

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Свердловской области
«Камышловский гуманитарно-технологический техникум»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ СО

«Камышловский гуманитарно-
технологический техникум»

Е.Е. Бочкарева

03.10.2023г.



**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПО ПРОГРАММЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ-ПРОГРАММЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКИ**

ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»

Код профессии-**16675**

Камышлов, 2023 г.

Образовательная программа по программе профессионального обучения профессиональной переподготовки рабочих по профессии «Повар» Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Свердловской области «Камышловский гуманитарно-технологический техникум» составлена в соответствии с Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 09 марта 2022 г. N 113 н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар". Данная образовательная программа рекомендована к использованию при профессиональной переподготовке лиц различного возраста, в том числе имеющих среднее профессиональное образование или высшее профессиональное образование.

Организация - разработчик:

ГАПОУ СО «Камышловский гуманитарно-технологический техникум»

ООО «Оригинал» - руководитель столовой №1 Дураева Татьяна Михайловна



Дураева Татьяна Михайловна

Рассмотрена на методическом совете № 47 от 02.10.2023г

Утверждена приказом директора № 643^а от 03.10.2023г

Пояснительная записка

Рабочая программа разработана для слушателей профессиональной переподготовки «Повар». Рабочая программа включает требования к результатам ее освоения, структуре и содержанию подготовки, а также условиям ее реализации.

Требования к результатам освоения рабочей программы сформированы на основе квалификационных характеристик.

В требованиях к результатам освоения рабочей программы описываются требования к умениям, приобретаемым в ходе освоения рабочей программы, указываются усваиваемые знания, на базе которых формируются умения и приобретается практический опыт повара.

1. Структура и содержание рабочей программы представлены учебным планом по профессиональному модулю.

В учебном плане содержится перечень разделов с указанием объемов времени, отводимых на их освоение, включая объемы времени, отводимые на теоретическое и практическое обучение.

В программе приводится содержание с учетом требований к результатам освоения в целом программы профессиональной переподготовки повара.

Трудовая функция

Наименование	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	Код	A/02.3	Уровень (подуровень) квалификации	3
Трудовые действия	Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий				
	Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий				
	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий				
	Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий				
	Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос				
	Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка				
Необходимые умения	Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий				
	Использовать рецептуры, технологические карты				

приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения
Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им
Производить обработку овощей, фруктов и грибов
Нарезать и формовать овощи и грибы
Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты
Готовить блюда и гарниры из овощей
Готовить каши и гарниры из круп
Готовить блюда из яиц
Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий
Готовить блюда из бобовых
Готовить блюда из рыбы
Готовить блюда из морепродуктов
Готовить блюда из мяса и мясных продуктов
Готовить блюда из домашней птицы
Готовить мучные блюда
Готовить горячие напитки
Готовить сладкие блюда
Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка
Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос
Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате

	платежных карт (далее - POS терминалами)
	Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия
Необходимые знания	Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	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 рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
	Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов
	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, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
Принципы ХАССП в организациях общественного питания	

2. Требования к условиям реализации программы представлены требованиями к организации учебного процесса, учебно-методическому и кадровому обеспечению.

Требования к организации учебного процесса:

Обучение может осуществляться как групповым, так и индивидуальным методами.

Учет посещаемости занятий, успеваемости и пройденных тем ведется преподавателями и мастерами производственного обучения в соответствующей учетной документации.

Продолжительность учебного часа теоретических и практических занятий – **1 академический час (45 минут)**, а при производственном обучении – **1**

астрономический час (60 минут), включая время на подведение итогов, оформление документации.

Для проведения занятий используются специализированные кабинеты и лаборатории по приготовлению пищи.

Теоретическое обучение проводится в оборудованных кабинетах с использованием учебно-методических и учебно-наглядных пособий.

К концу обучения каждый слушатель должен знать и уметь самостоятельно выполнять все работы, предусмотренные квалификационными характеристиками.

К самостоятельному выполнению работ слушатели допускаются, только после проведения инструктажа по охране труда и технике безопасности.

По завершению обучения проводится квалификационный экзамен. Слушатели выполняют практическую работу с описательной характеристикой всего технологического процесса работу по закрепленной теме в соответствии с методическими указаниями. Выполненная слушателями работа проверяется руководителем, подписывается и вместе с отзывом передается слушателю для ознакомления.

Квалификационный экзамен проводится в соответствии с положением о порядке аттестации и присвоения квалификации лицам, овладевшим профессиями рабочих в различных формах обучения.

Результаты квалификационного экзамена оформляются протоколом.

По результатам итоговой аттестации выдается свидетельство о прохождении обучения действующего образца.

Требования к учебно-методическому обеспечению учебного процесса:

Перечень учебных материалов для профессиональной переподготовки повара.

Требования к кадровому обеспечению учебного процесса:

Преподаватели и мастера учебных предметов должны иметь высшее или среднее профессиональное образование.

Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить повышение квалификации не реже 1 раза в 5 лет.

3. Квалификационная характеристика Профессия - повар

Повар должен знать:

-рецептуры, технологию приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд и кулинарных изделий;

-виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов;

-правила, приемы и последовательность выполнения, операций по подготовке продуктов к тепловой обработке;

-назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

4. Требования к поступающим: слушатели имеющие профессиональное образования.

6.Количество часов на освоение программы профессионального модуля по повышению квалификации: всего-320 часов

Во взаимодействии с преподавателем-146 часов	С использованием ДОТ-60 часов
Теория -72 часа	Теория – 30 часов;
Учебная практика -72 часов	Учебная практика-30часов
Консультация -2 часа	
Производственная практика -108ч	
Экзамен квалификационный-6 часов	

7. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

7.1. Тематический план профессионального модуля ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»

Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		
		Обязательная аудиторная учебная нагрузка слушателя		Аудиторная во взаимодействии с мастером п/о	Учебная практика , с использованием ДОТ часов	Производственная, часов
		Всего, часов	С использованием ДОТ (теоретических часов)			
2	3	4	5	6	7	8
Тема 1. Приготовление блюд из овощей и грибов.	18	4	2	6	6	
тема 2 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	26	6	2	12	6	
Тема 3. Приготовление супов и соусов.	38	10	4	18	6	
Тема 4. Приготовление блюд из рыбы.	38	10	4	18	6	
Тема 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	38	10	4	18	6	
Тема6.Основы калькуляции и учета	18	12	6			
Тема7.Основы товароведения пищевых продуктов	8	6	2	-		
Тема 8.Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	12	8	4			
Тема 9.Оборудование предприятий общественного питания	8	6	2			
Консультация	2					
Квалификационный экзамен	6					
Всего:	320	72	30	72	30	108

7.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	В том числе с использованием ДОТ
1	2	3	4
Тема 1. Приготовление блюд из овощей и грибов			
Технология обработки сырья и приготовления полуфабрикатов и блюд из овощей и грибов	<p>Содержание</p> <p>Механическая кулинарная обработка клубнеплодов и корнеплодов. Механическая кулинарная обработка овощей других групп. Механическая кулинарная обработка свежих плодов и ягод. Обработка консервированных овощей, плодов. Механическая кулинарная обработка грибов. Подготовка овощей для фарширования.</p>	4	2
	<p>Блюда и гарниры из вареных овощей. Блюда и гарниры из припущенных овощей. Блюда и гарниры из жареных овощей. Блюда и гарниры из тушеных овощей. Блюда из запеченных овощей.</p>		
Тема 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.			
Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	<p>Содержание:</p> <p>Подготовка сырья для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы. Приготовление риса откидного, припущенного и рассыпчатых каш (вязких и жидких). Приготовление блюд из круп. Приготовление горохового пюре</p> <p>Варка макаронных изделий сливным и несливным способом виды оборудования, посуды и инвентаря для приготовления блюд из макаронных изделий. Приготовление макарон отварных с маслом. Приготовление макарон отварных с сыром, томатом и овощами, макаронника, лапшевника с творогом</p> <p>Приготовления яйца вареного всмятку, в мешочек и вкрутую. Приготовление яйца с ветчиной на гренке, яичницы с гарниром, омлета натурального, омлета смешанного.</p> <p>Приготовление сырников из творога, запеканки, вареников ленивых и с творожным фаршем.</p>	6	2
Тема 3. Приготовление супов и соусов.			

Технология приготовления супов и соусов	Содержание: Роль первых блюд в питании. Классификация супов. Технология приготовления бульонов. Разновидности бульонов, их характеристика (костный, мясокостный, бульон из птицы, рыбный, грибной) Заправочные супы. Классификация их. Общие правила приготовления супов. Технология приготовления супов и гарниров к ним в ассортименте.	10	4
Тема 4. Приготовление блюд из рыбы.			
Технология обработки сырья, приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы	Классификация рыбных блюд, (пищевая ценность рыбы, требования к качеству рыбного сырья.) Виды необходимого оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования Дефростация рыбы, вымачивание соленой рыбы Обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой рыбы. Приготовление рыбных полуфабрикатов. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. требования к качеству полуфабрикатов из рыбы Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения рыбного сырья полуфабрикатов. Технология приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы (в ассортименте), Требования к качеству и оформлению готовых рыбных блюд. Виды оборудования и производственного инвентаря при приготовлении блюд из рыбы. Использование различных способов тепловой обработки при приготовлении блюд из рыбы и их оформление. Подбор посуды, использование соусов и гарниров, правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы.	10	4
Тема 5 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.			
Технология			

<p>обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы</p>	<p>Содержание: Кулинарный разруб говядины, свинины, баранины Приготовление полуфабрикатов из мяса Приготовление натуральной рубленой массы и полуфабрикатов из нее Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее Обработка сельскохозяйственной птицы, виды заправки тушек, полуфабрикаты из сельскохозяйственной птицы. Требование к качеству сельскохозяйственной птицы. Значение мясных блюд в питании, классификация по способу тепловой обработки. Варка мясных продуктов, особенности варки различных мясных продуктов. Блюда из отварного мяса, рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск. Требование к качеству блюд из отварного мяса, условия и сроки хранения. Способы жарки мяса, блюда из жареного мяса, рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск блюд. Блюда из рубленой и котлетной массы, рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск. Требование к качеству, сроки и условия хранения. Тушение мяса, блюда из тушеного мяса, запеченные мясные блюда, рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск. Требование к качеству блюд из тушеного и запеченного мяса, условия и сроки хранения. Блюда из сельскохозяйственной птицы отварные и жареные, рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск. Требование к качеству блюд из птицы, условия и сроки хранения.</p>	<p>10</p>	<p>4</p>
<p align="center">Тема 6 .Основы калькуляции и учета</p>		<p>12</p>	
<p>Работа со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий</p>		<p>4</p>	
<p>Составление плана-меню и калькуляционных карт</p>		<p>4</p>	
<p>Расчет комплексного обеда, оформление наряд-заказ для кондитерского цеха</p>		<p>4</p>	
<p align="center">Работа с использованием ДОТ: Отработка навыков по заполнению бланков технологической документации</p>		<p>6</p>	
<p align="center">Тема 7. Основы товароведения пищевых продуктов</p>		<p>6</p>	
<p>Зерномучные товары (классификация по признакам)</p>		<p>1</p>	
<p>Плодоовощные товары и грибы (классификация по признакам)</p>		<p>1</p>	
<p>Вкусовые товары(классификация по признакам)</p>		<p>2</p>	
<p>Кондитерские товары, крахмал, сахар, мед: в ассортименте (классификация по признакам)</p>		<p>2</p>	
<p align="center">Работа с использованием ДОТ: Изучение ассортимента пищевых продуктов</p>		<p>2</p>	
<p align="center">Тема 8.Основы физиологии питания, санитарии и гигиены</p>		<p>8</p>	
<p>Пищеварение и усвояемость пищи. Обмен веществ и энергии</p>		<p>2</p>	
<p>Питание различных групп возрастного населения, детей, подростков</p>		<p>2</p>	

Лечебное питание, характеристика диет		4	
Работы с использованием ДОТ:		4	
Изучение инструкций по санитарному состоянию (контролю) предприятий пищевой промышленности			
Тема 9.Оборудование предприятий общественного питания		6	
Классификация технологического оборудования		2	
Устройство и эксплуатация механического оборудования для обработки овощей и картофеля, мяса, рыбы.		2	
Устройство и эксплуатация механического оборудования для обработки муки, теста и гастрономических продуктов		2	
Работы с использованием ДОТ:		2	
Изучение устройства и правил эксплуатации: механического оборудования;			
Наименование разделов и тем	Содержание учебной практики	Объем часов	В том числе с использованием ДОТ
Тема 1 Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, соусов. Приготовление блюд и гарниров из овощей	Содержание видов работ: Макароны, запеченные с яйцом, сыром. Лапшевник с творогом, макароны с томатом. Каши я молочные. Запеканки из круп. Приготовление рулета или запеканки картофельной с овощами, морковная запеканка с творогом, голубцы овощные	6	
	работа с использованием ДОТ Приготовление гарниров из овощей и бобовых		6
Тема 2 Технология приготовления первых блюд и соусов	Содержание видов работ: Вводный инструктаж: Правила техники безопасности, правила соблюдения личной гигиены и санитарии. Приготовление борщ сибирский, с фасолью и картофелем, борщ со свежей капустой и картофелем. Приготовление шей из свежей капусты с картофелем, щи из квашенной капусты, щи по-уральски. Приготовление рассольника « Ленинградский» «Домашний». Приготовление супа картофельного с бобовыми, суп-лапша домашняя. Приготовление супов молочных, супов пюре.	12	
	работа с использованием ДОТ Приготовление холодных и сладких супов		6

Тема 3 Технология приготовления вторых горячих блюд из рыбы	Содержание видов работ: Приготовление рыбы по-русски, рыбы запеченной с картофелем, рыба жареная, рыба жареная по-ленинградски Приготовление рыбы жареной в тесте, котлеты или биточки рыбные с гарниром	18	
	работа с использованием ДОТ Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы		6
Тема 4 Технология приготовления вторых горячих блюд из мяса	Содержание видов работ: Приготовление поджарки из говядины, бефстроганов, печень по-строгановски, азу, плова, жаркое по-домашнему, гуляш рулет с макаронами или яйцом Приготовление бифштекса рубленого с яйцом, котлеты, биточки. Приготовление плова из птицы, котлеты, биточки, фрикадельки из кур.	18	
	работа с использованием ДОТ Приготовление блюд из отварного мяса и субпродуктов		6
Тема 5 Технология приготовления холодных блюд и закусок, сладких блюд	Содержание видов работ: Приготовление бутербродов Приготовление салатов из отварных овощей, салат мясной, яйцо под майонезом с гарниром, винегрет овощной, сельдь с гарниром. Приготовление яичницы с мясными продуктами, омлет с овощами, сырники из творога, запеканка творожная.	18	
	работа с использованием ДОТ Приготовление салатов из свежих овощей Приготовление напитков		6
№ п/п	Содержание производственной практики	Объем часов	
1	Ознакомление с предприятием общественного питания. Вводный инструктаж.	8	
2	Выполнение заданий на рабочем месте по приготовлению первых блюд	24	
3	Выполнение заданий на рабочем месте по приготовлению блюд и гарниров из овощей Выполнение заданий на рабочем месте по приготовлению каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы, простых блюд и гарниров из макаронных изделий	26	

4	Выполнение заданий на рабочем месте по приготовлению горячих блюд из мяса и рыбы.	26	
5	Выполнение заданий на рабочем месте по приготовлению блюд из яиц, творога, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков	24	
6	Консультация	2	
7	Теория	72	30
8	Учебная практика	72	30
9	Производственная практика	108	
10	Экзамен квалификационный	6	
11	Всего	320	

8. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

8.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; учебного кулинарного цеха

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

1. Рабочее место преподавателя
2. Рабочие места обучающихся
3. Макеты готовой продукции
4. Натуральные образцы продукции
5. Таблицы, схемы, технологические карты

Технические средства обучения:

- 1.Мультимедийная установка
- 2.ПК
- 3.Телевизор

Кабинет (лаборатория), мастерская

Материально-техническое обеспечение:

Оборудование

1	Аппарат контактной обработки АКО -4ОН (жарочная поверхность)
3	Морозильный шкаф ШН-0,5 (СВ 105-S)
4	Плита электрическая ЭПК-67П без духовки
5	Мясорубка М-50С
7	Фритюрница электрическая ЭФК -20-1\3Н настольная
8	Шкаф расстоечный ШРТ-8-01Э (8 уровней)
9	Печь конвекционная ПКЭ-4Э
10	Кофемашина MerolME -709 Black OFFICE
11	Нитрат тестер 2 СОЭКС
12	Соковыжималка универсальная STARFOODS 800
13	Овощерезка Гамма 5
14	Рабочее место ученика
15	Шкаф шоковой заморозки ARACHSH03
16	Миксер для молочных коктейлей ARACHAMX1 ECO
17	Слайсер ES 220 BECKERS
18	Льдогенератор HurakanHKN-IMF18(пальчики)
19	Весы порционные MASTER MSC-10
20	Фризер для мороженого Hurakan HKN-BQ7TP
21	Упаковщик вакуумный Hurakan HKN-VAC260
22	Процессор кухонный R 301 ULTRARobotCoupe
23	Стол холодильный открытый СХСо
24	Стеллаж передвижной СтПЭ

25	Ванна моечная ВМЛцс-2
26	Аппарат для приготовления кофе на песке FINIST
27	Модуль нижний МН-02-одиночный модуль(АКО)
28	Машина посудомоечная МПК-500Ф
29	Подставка для печи ППК(1\1)
30	Пароконвектомат ПКА6-1\1ПМ2 (парогенератор)
31	Кофемолка CunillTranquilo Black
32	Шкаф кухонный ШЗК-1500 (купе)
33	Стол СПБ 600х600х860 полка сплошная
34	Стол СПБ 1500х600х860 обвязка
35	Стол СПБ 1800х600х860 с\б обвязка
36	Стол СПБ 1500х600х860 обвязка
37	Блендер Volle VLK-8226
38	Ванна моечная ВМЛ цс -1
39	Водонагреватель «Аристон» -50л
40	Дежа 60л
41	Микроволновая печь
42	Холодильный шкаф ШХ-0,8 « Полнос»

Посуда, инвентарь

1	Набор для карвинга
2	Комплект режущих дисков 1946 к CL\25\R201\R301\R402
3	Гастроёмкости
4	Измеритель температуры МЕГЕОН ИК
5	Креманка
6	Кружка
7	Лопатка деревянная
8	Набор посуды
9	Набор для мартини
10	Набор посуды
11	Набор столовый
12	Набор фужеров
13	Набор фужеров 2шт
14	Набор фужеров 3 шт
15	Набор фужеров 2 шт
16	Поднос
17	рулонные шторы
18	салатник
19	скатерть
20	Тарелка 250 мл
21	тарелки
22	Коврик диэлектрический

23	Вилка
24	Вилка нержавеющей
25	Горшок для жаркого
26	Доска разделочная
27	Доска разделочная деревянная
28	Дуршлаг
29	Емкость мерная
30	Кастрюля 2л
31	Кастрюля 1л, 3л
32	Кастрюля алюминиевая 1л
33	Ложка для мороженого
34	Ложка для салата
35	Ложка для соуса
36	Ложка для спагетти
37	Ложка столовая
38	Ложка гарнирная
39	Ложка нержавеющей
40	Молоток для отбивания мяса
41	Набор для масла и уксуса
42	Набор мерных ложек
43	Лопатка кухонная
44	Мельница для специй
45	Набор форм для салата
46	Нож
47	Нож для сыра
48	Нож фигурный
49	Нож хозяйственный
50	Половник
51	Прибор для раскладки-щипцы ложкой
52	Прибор кухонный
53	Рыбоочистка
54	Салфетница
55	Сито
56	Сковорода
57	Сковорода чугунная
58	Терка
59	Шейкер
60	Шумовка
61	Щипцы для льда
62	Щипцы-30р
63	Щипцы кухонные
64	Подставка под разделочные доски

8.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А., Л.Л. Татарская. Кулинария – М.: Издательский центр «Академия», 2024.

2. Васюкова А. Т., Варварина Н. М Товароведение пищевых продуктов –Москва .Издательство Юрайт, 2024.

3. Астахов Д.А, Технологическое оборудование предприятий общественного питания – Москва : Издательство Юрайт, 2023.

4. Васильева И. В., Беркетова Л. В Основы физиологии питания, гигиены и санитарии – Москва .Издательство Юрайт, 2024.

5. Потапова И.И., Калькуляция и учет – М.: Издательство «Академия», 2023.

6. Сологубова Г. С., Организация производства на предприятиях общественного питания – Москва .Издательство Юрайт 2024.

7. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий – М.: Издательский центр «Академия», 2021.

8. Санитарные правила в сфере продовольственной торговли и общественного питания. Сборник нормативных документов – Екатеринбург: Издательство «Урал», 2021.

Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва: Ресторанные ведомости, 2020. – 320 с.:

Интернет-ресурсы:

WWW.GASTRONOM.RU WWW.TALERKA.RU WWW.INFORVIDEO.RU
WWW.GURMAN.RU www.irkzan.ru 2.www.o-urok.ru/prof_p.php 3.www/fartov.com

9. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Оценка качества освоения программы профессиональной переподготовки по рабочей профессии **Повар**, включает текущий контроль знаний и итоговую аттестацию обучающихся (квалификационный экзамен).

Текущий контроль знаний и итоговая аттестация проводится образовательным учреждением. Формы и условия проведения текущего контроля знаний и итоговой аттестации по профессиональному модулю разработаны образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения слушателей в начале обучения.

Итоговая аттестация – квалификационный экзамен, состоит из двух частей: практическая часть и теоретическая часть (дифференцированный зачет).

Программа итоговой аттестации, содержащая формы, условия проведения квалификационного экзамена, разрабатывается аттестационной комиссией и утверждается руководителем образовательного учреждения и доводится до сведения слушателей в начале обучения.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. В ходе квалификационного экзамена членами аттестационной комиссии проводится оценка освоенных слушателями профессиональных компетенций в соответствии с критериями, утвержденными образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, выдаются документы установленного образца об уровне квалификации.

Результат освоения программы	Основные показатели оценки результата
<p>ПК 1.1 Трудовые действия Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, 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 приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>Соответствие норм наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</p>
<p>ПК 1.2 Необходимые умения прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий Проводить обучение помощника повара на рабочем месте Оформлять заявки, отчеты посредством специализированного программного обеспечения</p>	<p>Соответствие норм потребности сырья и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Соответствие качества блюд требованиям к качеству в соответствии с нормативно-технологической документацией. Соответствие нормы выхода показателю технологической карты.</p>
<p>ПК 1.3 Необходимые знания Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания Назначение, правила использования оборудования,</p>	<p>Соответствие норм принципов ХАССП в организациях общественного питания. Соответствие норм требований охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.</p>

инвентаря, инструментов,
весоизмерительных приборов, посуды,
используемых в приготовлении блюд,
напитков и кулинарных изделий, и
правила ухода за ними Технологии
приготовления блюд, напитков и
кулинарных изделий в организациях
питания Требования к качеству, срокам и
условиям хранения, порционированию,
оформлению и подаче блюд, напитков и
кулинарных изделий Правила
составления заявок на продукты, ведения
учета и составления товарных отчетов о
приготовлении блюд, напитков и
кулинарных изделий с использованием
специализированного программного
обеспечения Способы сокращения
потерь и сохранения питательной
ценности пищевых продуктов,
используемых при приготовлении блюд,
напитков и кулинарных изделий, при их
тепловой обработке Процессы и режимы
приготовления блюд, напитков и
кулинарных изделий Способы
применения ароматических веществ с
целью улучшения вкусовых качеств
блюд, напитков и кулинарных изделий
Технологии наставничества и обучения
на рабочих местах Принципы ХАССП в
организациях общественного питания
Требования охраны труда, санитарии и
гигиены, пожарной безопасности в
организациях питания

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 359040073915316482112313993369613528402878580864

Владелец Бочкарева Елена Еварестовна

Действителен с 28.02.2024 по 27.02.2025