



**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования**

**«Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г.
Разумовского (Первый казачий университет)»
(ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ))**

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор

О.В. Керимова

(подпись)

« _____ »

2024 г.



**Образовательная программа
профессиональной подготовки рабочих по профессии**

**Профессия: Повар
Квалификация: 3 разряд
Код профессии: 16675
(в объеме 300 час.)**

Пенза-2024

Образовательная программа профессиональной подготовки рабочих по профессии (далее – «Программа») (с применением дистанционных образовательных технологий) «Повар (в объёме 300 час.)» разработана рабочей группой в составе:

Фролов Дмитрий Иванович – канд. техн. наук, доцент;
Пчелинцева Ольга Николаевна – канд. техн. наук, доцент.

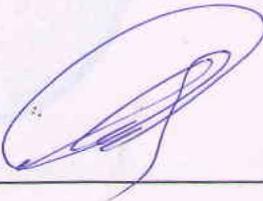
Образовательная программа профессиональной подготовки рабочих по профессии составлена на основании профессионального стандарта/квалификационных требований в области Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.). (наименование области профессиональной деятельности)

Повар (3-й уровень квалификации) / Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания
(наименование квалификации/ вид деятельности)

Код профессиональной деятельности 33.011
(укрупненные группы специальностей)

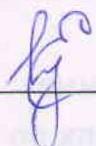
Согласовано:

Заместитель директора по УМР



М.К. Сайфетдинова

Начальник УО



Е.А. Гусарова

Руководитель центра ДО



Е.А. Гуреева

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ	4
2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	10
3. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА.....	15
4.ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	25
5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.....	51
6. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ	51

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Цель реализации Программы

Реализация программы профессионального обучения направлена на совершенствование и (или) овладение слушателями курсов новых профессиональных компетенций, необходимых для обеспечения эффективности деятельности предприятия питания и производства продукции.

Лица, поступающие на обучение по профессии 16675 «Повар», должны иметь документ о получении среднего (полного) или основного общего образования и соответствовать требованиям обозначенным в таблице 1.

Таблица 1 - Требования к поступающим

Требования к образованию и обучению	Профессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих
Требования к опыту практической работы	-
Особые условия допуска к работе	Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров

В ходе реализации дополнительной профессиональной образовательной программы, предусматривается изучение слушателями:

- Основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- Основ товароведения продовольственных товаров;
- Охраны труда в профессии;
- Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
- Основных элементов организационной структуры предприятия и их функции, производственные и непроизводственные затраты на производство продукции.

После освоения Обучающимся образовательной программы и успешного прохождения итоговой аттестации ему выдается свидетельство о профессии рабочего должности служащего, с присвоением квалификации Повар 3-го разряда.

1.2. Характеристика дополнительных профессиональных компетенций

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

Область профессиональной деятельности.

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт,

предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)

Объекты профессиональной деятельности являются: процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков разнообразного ассортимента.

Задачи профессиональной деятельности.

- Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
- Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

По результатам обучения повар 3 уровня квалификации *должен знать*:

- 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
- 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

По результатам обучения повар 3 уровня квалификации *должен уметь* (сможет

выполнять следующие должностные обязанности, реализовывать следующие трудовые функции):

- 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

Трудовые функции (функциональная карта вида трудовой деятельности)

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
А	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	3	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	А/01.3	3
			Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	А/02.3	3

Характеристика компетенций, подлежащих совершенствованию, и (или) перечень новых компетенций, формирующихся в результате освоения Программы

Компетенции	
индекс	описание
ДПК-1	Способен организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов с применением микробиологических методов для оценки качества пищевого сырья и пищевого комплекса для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ДПК-2	Способен определять наличие запасов и расход продуктов, принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов
ДПК-3	Способен осуществлять контроль выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ДПК-4	Способен осуществлять приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ДПК-5	Способен осуществлять приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ДПК-6	Способен осуществлять приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ДПК-7	Способен осуществлять приготовление, оформление и подготовка к реализации десертов, напитков разнообразного ассортимента
ДПК-8	Способен осуществлять приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

1.3. Требования к результатам освоения Программы

В качестве планируемых результатов освоения Программы приводятся:

Результаты обучения	
индекс	содержание
РО-1	Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов с применением микробиологических методов для оценки качества пищевого сырья и пищевого комплекса для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
РО-2	Определяет наличие запасов и расход продуктов, принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов
РО-3	Осуществляет контроль технологических процессов, производимой продукции, проводит анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разработку мероприятий по их предупреждению
РО-4	Осуществляет приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
РО-5	Осуществляет приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
РО-6	Осуществляет приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
РО-7	Осуществляет приготовление, оформление и подготовка к реализации десертов,

Результаты обучения	
индекс	содержание
	напитков разнообразного ассортимента
РО-8	Осуществляет приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Области знаний, умений и навыков, которые формируют указанные компетенции.

Компетенция		Результаты обучения			
индекс	содержание компетенции	индекс	знать	уметь	владеть (иметь опыт)
ДП К-1	Способен организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов с применением микробиологических методов для оценки качества пищевого сырья и пищевого комплекса для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	РО-1	фундаментальные разделы микробиологии в объеме, необходимых для понимания основных закономерностей микробиологических процессов с целью освоения технологий общественного питания	применять микробиологические методы для оценки качества пищевого сырья, оценивать состояние пищевого комплекса	
ДП К-2	Способен определять наличие запасов и расход продуктов, принимать решения по организации и процессов контроля расхода и хранения	РО-2	ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов	определять наличие запасов и расход продуктов; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; принимать решения	

Компетенция		Результаты обучения			
инд екс	содержание компетенции	инде кс	знать	уметь	владеть (иметь опыт)
	продуктов		<p>продовольственных продуктов;</p> <p>методы контроля качества продуктов при хранении;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</p> <p>виды снабжения;</p> <p>виды складских помещений и требования к ним;</p> <p>периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</p> <p>методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</p> <p>программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</p> <p>современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</p> <p>методы контроля возможных хищений запасов на производстве;</p> <p>правила оценки состояния запасов на производстве;</p>	<p>по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</p> <p>оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.</p>	

Компетенция		Результаты обучения			
индекс	содержание компетенции	индекс	знать	уметь	владеть (иметь опыт)
			процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.		
ДП К-3	Способен осуществлять контроль выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	РО-3	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации. Нормативную, технологическую документацию производства продукции питания	производить контроль выполнения сотрудниками стандартов обслуживания	навыками проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
ДП К-4	Способен осуществлять приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообраз	РО-4	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; рецептуру, методы обработки экзотических и	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное	разработке ассортимента полуфабрикатов; разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;

Компетенция		Результаты обучения			
инд екс	содержание компетенции	инде кс	знать	уметь	владеть (иметь опыт)
	ного ассортимен та		редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты	использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья,	организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов.

Компетенция		Результаты обучения			
индекс	содержание компетенции	индекс	знать	уметь	владеть (иметь опыт)
				приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	
ДП К-5	Способен осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	РО-5	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания,	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать правила сочетаемости основного сырья и	подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов

Компетенция		Результаты обучения			
индекс	содержание компетенции	индекс	знать	уметь	владеть (иметь опыт)
			правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	
ДП К-6	Способен осуществлять приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента	РО-6	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности	выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями

Компетенция		Результаты обучения			
инд екс	содержание компетенции	инде кс	знать	уметь	владеть (иметь опыт)
			изделий и закусок.	готовой продукции.	
ДП К-7	Способен осуществлять приготовление, оформление и подготовка к реализации десертов, напитков разнообразного ассортимента	РО-7	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания,	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными

Компетенция		Результаты обучения			
инд екс	содержание компетенции	инде кс	знать	уметь	владеть (иметь опыт)
			правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков		методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
ДП К-8	Способен осуществлять приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента.	РО-8	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления,	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; проводить различными	разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и

Компетенция		Результаты обучения			
инд екс	содержание компетенции	инде кс	знать	уметь	владеть (иметь опыт)
			<p>правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила разработки рецептур, составления заявок на продукты</p>	<p>методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; хранить, порционировать (комплектовать), упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности</p>	<p>регламентами подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции</p>

1.4. Требования к уровню подготовки поступающего на обучение, необходимому для освоения Программы

К освоению образовательной программы допускаются: лица, имеющие среднее (полное) или основное общее образование, Среднее профессиональное образование - программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих) или Профессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих.

1.5. Срок освоения Программы

Трудоемкость программы составляет 300 часов за весь период обучения. Количество час в день – 4 час.

1.6. Календарный учебный график

№ п/п	Наименование разделов (модулей)	ТО, дней	П, дней	ПА, дней	ИА, дней	Всего, дней
1.	ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	8				8
2.	ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	7	1			8
3.	ОП.03 Охрана труда в профессии	7	1			8
4.	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	4	3	1		8
5.	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	4	3	1		8
6.	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	4	3	1		8
7.	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации десертов, напитков разнообразного ассортимента	4	3	1		8
8.	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	4	3	1		8
9.	Производственное обучение		10			10
10.	Итоговая аттестация				1	1
	Всего	42	27	5	1	75

Условные обозначения	
ТО	Теоретическое обучение
П	Практика
ПА	Промежуточная аттестация
ИА	Итоговая аттестация

1.7. Форма обучения

Форма обучения осуществляется в очной, очно-заочной или заочной форме с использованием дистанционных образовательных технологий.

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Учебный план

Наименование разделов (модулей)	Общая трудоемкость, час	Контактная работа, час.				СРС, час	Форма аттестации (текущий контроль, промежуточная аттестация)
		Всего, час.	Занятия лекционного типа	Лабораторные занятия	Практические занятия		
ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	32	32	24	-	-	8	Текущая аттестация
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	32	32	24	-	8	-	Текущая аттестация
ОП.03 Охрана труда в профессии	32	32	24	-	8	-	Текущая аттестация
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	32	32	8	-	24	-	Зачет
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	32	32	8	-	24	-	Зачет
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	32	32	8	-	24	-	Зачет
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации десертов, напитков разнообразного ассортимента	32	32	8	-	24	-	Зачет
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	32	32	8	-	24	-	Зачет
Производственное обучение	36	36	-	-	36	-	

Наименование разделов (модулей)	Общая трудоемкость, час	Контактная работа, час.				СРС, час	Форма аттестации (текущий контроль, промежуточная аттестация)
		Всего, час.	Занятия лекционного типа	Лабораторные занятия	Практические занятия		
Итоговая аттестация	8	8	-	-	8	-	Квалификационный экзамен
Итого	300	300	112	-	180	8	

Основным документом Программы является учебный план.

В учебном плане отображается логическая последовательность освоения циклов и разделов Программы (модулей, практик), обеспечивающих формирование компетенций. Указывается общая трудоемкость модулей, стажировок, практик и т.д., а также форма итоговой аттестации.

2.2 Учебно-тематический план

Наименование разделов (модулей)	Общая трудоемкость, час	Контактная работа, час.				СРС, час	Форма аттестации (текущий контроль, промежуточная аттестация)
		Всего, час.	Занятия лекционного типа	Лабораторные занятия	Практические занятия		
ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	32	32	24	-	-	8	Текущая аттестация
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	32	32	24	-	8	-	Текущая аттестация
ОП.03 Охрана труда в профессии	32	32	24	-	8	-	Текущая аттестация
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	32	32	8	-	24	-	Зачет
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	32	32	8	-	24	-	Зачет
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	32	32	8	-	24	-	Зачет

Наименование разделов (модулей)	Общая трудоемкость, час	Контактная работа, час.				СРС, час	Форма аттестации (текущий контроль, промежуточная аттестация)
		Всего, час.	Занятия лекционного типа	Лабораторные занятия	Практические занятия		
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации десертов, напитков разнообразного ассортимента	32	32	8	-	24	-	Зачет
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	32	32	8	-	24	-	Зачет
Производственное обучение	36	36	-	-	36	-	
Итоговая аттестация	8	8	-	-	8	-	Квалификационный экзамен
Итого	300	300	112	-	180	8	

2.3. Содержание Программы

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

1) Формируемые компетенции:

Изучение модуля направлено на развитие и формирование следующих компетенций:

Компетенции	
индекс	описание
ДПК-1	Способен организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов с применением микробиологических методов для оценки качества пищевого сырья и пищевого комплекса для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

2) Планируемые результаты обучения

В результате обучения слушатель должен:

Результаты обучения			
индекс	знать	уметь	владеть
РО-1	фундаментальные разделы микробиологии в объеме, необходимых для понимания основных закономерностей	применять микробиологические методы для оценки качества пищевого сырья, оценивать состояние	

Результаты обучения			
индекс	знать	уметь	владеть
	микробиологических процессов с целью освоения технологий общественного питания	пищевого комплекса	

3) Лекции. 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.

4) Самостоятельная работа. Изучение литературы по модулю. Повторение пройденного материала. Подготовка к тестированию.

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

1) Формируемые компетенции:

Изучение модуля направлено на развитие и формирование следующих компетенций:

Компетенции	
индекс	описание
ДПК-2	Способен определять наличие запасов и расход продуктов, принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов

2) Планируемые результаты обучения

В результате обучения слушатель должен:

Результаты обучения			
индекс	знать	уметь	владеть
РО-2	ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;	определять наличие запасов и расход продуктов; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;	

Результаты обучения			
индекс	знать	уметь	владеть
	<p>методы контроля качества продуктов при хранении; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; виды снабжения; виды складских помещений и требования к ним; периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы контроля возможных хищений запасов на производстве; правила оценки состояния запасов на производстве; процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.</p>	<p>оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.</p>	

3) Лекции. 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.

4) Практические занятия.

ОП.03 Охрана труда в профессии

1) Формируемые компетенции:

Изучение модуля направлено на развитие и формирование следующих компетенций:

Компетенции	
индекс	описание
ДПК-3	Способен осуществлять контроль выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам

2) Планируемые результаты обучения

В результате обучения слушатель должен:

Результаты обучения			
индекс	знать	уметь	владеть
РО-3	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации Нормативную, технологическую документацию производства продукции питания	производить контроль выполнения сотрудниками стандартов обслуживания	навыками проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

3) Лекции. 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.

4) Практические занятия.

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

1) Формируемые компетенции:

Изучение модуля направлено на развитие и формирование следующих компетенций:

Компетенции	
индекс	описание
ДПК-4	Способен осуществлять приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

2) Планируемые результаты обучения

В результате обучения слушатель должен:

Результаты обучения			
индекс	знать	уметь	владеть
РО-4	<p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты</p>	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-</p>	<p>разработке ассортимента полуфабрикатов; разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к</p>

Результаты обучения			
индекс	знать	уметь	владеть
		эпидемиологические требования; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	безопасности; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов.

3) Лекции. 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.

4) Практические занятия.

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

1) Формируемые компетенции:

Изучение модуля направлено на развитие и формирование следующих компетенций:

Компетенции	
индекс	описание
ДПК-5	Способен осуществлять приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

2) Планируемые результаты обучения

В результате обучения слушатель должен:

Результаты обучения			
индекс	знать	уметь	владеть
РО-5	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов

3) Лекции. 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.

4) Практические занятия.

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

1) Формируемые компетенции:

Изучение модуля направлено на развитие и формирование следующих компетенций:

Компетенции	
индекс	описание
ДПК-6	Способен осуществлять приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

2) Планируемые результаты обучения

В результате обучения слушатель должен:

Результаты обучения			
индекс	знать	уметь	владеть
РО-6	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости,	выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями

Результаты обучения			
индекс	знать	уметь	владеть
	обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	

3) Лекции. 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.

4) Практические занятия.

ММ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации десертов, напитков разнообразного ассортимента

1) Формируемые компетенции:

Изучение модуля направлено на развитие и формирование следующих компетенций:

Компетенции	
индекс	описание
ДПК-7	Способен осуществлять приготовление, оформление и подготовка к реализации десертов, напитков разнообразного ассортимента

2) Планируемые результаты обучения

В результате обучения слушатель должен:

Результаты обучения			
индекс	знать	уметь	владеть
РО-7	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления,	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и	разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости

Результаты обучения			
индекс	знать	уметь	владеть
	варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков	регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

3) Лекции. 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, чая 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

4) Практические занятия.

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

1) Формируемые компетенции:

Изучение модуля направлено на развитие и формирование следующих компетенций:

Компетенции	
индекс	описание
ДПК-8	Способен осуществлять приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

2) Планируемые результаты обучения

В результате обучения слушатель должен:

Результаты обучения			
индекс	знать	уметь	владеть
РО-8	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования,	разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода

Результаты обучения			
индекс	знать	уметь	владеть
	<p>ассортимента; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила разработки рецептур, составления заявок на продукты</p>	<p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности</p>	<p>продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции</p>

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.

4) Практические занятия.

Итоговая аттестация.

Квалификационный экзамен (тестирование)

3. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Оценка качества освоения обучающимися программ включает: текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию и итоговую аттестацию обучающихся. Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся осуществляется в соответствии с Положением о текущем контроле в «МГУТУ». Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся осуществляются в соответствии с Основными положениями балльно-рейтинговой системы, Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации слушателей в «МГУТУ».

Форма текущего контроля – устный опрос.

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.

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Вопросы для текущей аттестации

1. Что такое микроорганизмы? Назовите основные группы микроорганизмов.
2. Каковы основные формы бактерий? Опишите их строение.
3. Что такое вирусы? Чем они отличаются от бактерий?
4. Какие условия необходимы для роста и размножения микроорганизмов?
5. Что такое патогенные микроорганизмы? Приведите примеры.
6. Какие методы используются для стерилизации и дезинфекции?
7. Что такое антибиотики? Как они воздействуют на микроорганизмы?
8. Какие микроорганизмы используются в пищевой промышленности?
9. Что такое плесневые грибы? Каково их значение в пищевой промышленности?
10. Какие заболевания вызывают патогенные микроорганизмы в пищевых продуктах?
11. Что такое питательные вещества? Назовите их основные группы.
12. Каковы функции белков в организме человека?
13. Что такое незаменимые аминокислоты? Приведите примеры.
14. Каковы функции жиров в организме человека?
15. Что такое насыщенные и ненасыщенные жирные кислоты?

16. Каковы функции углеводов в организме человека?
17. Что такое гликемический индекс? Каково его значение?
18. Какие витамины являются водорастворимыми? Назовите их функции.
19. Какие витамины являются жирорастворимыми? Назовите их функции.
20. Что такое минеральные вещества? Каково их значение для организма?
21. Каковы основные принципы рационального питания?
22. Что такое энергетическая ценность пищи? Как она рассчитывается?
23. Каковы последствия недостатка белков в рационе?
24. Каковы последствия избыточного потребления жиров?
25. Что такое пищевые волокна? Каково их значение для здоровья?
26. Что такое санитария? Каковы её основные задачи?
27. Каковы основные требования к санитарному состоянию пищевых предприятий?
28. Что такое личная гигиена персонала на пищевых предприятиях?
29. Каковы основные правила мытья рук на пищевых предприятиях?
30. Что такое НАССР? Каковы его основные принципы?
31. Каковы основные источники загрязнения пищевых продуктов?
32. Что такое пищевые отравления? Назовите их основные виды.
33. Каковы меры профилактики пищевых отравлений?
34. Что такое санитарно-показательные микроорганизмы? Приведите примеры.
35. Каковы основные требования к хранению пищевых продуктов?
36. Что такое срок годности и срок хранения пищевых продуктов?
37. Каковы основные правила транспортировки пищевых продуктов?
38. Что такое дезинфекция? Какие методы дезинфекции вы знаете?
39. Каковы основные требования к упаковке пищевых продуктов?
40. Что такое микробиологический контроль? Каковы его цели?
41. Что такое гигиена питания? Каковы её основные задачи?
42. Каковы основные принципы гигиенического нормирования пищевых продуктов?
43. Что такое пищевые добавки? Каковы их основные группы?
44. Каковы основные требования к качеству питьевой воды?
45. Что такое генетически модифицированные продукты (ГМО)? Каково их влияние на здоровье?
46. Каковы основные требования к гигиене приготовления пищи?
47. Что такое аллергены в пищевых продуктах? Как их контролировать?
48. Каковы основные требования к гигиене в общественном питании?
49. Что такое пищевые инфекции? Назовите их основные виды.
50. Каковы основные меры профилактики инфекционных заболеваний, передающихся через пищу?

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

Вопросы для текущей аттестации

1. Оценка качества продовольственных товаров.
2. Потребительские свойства продовольственных товаров
3. Дефекты и брак продовольственных товаров. Причины возникновения брака.
4. Основы стандартизации и сертификации товаров.
5. Стандарты на продовольственные товары.
6. Классификация продовольственных товаров. Ассортимент и характеристика.
7. Характеристика зерновых товаров. Условия хранения, упаковки, транспортирования.
8. Характеристика и ассортимент хлебобулочных изделий. Условия хранения, упаковки, транспортирования.
9. Характеристика и ассортимент овощей (клубнеплоды и корнеплоды). Условия хранения, упаковки, транспортирования.
10. Характеристика и ассортимент овощей (капустные овощи). Условия хранения, упаковки,

- транспортирования.
11. Характеристика и ассортимент овощей (луковые). Условия хранения, упаковки, транспортирования.
 12. Характеристика и ассортимент овощей (салатно-шпинатные). Условия хранения, упаковки, транспортирования.
 13. Характеристика и ассортимент овощей (десертные и пряные). Условия хранения, упаковки, транспортирования.
 14. Характеристика и ассортимент овощей (бахчевые). Условия хранения, упаковки, транспортирования.
 15. Характеристика и ассортимент овощей (томатные). Условия хранения, упаковки, транспортирования.
 16. Характеристика и ассортимент овощей (бобовые и зерновые). Условия хранения, упаковки, транспортирования.
 17. Товарная характеристика свежих плодов (семечковые). Условия хранения, упаковки, транспортирования.
 18. Товарная характеристика свежих плодов (косточковые). Условия хранения, упаковки, транспортирования.
 19. Товарная характеристика свежих плодов (субтропические и тропические). Условия хранения, упаковки, транспортирования.
 20. Товарная характеристика свежих плодов (экзотические). Условия хранения, упаковки, транспортирования.
 21. Товарная характеристика свежих ягод. Условия хранения, упаковки, транспортирования.
 22. Товарная характеристика орехоплодных. Условия хранения, упаковки, транспортирования.
 23. Товарная характеристика грибов. Условия хранения, упаковки, .
 24. Характеристика вкусовых товаров. Условия хранения, упаковки, транспортирования.
 25. Характеристика и классификация крахмала, сахара, меда. Условия хранения, упаковки, транспортирования.
 26. Характеристика и классификация кондитерских изделий. Условия хранения, упаковки, транспортирования.
 27. Характеристика молочной и масложировой продукции. Условия хранения, упаковки, транспортирования.
 28. Характеристика мяса. Условия хранения, упаковки, транспортирования.
 29. Характеристика мясных товаров. Условия хранения, упаковки, транспортирования.
 30. Яйца и яичные товары. Ассортимент, характеристика. Условия хранения, упаковки, транспортирования.
 31. Классификация рыбы. Условия хранения, упаковки, транспортирования.
 32. Характеристика нерыбных продуктов моря. Условия хранения, упаковки, транспортирования.
 - 33.Снабжение: понятие, значение, виды
 34. Организация приемки продовольственных товаров.
 35. Основные принципы товародвижения
 36. Этапы приемки товаров.
 37. Виды доставки товаров.
 - 38.Требования к доставке товаров.
 39. Складское хозяйство: понятие, значение, виды складских помещений.
 40. Оборудование складских помещений.
 41. Инструменты и инвентарь.
 42. Складские операции и требования к ним.
 43. Обслуживание холодильного, механического и весового оборудования.
 44. Тарное хозяйство: понятие, значение.
 45. Упаковка и тара.
 46. Хранение тары. Организация тарного хозяйства.
 47. Условия хранения, режим хранения тары
 48. Методы хранения и санитарно-гигиеническая обработка тары.

49. Товарные запасы: понятие, значение.
50. Планирование поступления сырья и товаров.
51. Определение потребности в продуктах. Контроль возможных хищений запасов на производстве.
52. Правила проведения инвентаризации продуктов.
53. Материальная ответственность работников. Контроль сохранности и расхода продуктов.
54. Программное обеспечение управления расходом продуктов. Инструктирование персонала.
55. Документальный учет расхода сырья на производстве. Материально ответственные лица.
56. Калькуляционная карточка.

ОП.03 Охрана труда в профессии

Вопросы для текущей аттестации

1. Что такое охрана труда? Каковы её основные цели и задачи?
2. Какие нормативные документы регулируют охрану труда в Российской Федерации?
3. Каковы основные обязанности работодателя в области охраны труда?
4. Каковы основные обязанности работника в области охраны труда?
5. Что такое производственный травматизм? Каковы его основные причины?
6. Какие виды инструктажей по охране труда вы знаете? Опишите их.
7. Что такое специальная оценка условий труда (СОУТ)? Каковы её цели?
8. Какие средства индивидуальной защиты (СИЗ) используются поварами?
9. Каковы основные требования к организации рабочего места повара?
10. Что такое профессиональные заболевания? Какие из них характерны для поваров?
11. Каковы основные правила безопасной работы с ножами?
12. Какие меры безопасности необходимо соблюдать при работе с горячими поверхностями?
13. Как правильно использовать кухонное оборудование (плиты, духовки, фритюрницы)?
14. Каковы правила безопасной работы с электрооборудованием на кухне?
15. Какие меры предосторожности необходимо соблюдать при работе с кипящими жидкостями?
16. Как безопасно перемещать тяжёлые грузы на кухне?
17. Каковы правила безопасной работы с режущими и колющими инструментами?
18. Какие меры безопасности необходимо соблюдать при работе с газовым оборудованием?
19. Как предотвратить возгорание на кухне? Каковы действия при пожаре?
20. Каковы правила безопасной работы с моющими и дезинфицирующими средствами?
21. Гигиена и санитария на кухне
22. Каковы основные требования к личной гигиене повара?
23. Какие санитарные нормы должны соблюдаться на кухне?
24. Как правильно хранить пищевые продукты для предотвращения загрязнения?
25. Каковы правила мытья рук на кухне?
26. Какие меры предосторожности необходимо соблюдать при работе с сырыми продуктами?
27. Как предотвратить перекрёстное загрязнение продуктов на кухне?
28. Каковы требования к уборке и дезинфекции кухонных помещений?
29. Какие меры безопасности необходимо соблюдать при работе с отходами?
30. Каковы правила использования одноразовых перчаток на кухне?
31. Каковы требования к санитарной обработке кухонного инвентаря и оборудования?
32. Эргономика и профилактика усталости
33. Каковы основные принципы эргономики на кухне?
34. Как правильно организовать рабочее место повара для снижения усталости?
35. Какие упражнения можно выполнять для профилактики усталости и напряжения?
36. Как предотвратить заболевания опорно-двигательного аппарата у поваров?
37. Каковы правила подъёма и переноса тяжестей на кухне?
38. Первая помощь и действия в чрезвычайных ситуациях

39. Каковы основные правила оказания первой помощи при порезах и ожогах?
40. Что делать при термическом ожоге на кухне?
41. Каковы действия при химическом ожоге моющими средствами?
42. Как оказать первую помощь при отравлении угарным газом?
43. Каковы действия при поражении электрическим током?
44. Что делать при пожаре на кухне?
45. Каковы действия при утечке газа на кухне?
46. Как оказать первую помощь при пищевом отравлении?
47. Каковы действия при попадании инородного тела в дыхательные пути?
48. Каковы основные правила использования аптечки первой помощи на кухне?
49. Правовые аспекты охраны труда
50. Каковы права работника на безопасные условия труда?
51. Каковы обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий труда?
52. Что такое расследование несчастных случаев на производстве? Каковы его этапы?
53. Каковы последствия нарушения требований охраны труда для работодателя и работника?
54. Какие документы по охране труда должны быть на рабочем месте повара?

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

Итоговый тест для промежуточной аттестации

1. Что такое обвалка?
 - а) отделение жил от мяса;
 - б) отделение мякоти от костей;
 - в) отделение хрящей от мякоти.
2. Где используется шейная часть в кулинарии?
 - а) для жарки;
 - б) для варки;
 - в) для рубленой массы.
3. Под каким углом режут мясо?
 - а) 45;
 - б) 90;
 - в) 10.
4. Какие п/ф жарят крупным куском?
 - а) лангет;
 - б) ростбиф;
 - в) бефстроганов.
5. В рубленую массу входит...
 - а) мясо, шпик, хлеб, вода;
 - б) мясо, хлеб, вода, яйца;
 - в) мясо, шпик, вода, соль, перец.
6. Какие п/ф приготавливают из рубленой массы?
 - а) плов, рагу, поджарка;
 - б) шницель, духовая свинина, эскалоп;
 - в) бифштекс, котлеты полтавские, шницель, люля-кебаб.
7. К субпродуктам относят продукты...
 - а) не скоропортящие;
 - б) скоропортящие.
8. Что такое жиловка?
 - а) отделение мякоти от костей;
 - б) удаление кровоподтёков;
 - в) удаление сухожилий, хрящей.
9. Где используется вырезка в кулинарии?

- а) для жарки;
 - б) для тушения;
 - в) для варки.
10. С какой целью панируют мясные п/ф?
- а) для уменьшения вытекания сока;
 - б) для размягчения соединительной ткани;
 - в) для хорошего вкуса.
11. Назовите порционные п/ф?
- а) говядина духовая, филе, лангет;
 - б) ростбиф, отварное мясо, тушёное мясо;
 - в) лангет, антрекот зразы отбивные, ромштекс.
12. В котлетную массу входит...
- а) мясо, шпик, хлеб, вода;
 - б) мясо, хлеб, вода, соль, перец;
 - в) мясо, яйца, хлеб, вода, соль, перец.
13. Какие п/ф приготавливают из котлетной массы?
- а) биточки, зразы, рулет, тефтели, котлеты;
 - б) фрикадельки, котлеты полтавские, люля-кебаб;
 - в) эскалоп, шашлык, шницель отбивной.

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

Итоговый тест для промежуточной аттестации

1. Мясо поступает на предприятия общественного питания только в мороженном виде?
- а) да; б) нет.
2. Мясо диких животных используют для приготовления блюд?
- а) да; б) нет.
3. Какие части туши говядины используют для жарки?
- а) тонкий, толстый края, вырезка, внутренняя, верхняя части задней ноги, грудинка; б) тонкий, толстый край, вырезка, все части задней ноги;
 - в) тонкий край, толстый край, вырезка, верхняя часть задней ноги.
4. Из каких частей готовят котлетную массу:
- а) покромка (II категория), шея, обрезки, пашина;
 - б) покромка (II категория), шея, обрезки, пашина, мясо голяшки;
 - в) покромка, шея, обрезки, пашина, грудинка, мясо голени.
5. Где используется шейная часть в кулинарии?
- а) для жарки;
 - б) для варки;
 - в) для рубленой массы.
6. Под каким углом режут мясо?
- а) 20;
 - б) 90;
 - в) 10.
7. Какие п/ф жарят крупным куском?
- а) говядина духовая
 - б) ростбиф
 - в) антрекот
8. В рубленую массу входит...
- а) мясо, шпик, хлеб, вода;
 - б) мясо, хлеб, вода, яйца;
 - в) мясо, шпик, вода, соль, перец.
9. Какие п/ф приготавливают из рубленой массы?

- а) плов, рагу, поджарка;
- б) шницель, духовая свинина, эскалоп;
- в) бифштекс, котлеты полтавские, шницель, люля-кебаб

10. С какой целью панируют мясные п/ф?

- а) для уменьшения вытекания сока;
- б) для размягчения соединительной ткани;
- в) для хорошего вкуса.

11. Назовите порционные п/ф?

- а) говядина духовая, филе, лангет;
- б) ростбиф, отварное мясо, тушёное мясо;
- в) лангет, антрекот зразы отбивные, ромштекс.

12. В котлетную массу входит...

- а) мясо, шпик, хлеб, вода;
- б) мясо, хлеб, вода, соль, перец;
- в) мясо, яйца, хлеб, вода, соль, перец.

13. Какие п/ф приготавливают из котлетной массы?

- а) биточки, зразы, рулет, тефтели, котлеты;
- б) фрикадельки, котлеты полтавские, люля-кебаб;
- в) эскалоп, шашлык, шницель отбивной.

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

Итоговый тест для промежуточной аттестации

1. Медленное, легкое обжаривание продукта до готовности или полуготовности с добавлением жира 15-20% к весу обжариваемого продукта при температуре 120°С, называется...

- а. припускание
- б. жаренье
- в. пассерование

2. Как называются приемы, применяемые для подготовки некоторых видов продуктов с целью дальнейшей их обработки и кулинарного использования:

- а) вспомогательный
- б) основной
- в) комбинированный

3. Какие способы тепловой кулинарной обработки относятся к основным, с помощью которых продукт доводится до готовности:

- а. брезирование
- б. жаренье
- в. пассерование

4. Перед тепловой обработкой куриные яйца проверяют на доброкачественность с помощью

- а) вкладыша
- б) овоскопа
- в) пашотницы

5. Продолжительность нахождения первых блюд на плите:

- а) не более 1-2 ч
- б) не более 2-3 ч
- в) не более 3-4 ч

6. Какие способы тепловой кулинарной обработки относятся к вспомогательным, с помощью которых продукт доводится до готовности:

- а. припускание
- б. бланширование
- в. пассерование

г. жаренье

д. запекание

7. Согласны ли вы со следующим утверждением: производственная программа горячего цеха составляется на основании ассортимента блюд, кулинарной продукции:

а) да

б) нет

8. Согласны ли вы со следующим утверждением: к горячему цеху примыкают заготовочный цех, доготовочный цех, холодный цех, моечная кухонной посуды:

а) да

б) нет

9. Для подготовки к варке бобовых изделий организуют рабочее место, оснащая его специальным оборудованием: стол производственный с отверстием для переработки круп, стол со встроенный моечной ванной, жарочный шкаф, так ли это:

а) да

б) нет

10. Для приготовления блюд из каш в горячем цехе организуется отдельное рабочее место, которое оснащено необходимым оборудованием, инвентарем и инструментами: настольные весы, котел с функциональными емкостями СМ, электроплиты, пароварочный котел, жарочный шкаф, моечной ванной, так ли это:

а) да

б) нет

11. Для приготовления простых блюд из яиц и творога организуют отдельное рабочее место, оснащая его специальным оборудованием: стол производственный, овоскоп, стол со встроенный моечной ванной, просеиватель, протирочный механизм, так ли это:

а) да

б) нет

12. Какое тепловое оборудование может заменить по своим функциям плиту, жарочный шкаф, варочный котел, конвекционную печь: _____.

13. Этот способ применяют для таких блюд, как грудинка фри, мозги фри, куры и цыплята фри, когда продукт нежен и его нельзя сразу жарить (мозги) или, наоборот, очень груб. Как называется способ тепловой обработки: _____.

14. Какое основное тепловое оборудование можно использовать при оснащении рабочего места повара для варки, пропускания, тушения и бланширования малого количества овощей: _____.

15. Для какого цеха подбирают по нормам оснащения торгово технологическое и холодильное оборудование в соответствии с типом и количеством посадочных мест на предприятии, режимом его работы, максимальной загрузкой торгового зала в часы пик, а также формам обслуживания: _____.

16. В каком цехе температура по требованиям научной организации труда не должна превышать 23°C: _____.

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

Итоговый тест для промежуточной аттестации

1. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, какие дефекты наиболее часто встречаются в десертах холодных и горячих?

А.- вкус и запах слабо выражен ванилина

Б.- недостаточно выражен цвет киселей, желе

В.- недостаточно выражен вкус и запах ягод

Г.- слабо заколерованы выпечные изделия

2. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, какие красители запрещается использовать при изготовлении желе?

А.- натуральные

Б.- синтетические

В.- искусственные

Г.- пищевые добавки

3. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, какая консистенция должна быть у желе?

А.- очень густая

Б.- студнеобразная

В.- плотная

Г.- непрозрачная

4. Продолжите предложение.

Пудинги– изделия должны иметь

5. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, какие дефекты можно наблюдать после приготовления Гурьевском каши?

А.- очень густая

Б.- оседание каши

В.- заварившиеся комочки крупы внутри

Г.- подгорелая поверхность

6. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, какая консистенция должна быть у кремов?

А.- упругая масса

Б.- пористая

В.- очень густая

Г.- более тяжелая

7. Продолжите предложение.

Кремы бывают

8. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, что самой представляет мусс?

А.- готовый мусс представляет собой застывшую, нежную, мелкопористую, пышную и слегка упругую массу с бледной окраской.

Б.-консистенция упругая, масса однородная, более тяжелая, мелкопористая, вкус сладкий с небольшой кислотностью, запах яблок или абрикосов

В.- пористая, упругая масса

Г.-консистенция должна быть студнеобразной сохраняющей форму, густой и резиновой

9. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, какая может быть причина холодного десерта кисель, при долгом хранении?

А.- на поверхности густого киселя выделилась вода

Б.- на поверхности пленка

В.- кисель из отжатых соков не имеет аромата

Г.- кисель имеет фиолетовую окраску

10. Продолжите предложение.

Основные дефекты компотов:

11. Дайте определение. Десерт – это

12. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, какое ощущение создает десерт в конце обеда, ужина?

А.- комфорта

Б.- удовольствия

В.- наслаждения

Г.- насыщения

13. Вставьте пропущенные слова.

Кулинарное искусство всегда складывалось под воздействием определенной _____, часто зависело от моды, насаждаемой определенным общественным слоем, престижа или привычек, современное развитие кухни, как показывает практика, не становится исключением.

14. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, какие десерты представлены в современное время?

А.- легкие

Б.- обезжиренные

В.- витаминизированные

Г.- пюреобразные

15. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, какие вкусовые качества преобладают в модных десертах?

А.- от сладкого до кислого

Б.- от сладких до кисловатых

В.- от кислого до терпкого горького

Г.- сырный вкус

16. Продолжите предложение.

Однако классические десерты остаются, меняется лишь _____

17. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, какие фрукты и ягоды являются лидерами антиоксидантов?

А.- малина, черника, киви, манго

Б.- клубника, земляника, банан, яблоки

В.- черника, черная смородина, ежевика, красный виноград

18. Вставьте пропущенные слова.

Двадцатый век принес много открытий, но одно из них было долго не востребовано или скорее неизвестно для широкой аудитории _____, о которой нужно говорить отдельно.

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

Итоговый тест для промежуточной аттестации

В заданиях 1-10 выберите один верный ответ из трех вариантов.

1. Влажность пшеничной муки не должна превышать:

1) 12,5%;

2) 16,5%;

3) 15%.

2. Сколько грамм сухого яичного порошка при пересчете на производстве равняется 1 яйцу?

1) 20 г;

2) 9 г;

3) 40 г.

3. Белок яйца, отделенный от желтка, применяется в качестве:

1) пенообразователя;

- 2) загустителя;
 - 3) увлажнителя.
 4. Крахмал в кондитерском производстве добавляют к пшеничной муке для:
 - 1) разрыхления;
 - 2) снижения упругих свойств теста;
 - 3) пенообразования.
 5. Припасы представляют собой полуфабрикаты, изготовленные из:
 - 1) яблочного пюре с сахаром;
 - 2) ароматных протертых фруктов и ягод;
 - 3) натуральных ароматических веществ (продукты переработки какао-бобов, кофе, пряности и др.).
 6. Размороженные яичные продукты должны быть использованы в течение:
 - 1) 12 ч;
 - 2) 24 ч;
 - 3) 3-4 ч.
 7. Какие вещества при замесе образуют в тесте губчатый «каркас», который обуславливает специфические физические свойства теста – его растяжимость и упругость?
 - 1) минеральные;
 - 2) белковые;
 - 3) органические.
 8. С повышением температуры брожение ускоряется, однако не следует повышать температуру при замесе дрожжевого теста свыше:
 - 1) 100 °С;
 - 2) 55 °С;
 - 3) 40 °С.
 9. На качественные показатели бисквитного теста и выпеченного изделия большое влияние оказывают:
 - 1) яйцепродукты и мука;
 - 2) сахар и мука;
 - 3) крахмал и мука.
 10. При приготовлении заварного марципана протертое ядро миндаля заливают сахаропаточным сиропом, предварительно уваренным при температуре:
 - 1) 55 °С;
 - 2) 200 °С;
 - 3) 120 °С.
- В заданиях 11-16 выберите правильный краткий ответ (пропущенное слово) из трех вариантов.
11. Кондитерский жир для вафельных начинок представляет собой смесь ... жира из растительных масел с кокосовым или пальмовым маслом.
 - 1) животного;
 - 2) молочного;
 - 3) гидрогенизированного.
 12. На водопоглотельную способность муки влияет ее ...
 - 1) дисперсность;
 - 2) зольность;
 - 3) кислотность.
 13. Сахара в тесте и изделиях играют не только пищевкусовую роль, но и ...набухание белков и ... пластичность теста.
 - 1) ограничивают и повышают;
 - 2) повышают и понижают;
 - 3) снижают и понижают.

14. При выпечке тестовых заготовок редуцирующие сахара взаимодействуют с аминокислотами с образованием темноокрашенных веществ – ...

- 1) декстринов;
- 2) студней;
- 3) меланоидинов.

15. При получении упруго пластично-вязкого теста продолжительность замеса ...

- 1) уменьшается;
- 2) увеличивается;
- 3) минимальна.

16. ... – представляет собой тонкоизмельченный полуфабрикат, полученный смешиванием сахарной пудры с тертыми обжаренными ядрами орехов и твердым жиром (какао-маслом, кокосовым маслом, гидрожиром).

В заданиях 17-18 следует дать развернутый ответ или привести решение задачи.

17. Назовите причину брака бисквитного полуфабриката, если у вас получился бисквит плотный, небольшого объема, малопористый.

18. Определить потери в массе в кг при выпечке 100 штук булочек массой по 50 г, если на 100 штук булочек расходуется 5,8 кг теста, а масса выпеченных булочек 5 кг.

Каждому слушателю предоставляется две попытки прохождения промежуточного теста по каждому модулю.

Время выполнения - 60 минут.

Описание системы оценивания

Применяется 100-бальная система оценивания

Результат обучения	Компонент	Попытки	Максимальный балл*
РО-1	ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	2	5
РО-2	ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	2	5
РО-3	ОП.03 Охрана труда в профессии	2	5
РО-4	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	2	15
РО-5	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2	15
РО-6	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2	15
РО-7	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации десертов, напитков разнообразного ассортимента	2	15

PO-8	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	2	15
PO-1, PO-2, PO-3, PO-4, PO-5, PO-6, PO-7, PO-8	Итоговое тестирование	3	100

**Количество баллов зависит от количества тем*

Наименование мероприятия	оцениваемого	Максимальный балл	Проходной балл
Текущий контроль		100	60
Промежуточное тестирование к каждому модулю		100	60
Итоговый экзаменационный тест		100	60

Диапазоны шкалы оценивания (100-бальная шкала)*	Оценка прописью
60-100	зачтено
0-59	не зачтено

* Мероприятия итоговой аттестации-зачет

Диапазоны шкалы оценивания (100-бальная шкала)*	Оценка прописью
90-100	Отлично
75-89	Хорошо
60-74	Удовлетворительно
0-59	Неудовлетворительно

* Мероприятия итоговой аттестации-зачет с оценкой

Итоговый контроль проводится по результатам освоения программы в форме квалификационного экзамена.

Экзамен проводится аттестационной комиссией, проводящей обучение. Состав аттестационной комиссии формируется из специалистов, прошедших соответствующую подготовку и аттестацию в качестве членов аттестационной комиссии.

К квалификационному экзамену допускаются лица, выполняющие требования, предусмотренные программой и успешно выполнившие практические упражнения.

Оценочные материалы итоговой аттестации Экзаменационные билеты

БИЛЕТ № 1

Профессия - повар 3 разряд

1. Первичная обработка овощей, подготовка к фаршированию.
2. Технология приготовления изделий из котлетной массы (мясо).
3. Соблюдение техники безопасности при работе с овощерезкой.
4. Составление калькуляции.

БИЛЕТ № 2

Профессия - повар 3 разряд

1. Виды и нарезки овощей и их назначение.
2. Технология приготовления блюд из творога.
3. Техника безопасности при работе на картофелечистке.
4. Оформление отпуска сырья и товаров из кладовой

БИЛЕТ № 3

Профессия - повар 3 разряд

1. Технология приготовления мучных пассировок, их применение.
2. Приготовление рыбных полуфабрикатов.
3. Техника безопасности при работе на хлеборезке.
4. Расчет потребного количества продуктов, необходимых на текущий день.

БИЛЕТ № 4

Профессия - повар 3 разряд

1. Приготовление мясных полуфабрикатов.
2. Технология приготовления борща, его разновидности.
3. Техника безопасности на мясорубке.
4. Виды материальной ответственности.

БИЛЕТ № 5

Профессия - повар 3 разряд

1. Первичная обработка чешуйчатой рыбы.
2. Приготовление заправочных супов.
3. Доврачебная помощь при поражении электротоком, ожогах, отравление парами.
4. Порядок списания основных средств в случае инвентаризации.

БИЛЕТ № 6

Профессия повар 3 разряд

1. Подготовка продуктов для приготовления первых блюд.
2. Технология приготовления блюд из яиц. требования к блюдам.
3. Правила техники безопасности на универсальном приводе.
4. Порядок списания основных средств в случае износа.

БИЛЕТ № 7

Профессия повар 3 разряд

1. Первичная обработка говядины и разделка ее на части.
2. Технология приготовления бульонов.
3. Техника безопасности при работе с тестомесильной машиной.
4. Составление калькуляции.

БИЛЕТ № 8

Профессия повар 3 разряд

1. Первичная обработка субпродуктов.
2. Приготовление блинного теста, теста для оладий.
3. Правила эксплуатации и техника безопасности котла КПЗ-160.
4. Документированное оформление отпуска сырья и товаров из кладовой на производство

БИЛЕТ № 9

Профессия повар 3 разряд

1. Первичная обработка мяса: свинины, баранины, деление по сортам.
2. Тушеные и запеченные блюда из овощей.
3. Правила эксплуатации и техника безопасности на электромясорубке.
4. Расчет потребного количества продуктов, необходимых на текущий день.

БИЛЕТ № 10

Профессия повар 3 разряд

1. Виды тепловой обработки.
2. Технология приготовления прозрачных и пюре образных супов.
3. Правила эксплуатации и техника безопасности электросковороды.
4. Порядок списания основных средств в случае износа.

БИЛЕТ №11

Профессия повар 3 разряд

1. Общие правила варки каш. требования к готовым блюдам.
2. Приготовление мясных полуфабрикатов (порционные, мел ко кусковые).
3. Правила эксплуатации и техника безопасности электрофритюрницы.

4. Порядок списания основных средств в случае боя, порчи

БИЛЕТ № 12

Профессия повар 3 разряд

1. Виды теста, технология приготовления песочного и дрожжевого теста.
2. Сроки хранения и реализация готовой продукции.
3. Правила эксплуатации и техника безопасности на хлебобрезке.
4. Приготовление плова.

БИЛЕТ № 13

Профессия повар 3 разряд

1. Приготовление рыбных полуфабрикатов.
2. Холодные блюда и закуски из мяса, рыбы.
3. Правила техники безопасности на рабочем месте повара.
4. Виды материальной ответственности.

БИЛЕТ № 14

Профессия повар 3 разряд

1. Приготовление рубленых мясных полуфабрикатов.
2. Приготовление соуса красного, соуса белого и их производных.
3. Правила эксплуатации и техника безопасности при работе на электроплите.
4. Виды материальной ответственности.

БИЛЕТ № 15

Профессия повар 3 разряд

1. Супы-пюре, холодные и сладкие супы.
2. Технология приготовления чая, кофе, какао.
3. Правила эксплуатации и техника безопасности КПЗ-40.
4. Составление калькуляции.

БИЛЕТ № 16

Профессия повар 3 разряд

1. Приготовление мясных полуфабрикатов.
2. Блюда из круп и макарон.
3. Правила эксплуатации и техника безопасности холодильного оборудования.
4. Документированное оформление отпуска сырья и товаров из кладовой на производство.

БИЛЕТ № 17

Профессия повар 3 разряд

1. Значение белков, углеводов для организма человека.
2. Классификация холодных блюд и закусок, технология приготовления.
3. Правила эксплуатации и техника безопасности тестомесильной машины.
4. Виды материальной ответственности.

БИЛЕТ Кг 18

Профессия повар 3 разряд

1. Мясные горячие блюда (тушеные, запеченные).
2. Отварные и припущенные блюда из овощей.
3. Правила эксплуатации и техника безопасности котла КПЗ-160.
4. Порядок списания основных средств в случае износа.

БИЛЕТ № 19

Профессия повар 3 разряд

1. Первичная обработка птицы.
2. Технология приготовления блюд из творога, требования к блюдам.
3. Правила эксплуатации и техника безопасности фритюрницы.
4. Порядок списания основных средств в случае инвентаризации.

БИЛЕТ №20

Профессия повар 3 разряд

1. Изделия из дрожжевого теста.

2. Тушеные блюда из овощей.
3. Правила эксплуатации и техника безопасности на рабочем месте повара.
4. Составление калькуляции.

4.ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4.1 Нормативно-правовое обеспечение Программы

- Нормативную правовую основу разработки программы составляют:
- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- постановление Правительства Российской Федерации от 22 января 2013 г. № 23 «О Правилах разработки, утверждения и применения профессиональных стандартов»;
- приказ Минтруда России от 12 апреля 2013 г. № 148н «Об утверждении уровней квалификаций в целях разработки проектов профессиональных стандартов»;
- приказ Минобрнауки России от 1 июля 2013 г. № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам.
- Письмо Министерства экономического развития РФ и Министерства образования и науки РФ от 12 марта 2015 г. №№ 5594-ЕЕ/Д28и, АК-553/06 «О направлении методических рекомендаций», а также других нормативных правовых актов.
- Устав МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ);
- Иные нормативные и локальные документы
- 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».

4.2 Кадровое обеспечение Программы

К реализации Программы привлекаются научно-педагогические работники (НПР), имеющие высшее образование, соответствующее профилю Программы, отвечающие квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональным стандартам, а также практические работники, осуществляющие трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности Программы, в соответствии со статьей 331 Трудового кодекса Российской Федерации.

4.3 Учебно-методическое и информационное обеспечение Программы

Нормативные правовые акты

1. Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27.12.2002 №184-ФЗ
2. Закон Российской Федерации от 07.02.1992 №2300-1 "О защите прав потребителей"
3. Федеральный закон от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
4. Федеральный закон от 23.02.2013 № 15-ФЗ "Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака"

5. Федеральный закон от 22.11.1995 №171-ФЗ «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции»;
6. Указ Президента Российской Федерации от 06 августа 2014 года №560 «О применении специальных экономических мер в целях обеспечения безопасности Российской Федерации»
7. Указ Президента Российской Федерации от 28 ноября 2015 года № 583 «О мерах по обеспечению национальной безопасности Российской Федерации и защите граждан Российской Федерации от преступных и иных противоправных действий и о применении специальных экономических мер в отношении Турецкой Республики»
8. Технический регламент Таможенного союза 035/2014 «Технический регламент на табачную продукцию»
9. Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
10. Технический регламент Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
11. Технический регламент Таможенного союза 023/2011 "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей"
12. Технический регламент Таможенного союза 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции"
13. Технический регламент Таможенного союза 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»
14. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»
15. Технический регламент Таможенного союза 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
16. Технический регламент Таможенного союза 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции
17. Технический регламент Таможенного союза 005/2011 "О безопасности упаковки"
18. Постановление Правительства Российской Федерации от 31.07.2015 № 774 «Об утверждении Правил уничтожения сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия, включенных в перечень сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия, страной происхождения которых являются Соединенные Штаты Америки, страны Европейского союза, Канада, Австралия и Королевство Норвегия и которые до 5 августа 2016 г. (включительно) запрещены к ввозу в Российскую Федерацию
19. ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»
20. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299
21. Правила продажи отдельных видов товаров, утвержденные Постановлением Правительства Российской Федерации от 19.01.1998 №55
22. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12.04.11. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»
23. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
24. СанПиН 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

25. СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»
26. СП 3.1.7.2817-10 «Профилактика листериоза у людей»
27. СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»
28. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
29. СП 2.2.2.1327-03 «Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту»
30. СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»
31. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»
32. СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»

Основная учебная 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
6. / З.П. Матюхина. - 8-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015. - 256
7. 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.
8. 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.
9. 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.
10. 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.
11. Есина, С. И. Приготовление блюд из рыбы: рабочая тетрадь для обучающихся. – Тюмень. – ТОГИРРО,2014. – 24 с.
12. Качурина, Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь для нач. проф. Образования/ Т.А. Качурина. – 3-е изд., стер. – М.: ИЦ Академия, 2009. – 160с.
13. Клеман Б.П. Практические задания по технологии приготовления пищи: Учеб. пособие для нач. проф. образования/ Б.П. Клеман, М.Н. Лебедева. – 3-е изд., стер. - М.: ИЦ Академия, 2010. – 175 с.
14. 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.
15. Рубина, Е.А. Санитария и гигиена питания/ Рубина Е.А. – М.: ИЦ Академия, 2010. – 288 с.
16. Семеряжко, Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы: учеб. пособие для нач. проф. Образования / Т.Г. Семеряжко, М.Ю. Дерюгина. – М.: ИЦ Академия, 2009. -192 с.

17. Сеничкина, Г. В. Технология продукции общественного питания: методические указания / Г. В. Сеничкина. - ГАПОУ ТО "ТТИПКиС". - Тюмень: ТОГИРРО, 2014. – 58 с.
18. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. - Киев: Арий, 2013. - 680 с.
19. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. - 2-е издание. / Н.Э. Харченко. – М; ИЦ Академия, 2009. – 496 с.
20. Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие: практикум. – М.: Академия, 2014. – 176 с. Фролов, Д. И. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебное пособие / Д. И. Фролов. — Пенза : ПензГТУ, 2012. — 92 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/62733>
21. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебное пособие / составители О. Г. Комкова, Я. П. Сердюкова. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 177 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133412>
22. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1 : учебник для вузов / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 264 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-05915-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491271>
23. Гнездилова, А. И. Процессы и аппараты пищевых производств : учебник и практикум для академического бакалавриата / А. И. Гнездилова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 270 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-06237-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/437445>
24. Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум : учебное пособие для вузов / Е. П. Кошевой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 203 с. — (Университеты России). — ISBN 978-5-534-08995-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/437174>
25. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для бакалавриата и магистратуры / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 695 с. — (Бакалавр и магистр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-10631-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/430950>
26. Процессы и аппараты биотехнологии: ферментационные аппараты : учебное пособие для вузов / А. Ю. Винаров [и др.] ; под редакцией В. А. Быкова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 274 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10765-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/431495>
27. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки в производстве кондитерских изделий : учебное пособие / Г.О. Магомедов, А.Я. Олейникова, И.В. Плотникова, Л.А. Лобосова. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. — 440 с. — ISBN 978-5-98879-174-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/69874>
28. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки в производстве кондитерских изделий : учебное пособие / Г.О. Магомедов, А.Я. Олейникова, И.В. Плотникова, Л.А. Лобосова. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. — 440 с. — ISBN 978-5-98879-174-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/69874>
29. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий Корячкина С.Я. Матвеева Т.В. "ГИОРД" Издательство: 978-5-98879-159-1 ISBN:2013 Год: 528 стр. объем: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=58738

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Необходимый перечень материально-технического обеспечения для реализации образовательной программы «Повар» 3 уровня квалификации включает в себя:

1. лекционные аудитории (оборудованные видеопроекторным оборудованием для презентаций, средствами звуковоспроизведения, экраном и имеющие выход в сеть Интернет),
2. помещения для проведения семинарских и практических занятий (оборудованные учебной мебелью) и оборудованием: карамельница, мини-печь хлебопекарная, хлебопекарня, блинница, миксер планетарный, мини печь, мультиварка, электроплита, электрофритюрница.
3. библиотеку (имеющую рабочие места для слушателей, оснащенные компьютерами с доступом к базам данных и сети Интернет),
4. компьютерные классы.

Обучающимся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам:

Наименование программного обеспечения	Назначение
Windows 10	Многозадачная операционная система компании
Internet Explorer/ GoogleChrome	Браузер
Операционная система «Альт Образование»	Многозадачная операционная система
OpenOffice	Свободный пакет офисных приложений
Справочно-правовая система «Консультант+»	Правовая справочная система

6. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения	Дата введения изменения
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			