

СОГЛАСОВАНО
Директор производства
ООО «Фабрика кухни»



Н.Л. Каменских
« 16 » _____ 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор государственного
автономного профессионального
образовательного
учреждения Тюменской области
«Тюменский техникум индустрии
питания, коммерции и сервиса»



М. А. Галанина
подпись
« 16 » _____ 2024 г.

**Программа профессионального обучения
(программа повышения квалификации рабочих служащих)
по профессии 16675 Повар**

**наименование программы:
«Повар 4,5 разряд»**

г. Тюмень, 2024 год

**Программа профессионального обучения
(программа повышения квалификации рабочих и служащих)
по профессии 16675 Повар**

**наименование программы:
«Повар 4, 5 разряд»**

1. Цели реализации программы

Программа профессионального обучения направлена на обучение лиц с целью повышения их квалификации по профессии **16675 Повар**.

Программа реализуется в рамках деятельности Многофункционального центра прикладных квалификаций и направлена на удовлетворение потребностей регионального рынка труда.

2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения

2.1. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации.

Программа предназначена для освоения профессии **16675 Повар** и разработана в соответствии с:

- Приказом Минпросвещения России от 14.07.2023 №534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (Зарегистрировано в Минюсте России 14.08.2023 №74776);
- требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), утв. Постановлением Минтруда от 05 марта 2004 г. № 30
- требованиями профессионального стандарта «Повар», утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015 г. № 610н

К освоению программы допускаются лица без предъявления требований к образованию. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения и социального развития РФ.

Присваиваемый квалификационный разряд: 4, 5 разряд

2.2. Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы слушатель должен:

Знать:

- 3-1** правила использования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в пищевом производстве, и правила ухода за ними
- 3-2** требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
- 3-3** основы охраны здоровья
- 3-4** основные группы микроорганизмов
- 3-5** возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве
- 3-6** основные пищевые инфекции и пищевые отравления
- 3-7** правила личной гигиены и санитарные требования в условиях пищевого производства
- 3-8** санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде
- 3-9** классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения
- 3-10** правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации
- 3-11** назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними
- 3-12** требования охраны труда пожарной безопасности в организациях питания
- 3-13** пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- 3-14** органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- 3-15** нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
- 3-16** технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
- 3-17** правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
- 3-18** способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке
- 3-19** специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий
- 3-20** способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий
- 3-20** технологии наставничества и обучения на рабочих местах
- 3-21** способы организации питания, в том числе диетического
- 3-22** рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента

- 3-23 нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов
- 3-24 принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям
- 3-25 правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд и кулинарных изделий; правила составления меню

Уметь:

- У-1 рационально организовывать рабочее место, соблюдать правила санитарии и гигиены
- У-2 производить санитарно-гигиеническую, обработку рабочего места
- У-3 соблюдать санитарно-гигиенические требования в пищевом производстве
- У-4 соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в пищевом производстве
- У-5 готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств
- У-6 производить санитарную обработку оборудования и инвентаря
- У-7 соблюдать требования к качеству и безопасности в пищевом производстве
- У-8 производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- У-9 соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда
- У-10 рассчитывать энергетическую ценность пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- У-11 определять качество пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, органолептическими методами
- У-12 изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса
- У-13 оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения
- У-14 организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- У-15 осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента
- У-16 изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь
- У-17 комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий
- У-18 творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения
- У-19 готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу
- У-20 соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления
- У-21 оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий

Владеть трудовыми действиями:

- ТД-1 Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий
- ТД-2 Контроль выполнения помощником повара заданий
- ТД-3 Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- ТД-4 Контроль хранения и расхода продуктов на производстве
- ТД-5 Нарезка и формовка овощей и фруктов
- ТД-6 Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- ТД-7 Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
- ТД-8 Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара
- ТД-9 Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- ТД-10 Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
- ТД-11 Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд
- ТД-12 Приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи
- ТД-13 Приготовление и оформление блюд из овощей и грибов
- ТД-14 Приготовление и оформление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных
- ТД-15 Приготовление и оформление блюд из творога, сыра, макаронных изделий
- ТД-16 Приготовление и оформление горячих и холодных соусов
- ТД-17 Приготовление и оформление канапе и легких закусок разнообразного ассортимента
- ТД-18 Приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента
- ТД-19 Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара
- ТД-20 Приготовление и оформление супов, отваров и бульонов
- ТД-21 Приготовление и оформление холодных и горячих десертов
- ТД-22 Приготовление и оформление холодных и горячих закусок
- ТД-23 Приготовление и оформление холодных рыбных и мясных блюд
- ТД-24 Разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий
- ТД-25 Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

Содержание программы

Категория слушателей: лица, имеющие профессию повара с соответствующим разрядом.

Трудоемкость обучения: 160 ак. часа(ов).

Форма обучения: очная/ очная, с использованием дистанционных образовательных технологий

3. Структура и содержание программы
3.1. Учебный план

№	Наименование учебных курсов, дисциплин, модулей, практик	Всего, ак. часов из них:	В том числе						ПП	промеж. и итоговый контроль	консультации	Форма контроля
			Теоретические занятия, из них:		Практические занятия, из них:		Лабораторные занятия					
			Ауд.	Он-лайн	Ауд.	Он-лайн						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
I.	Теоретическое обучение											
1	Модуль 1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в предприятиях общественного питания	8	4		4						ДЗ	
2.	Модуль 2. Техническое оснащение и охрана труда в предприятиях общественного питания	8	4		4						ДЗ	
3	Модуль 3. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	8	4		4						ДЗ	
4	Модуль 4. Организация приготовления сложной кулинарной продукции											
4.1.	Технология приготовления сложной кулинарной продукции	72	36		12		24				ДЗ	
II.	Практическое обучение							56			ДЗ	
	Производственная практика	56										
III.	Итоговая аттестация											
	Консультация	2								2		
	Квалификационный экзамен	6							6		Квалификационный экзамен	
	ИТОГО:	160	48		24		24		6	2		

3.2. Учебно-тематический план

	Наименование учебных курсов, дисциплин, модулей, разделов и тем практик	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов (аудиторно)	Объем часов (он-лайн)	Формируемые умения/знания/ПК
I.	Теоретическое обучение				
1.	Модуль 1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в предприятиях общественного питания	Содержание	2		3-1 – 3-10 У-1 – У-7
1.1.	Тема 1.1. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Микробиология важнейших пищевых продуктов	Влияние физических факторов: температура, влажность, свет, излучения. Влияние химических факторов: реакции среды, ядовитые вещества (антисептики). Влияние биологических факторов: симбиоз, метабиоз, антагонизм. Микробиология мяса, рыбы, овощей, плодов, молока, яиц, стерилизованных консервов – микрофлора. Условия, препятствующие проникновению микробов внутрь продуктов, условия хранения, меры профилактики. Причины загрязнения пищевых продуктов микробами или их токсинами. Меры предупреждения пищевых инфекций			
1.2.	Тема 1.2. Основы гигиены труда, личной гигиены и производственной санитарии. Санитарно-гигиенический режим и контроль пищевого производства. Классификация мощных	Содержание Санитарные требования к телу; ротовой полости, санитарной и личной одежде. Медицинские осмотры и гигиеническая подготовка персонала . Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий. Санитарно-гигиенические требования к сырью. . Санитарно-гигиенические требования к производственным цехам и технологическому оборудованию. Санитарно-гигиенические требования к готовой продукции, ее хранению и транспортированию. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация.	2		3-1 – 3-10 У-1 – У-7

	средств, условия и сроки их хранения.	Моющие средства: классификация, характеристика, способы приготовления растворов.		
		Практическое занятие № 2 Применение и хранение растворов моющих средств.	2	
Зачет по модулю 1				
2	Модуль 2. Техническое оснащение и охрана труда в предприятиях общественного питания			
2.1.	Тема 2.1. Назначение, устройство и правила безопасного использования основных видов технологического оборудования.	Содержание Назначение, устройство и правила эксплуатации механического оборудования Назначение, устройство и правила эксплуатации теплового оборудования Назначение, устройство и правила эксплуатации холодильного оборудования	2	3-11 – 3-12 У-8 – У-9
2.2.	Тема 2.2. Охрана труда на предприятиях общественного питания	Практическое занятие № 1. Выбор и расчет необходимого технологического оборудования с соблюдением правил производственной санитарии и охраны труда Содержание Понятие охраны труда Требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования Практическое занятие № 2. Организация рабочего места повара в различных цехах. Подборка необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря	2	3-11 – 3-12 У-8 – У-9
Зачет по модулю 2				
3	Модуль 3. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров			
3.1.	Тема 3.1. Значение физиологии. Основные питательные вещества, их характеристика. Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание Роль питательных веществ в структуре питания Суточная норма потребности человека в питательных веществах Роль пищи для организма человека Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения Усвояемость пищи Практическое занятие № 1 Расчет энергетической ценности пищевых продуктов	1	3-13 – 3-14 У-10 – У-11
3.2.	Тема 3.2.	Содержание	1	3-13 – 3-14

	Товароведная характеристика зерномучных, плодовоовощных и вкусовых товаров	<p>Зерно и продукты его переработки: крупы, мука. Хлебобулочные и макаронные изделия: товароведная характеристика</p> <p>Органолептические методы определения качества зерномучных товаров</p> <p>Товароведная характеристика основных видов свежих плодов и овощей, продуктов переработки овощей и плодов</p> <p>Товароведная характеристика чая, кофе, пряностей, алкогольных и безалкогольных напитков</p> <p>Методы определения качества плодовоовощных и вкусовых товаров</p>		У-10 – У-11
3.3.	<p>Тема 3.3.</p> <p>Товароведная характеристика кондитерских, молочных и яичных товаров</p>	<p>Содержание</p> <p>Фруктово-ягодные, сахаристые и мучные кондитерские товары: товароведная характеристика основного ассортимента</p> <p>Товароведная характеристика молока, сливок, кисломолочных продуктов, масла коровьего, молочных консервов и сыров</p> <p>Строение, пищевая ценность, классификация, виды и категории яиц. Показатели качества и овоскопирование яиц</p> <p>Органолептические методы определения качества кондитерских, молочных и яичных товаров</p> <p>Упаковка, условия хранения и транспортирования кондитерских, молочных и яичных товаров.</p>	1	3-13 – 3-14 У-10 – У-11
3.4.	<p>Тема 3.4.</p> <p>Товароведная характеристика мясных, рыбных и жировых товаров</p>	<p>Содержание</p> <p>Мясо убойных животных. Мясные субпродукты. Мясо домашней птицы и пернатой дичи. Колбасные изделия и мясокопчености. Мясные и мясорастительные консервы. Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия: характеристика основного ассортимента</p> <p>Рыба и морепродукты: охлажденная, мороженая рыба, рыбное филе, соленая рыба, копченая рыба, рыбные консервы и пресервы, икра, нерыбные пищевые продукты моря. Характеристика основного ассортимента</p> <p>Пищевые жиры и масла: растительные масла, маргарин, кулинарные и животные жиры. Характеристика основного ассортимента</p> <p>Требования к качеству, дефекты мясных, рыбных и жировых товаров</p> <p>Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации мясных, рыбных и жировых товаров</p> <p>Практическое занятие № 2 Органолептическая оценка качества товаров</p>	1	3-13 – 3-14 У-10 – У-11
			2	

Зачет по модулю 3

4. Модуль 4. Организация приготовления сложной кулинарной продукции			
4.1. Технология приготовления сложной кулинарной продукции			
4.1.1. Тема 4.1.1. Приготовление блюд из овощей и грибов разнообразного ассортимента		6	
4.1.2. Тема 4.1.2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, мучных блюд, выпечных изделий из теста разнообразного ассортимента		6	
4.1.3. Тема 4.1.3. Приготовление супов и соусов разнообразного ассортимента		6	
3-15 – 3-22 У-12 – У-20	<p>Содержание Виды, свойства и кулинарное назначение экзотических овощей и грибов Рецептура и современные технологии приготовления блюд из овощей и грибов разнообразного ассортимента. Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд Лабораторная работа № 1 Паста болоньезе с полентой и томатами черри</p>	4	
3-15 – 3-22 У-12 – У-20	<p>Содержание Виды, свойства и кулинарное назначение круп (шлифованные, полированные, дроблёные, быстрого приготовления и т.д.), итальянских паст, бобовых изделий. Рецептура и современные технологии блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд Рецептура и современные технологии блюд яиц, творога, мучных блюд, разнообразного ассортимента. Принципы и приемы презентации блюд и кулинарных изделий потребителям Лабораторная работа № 2 Эклеры с заварным лимонным кремом</p>	4	
3-15 – 3-22 У-12 – У-20	<p>Содержание Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве супов и соусов разнообразного ассортимента, правила учета и выдачи продуктов Рецептура и современные технологии приготовления супов разнообразного ассортимента Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд Рецептура и современные технологии приготовления соусов разнообразного ассортимента. Принципы и приемы презентации блюд и кулинарных изделий потребителям Лабораторная работа № 3 Бифштекс с тыквенным пюре, кнелями из куса, соусом на сливках, зеленым маслом и болгарским перцем</p>	4	

4.1.4.	<p>4.1.4.1.4. Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Содержание Особенности обработки осетровых и экзотических видов рыб. Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд из рыбы разнообразного ассортимента, правила учета и выдачи продуктов Рецептура и современные технологии приготовления блюд из рыбы разнообразного ассортимента. Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд Рецептура и современные технологии приготовления блюд из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. Принципы и приемы презентации блюд и кулинарных изделий потребителям</p>	6	3-15 – 3-22 У-12 – У-20
4.1.5.	<p>4.1.5.1.5. Приготовление блюд из мяса, птицы, кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>Содержание Особенности обработки мяса диких животных, птицы, кролика. Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд из мяса разнообразного ассортимента, правила учета и выдачи продуктов Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству. Рецептура и современные технологии приготовления блюд из мяса и мясопродуктов разнообразного ассортимента. Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд Рецептура и современные технологии приготовления блюд из птицы разнообразного ассортимента Рецептура и современные технологии приготовления блюд из кролика разнообразного ассортимента. Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд Лабораторная работа № 5 Консоме из птицы с raviолями</p>	4	3-15 – 3-22 У-12 – У-20
4.1.6.	<p>4.1.6.1.6. Приготовление и оформление холодных</p>	<p>Содержание Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд из рыбы разнообразного ассортимента, правила</p>	4	3-15 – 3-22 У-12 – У-20

	блюды и закуски разнообразного ассортимента	<p>учета и выдачи продуктов. Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд.</p> <p>Рецептура и современные технологии приготовления холодных блюд разнообразного ассортимента. Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд</p> <p>Рецептура и современные технологии приготовления холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд из рыбы разнообразного ассортимента, правила учета и выдачи продуктов. Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд.</p> <p>Рецептура и современные технологии приготовления холодных блюд разнообразного ассортимента. Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд</p> <p>Лабораторная работа № 6 Закуска из печени с основой из теста собственного приготовления</p>	4	
4.1.7.	Тема 4.1.7. Приготовление сладких блюд и напитков разнообразного ассортимента	<p>Содержание</p> <p>Нормы расхода сырья, используемых при производстве сладких блюд и напитков разнообразного ассортимента, правила учета и выдачи продуктов.</p> <p>Рецептура и современные технологии приготовления сладких блюд и напитков разнообразного ассортимента. Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд</p>	4	3-15 – 3-22 У-12 – У-20
4.1.8.	Тема 4.1.8. Способы организации питания, в том числе диетического. Приготовление и оформление диетических (лечебных) блюд	<p>Содержание</p> <p>Основы лечебного питания их характеристика. Принципы лечебного питания.</p> <p>Рекомендации по организации рационального и диетического питания в санаториях-профилакториях.</p> <p>Характеристика диет и их назначение. Ассортимент блюд диетического (лечебного) питания</p>	2	3-15 – 3-22 У-12 – У-20
4.1.9.	Тема 4.1.9. Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд и кулинарных изделий	<p>Практические занятия № 1 Составление различных видов меню.</p> <p>Практические занятия № 2 Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Практические занятия № 3 Оценивание наличия сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и</p>	12	3-15 – 3-22 У-12 – У-20

	прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения			
	Практические занятия № 4 Составление технологических, технико-технологических, калькуляционных карт на блюда, напитки и кулинарные изделия			
	Практические занятия № 5 Расчет норм расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий			
Зачет по модулю 4				
II.	Практическое обучение			ТД-1 - ТД-25
	Производственная практика	56		
III.	Итоговая аттестация			
	Консультация	2		
	Квалификационный экзамен:			ТД-1 - ТД-25
	Тестирование	6		
	Экзамен			
	Всего	160		

3.3. Тематический план и содержание практическое обучения

Индекс, наименование разделов и тем	Виды работ	Количество часов	Коды формируемых трудовых действий
	Практическое обучение Производственная практика	56	
ПО.01	<p>Ознакомление с организацией. Вводный инструктаж. Изучение требований охраны труда. Приготовление блюд из овощей и грибов разнообразного ассортимента Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, мучных блюд, выпечных изделий из теста разнообразного ассортимента Приготовление супов и соусов разнообразного ассортимента Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента Приготовление блюд из мяса, птицы, кролика разнообразного ассортимента Приготовление и оформление холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента Приготовление сладких блюд и напитков разнообразного ассортимента Способы организации питания, в том числе диетического. Приготовление и оформление диетических (лечебных) блюд Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд и кулинарных изделий</p>	56	ТД-1 - ТД-25

3.4. Календарный учебный график (порядок освоения разделов, дисциплин)

Период обучения (дни, недели) *	Наименование раздела, модуля
1 неделя	Модуль 1 Модуль 2 Модуль 3 Модуль 4
2 неделя	Модуль 4
3 неделя	Модуль 4 Практическое обучение
4 неделя	Практическое обучение

**5.1. Законодательные и нормативные документы:
Законодательные и нормативные документы:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.-III, 12 с.
6. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.-III, 16 с.
7. Положение по бухгалтерскому учету «Учетная политика организации». ПБУ 1/08. Утверждено приказом Минфина РФ от 9.12.98г. № 60н. в редакции Приказов Минфина РФ от 08.11.2010 №144н – Новосибирск.: Сибирское университетское издательство, 2010-176с.
8. Положение по бухгалтерскому учету материально-производственных запасов. ПБУ 5/01. Утверждено приказом Минфина РФ от 09.06.01г. № 44н. в редакции Приказов Минфина РФ от 08.11.2010 №142 н – Новосибирск.: Сибирское университетское издательство, 2010-176с.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
10. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].– Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
11. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
12. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4» утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 31.03.2011 N 29]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
13. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

5.2. Основная литература:

1. Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. - Москва : Академия, 2017. - 256 с. - (ТОП-50). - URL: www.academia-moscow.ru
2. 2019. – 404 с. - (Профессиональное образование). - URL: www.biblio-online.ru
3. Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Электронный ресурс]: учеб. метод. пособ. / В. И. Богушева. - 3-е изд. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 374 с. - URL: e.lanbook.com/book
4. Калинина, В. М. Охрана труда в организациях питания [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / В. М. Калинина. - Москва : Академия, 2017. - 320 с. - URL: www.academia-moscow.ru
5. Матюхина, З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / З. П. Матюхина. - 11-е изд., стер. - Москва : Академия, 2018. - 256 с. - URL: www.academia-moscow.ru
6. Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария [Электронный ресурс]: учебник / Е. А. Рубина. В. Ф. Малыгина. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. – 240 с. – (Среднее профессиональное образование). - URL: znanium.com
7. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособ. для СПО / Б. В. Чаблин – 2-е изд., испр. и доп.- Москва : Юрайт, 2020. – 349 с. — (Профессиональное образование). - Режим доступа: www.biblio-online.ru

5.3. Дополнительная литература:

1. Анфимова, Н. А. Кулинария [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Н. А. Анфимова. - 12-е изд., стер. - Москва : Академия, 2017. - 400 с. - URL: www.academia-moscow.ru
2. Беляков, Г. И. Охрана труда и техника безопасности [Электронный ресурс]: учебник для СПО / Г. И. Беляков. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва : Юрайт,
3. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс]: учеб. пособ. / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - Москва : Дашков и К, 2016. - 496 с. с. - URL: e.lanbook.com/book

6. Оценка качества освоения программы

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки результатов освоения слушателем модулей программы и проводится в виде дифференцированных зачетов.

6.1. Типовое задание для проведения зачета

по Модулю 1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в предприятиях общественного питания

Тестовые задания

Выберите правильный ответ:

1. Острое кишечное инфекционное заболевание с преимущественным поражением печени, инкубационный период которого составляет от 14 дней до 6 месяцев, называется...

- 1) брюшной тиф
- 2) дизентерия
- 3) гепатит
- 4) холера
- 5) сальмонеллез

Эталон: 3)

2. Медицинское обследование на туберкулез (флюорография) проводится...

- 1) 1 раз в год
- 2) 2 раза в год
- 3) 1 раз в 2 года
- 4) 3 раза в год

Эталон: 1)

3. Санитарный контроль за соблюдением правил личной гигиены, санитарного режима за состоянием здоровья сотрудников предприятия общественного питания осуществляет...

- 1) СанПиН
- 2) КОС
- 3) ЦГСЭН
- 4) МинЗдрав

Эталон: 3)

4. Хранить пищевые отходы в производственных цехах допускается...

- 1) менее 4 часов
- 2) не более 2 – 5 часов
- 3) не более 4 – 7 часов
- 4) более 10 часов

Эталон: 3)

5. За одну смену (по санитарным правилам) мыть полы в заготовочных цехах необходимо...

- 1) 1 раз
- 2) 2 раза
- 3) 3 раза
- 4) Каждый час

Эталон: 2)

Перечень вопросов

1. Гигиена и санитария: понятие. Личная и производственная гигиена.

2. Личная гигиена: уход за кожей тела, полостью рта, требование к чистоте рук. Производственный маникюр.

3. Производственная гигиена. Санитарная одежда, ее виды, правила пользования и хранения. Требование к внешнему виду повара.

4. Медицинский контроль персонала предприятий общественного питания. Личная медицинская книжка. Заболевания, препятствующие работе на предприятиях общественного питания. Сроки проведения медицинского обследования. Контроль на бактерионосительство и его значение для профилактики кишечных инфекций.
5. Пищевые заболевания: классификация. Пищевые инфекции. Виды: кишечные /дизентерия, холера, брюшной тиф, паратифы, гепатит А/ и зоонозы /туберкулез, сибирская язва, ящур, бруцеллез/.
6. Краткая характеристика возбудителей, их устойчивость во внешней среде, источники и пути заражения, особенности профилактики.
7. Пищевые отравления: классификация
8. Гельминтозы: характеристика гельминтов, способы заражения, меры профилактики.
9. Санитарные требования к территории предприятия. Условия создания благоприятной воздушной среды на предприятиях общественного питания.
10. Гигиена водоснабжения. Источники, способы очистки и дезинфекции воды. Нормативные требования к качеству питьевой воды.
11. Гигиена почвы. Санитарные требования к устройству канализации, сбору и вывозу пищевых отходов и мусора.
12. Санитарно-гигиенические требования к устройству, размерам, отделке производственных, торговых, административно-бытовых помещений.
13. Гигиенические требования к материалам, применяемым для изготовления оборудования, инвентаря, посуды, тары. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря и посуды.
14. Санитарный режим. Уборка помещений. Гигиенические требования к содержанию рабочих мест производственного и обслуживающего персонала. Дезинфекция. Способы и методы дезинфекции. Дезинфицирующие средства.
15. Дезинсекция и дератизация: понятие, средства, профилактические и истребительные меры.

Перечень заданий

1. Перечислите меры предупреждения на ПОП пищевых инфекционных заболеваний
2. Составить отчет о видах, правилах пользования, хранения санитарной одежды.
3. Охарактеризуйте основные санитарные требования к устройству и содержанию предприятий пищевого производства.
4. Перечислите из каких этапов состоит режим мытья инвентаря ручным способом.
5. Перечислите какие санитарные требования предъявляются к инвентарю на предприятиях пищевого производства.
6. Перечислите на какие группы делят отравления не микробного происхождения.
7. Каковы санитарные правила обработки проросшего картофеля.
8. Какие санитарные требования предъявляют к сомнительным грибам поступившим на ПОП.
9. Перечислите меры предупреждения глистных заболеваний на ПОП.
10. Охарактеризуйте санитарный режим организации общественного питания.

6.2. Типовое задание для проведения зачета по Модулю 2 Техническое оснащение и охрана труда в предприятиях общественного питания

Перечень вопросов

1. Назначение, устройство механического оборудования
2. Назначение, устройство теплового оборудования

3. Назначение, устройство холодильного оборудования
4. Требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования
5. Правила эксплуатации механического оборудования
6. Правила эксплуатации теплового оборудования
7. Правила эксплуатации холодильного оборудования

Перечень заданий

1. Выбор необходимого технологического оборудования с соблюдением правил производственной санитарии и охраны труда
2. Организация рабочего места повара в различных цехах.
3. Подборка необходимого технологического оборудования
4. Расчет необходимого технологического оборудования с соблюдением правил производственной санитарии и охраны труда
5. Организация рабочего места повара в различных цехах.
6. Подборка производственного инвентаря

6.3. Типовое задание для проведения зачета

по Модулю 3 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

Перечень вопросов:

1. Роль питательных веществ в структуре питания
2. Суточная норма потребности человека в питательных веществах
3. Роль пищи для организма человека
4. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения
5. Усвояемость пищи
6. Товароведная характеристика продовольственных товаров
7. Органолептические методы определения качества продовольственных товаров

Перечень заданий:

1. Расчет энергетической ценности пищевых продуктов
2. Органолептическая оценка качества продовольственных товаров

6.4. Типовое задание для проведения зачета

По модулю 4. Организация приготовления сложной кулинарной продукции

4.1. Технология приготовления сложной кулинарной продукции

Перечень вопросов:

1. Виды, свойства и кулинарное назначение экзотических овощей и грибов
2. Виды, свойства и кулинарное назначение круп (шлифованные, полированные, дроблёные, быстрого приготовления и т.д.), итальянских паст, бобовых изделий
3. Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве супов и соусов разнообразного ассортимента, правила учета и выдачи продуктов
4. Особенности обработки осетровых и экзотических видов рыб.
5. Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд из рыбы разнообразного ассортимента, правила учета и выдачи продуктов
6. Особенности обработки мяса диких животных, птицы, кролика.
7. Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд из мяса разнообразного ассортимента, правила учета и выдачи продуктов

8. Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд из рыбы разнообразного ассортимента, правила учета и выдачи продуктов.
9. Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд.
10. Нормы расхода сырья, используемых при производстве сладких блюд и напитков разнообразного ассортимента, правила учета и выдачи продуктов.
11. Основы лечебного питания их характеристика.
12. Принципы лечебного питания
13. Рекомендации по организации рационального и диетического питания в санаториях-профилакториях

6.5. Типовое задание для проведения итоговой аттестации

Итоговая аттестация включает в себя:

- 1) практическое задание
- 2) тестирование.

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

Выберите правильный вариант ответа

1. Топинамбур это:

- a) корнеплод
- b) клубнеплод
- c) экзотический плод

2. Тропический плод, отличающийся повышенным содержанием жира:

- a) ананас
- b) бананы
- c) авокадо

3. Физалис относится к:

- a) салатно-шпинатным овощам
- b) томатным овощам
- c) экзотическим плодам

4. Макароны для запекания:

- a) Каннеллони
- b) Коралли
- c) Орсо
- d) Лазанья

5. Зеленую пасту делают из шпината, красную из помидор, а серую:

- a) Специальный отвар трав
- b) Остатки мидий
- c) Тела кальмаров

6. Макаaronные изделия относятся к трубчатым:

- a) вермишель
- b) канеллони
- c) перья
- d) ракушки

7. Установите соответствие:

1. Яйца всмятку	a) Нарезают на порционные куски квадратной и треугольной формы по одному на порцию и отпускают, уложив на тарелку и полив маслом.
2. Яйца пашот	
3. Яичница глазунья	
4. Омлет натуральный запеченный	b) Отпускают в порционной посуде, полив растопленным маслом.

5. Яйца, запеченные под молочным соусом	c) Отпускают в горячем виде по 1-2 шт., вставляя в специальные подставки. d) Отпускают на порционной сковороде, поливают сливочным маслом, посыпают измельченной зеленью. e) Отпускают на гренках из белого хлеба, под соусом или с горячими мясными блюдами.
---	---

8. Яйца Бенедикт представляют собой:

- a) бутерброд из двух половинок булочки с яйцами пашот, ветчиной или беконом и голландским соусом
- b) омлетный рулет, приготовленный слоями на специальной сковороде
- c) традиционное французское блюдо на завтрак из разбитых яиц, приготовленных в горячей воде без скорлупы

9. Рыба дорада относится к семейству :

- a) лососевых
- b) спаровых
- c) тресковых

10. Второе название сибаса:

- a) лаврак
- b) золотая рыба
- c) морской волк
- d) сухофрукты
- e) мясо
- f) субпродукты
- g) сыры

11. Вандейкирование – это способ:

- a) обрезания хвостового плавника у рыбы
- b) тепловой обработки
- c) формовки полуфабрикатов
- d) голод
- e) переедание
- f) недостаток кислорода
- g) избыток жидкости
- h) яичный белок

12. Гужон - это:

- a) название означает использование наилучшего куска
- b) полуфабрикат для приготовления рыбы в тесте в виде полосок
- c) филе крупной круглой рыбы с кожей без костей или без кожи и без костей, нарезанное под острым углом

13. Способ приготовления блюд в фольге или рукаве называется:

- a) су-вид
- b) сотирование
- c) папильот

14. Букет гарни это:

- a) пучок душистых трав, которые добавляют при варке или тушении
- b) название лаврового листа
- c) смесь различных молотых пряностей

15. Осветленный бульон во французской кухне это:

- a) ланспиг
- b) консоме
- c) буйабес

16. Супы-биски это протертые супы:

- a) на крупяном отваре
- b) заправленные молочным соусом
- c) на основе из ракообразных

17. Фламбирование:

- a) приготовление пищи в условиях естественного огня.
- b) приём кулинарной обработки, при котором блюдо поливают коньяком, водкой или другим крепким алкогольным напитком и поджигают
- c) способ кулинарной обработки продуктов, отличительная особенность которого заключается в быстром обжаривании пищевого сырья на довольно сильном огне при минимальном использовании жира

18. При отпуске на бифштекс по-гамбургски укладывают:

- a) яичницу глазунью
- b) строганный хрен
- c) Лук, обжаренный во фритюре

19. Говядина по-велингтонски это:

- a) мясо обжаренное и запеченное в слоеном тесте
- b) обжаренное каре
- c) тушеная часть говядины

20. Ваза, вырезанная из хлеба для подачи закусок называется:

- a) флюрон
- b) тимбаль
- c) волован

ЭТАЛОН ОТВЕТОВ

№	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ответ	b	c	b	a	c	bc	1c.2b. 3d.4a.5e	a	b	ac	a
№	12	13	14	15	16	17	18	19	20		
ответ	b	c	a	b	c	ab	c	a	b		

ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ**Условия выполнения задания:**

- Максимальное время на приготовление блюд: 135 мин.
- Максимальное количество баллов - 50 баллов
- Место проведения: учебная лаборатория

Критерии оценки:

Критерии оценки	Интервал баллов
Организация рабочего места	10
Приготовление блюда	25
Подача, презентация блюда	15
Итого максимальное количество баллов	50