. Характеристика дрожжевого теста, сырье, способы замеса, определение готовности теста.
2. Перечислить механическое оборудование, используемое в кондитерском производстве.
3. Характеристика дрожжевого слоеного теста, сырье, способы слоения.
4. Характеристика и состав муки, ассортимент, требования к качеству.
5. Подготовка овощей и фруктов для приготовления овощных и фруктовых фаршей.
6. Технология приготовления теста для блинчиков.
7. Понятие об упеке и припеке.
8. Подготовка разрыхлителей к производству.
9. Технология приготовления вафельного теста.
10. Что такое инвертный сироп. Технология приготовления. Применение.
11. Способы приготовления пряничного теста. Технология приготовления, формовка, выпечка.
12. Перечислить немеханическое оборудование, используемое в кондитерском производстве.
13. Перечислите факторы, влияющие на упек изделий.
14. Виды желе. Технология приготовления желе. Использование.
15. Технология приготовления песочного теста. Температура выпечки изделий из песочного теста.
16. Перечислите факторы, влияющие на выход изделий.
17. Перечислите виды мастики. Технология приготовления мастики.
18. Технология приготовления заварного теста. Способы формовки, температура выпечки.
19. Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление булочек. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству.
20. Свойства крахмала, подготовка и применение крахмала.
21. Крем белковый заварной, назначение и срок хранения.
22. Технология приготовления воздушного теста. Формовка. Температура выпечки.
23. Классификация пищевых красителей.
24. Технология приготовления миндального теста. Формовка, температура выпечки.
25. Первичная подготовка мака к кондитерскому производству.
26. Технология приготовления карамели.
27. Подготовка ароматических веществ, характеристика, условия хранения, требования к качеству. Использование.
28. Характеристика и подготовка к производству яиц и яичных продуктов.
29. Технология приготовления хвороста, рецептура, формовка, выпечка, оформление, срок хранения и отпуск. Требования к качеству.
30. Технология приготовления, требования к качеству, использование бисквита основного.
31. Технология приготовления сдобного теста и изделия из него, требования к качеству.
32. Подготовка сахаристых веществ. Характеристика, условия хранения, требования к качеству. Использование.
33. Технология приготовления цукатов, требования к качеству, использование.
34. Технология приготовления сиропов для глазировки, требование к качеству, использование.
35. Порядок и правила подготовки к производству меда и патоки.
36. Порядок и правила подготовки молока и молочных продуктов.
37. Классификация и характеристика тортов. Требования к изготовлению и качеству.
38. Правила хранения тортов и пирожных. Требования к транспортированию.

Перечень заданий к экзамену квалификационному по профессии 16675 «Повар»**Типовые вопросы тестирования****1. Что такое клейковина?**

- A) растворимые белки
- B) набухшие в воде белки
- C) клейстеризованный крахмал
- D) нет правильного ответа

2. Какие макаронные изделия относятся к трубчатым?

- A) Вермишель
- B) Лапша
- C) Перья
- Г.) Ракушки
- D) нет правильного ответа

3. Меланж это?

- A) Замороженный желток яйца
- B) Яичный порошок
- C) Замороженная смесь желтка и белка
- D) нет правильного ответа

4. Что является основой красных соусов?

- A) Бульон, томат, белая мучная пассировка
- B) Коричневый бульон, красная мучная пассировка
- C) Бульон и красная мучная пассировка
- D) нет правильного ответа

5. Для укрепления структуры мякоти соленой сельди ее необходимо вымочить?

- A) В столовом уксусе
- B) В молоке или воде
- C) В чае
- D) нет правильного ответа

6. К семейству лососевых относят:

- A) Сёмга
- B) треска
- C) Белуга
- D) нет правильного ответа

7. Как следует готовить салаты из свежих овощей и фруктов?

- A) заранее
- B) делают заготовки за 2 часа до рабочего дня
- C) партиями, по мере спроса
- D) нет правильного ответа

8. Укажите срок реализации салатов и винегретов в заправленном виде

- A) 1ч.
- B) 2ч.
- C) 3ч.

D) нет правильного ответа

9. Какой вид щей готовят с крупой?

- A) Щи из свежей капусты с картофелем
- B) Щи боярские
- C) Щи суточные
- D) Щи по-уральски

10. К какой группе соусов относится соус майонез?

- A) на сливочном масле
- B) на муке
- C) на растительном масле
- D) на уксусе

11. Какую варят кашу для гречневого крупеника?

- A) вязкую
- B) рассыпчатую
- C) жидкую
- D) нет правильного ответа

12. Сроки хранения фарша мясного?

- A) 36 ч.
- B) 6 ч.
- C) 12 ч.
- D) нет правильного ответа

13. Пирожные и торты после отделки заварным кремом хранят в холодильной камере при температуре 2 - 6 градусов не более:

- A) 6 часов
- B) 24 часа
- C) 72 часа
- D) нет правильного ответа

14. Зразы «донские» это?

- A) блюдо из рыбы;
- B) блюдо из мяса;
- C) блюдо из овощей
- D) нет правильного ответа

15. Для жарки основным способом жира берут?

- A) 10 процентов
- B) 15 процентов
- C) 20 процентов
- D) нет правильного ответа

16. Картофель при варке закладывают:

- A) В холодную воду
- B) В кипящую воду
- C) В теплую воду
- D) нет правильного ответа

17. Температура подачи холодных закусок

- A) 7-14 °C

- Б) 20-25 0 С
- В) 10-20 0 С
- Д) нет правильного ответа

18. Решить задачу: сколько взяли картофеля для приготовления блюда? Если известно, что вес картофеля 470 грамм, а вес тары 220 грамм

- А) 250
- В) 260
- С) 210
- Д) нет правильного ответа

19. Укажите нарушения технологического процесса, при приготовлении картофельного пюре, если оно получилось клейким, тягучим:

- А) не доварили картофель, добавили горячее кипяченое молоко;
- В) протирали картофель остывшим, добавили горячее кипяченое молоко;
- С) использовали подмороженный картофель
- Д) нет правильного ответа

Защита проекта

Практическая квалификационная работы выполняется слушателем в процессе обучения или в рамках квалификационного экзамена, в зависимости от сложности выбранного блюда и технологических особенностей.