

**ОПИСАНИЕ ПРОГРАММЫ**

**1. Название программы:** Основная программа профессионального обучения по профессии 16675 Повар (программа переподготовки рабочих и служащих).

**2.** **Категория слушателей:** Лица, уже имеющие профессию рабочего или должность служащего, с целью получения новой профессии рабочего или новой должности служащего.

## 3. Цель освоения программы: формирование компетенций у слушателя, необходимых для выполнения нового вида профессиональной деятельности.  4. Форма обучения: Очно-заочная с применением дистанционных образовательных технологий.

## 5. Освоение программы предполагает достижение уровня квалификации в соответствии с профессиональным стандартом «Повар», утвержденным Приказом Минтруда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г.№ 914н, требованиями заказчика.

## 6. Образовательные результаты:

Слушатель, освоивший программу, должен обладать профессиональной  компетенцией по приготовлению и оформлению блюд массового спроса.

7. **Результаты обучения:**

В результате освоения модуля слушатель должен приобрести знания и умения, необходимые для качественного изменения перечисленной выше профессиональной компетенции.

Слушатель должен **знать:**

* нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
* рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
* требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
* назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, 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;
* технологию приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
* методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчения сырья, используемого при изготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требования к качеству;
* пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков, кулинарных изделий.

Слушатель должен **уметь:**

* производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
* соблюдать санитарно – гигиенические требования и требования охраны труда;
* применять регламенты, стандарты и нормативно-технологическую 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;
* аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий и экономно расходовать его.

Слушатель должен **иметь практический опыт:**

* подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
* уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию поваров;
* проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;
* упаковки и складирования по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;
* подготовки по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
* обработки, нарезки и формовки овощей, грибов по заданию повара;
* подготовки рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара;
* приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;
* приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых по заданию повара;
* приготовления каш, гарниров из круп по заданию повара;
* приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;
* приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;
* приготовления блюд из яиц по заданию повара;
* приготовления блюд из творога по заданию повара;
* приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;
* приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, птицы по заданию повара;
* приготовления горячих напитков по заданию повара;
* приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;
* приготовления и оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;
* приготовления и оформления супов, бульонов, отваров по заданию повара;
* приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;
* процеживания, протирания, замешивания, измельчения, фарширования, начинки продукции по заданию повара;
* порционирования ( комплектации), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;
* упаковки готовых блюд, напитков, кулинарных изделий на вынос по заданию повара.

**8. Учебный план**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование раздела | Всего, час | Аудиторные  занятия | | Дистанцион.  занятия | | СРС, час. | Промежуточная  аттестация, час |
| из них | | из них | |
| теоретические занятия (лекции) | Лабораторно-практические занятия | теоретические занятия (лекции) | практические занятия |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** | ***5*** | ***6*** | ***7*** | ***8*** | ***9*** |
|  | Организация хранения и контроль запасов сырья | 10 | 4 |  | 4 | 2 |  | зачет |
|  | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве | 10 | 4 |  | 4 | 2 |  | зачет |
|  | Физиология питания | 10 | 4 |  | 6 |  |  | зачет |
|  | Техническое оснащение отрасли и охрана труда | 10 | 4 |  | 6 |  |  | зачет |
|  | Основы организации производства и обслуживания | 10 | 4 |  | 6 |  |  |  |
|  | ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов | 50 | 8 | 36 | 6 |  |  | зачет |
| 7. | ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление простой и основной кулинарной продукции | 50 | 8 | 36 | 6 |  |  | зачет |
| 8. | ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции | 44 | 8 | 30 | 6 |  |  | зачет |
| 9. | ПМ 04 Выполнение работ по профессии 16675 Повар | 88 | 40 | 48 |  |  |  | зачет |
| **Итоговая аттестация** | | **4** | - | 4 | - | - | - | **Квалификационный экзамен** |
| **Всего:** | | **286** | 84 | 154 | 44 | 4 |  |  |

* 1. **Календарный учебный график**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов (дисциплин, практик, стажировок, иных видов учебной деятельности)** | **Объем нагрузки, ч.** | **Учебные недели** | | | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| 1 Организация хранения и контроль запасов сырья | 10 | 6 | 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 Микробиология, санитария и гигиена | 10 | 6 | 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 Физиология питания | 10 | 6 | 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 Техническое оснащение отрасли и охрана труда | 10 | 6 | 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 Основы организации производства и обслуживания | 10 | 6 | 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов | 50 |  | 10 | 30 | 10 |  |  |  |  |  |  |
| 6. Организация процесса приготовления и приготовление простой и основной кулинарной продукции | 50 |  |  |  | 20 | 30 |  |  |  |  |  |
| 7.Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции | 50 |  |  |  |  |  | 30 | 20 |  |  |  |
| * 1. Выполнение работ по профессии 16675 Повар | 88 |  |  |  |  |  |  | 10 | 30 | 30 | 18 |
| **Итоговая аттестация** | **4** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **4** |

**10. Организационно–педагогические условия**

*10.1 Материально-технические условия реализации программы:*

|  |  |
| --- | --- |
| Вид ресурса4 | Характеристика ресурса и количество |
| Аудитория | Учебный класс, оснащенный посадочными местами по количеству обучающихся и рабочее место преподавателя. |
| Учебный кулинарный цех | Столы производственные, весы настольные электронные, плиты индукционные электрические с подставкой, пароконвектомат с подставкой, зонт вытяжной, весы электронные, миксер планетарный, шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки, микроволновая печь, фритюрница, льдогенератор, блендер погружной, слайсер, мясорубка, морозильный шкаф (ларь), соковыжималка шнековая, настольная вакуумно-упаковочная машина, стеллаж кухонный, ванна моечная со смесителем, водоумягчитель. |
| Компьютерный класс | Для теоретических и практических занятий -24 час |
| Программное обеспечение для реализации программы на основе дистанционных образовательных технологий или в рамках смешанного обучения | MS Win 10 prof  Microsoft Office 2019 Home and Student  Dr. WebSecuritySpace  Картриджи для МФУ  Фильтр  Дистанционное обучение в системе MOODLE |
| Канцелярские товары | Бумага для принтера, ручки, маркеры. |
| Другое | Образцы продовольственных товаров, весы электронные, набор рабочих инструментов (ножи, вилки, лопатки), посуда и инвентарь для определения качества продовольственных товаров, столовая посуда для оформления и подачи блюд. |

*10.2. Кадровые ресурсы*

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид ресурса** | **Характеристикаресурса и количество** |
| Руководитель проекта/куратор | Руководитель ресурсного центра |
| Разработчик контента | Преподаватель |
| Лектор | Преподаватель |
| Модератор | Преподаватель, мастер производственного обучения |
| Тьютор | Куратор |

*10.3. Учебно-методическое обеспечение программы*

1. Андонова Н.И., Качурина Т.А.Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и формобслуживанияТекст:учебник. – М: Академия, 2017. – 254с.
2. Барушников, Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие / Ю. М. Барушников ; А. С. Максимов. Москва: Академия, 2012. – 320 с.
3. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи Текст: учебное пособие / В.И. Богушева. - 2-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 374 с.
4. Королев А.А. Гигиена питания: учебник для студентов - 2-е изд. Перераб. и доп.- Москва: Academia, 2017. – 527с

# Кондрашова Е.А.. Коник Н.В.. Пешкова Т.А. Товароведение продовольственных товаров. ИНФРА-М, 2016.

1. Лутошкина Г.Г., Анохина Ж.С. Техническое оснащение предприятий питания..-М: Издательский центр «Академия» 2017
2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены:10-е издание, учебник – Москва: - «Академия», 2017 – 253с.
3. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в

пищевом производстве: 10-е издание, учебник – Москва: - «Академия», 2017 – 154с.

1. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания, учебник – Москва: - «Академия», 2017 – 284с.

# Щеглов Н.Г., Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли, - С.-Петербург: «Лань»,2015.

***Электронные образовательные ресурсы:***

1. http:/ "eLibrary.ru"/ - Научная электронная библиотека

2. http://www.edu.ru/ - Российское образование:

федеральный образовательный портал.

3. http://www.rospotrebnadzor.ru/ (Федеральная служба по

надзору в сфере защиты прав потребителей и

благополучия человека: законы и нормативные

документы регламентирующие товарное обращение и

безопасность товаров на территории РФ).

4. http://www.modul-ek.ru (Торговое оборудование); http://www.f-art.nnov.ru (Торговое и технологическое оборудование); http://www.tovr.ru. 5. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник для СПО [Электронный ресурс] / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. – М.: Юрайт,2016. – 412 с. - URL: [www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru/)

6. ЭУМК: Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены. Лаушкина Т.А. СЭО 3.0- М.: Академия, 2017

7. Электронный учебно-методический комплекс «Поварское и кондитерское дело», универсальная сетевая версия (для обеспечения групповой работы в компьютерном классе в т.ч. с мультимедийным оборудованием/Windows – приложение) - Саратов: ООО КОРПОРАЦИЯ «ДИПОЛЬ», 2017

  8. Электронный учебно-методический комплекс «Поварское и кондитерское дело», SCORM-версиядля MOODLE (для дистанционного обучения/Windows/Linux – приложение) - Саратов: ООО КОРПОРАЦИЯ «ДИПОЛЬ», 2017

**11. Оценка качества освоения программы**

*11.1 Формы текущего контроля успеваемости и итоговой аттестации по программе:*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов учебного плана** | Технология и/или метод(ы) проведения оценочного мероприятия[[1]](#footnote-1) | **Шкала оценки (баллы, «зачтено» / «не зачтено»)** | Размещение оценочных материалов[[2]](#footnote-2) |
| 1.Организация хранения и контроль запасов сырья | ТА | «зачтено» / «не зачтено» | В системе MOODL |
| 2.Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве | ТА | «зачтено» / «не зачтено» | В системе MOODL |
| 3.Физиология питания | ТА | «зачтено» / «не зачтено» | В системе MOODL |
| 4.Техническое оснащение отрасли и охрана труда | ТА | «зачтено» / «не зачтено» | В системе MOODL |
| 5.Основы организации производства и обслуживания | ТА | «зачтено» / «не зачтено» | В системе MOODL |
| **6.Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов** | ВР | балл | Сайт колледжа |
| **7.Организация процесса приготовления и приготовление простой и основной кулинарной продукции** | ВР | балл | Сайт колледжа |
| **8.Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции** | ВР | балл | Сайт колледжа |
| **9.Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар** | ВР Экзамен | балл | Учебно-кулинарный цех |

*11.2 Примеры оценочных материалов для разделов учебной программы:*

1. **Укажите условия, которые необходимо соблюдать при хранении пищевых продуктов.**

Выберите один или несколько ответов:

a. Сроки годности

b. Температурный режим

c. Правила товарного соседства

d. Нормы складирования

e. Наличие одинаковой упаковки

1. **Укажите продукты, которые не относятся к особо скоропортящимся.**

Выберите один ответ:

a. Полуфабрикаты из рыбы, мяса, птицы

b. Хлеб, сахар, крупы

c. Молоко, пастеризованные сливки

d. Сырые и вареные овощи

1. **Укажите, в каком случае отстранение от работы работника холодного цеха является обязательной.**

Выберите один ответ:

a. Наличие синяков на поверхности кожи

b. Наличие гнойничковой инфекции на коже

c. Головная боль

d. Сердечно-сосудистая дистония

1. **Укажите показатели свежести рыбы.**

Выберите один или несколько ответов:

a. Консистенция ткани

b. Цвет жабр

c. Запах

d. Целостность внешнего покрова

1. **Укажите принципы планировки помещений на предприятиях общественного питания.**

Выберите один или несколько ответов:

a. Строгое разделение трех потоков: технологического процесса приготовления пищи, потока персонала и потока потребителей

b. Строгое разделение процессов обработки сырья и реализации готовой продукции

c. Максимальная централизация производства

d. Обеспечение санитарно-эпидемиологических условий необходимых для получения высококачественной и безопасной продукции

 так далее (в дистанционной системе, всего 10 вопросов, дается 2 попытки).

***11.3 Критерии и шкала оценки для промежуточной аттестации по программе:***

 Слушатель должен приготовить 2 блюда ( на выбор) из таблицы:

|  |  |
| --- | --- |
| **1 блюдо** | **2 блюдо** |
| Окрошка мясная | Плов |
| Окрошка сборная мясная | Голубцы с мясом и рисом, соус сметанный с томатом. |
| Рассольник домашний | Зразы картофельные с грибами и луком , соус грибной |
| Рассольник ленинградский с мясом на бульоне | Зразы картофельные с грибами и луком, соус грибной |
| Щи из свежей капусты с картофелем | Сырники из творога со сметаной |
| Рассольник Ленинградский | Поджарка с гарниром |
| Суп картофельный с грибами | Зразы картофельные с грибами, соус грибной |
| Суп картофельный с макаронными изделиями (вермишель) на бульоне | Чахохбили |
| Рассольник домашний с мясом на бульоне. | Бефстроганов с гарниром |
| Окрошка мясная | Плов |
| Борщ из свежей капусты с картофелем | Плов |
| Щи из свежей капусты с картофелем и мясом на бульоне | Сырники из творога со сметаной |
| Суп - харчо | Бефстроганов с гарниром |
| Окрошка мясная | Азу |
| Окрошка мясная | Котлеты морковные со сметаной |

**Критерии оценивания**

|  |  |
| --- | --- |
| **Критерии оценивания** | **Балл** |
| Навыки и знания кулинарной обработки продуктов | 0-3 |
| Персональная гигиена | 0-3 |
| Организация рабочего места | 0-3 |
| Техника безопасности на рабочем месте | 0-3 |
| Корректное использование разделочных досок (соблюдение цветовой маркировки) | 0-3 |
| Знание и применение приёмов приготовления и методов тепловой обработки | 0-3 |
| Качество блюда | 0-3 |
| Внешний вид блюда | 0-3 |
| Стиль и креативность блюда | 0-3 |
| Вкус всех компонентов блюда | 0-3 |
| **Итого** | **36** |

Слушатель считается успешно прошедшим промежуточную аттестацию по основной программе профессионального обучения по профессии **16675** **Повар,**  при получении следующих результатов:

|  |  |
| --- | --- |
| 1 раздел | Зачет/незачет |
| 2 раздел | Зачет/незачет |
| 3 раздел | Зачет/незачет |
| 4 раздел | Зачет/незачет |
| 5 раздел | Зачет/незачет |
| 6 раздел | Зачет/незачет |
| 7 раздел | Зачет/незачет |
| 8 раздел | Зачет/незачет |
| **9 Промежуточная аттестация** | **Не менее 30 баллов** |

1. Рекомендуется в этой графе указывать технологию и/или метод(ы) проведения оценочного мероприятия:

   * ТА/ЗА – тест или задача с автоматизированной обработкой;
   * ВР - выполненные работы, изготовленные продукты и т.д.

   [↑](#footnote-ref-1)
2. Раздел настоящего учебного модуля, учебник, учебное или учебно-методическое пособие, система дистанционного обучения ПОО и т.п. [↑](#footnote-ref-2)