

**Департамент образования и науки Костромской области
Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Костромской торгово-экономический колледж»**

РАССМОТРЕНО
Методическим советом ОГБПОУ
«КТЭК»
Протокол № 7 от 13.05.2020 г.
Председатель МС  Губанов
С.А.

РАССМОТРЕНО
Педагогическим советом
ОГБПОУ «КТЭК»
Протокол № 7 от 11.06.2020 г.
Приказ ОГБПОУ «КТЭК»
от 11.06.2020 г. № 183/п

Разработчик: Малашенко Ю.А.,
руководитель структурного
подразделения, Красовская Т.В.,
преподаватель ОГБПОУ
«Костромской торгово-
экономический колледж»

Зам.
директора 
Смирнова А.А.

**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР
(программа профессиональной подготовки)**

2020 г.

ОПИСАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Название программы: Основная программа профессионального обучения по профессии 16675 Повар (программа профессиональной подготовки).

2. Категория слушателей: Лица, не имеющие профессии рабочего или должности служащего с целью получения профессии рабочего.

3. Цель освоения программы: формирование компетенций у слушателя, необходимых для выполнения 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 повара;
- проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;
- упаковки и складирования по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;
- подготовки по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков 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, протираания, 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
1.	Организация хранения и контроль запасов сырья	12	4		8			зачет
2.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	12	4		8			зачет
3.	Физиология питания	6	4		2			зачет
4.	Техническое оснащение отрасли и охрана труда	12	4		8			зачет
5.	Основы организации производства и обслуживания	12	4		8			
6.	ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов	106	8	66	32			зачет
7.	ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление простой и основной кулинарной продукции	128	8	78	42			зачет
8.	ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции	106	8	66	32			зачет
9.	ПМ 04 Выполнение работ по профессии 16675 Повар	116	8	66	42			зачет
Итоговая аттестация		4	-	4	-	-	-	Квалификационный экзамен
Всего:		514	52	280	182			

9. 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	11	12	13	14	15
1 Организация хранения и контроль запасов сырья	12	6	6													
2 Микробиология, санитария и гигиена	12	6	6													
3 Физиология питания	6	4	2													
4 Техническое оснащение отрасли и охрана труда	12	6	6													
5 Основы организации производства и обслуживания	12	6	6													
5 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов	106	2	4													
6. Организация процесса приготовления и приготовление простой и основной кулинарной продукции	128			30	30	30	20	18								
7. Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции	106						10	12	30	30	24					
9. Выполнение работ по профессии 16675 Повар	116										16	30	30	30	10	
Итоговая аттестация	4															

10. Организационно–педагогические условия

10.1 Материально-технические условия реализации программы:

Вид ресурса*	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	Характеристика ресурса 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 форм обслуживания[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
5. Кондрашова Е.А.. Коник Н.В.. Пешкова Т.А. Товароведение продовольственных товаров. ИНФРА-М, 2016.
6. Лутошкина Г.Г., Анохина Ж.С. Техническое оснащение предприятий питания..-М: Издательский центр «Академия» 2017
7. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: 10-е издание, учебник – Москва: - «Академия», 2017 – 253с.
8. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: 10-е издание, учебник – Москва: - «Академия», 2017 – 154с.
9. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания, учебник – Москва: - «Академия», 2017 – 284с.
10. Щеглов Н.Г., Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли, - С.-Петербург: «Лань»,2015.

Электронные образовательные ресурсы:

1. [http:// "eLibrary.ru"/](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
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-версия для 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	Шкала оценки (баллы, «зачтено» / «не зачтено»)	Размещение оценочных материалов 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	ВР	балл	Сайт колледжа

¹Рекомендуется 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.

²Раздел настоящего учебного модуля, учебник, учебное или учебно-методическое пособие, система дистанционного обучения ПОО и т.п.

приготовление полуфабрикатов			
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:

- а. Сроки годности
- б. Температурный режим
- в. Правила товарного соседства
- г. Нормы складирования
- д. Наличие одинаковой упаковки

2. Укажите продукты, которые не относятся к особо скоропортящимся.

Выберите один ответ:

- а. Полуфабрикаты из рыбы, мяса, птицы
- б. Хлеб, сахар, крупы
- в. Молоко, пастеризованные сливки
- г. Сырые и вареные овощи

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

Выберите один ответ:

- а. Наличие синяков на поверхности кожи
- б. Наличие гнойничковой инфекции на коже
- в. Головная боль
- г. Сердечно-сосудистая дистония

4. Укажите показатели свежести рыбы.

Выберите один или несколько ответов:

- а. Консистенция ткани
- б. Цвет жабр
- с. Запах
- d. Целостность внешнего покрова

5. Укажите принципы планировки помещений на предприятиях общественного питания.

Выберите один или несколько ответов:

- а. Строгое разделение трех потоков: технологического процесса приготовления пищи, потока персонала и потока потребителей
- б. Строгое разделение процессов обработки сырья и реализации готовой продукции
- с. 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	Плов

картофелем	
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

