

Центр опережающей профессиональной подготовки Кировской области

УТВЕРЖДАЮ
Директор КОГПОБУ «ВятКТУиС» (ор-
ганизация-участник)

_____ О.С. Кирилловых
(подпись) (инициалы, фамилия)
« ____ » _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор КОГПОАУ «Колледж про-
мышленности и автомобильного сер-
виса» (базовая организация)

_____ А.Ю.Лаптев
(подпись) (инициалы, фамилия)
« ____ » _____ 20__ г.

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО «Бочка»

_____ _____
(подпись) (инициалы, фамилия)
« ____ » _____ 20__ г.

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО «Сели-поели»

_____ _____
(подпись) (инициалы, фамилия)
« ____ » _____ 20__ г.

**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
профессиональной подготовки
по профессии «16675 Повар»**

(по востребованным и перспективным профессиям для граждан всех возрастов в соответствии с региональными потребностями)

Сетевая образовательная программа

г. Киров, 2023 г

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ
2. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА
3. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ
4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Актуальность программы для заказчика

Анализ источников информации о региональном рынке труда в Кировской области обнажает потребность как в отраслевых квалифицированных кадрах, так и в кадрах универсальных для всех отраслей. Полученные данные анализа свидетельствуют о высокой степени востребованности и актуальности для региональной экономики профессии «Повар».

1.2. Цель реализации программы

Целью реализации программы профессиональной подготовки является формирование профессиональных компетенций по приготовлению качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания, обеспечивающих получение соответствующей квалификации по профессии «16675 Повар». Программа направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего, с учетом вида профессиональной деятельности профстандарта: 33.011 Повар.

В случае успешной сдачи квалификационного экзамена слушатель получает квалификацию по профессии рабочего с присвоением 3 квалификационного разряда по результатам профессионального обучения, что подтверждается документом о квалификации (свидетельством о профессии рабочего, должности служащего).

1.3. Планируемые результаты обучения

В результате освоения программы профессионального обучения слушатель должен освоить выполнение предусмотренных профессиональным стандартом «16675 Повар» трудовых функций 3 уровня квалификации, обобщенной трудовой функции: Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, и другой продукции под руководством повара.

Трудовые функции:

КОД А/01.3. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.

Соответствующие трудовые действия:

- подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
- уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;
- проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;
- упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;

Необходимые умения:

- принимать необходимые решения для реализации предпринимательской деятельности;
- строго соблюдать правила техники безопасности и нормы охраны здоровья при работе на технологическом оборудовании;
- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;

Необходимые знания:

- региональные меры содействия занятости в том числе поиска работы, осуществления индивидуальной предпринимательской деятельности, работы в качестве самозанятого;
- законодательство и передовую практику в области охраны здоровья и безопасности в рабочей среде;
- современные технологии в профессиональной сфере, в том числе цифровые;

- нормативных правовых актов Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- требований к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;
- требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;

КОД А/02.3. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

Соответствующие трудовые действия:

- подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара;
- подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара;
- приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;
- приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;
- приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара;
- приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;
- приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;

- приготовление блюд из яиц по заданию повара;
- приготовление блюд из творога по заданию повара;
- приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;
- приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;
- приготовление горячих напитков по заданию повара;
- приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;
- приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;
- приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара;
- приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;
- процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара;
- порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;
- помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий, и их презентации;
- прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;
- упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.

Необходимые умения:

- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;

- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;

- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;

- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.

Необходимые знания:

- нормативных правовых актов Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;

- рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

- требований к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;

- требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;

- технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

- требований к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;

- правил пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;

- методов минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;

- пищевой ценности различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- принципов и приемов презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;

- правил и технологии расчетов с потребителями.

1.4. Категория обучающихся

К освоению программы обеспечивающей возможность получения соответствующей квалификации по профессии «Повар», допускаются лица различного возраста, в том числе ранее не имевшие профессии рабочего или должности служащего.

1.5. Нормативно-правовые основания разработки программы

Нормативно-правовую основу разработки программы составляют:

1) Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (п. 9 ст. 2 - Основные понятия, п. 8 ст. 73 - Организация профессионального обучения) (с изм. и доп. от 02.07.2021);

2) Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утверждённый приказом Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013 № 513 (с изм. и доп. от 01.06.2021г.);

3) Приказ Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»

4) Профессиональный стандарт «33.011 Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «09» марта 2022 г. № 113н;

1.6. Трудоемкость обучения - 144-академических часов, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы слушателя.

1.7. Форма обучения – очная, очно-заочная.

1.8. Итоговая аттестация

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Учебный план

№ п/п	Наименование раздела (дисциплины)	Общая трудоемкость, час.	Всего аудиторных занятий, час.		Учебная практика, час.	Дистанционное обучение, час.	Трудовые функции	Форма контроля
			Теоретическое обучение	Практическое обучение				
1.	Модуль 1 Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере	2	2				A/01.3	Зачет
2.	Модуль 2. Общие вопросы по организации предпринимательской деятельности	2	2				A/01.3	Зачет
3.	Модуль 3. Требования охраны труда и техники безопасности	10	6	4			A/01.3 A/02.3	Зачет
4.	Модуль 4. Основы микробиологии, санитария и гигиена	4	4				A/01.3	Зачет
5.	Модуль 5. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	4	4				A/01.3	Зачет
6.	Модуль 6. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса	10	6	4			A/02.3	Зачет с оценкой
7.	Модуль 7. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск	72	24	48			A/02.3	Зачет с оценкой
	Производственная практика	36					A/01.3 A/02.3	Зачет с оценкой
	Итоговая аттестация	4					Квалификационный экзамен	
	Всего:	144	48	56				

2.2. Примерный календарный учебный график¹

Наименование разделов, дисциплин, модулей, практик	1 месяц				2 месяц				Всего часов обяз.уч.
	1 нед	2 нед	3 нед	4 нед	1 нед	2 нед	3 нед	4 нед	
1.1. Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере	2								2
1.2. Общие вопросы по организации предпринимательской деятельности	2								2
1.3. Требования охраны труда и техники безопасности	10								10
1.4. Основы микробиологии, санитария и гигиена		4							4
1.5. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров		4							4
1.6. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса		6	4						10
1.7. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск			12	24	36				72
Производственная практика						36			36
Квалификационный экзамен							4		4
всего часов									144

¹ Даты обучения будут определены в расписании занятий при наборе группы на обучение

2.3. Учебная программа

<i>Наименование модулей, разделов (дисциплин) и тем</i>	Содержание обучения (по темам в дидактических единицах), наименование и тематика лабораторных работ, учебной практики, используемых образовательных технологий и рекомендуемой литературы лабораторных работ, практических занятий (семинаров), самостоятельной работы, используемых образовательных технологий и рекомендуемой литературы
Модуль 1. Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере	
Тема 1.1. Региональные меры содействия занятости, актуальная ситуация о региональном рынке труда	О мероприятиях и государственных программах, реализуемых региональной властью в содействии занятости населения; актуальную ситуацию на рынке труда. Поиск работы, осуществление индивидуальной предпринимательской деятельности, самозанятость. Актуальные государственные программы содействия занятости. Показатели состояния рынка труда региона. Служба занятости населения региона. Рекрутинговые компании по поиску работы.
Используемые образовательные технологии	Технология проблемного обучения - организуется деятельность обучающихся по решению учебных проблем
Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы	- Распоряжение Правительства Кировской области от 28.04.2021 N 76 "Об утверждении Стратегии социально-экономического развития Кировской области на период до 2035 года", доступ по ссылке: https://www.consultant.ru - Профориентационное социологическое исследование «Выявление потребности экономики Кировской области в квалифицированных кадрах на период до 2028 года», проведенное в рамках мероприятий государственной программы Кировской области «Содействие занятости населения Кировской области», утвержденной постановлением Правительства Кировской области от 10.12.2012 № 185/736.
Модуль 2. Общие вопросы по организации предпринимательской деятельности	

Тема 1.1. Общие вопросы по организации предпринимательской деятельности.	Понятие, признаки, организационно-правовые формы осуществления предпринимательской деятельности. Субъекты предпринимательской деятельности. Процедуру государственной регистрации субъектов предпринимательской деятельности. Регистрацию и работу в качестве самозанятого. Налоги на профессиональных доход – особый режим налогообложения для самозанятых граждан. Гражданско-правовые договоры. Оформление трудовых отношений субъектами предпринимательской деятельности. Выбор налогового режима.
Используемые образовательные технологии	Технология проблемного обучения - организуется деятельность обучающихся по решению учебных проблем
Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы	- Федеральный закон "О проведении эксперимента по установлению специального налогового режима "Налог на профессиональный доход" от 27.11.2018 N 422-ФЗ (последняя редакция) - Основы предпринимательства: метод, указания / сост. В. П. Куренкова. -Самара: Изд-во СГАУ, 2012. - Основы предпринимательства: учеб. пособие / Д.М. Пашин, С.Н. Котенкова, А.Н. Мустафин, А.В. Рамазанов. – Казань: Изд-во Казань. ун-та, 2019
Модуль 3. Требования охраны труда и техники безопасности	
Тема 1.1. Правила организации рабочего места и эксплуатации технологического оборудования в соответствии с нормами охраны труда и техники безопасности.	Принципы работы, устройство и правила эксплуатации механического, теплового, холодильного и весоизмерительного оборудования, соблюдение требований техники безопасности при работе с оборудованием. Эксплуатация и устройство ККТ, POS – терминала, правила заполнения документов. Расстановку оборудования с учетом последовательности выполнения технологических операций и требований техники безопасности. Охрану труда. Инструкции по правилам безопасности при работе с производственным оборудованием и инвентарем на рабочем месте.
Тема 1.2. Организация рабочего места в предприятия общественного питания	Основные понятия предприятий общественного питания. Основные требования к организации снабжения. Организация работы складского и тарного хозяйства. Этапы оперативного планирования. Организация работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений. Основные требования к организации рабочих мест.

Практическая работа	Подготавливать рабочее место к началу работы и инвентарь, и механическое, тепловое, холодильное и весоизмерительное оборудование, соблюдение требований техники безопасности и охраны труда.
Используемые образовательные технологии	Технология проблемного обучения - организуется деятельность обучающихся по решению учебных проблем, технология формирования ключевых компетентностей
Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы	<p>- Ботов М. И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учеб. Пособие для студ. Учреждений СПО/ М. И. Ботов, В. Д. Елхина. -3-е изд., стер. –М.: ИЦ «Академия», 2017. -432 с.</p> <p>- Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. –М.: Альфа,2018</p> <p>- Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. Пособие для студ. Учреждений СПО/ В.В. Усов- 15-е изд., стер- М.: Издательский центр «Академия», 2018. -432с.</p> <p>Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер.закон:[принят Гос.Думой 1 дек.1999г.:одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999г.:в ред. на 13.07.2015 г. №213-ФЗ], доступ по ссылке: http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1</p> <p>- Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ:[Утв. 15 авг. 1997 г. №1036: в ред. от 10 мая 2007 №276], доступ по ссылке: http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html</p> <p>ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. –Введ. 2015-01-01, доступ по ссылке: http://www.consultant.ru</p>
Модуль 4. Основы микробиологии, санитария и гигиена	
Тема 1.1. Основы микробиологии	Основные свойства микроорганизмов. Физиологию микроорганизмов. Питательные среды. Микробиология основных пищевых продуктов. Источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.

Тема 1.2. Санитария и гигиена пищевых производств	Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю одежде, правила личной гигиены работников пищевых производств. Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения. Санитарные требования к устройству предприятий общественного питания. Дезинфекция, дезодорация и дезинсекция. Основное понятие, использование системы ХАССП. Санитарно-эпидемиологические требования к процессам механической кулинарной обработке, к режимам тепловой обработке, к приготовлению скоропортящихся блюд, кулинарных и кондитерских изделий, к реализации готовой кулинарной продукции.
Используемые образовательные технологии	Технология проблемного обучения - организуется деятельность обучающихся по решению учебных проблем
Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы	- Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования в 2ч. Ч.1. /А.А. Королев, Ю.В. Несвижинский, Е.Н. Никитенко. - 2-е изд., стер. -М.: Издательский центр «Академия», 2018 – 256с. - Мартинчик А. Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ.учреждения СПО: в 2 ч. Ч. 2. / А. Н. Мартинчик. - 2-е изд., стер. - М.: ИЦ "Академия", 2018.
Модуль 5. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	
Тема 1.1. Основы физиологии. Питательные вещества.	Органолептическую оценку пищевых веществ. Пищевые вещества: белки, их значения для организма. Жиры, углеводы. Энергетическую ценность. Витамины, минеральные вещества. Понятие суточного расхода энергии. Суточная норма потребности человека в питательных веществах. Назначение лечебного и лечебно-профилактического питания.
Тема1.2 Товароведение продовольственных товаров и их классификация	Предмет и задачи товароведения. Классификацию продовольственных товаров. Качество и методы оценки качества. Маркировку товаров. Требования к качеству. Упаковку и условия хранения. Групповая характеристика ассортимента. Хранение.
Используемые образовательные технологии	Технология проблемного обучения- организуется деятельность обучающихся по решению учебных проблем

<p>Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы</p>	<p>- Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для СПО/М.В Володина, Т.А Сопачёва – М.: «Академия»,2013 – с.111-120.</p> <p>- Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для сред. проф. образования / Е.Б. Мрыхина. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2008. – 176 с.: ил. – (Профессиональное образование)</p> <p>- Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах: учеб. пособие / Л.А. Панова. - М.: Дашков и К°, 2009. – 320 с.</p> <p>Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (10-е изд.) учеб. пособие Изд.центр «Академия», 2006</p> <p>- Межрегиональная общественная организация «Общество защиты прав потребителей» (общественный контроль), доступ по ссылке: http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html</p> <p>- ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – (КонсультантПлюс, Гарант), доступ по ссылке: http://www.consultant.ru</p> <p>- Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования в 2ч. Ч.1. /А.А. Королев, Ю.В. Несвижинский, Е.Н. Никитенко. - 2-е изд., стер. -М.: Издательский центр «Академия», 2018 – 256с.</p>
<p>Модуль 6. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового</p>	
<p>Тема 1.1. Технологические основы технологии. Процессы, формирующие качество готовой продукции.</p>	<p>Основные понятия: сырье, полуфабрикаты, кулинарное изделие, блюдо и т.д. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов: классификация способов кулинарной обработки по стадиям технологического процесса. Процессы, формирующие качество готовой продукции.</p>

Тема 1.2. Механическая обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей, фруктов и грибов. Подготовка пряных и зеленых овощей	Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству традиционных видов овощей, фруктов и грибов, пряностей и зеленых овощей.
	Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого при обработке овощей, грибов, пряных и зеленых овощей, правила их безопасного использования
	Технологический процесс кулинарной обработки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, тыквенных, томатных, бобовых, десертных, салатных, шпинатных овощей и зелени, грибов, пряностей. Приготовление полуфабрикатов и различные формы нарезки.
	Способы минимизации отходов при обработке и нарезке традиционных видов овощей и грибов. Требования к качеству, режимы хранения и реализации овощных полуфабрикатов.
Практическая работа	Выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов. Нарезать и формовать традиционные виды овощей, фруктов и грибов, готовить пряные и зеленые овощи
Тема 1.3. Механическая обработка рыбы и нерыбных продуктов моря. Приготовление и подготовка полуфабрикатов	Классификацию, пищевую ценность рыбы, нерыбных продуктов моря. Технологический процесс обработки рыбы, нерыбных продуктов моря. Требования к качеству рыбного сырья.
	Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого для обработки рыбы, нерыбных продуктов моря и приготовления полуфабрикатов, правила их безопасного использования.
	Приготовление полуфабрикатов в зависимости от размера и кулинарного использования. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы, нерыбных продуктов моря, рыбной котлетной массы. Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы, нерыбных продуктов моря, рыбной котлетной массы. Использование пищевых отходов.

<p>Тема 1.4. Механическая обработка мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи. Приготовление и подготовка полуфабрикатов</p>	<p>Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>Способы и приемы приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи. Ассортимент, приготовление, кулинарное использование полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи. Правила хранения и требования к качеству.</p>
<p>Практическая работа</p>	<p>Рассчитывать сырье, количество порций, изготавливаемых из заданного количества мяса, мясных продуктов, домашней птицы с учетом видов сырья. Рассчитывать выход полуфабрикатов, массы брутто и нетто.</p>
<p>Модуль 7. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск</p>	
<p>Тема 2.1. Технологический процесс приготовления основных бульонов, супов, соусов</p>	<p>Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных бульонов, супов, соусов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении бульонов, супов, соусов</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных бульонов, супов, соусов. Температурный режим и правила приготовления бульонов, супов, соусов. Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд</p>
<p>Практическая работа</p>	<p>Приготовить и отпустить основные бульоны, супы, соусы.</p>
<p>Тема 2.2. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд и гарниров из овощей и грибов.</p>	<p>Классификацию блюд и гарниров из овощей и грибов. Характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении основных блюд из овощей и грибов, правила их безопасного использования</p>

	Температурный режим и правила приготовления простых основных блюд и гарниров из овощей и грибов. Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления и подача основных блюд и гарниров. Температуру подачи.
Практическая работа	Приготовить и отпустить основные блюда и гарниры из овощей и грибов.
Тема 2.3. Технологический процесс приготовления основных блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	Ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых и макаронных изделий, молочных и жировых продуктов. Способы минимизации отходов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
	Температурный режим и правила приготовления основных блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий. Способы сервировки и варианты оформления и подачи основных блюд и гарниров. Температуру подачи. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд
Практическая работа	Приготовить и отпустить основные блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий
Тема 2.4. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из рыбы, нерыбных продуктов моря.	Классификацию, пищевую ценность блюд из рыбы, нерыбных продуктов моря. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
	Последовательность операций при приготовлении блюд из рыбы, нерыбных продуктов моря и рыбной котлетной массы. Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления блюд из рыбы, нерыбных продуктов моря и рыбной котлетной массы, температура подачи. Требования к качеству готовых блюд из рыбы, нерыбных продуктов моря. Температурный режим и правила хранения готовых блюд из рыбы, нерыбных продуктов моря.
Практическая работа	Приготовить и отпустить основные блюда из рыбы, нерыбных продуктов моря и рыбной котлетной массы.
Тема 2.5. Технологический процесс приготовления и оформления основных	Классификацию и пищевую ценность основных блюд из мяса, домашней птицы и дичи. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении основных блюд из мяса, домашней птицы и дичи. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

<p>блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи.</p>	<p>Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению основных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи. Способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд массового спроса из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи. Требования к качеству готовых блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи. Режимы хранения и реализации.</p>
<p>Практическая работа</p>	<p>Приготовить и отпустить основные блюда из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи.</p>
<p>Тема 2.6. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из яиц и творога</p>	<p>Ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству яиц и творога, муки. Классификация и характеристика блюд из яиц и творога. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого при приготовлении основных блюд из яиц и творога.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления основных блюд из яиц и творога. Способы сервировки, варианты оформления и подачи основных блюд из яиц и творога. Температуру подачи. Режимы хранения и реализации, требования к качеству готовых блюд.</p>
<p>Практическая работа</p>	<p>Приготовить и отпустить основные блюда из яиц и творога.</p>
<p>Тема 2.7. Технологический процесс приготовления и оформления основных холодных блюд и закусок, основных горячих закусок</p>	<p>Классификацию, характеристику и ассортимент холодных блюд и закусок. Температурный и санитарный режим приготовления. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого при приготовлении основных холодных блюд и закусок.</p> <p>Технологические операции при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок. Требования к качеству холодных блюд и закусок. Правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения. Способы сервировки, варианты оформления и подачи холодных блюд и закусок.</p> <p>Общие правила приготовления, оформления, отпуска горячих закусок. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Технологический процесс приготовления, требования к качеству, режимы хранения и реализации основных горячих закусок. Способы сервировки, варианты оформления и подачи горячих закусок массового спроса.</p>

Практическая работа	Приготовить и отпустить основные холодные блюда и закуски, горячие закуски.
Тема 2.8. Технологический процесс приготовления сладких блюд и напитков массового спроса	Классификацию, ассортимент и пищевую ценность сладких блюд и напитков. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сладких блюд и напитков. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков.
Практическая работа	Приготовить и отпустить основные сладкие блюда и напитки
Тема 2.9. Технологический процесс приготовления основных мучных блюд, мучных изделий	Классификацию, ассортимент, пищевую ценность и требования к качеству мучных блюд, мучных изделий. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении мучных блюд, мучных изделий. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении мучных блюд, мучных изделий. Дефекты изделий: причины возникновения, меры предупреждения. Способы отделки, варианты оформления и подачи основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий. Требования к качеству, режимы хранения и реализации основных мучных блюд, мучных изделий.
Практическая работа	Приготовить и отпустить основные мучные блюда, мучные изделия.
Используемые образовательные технологии	Технология проблемного обучения организуется деятельностью обучающихся по решению учебных проблем, технология формирования ключевых компетентностей, кейс технологии
Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы	- ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения». - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП. –М.: Хлебпродинформ, 1996,1997. - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП. –С-П.: Профикс, 2011 – 771с. - Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента (учебное пособие для СПО). – М.: Академия, 2020 – 256с.

	<ul style="list-style-type: none"> - Семичева Г.П Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (учебное пособие для СПО). –М.: Академия, 2019-240с. - Сеницына А.В., Е.И. Соколова. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента (учебное пособие для СПО),-М.: Академия, 2019-304с. - Дубровская Н.И., Чубасова Е.В. Приготовление супов и соусов (учебное пособие для СПО). –М.: Академия, 2020-176с. - Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. «Технология приготовления пищи». – М.: Деловая литература, 2008г. - Справочник технолога общественного питания. – М.: Колос, 2000. - Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Школа гастронома». - Гастроном (кулинарные рецепты), режим доступа по ссылке: https://www.gastronom.ru
Производственная практика	<ul style="list-style-type: none"> - обработка традиционных видов овощей, фруктов, грибов; - обработка рыбного и мясного сырья, морепродуктов, домашней птицы; - приготовление (подготовка) основных полуфабрикатов из традиционных видов овощей, грибов; - приготовление (подготовка) основных полуфабрикатов из рыбного и мясного сырья, морепродуктов, домашней птицы; - подготовка сырья, приготовление основных блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога; - приготовление бульонов, супов и соусов массового спроса; - приготовление основных блюд и гарниров из овощей и грибов; - приготовление основных блюд из рыбного и мясного сырья, морепродуктов, домашней птицы;

	<ul style="list-style-type: none"> - приготовление и оформление основных холодных закусок и холодных блюд массового спроса, основных горячих закусок; - приготовление основных сладких блюд, напитков; - приготовление основных мучных блюд, мучных изделий.
Используемые образовательные технологии	технология формирования ключевых компетентностей, кейс технологии.
Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы	<ul style="list-style-type: none"> - ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения». - СанПин 42 – 123 – 4117 – 86. Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов. - СанПин 2. 3. 2. 560-96. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. - ГОСТ Р 51705.1-2001. Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования. - ГОСТ Р ИСО 22000-2007. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции. - ГОСТ Р 55889-2013. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания. - ГОСТ Р 56671-2015 Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП - Методическое Пособие Применение Принципов ХАССП - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП. –М.: Хлебпродинформ, 1996,1997. - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП. –С-П.: Профикс, 2011 – 771с. - Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента (учебное пособие для СПО). – М.: Академия, 2020 – 256с.

- Семичева Г.П Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (учебное пособие для СПО). –М.: Академия, 2019-240с.
- Сеницына А.В., Е.И. Соколова. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента (учебное пособие для СПО),-М.: Академия, 2019-304с.
- Дубровская Н.И., Чубасова Е.В. Приготовление супов и соусов (учебное пособие для СПО). –М.: Академия, 2020-176с.
- Справочник технолога общественного питания. – М.: Колос, 2000.
- Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Школа гастронома».
- «Кулинарный портал», режим доступа по ссылке: <http://www.kulina.ru>,<http://vkus.bu>.
- Главный портал индустрии гостеприимства и питания, режим доступа по ссылке: <http://www.horeca.ru>
- Программы для расчета калорийности блюд и составления технологической документации на блюда «Шеф-эксперт», режим доступа по ссылке: www.chefexpert.ru
- Вестник индустрии питания, режим доступа по ссылке: www.pitportal.ru

3. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
Аудитория	Лекции	Стол, стул, ноутбук, мультимедийный проектор, экран, доска
Аудитория	Практическое занятия	Стол, стул, ноутбук, мультимедийный проектор, экран, доска
Учебная мастерская	Лабораторные работы	Гастрономические емкости из нержавеющей стали, планетарный миксер, шкаф холодильный, стеллаж 4-х уровневый, мойка односекционная со столешницей, блендер ручной погружной, набор разделочных досок (пластиковые), мерный стакан, венчик, сито для протирания, индукционная плита, пароконвектомат, подставка под пароконвектомат, шенуа, лопатки силиконовые, лопатки деревянные, скалка, шумовка, молоток металлический для отбивания мяса, терка 4-х сторонняя, половник, набор кухонных ножей, силиконовый коврик, силиконовые формы, овощечистка, лопатка-палетка изогнутая, шкаф шоковой заморозки, слайсер, фритюрница, микроволновая печь, термометр инфракрасный, дегризатор, тарелки мелкие столовые, круглые блюда, порционные сковороды, баранчики круглые, керамические горшочки, столовые приборы, кисточки для смазывания кондитерских изделий, шпажки, формы для паштетов, заливных, сладких блюд, выемки кондитерские; кастрюли,

		сковороды, сотейники, бак для отходов
--	--	---------------------------------------

3.2. Использование наглядных пособий и других учебных материалов при реализации программы

1. Фонд оценочных средств.
2. Рабочая тетрадь.
3. Методические материалы для преподавателя.
4. Комплекты наглядных материалов, демонстрирующих правильное выполнение практических работ, заданий и упражнений.
5. Федеральная нормативно-правовая документация (приказы, САНПиНы, инструктивные письма, стандарты, ХАСПП).

3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса Требования к квалификации педагогических кадров:

К реализации программы привлекаются педагогические работники, имеющие:

- опыт решения практических задач по тематике программы;
- наличие высшего профессионального образования или среднее профессиональное образование и дополнительное профессиональное образование по направлению деятельности;

Требования к квалификации педагогических кадров: кадровое обеспечение программы осуществляет преподавательский состав согласно ЕКТС.

4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

4.1. Реализация основной программы профессионального обучения по профессии «Повар» 3 разряда сопровождается проведением промежуточной аттестации обучающихся в форме дифференцированного зачета по завершению модуля. Примерный перечень задания представлены в Фонде оценочных средств. После успешного прохождения промежуточной аттестации слушатели допускаются к итоговой аттестации.

Дифференцированный зачет проводится в виде тестирования.

По результатам дифференцированного зачета слушателям выставляются отметки по четырехбалльной системе:

- оценка 5 (отлично) ставится, если слушатель выполнил от 85-100% заданий;
- оценка 4 (хорошо) ставится, если слушатель выполнил 70-84% заданий;
- оценка 3 (удовлетворительно) ставится, если слушатель выполнил 50-69% заданий;
- оценка 2 (неудовлетворительно) ставится, если слушатель выполнил менее 50% заданий.

4.2. Оценка качества освоения программы осуществляется итоговой аттестационной комиссией в виде квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональном стандарте «33.011 Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «09» марта 2022 г. № 113н.

Общая (итоговая) оценка обучающегося определяется как среднеарифметическая из оценок по теоретической и практической части.

При неудовлетворительной оценке одной из частей экзамена итоговая оценка также будет неудовлетворительной.

Полный перечень заданий по теоретической и практической части квалификационного экзамена представлен в фонде оценочных средств.

Критерии оценки теоретической части квалификационного экзамена:

- оценка 5 (отлично) ставится, если слушатель выполнил от 85-100% заданий;
- оценка 4 (хорошо) ставится, если слушатель выполнил 70-84% заданий;
- оценка 3 (удовлетворительно) ставится, если слушатель выполнил 50-69% заданий;
- оценка 2 (неудовлетворительно) ставится, если слушатель выполнил менее 50% заданий.

Примерный перечень заданий теоретической части квалификационного экзамена:

ВАРИАНТ 1

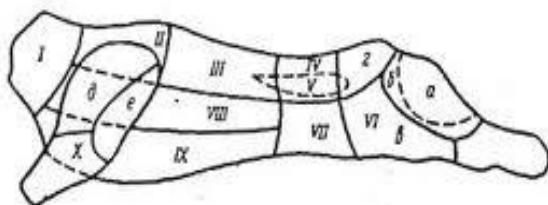
Задание 1. Соотнести понятия с верными определениями:

	Пассерование		Припускание продуктов, в большинстве случаев предварительно обжаренных. В качестве жидкости используется соус или бульон.
	Бланширование		Варка продукта в небольшом количестве жидкости (воды, бульона, молока)
	Припускание		Процесс нагревания продукта с жиром, без образования поджаристой корочки, до полуготовности
	Шпигование		Кратковременное воздействие на продукт кипящей водой или паром
	Тушение		Механическая кулинарная обработка, в процессе которой в специальные надрезы в кусках мяса вводят овощи.

Задание 2. Заполнить таблицу: «Простые формы нарезки из свеклы», в которой отразить размеры при нарезке, кулинарное использование и рисунок формы в натуральную величину

Форма нарезки	Рисунок	Размеры	Кулинарное использование
Соломка (жульен)			
Кубик(бренуаз)			
Ломтик			

Задание 3. Указать на схеме, какие части получают в результате обвалки передней четвертины говядины:



Задание 4. Ответить на тестовые вопросы

1. Выберите п/ф из мясной котлетной массы, которые готовят с наполнителем:

- а) фрикадельки
- б) рулет
- в) тефтели
- г) котлеты московские

2. Выберите для какого шашлыка мясо нарезают одним кусочком на порцию:

- а) шашлык по-карски
- б) шашлык по – кавказски
- в) шашлык по - черкезски

3. Укажите, под каким углом нарезают кругляши из рыбы для варки:

- а) 90
- б) 45
- в) не имеет значения

4. Выберите какую тепловую обработку используют для п/ф люля-кебаб:

- а) жарение основным способом
- б) жарение на гриле

в) жарение над раскаленными углями

5. Выберите какие п/ф нарезают из толстого и тонкого края:

а) плов

б) гуляш

в) поджарка

г) бефстроганов

6. Что такое сульфитация картофеля:

а) обработка раствором пищевой соды

б) обработка перманганатом калия

в) обработка бисульфитом натрия

г) обработка сульфатом бихлорида

7. Выберите, какую панировку используют для приготовления п/ф тельного:

а) льезон, сухарная панировка;

б) мучная панировка;

в) двойная панировка

8. Выберите, какой гарнир подают к сладким блюдам:

а) отварные крупы, мелкие макаронные изделия, кукурузные хлопья и палочки

б) фрукты и ягоды

в) кексы, бисквиты

9. Выберите какой бульон используют для приготовления белых соусов:

а) коричневый бульон

б) белый бульон

в) грибной бульон

10. Выберите ингредиенты, входящий в состав соуса сухарного:

а) рубленая зелень

б) подготовленные сухари

в) желтки яиц

г) белый соус

11. Выберите, при какой температуре образуется студнеобразная масса яйца:

а) 60-65⁰С

б) 75-80⁰С

в) 65-75⁰С

12. Выберите продукты, используемые для приготовления «Сырников»:

а) творог, сахар, яйцо, мука,

б) творог, сахар, желтки, мука, изюм, варенье, соль, сметана

в) творог, сахар, желтки, мука, изюм, варенье, белки, соль

13. Верно ли утверждение, что картофель жареный основным способом солят в середине приготовления:

а) нет

б) да

14. Берите к каким блюдам относятся «Голубцы с мясом и рисом»:

а) жареным;

б) припущенным;

в) тушеным;

г) запеченным.

15. Выберите форму нарезки продуктов для салата – коктейля с ветчиной и сыром:

а) мелким кубиком

б) соломкой

в) ломтиками

16. Вберите толщину нарезки хлеба для приготовления простых бутербродов:

а) 6-8 мм

б) 5 см

в) 3-4 см

17. Выберите с какой целью для приготовления компота из смеси сухофруктов перебирают, удаляют примеси и сортируют по видам:

- а) подбирают по цвету;
- б) подбирают по вкусу и аромату;
- в) подбирают с одинаковыми сроками варки

18. Выберите каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе:

- а) крупного помола;
- б) из обжаренных зерен;
- в) мелкий.

19. Выберите какое соотношение муки и жидкости используется для приготовления теста для оладий:

- а) 1:1
- б) 1: 1,5
- в) 1:2

20. Выберите норму сухого чая на 1 порцию напитка:

- а) 1...2 г;
- б) 2 г;
- в) 2...4 г.

Примерный перечень заданий практической части квалификационного экзамена

При оценивании практической квалификационной работы слушателю заранее предоставляется информация содержания операций (действий), которые ему предстоит выполнить на экзамене.

Примерный перечень заданий практической части квалификационного экзамена

Трудовая функция	Вопросы/задания
А/01.3 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	1. Подготовьте к началу работы рабочее место, выберите необходимый инвентарь, посуду, инструменты и оборудование для приготовления блюда согласно заданию.
А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	1. Рассчитайте нужное количество ингредиентов и произведите взвешивание необходимого сырья для приготовления блюд. 2. Определите признаки качества и свежести продуктов органолептическим способом. 3. Произведите подготовку продуктов к тепловой обработке. 4. Произведите приготовление блюд. 5. Выполните порционную подачу блюд, учитывая сочетания вкусов и цветов продуктов. 6. Произведите контроль выхода и температуры подачи блюд.

<p>Критерии оценивания</p> <p>Шкала оценивания количественная. Представляет собой оценивание предъявленных критериев по заявленным компетенциям по трехбалльной шкале:</p> <p>0-критерий не проявился;</p> <p>1-критерий проявился частично</p> <p>2-критерий проявился в полном объеме.</p> <p>Перевод баллов в традиционную оценку осуществляется по шкале оценивания:</p> <p>Шкала оценивания</p> <p>Максимальное количество баллов-32</p> <p>32-28 баллов- оценка «5» отлично</p> <p>27-23 балла-оценка «4» хорошо</p> <p>22-18 баллов-оценка «3» удовлетворительно</p> <p>Менее 18 баллов- оценка «2» неудовлетворительно – практическая часть не сдана.</p>

5. РУКОВОДИТЕЛЬ И СОСТАВИТЕЛИ ПРОГРАММЫ

Автор(ы)/составители: Кирилловых Ольга Сергеевна, директор КОГПОБУ «ВятКГУиС»; Зыкова Светлана Сергеевна, заведующий учебно-производственной лабораторией КОГПОБУ «ВятКГУиС».