

Автономная некоммерческая организация профессионального образования  
Учебно-методический центр «ТРИАДА»

(АНО ПО УМЦ «ТРИАДА»)

УТВЕРЖДАЮ

Директор

\_\_\_\_\_ Т.А. Чупрова

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2018 г.

Программа профессионального обучения

**Профессия: ПОВАР**

Иркутск, 2018

## **I. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ (ППО)**

### **1.1. Цель ППО:**

Цель ППО – приобретение лицами различного возраста профессиональной компетенции, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, аппаратно-программными и иными профессиональными средствами, получение указанными лицами квалификационных разрядов, классов, категорий по профессии рабочего или должности служащего без изменения уровня образования.

Программа разработана в соответствии с требованиями:

– Федерального закона от 29.12.2012 г. №273 «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013 г. N 292 г. Москва "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения";

– Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.06.2013 г. № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (с изменениями на 3 февраля 2017 года)».

– Письма Минобрнауки России от 30 марта 2015 г. N АК-821/06 «О направлении методических рекомендаций по итоговой аттестации слушателей».

– Письма Минобрнауки России от 21 апреля 2015 г. N ВК-1013/06 «О направлении методических рекомендаций по реализации дополнительных профессиональных программ с использованием дистанционных образовательных технологий, электронного обучения и в сетевой форме.

### **1.2. Содержания программы разрабатывалось на основании:**

– Приказ Минтруда России от 08.09.2015 N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар";

– Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер".

1.3. К освоению программы допускаются лица различного возраста, в том числе не имеющие основного общего или среднего общего образования.

1.4. Программа профессионального обучения содержит следующие структурные компоненты: характеристику нового вида профессиональной деятельности, описание цели, планируемые результаты обучения, учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин, организационно-педагогические условия, программу итоговой аттестации.

## **II. ХАРАКТЕРИСТИКА ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Вид профессиональной деятельности:

Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара:

1. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.
2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

Уровень квалификации в соответствии с требованиями профессионального стандарта «Повар» – 3 уровень квалификации (повар 2, 3 разряда). Наличие медицинской книжки;

прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядке.

### III. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ППО

В результате освоения программы слушатель приобретает профессиональные компетенции, необходимые для выполнения нового вида профессиональной деятельности, включающей в себя ряд профессиональных компетенций:

Профессиональная компетенция	Слушатель должен знать	Слушатель должен уметь	Дисциплины, на которых формируется профессиональная компетенция
<b>1. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.</b>			
ПК 1.1 Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места, уборка рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.	<p>Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания.</p> <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</p> <p>Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.</p>	<p>Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания.</p>	<p>Основы физиологии питания, санитарии и гигиены</p> <p>Организация производства предприятий общественного питания</p> <p>Технология кулинарного производства</p> <p>Производственное обучение на предприятии</p>
ПК 1.2 Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара.	<p>Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними.</p>	<p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.</p>	<p>Основы физиологии питания, санитарии и гигиены</p> <p>Оборудование предприятий общественного питания</p> <p>Технология кулинарного производства</p> <p>Производственное обучение на предприятии</p>
ПК 1.3 Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или	<p>Рецептуры и технологии приготовления блюд,</p>		<p>Основы физиологии питания, санитарии и гигиены</p> <p>Организация производства предприятий общественного</p>

оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения	напитков и кулинарных изделий		питания  Технология кулинарного производства  Производственное обучение на предприятии
2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.			
ПК 2.1 Подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; приготовление каш и гарниров из круп; блюд из яиц, творога, макаронных изделий, мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы	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 сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара  Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий  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	Основы товароведения пищевых продуктов  Основы калькуляции и учета  Технология кулинарного производства  Производственное обучение на предприятии
ПК 2.2 Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов; приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы	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, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий		Основы товароведения пищевых продуктов  Основы калькуляции и учета  Технология кулинарного производства  Производственное обучение на предприятии
ПК 2.3 Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы; приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря, блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и			Основы товароведения пищевых продуктов  Основы калькуляции и учета  Технология кулинарного производства

дичи			Производственное обучение на предприятии
ПК 2.4 Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями			<p>Основы товароведения пищевых продуктов</p> <p>Основы калькуляции и учета</p> <p>Технология кулинарного производства</p> <p>Производственное обучение на предприятии</p>
ПК 2.5 Приготовление горячих напитков, холодных и горячих сладких блюд, десертов.			<p>Основы товароведения пищевых продуктов</p> <p>Основы калькуляции и учета</p> <p>Технология кулинарного производства</p> <p>Производственное обучение на предприятии</p>
ПК 2.6 Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд			<p>Основы товароведения пищевых продуктов</p> <p>Основы калькуляции и учета</p> <p>Технология кулинарного производства</p> <p>Производственное обучение на предприятии</p>
ПК 2.7 Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров			<p>Основы товароведения пищевых продуктов</p> <p>Основы калькуляции и учета</p> <p>Технология кулинарного</p>

			<p>производства</p> <p>Производственное обучение на предприятии</p>
ПК 2.8 Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов			<p>Основы товароведения пищевых продуктов</p> <p>Основы калькуляции и учета</p> <p>Технология кулинарного производства</p> <p>Производственное обучение на предприятии</p>
ПК 2.9 Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий			<p>Основы товароведения пищевых продуктов</p> <p>Основы калькуляции и учета</p> <p>Технология кулинарного производства</p> <p>Производственное обучение на предприятии</p>
ПК 2.10 Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий	Правила и технологии расчетов с потребителями	Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты	<p>Основы рыночной экономики и предпринимательской деятельности</p> <p>Основы калькуляции и учета</p> <p>Организация производства предприятий общественного питания</p> <p>Технология кулинарного производства</p> <p>Производственное обучение на предприятии</p>

ПК 2.11 Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос	Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям	Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос  Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции	Основы товароведения пищевых продуктов  Основы калькуляции и учета  Организация производства предприятий общественного питания  Технология кулинарного производства  Производственное обучение на предприятии
---	--	---	---

#### IV. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№	Наименование разделов, дисциплин (модулей)	всего часов	Аудиторная нагрузка		СРС	промежуточная аттестация	
			лекции	практич. занятия		кол-во часов	форма
<b>I</b>	<b>Экономический курс</b>	<b>4</b>	<b>2</b>		<b>1</b>	<b>1</b>	
1.1.	Основы рыночной экономики и предпринимательской деятельности	4	2		1	1	зачет
<b>II</b>	<b>Общепромышленный курс</b>	<b>48</b>	<b>22</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>5</b>	
2.1.	Основы товароведения пищевых продуктов	16	7	4	4	1	зачет
2.2.	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	4	2		1	1	зачет
2.3.	Оборудование предприятий общественного питания	8	3	2	2	1	зачет
2.4.	Основы калькуляции и учета	12	5	4	2	1	зачет
2.5.	Организация производства предприятий общественного питания	8	5		2	1	зачет
<b>III</b>	<b>Специальный курс</b>	<b>108</b>	<b>48</b>	<b>46</b>	<b>12</b>	<b>2</b>	
3.1.	Технология кулинарного производства	108	48	46	12	2	экзамен
<b>IV</b>	<b>Производственное обучение на предприятии</b>	<b>152</b>		<b>150</b>		<b>2</b>	<b>К(П)Р</b>
<b>Консультации</b>		<b>4</b>		<b>4</b>			
<b>Итоговая аттестация</b>		<b>4</b>		<b>4</b>			<b>КЭ</b>
<b>Итого:</b>		<b>320</b>	<b>72</b>	<b>214</b>	<b>24</b>	<b>10</b>	

## V. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

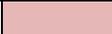
1.1. Для реализации программы профессионального обучения предусмотрена очная форма обучения с применением дистанционных образовательных технологий.

1.2. Срок освоения ППО составляет 8 недель.

1.3. Календарные сроки реализации ППО устанавливаются в соответствии с потребностями слушателей на основании договора возмездного оказания услуг.

№	Наименование разделов, дисциплин, модулей и тем	всего часов/в т.ч.СРС	1 неделя	2 неделя	3 неделя	4 неделя
1.	Экономический курс	4/1				
2.	Общепромышленный курс	48/11				
3.	Специальный курс	108/12				
4.	Производственное обучение на предприятии	152				
5.	Консультации	4				
6.	Итоговая аттестация	4				
	итого	320	40	40	40	40

№	Наименование разделов, дисциплин, модулей и тем	всего часов/в т.ч.СРС	5 неделя	6 неделя	7 неделя	8 неделя
1.	Экономический модуль	4/1				
2.	Общепромышленный модуль	48/11				
3.	Специальный модуль	108/12				
4.	Производственное обучение	152				
5.	Консультации	4				
6.	Итоговая аттестация	4				
	итого	320	40	40	40	40

 аудиторные занятия       самостоятельная работа слушателей

 Производственное обучение на предприятии       Квалификационный экзамен

## VI. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Образовательная деятельность слушателей предусматривает следующие виды учебных занятий и учебных работ: лекции, практические и семинарские занятия, лабораторные работы, деловые игры, ролевые игры, семинары по обмену опытом, консультации, выполнение квалификационной (пробной) работы, производственное обучение и другие.

Реализация программы обеспечивается профессиональными кадрами, имеющими, высшее базовое образование, среднее профессиональное базовое и стаж работы не менее трех лет соответствующее профилю преподаваемой дисциплины.

Каждый слушатель обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине (включая электронные базы периодических изданий).

Программа обеспечивается учебно-методическим комплексом и материалами по всем дисциплинам.

Внеаудиторная работа слушателей сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### **Нормативные акты**

1. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Утв. 02.01.200 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 386)
3. СанПин 2.3.6.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
4. СанПин 42-123-4117-91 «Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженное».
5. СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

#### **Основная литература**

1. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник [Электронный ресурс]. / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. - М. : Дашков и Ко, 2015. – режим доступа : [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230055](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230055)
2. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М. Магистр, ИНФРА – М, 2013
3. Татарская, Л.Л. Лабораторно-практические работы для повара и кондитеров: учебное пособие / Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова. – Изд.центр «Академия», 2015.
4. Самородова, И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник. – М. Изд.центр «Академия», 2015.
5. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : практикум. – М. Изд.центр «Академия», 2014.
6. Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы: учебное пособие / Т.Г. Семиряжко, М.Ю. Дерюгина. – М. Изд.центр «Академия», 2013.
7. Шатун, Л.Г. Повар. Учебное пособие. – М.: Из-во «Дашков и К», 2015

#### **Дополнительная литература**

1. Домарецкий, В. А. Технология продуктов общественного питания; Форум - Москва, 2012. - 400 с.
2. Изделия из теста: учеб. пособие / И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. – 2-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2012. – 64 с. – (Повар).
3. Корнюшко Л. М. Механическое оборудование предприятий общественного питания; ГИОРД - , 2012. - 288 с.
4. Лутошкина, Г. Г. Гигиена и санитария общественного питания; Академия - Москва, 2012. - 878 с.
5. Правила общественного питания; Омега-Л - Москва, 2013. - 128 с.
6. Радченко Л. А. Обслуживание на предприятиях общественного питания; Феникс - Москва, 2013. - 320 с.
7. Радченко, Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; КноРус - Москва, 2012. - 328 с.

8. Радченко, Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания; Феникс - Москва, 2012. - 384 с.
9. Рецептурный справочник повара: В. А. Барановский — Санкт-Петербург, Феникс, 2003 г.- 384 с.
10. Шуляков, Л. В. Оборудование предприятий торговли и общественного питания; Феникс - Москва, 2013. - 496 с.
11. Шильман, Л.З. Технология кулинарной продукции.: Учебное пособие.-М.: Издательский центр «Академия», 2012.-176 с.
12. Шильман, Л.З. Технологические процессы предприятий питания. : Учебное пособие.- М.: Издательский центр «Академия», 2013.-192с.
13. Харченко, Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий : учеб. Пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко. – 5-е изд., перераб. – М. : Издательский центр «Академия», 2011. – 512 с.

### **Кулинарные сайты для профессионалов**

- [www.creative-chef.ru](http://www.creative-chef.ru) - центр ресторанного партнерства "Креатив - шеф"
- [www.chefexpert.ru](http://www.chefexpert.ru) - сайт программы для расчета калорийности блюд и составления технологической документации на блюда «Шеф – эксперт»
- [www.facebook.com/groups/181323141993521](https://www.facebook.com/groups/181323141993521) - группа "Креатив-шеф" на Facebook
- [vk.com/club17537993](https://vk.com/club17537993) - шеф Эксперт "В Контакте"
- [www.kulinary.net](http://www.kulinary.net) - сайт Южной Гильдии Кулинаров и ОТЕЛЬЕРОВ. Полезная информация. Рецепты, галерея фотографий блюд, доска объявлений и форум работников общепита
- [restport.info](http://restport.info) - документы для ресторатора
- [chefpersonal.ru](http://chefpersonal.ru) - поиск персонала для ресторанного бизнеса на Юге России
- [www.restoranoff.ru](http://www.restoranoff.ru) – портал для гостиничного и ресторанного бизнеса
- [www.chefcompany.ru](http://www.chefcompany.ru) – Федерация профессиональных поваров и кондитеров России
- [www.chefs.ru](http://www.chefs.ru) – сайт Национальной Гильдии Шеф - поваров
- [www.horeca.ru](http://www.horeca.ru) – портал для специалистов HoReCa
- [www.hotres.ru](http://www.hotres.ru) – ресторанный и гостиничный бизнес
- [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru) - вестник индустрии питания
- [www.product.ru](http://www.product.ru) - отраслевой интернет-портал для пользователей сферы пищевого, сельскохозяйственного производства и торговли, фирм-поставщиков пищевого оборудования, упаковки, транспортных услуг.
- [www.usda.gov/wps/portal/usda/usdahome](http://www.usda.gov/wps/portal/usda/usdahome) - База данных по нутриентам (белки, жиры, углеводы, витамины и пр.) Министерства Сельского Хозяйства США
- [www.kuking.net](http://www.kuking.net) – кулинарные рецепты
- [www.cookery.ru](http://www.cookery.ru) – кулинарный портал
- [www.cooking-book.ru](http://www.cooking-book.ru) – кулинарные рецепты
- [www.kedem.ru](http://www.kedem.ru) – кулинарные рецепты блюд
- [www.kulina.ru](http://www.kulina.ru) - рецепты
- [www.menu.ru](http://www.menu.ru) – все рестораны Москвы
- [www.millionmenu.ru](http://www.millionmenu.ru) - масса полезной и интересной информации из мира еды.
- [www.resto.ru](http://www.resto.ru) – ресторанный гид
- [www.restoran.ru](http://www.restoran.ru) – рестораны Москвы. Отдельный раздел для профессионалов
- [www.restorate.ru](http://www.restorate.ru) – рейтинг ресторанов
- [www.restus.ru](http://www.restus.ru) – ресторанный бизнес, как открыть ресторан

- [www.russianfoods.com](http://www.russianfoods.com) – онлайн - магазин русских продуктов и каталог русских рецептов
- [www.frio.ru](http://www.frio.ru) – федерация рестораторов и отельеров России
- [www.pir.ru](http://www.pir.ru) – сайт проекта «Пир». Выставка индустрии гостеприимства
- [foodrussia.net](http://foodrussia.net) - Центр технологий общественного питания

## **VII. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИИ СЛУШАТЕЛЕЙ**

### **Критерии оценки результатов промежуточных аттестационных испытаний**

По результатам зачета выставляются отметки по двухбалльной системе ("удовлетворительно" ("зачтено"), "неудовлетворительно" ("не зачтено")).

Экзамен оценивается по четырехбалльной системе ("отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно").

При осуществлении оценки уровня сформированности компетенций, умений и знаний слушателей и выставлении отметки целесообразно использовать аддитивный принцип (принцип "сложения"):

отметка "неудовлетворительно" выставляется слушателю, не показавшему освоение планируемых результатов (знаний, умений, компетенций), предусмотренных программой, допустившему серьезные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий;

отметку "удовлетворительно" заслуживает слушатель, показавший частичное освоение планируемых результатов (знаний, умений, компетенций), предусмотренных программой, сформированность не в полной мере новых компетенций и профессиональных умений для осуществления профессиональной деятельности, знакомый с литературой, публикациями по программе;

отметку "хорошо" заслуживает слушатель, показавший освоение планируемых результатов (знаний, умений, компетенций), предусмотренных программой, изучивших литературу, рекомендованную программой, способный к самостоятельному пополнению и обновлению знаний в ходе дальнейшего обучения и профессиональной деятельности;

отметку "отлично" заслуживает слушатель, показавший полное освоение планируемых результатов (знаний, умений, компетенций), всестороннее и глубокое изучение литературы, публикаций; умение выполнять задания с привнесением собственного видения проблемы, собственного варианта решения практической задачи, проявивший творческие способности в понимании и применении на практике содержания обучения.

## **VIII. ПРОГРАММА ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ СЛУШАТЕЛЕЙ**

Освоение программы профессионального обучения заканчивается итоговой аттестацией слушателей. Лицам, успешно освоившим программу профессионального обучения и прошедшим итоговую аттестацию, выдается свидетельство с присвоением квалификации.

Лицам, не прошедшим итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть ППО и (или) отчисленным из АНО ПО УМЦ «ТРИАДА», выдается справка об обучении или о периоде обучения.

Слушателям, не прошедшим итоговую аттестацию по уважительной причине (по медицинским показаниям или в других исключительных случаях, документально подтвержденных), должна быть предоставлена возможность пройти итоговую аттестацию без отчисления из организации, в соответствии с медицинским заключением или другим документом, предъявленным слушателем, или с восстановлением на дату проведения итоговой аттестации. В случае, если слушатель был направлен на обучение предприятием (организацией), данный вопрос согласовывается с данным предприятием (организацией).

В соответствии с учебным планом итоговая аттестация по программе «Повар» осуществляется в форме квалификационного экзамена.

### **1. Порядок проведения квалификационного экзамена**

квалификационный экзамен состоит из двух частей: теоретической и практической, предполагающие демонстрацию слушателем освоенных компетенций.

Теоретическая часть – экзамен, который проводится в устной форме, по заранее разработанным билетам. Каждый экзаменационный билет содержит два теоретических вопроса.

Слушателям дается время на подготовку 30 мин. Слушатель после подготовки отвечает устно на вопросы билета членам комиссии. Аттестационная комиссия вправе задавать дополнительные вопросы слушателю, если ответы на вопросы билета не достаточно полны.

Практическая часть – приготовленное блюдо в соответствии с требованиями технологии приготовления блюд (на выбор слушателя).

### **2. Критерии оценки результатов итоговых аттестационных испытаний:**

*По итогам экзамена оценивание слушателя осуществляется по четырехбалльной шкале в соответствии с критериями.*

Отметка "неудовлетворительно" ставится, если:

при ответе обнаруживается отсутствие владением материалом в объеме изучаемой профессиональной программы;

представление профессиональной деятельности не рассматривается в контексте собственного профессионального опыта;

при ответе на вопросы не дается трактовка основных понятий;

ответы на вопросы не имеют логически выстроенного характера.

Отметка "удовлетворительно" ставится, если:

при ответе обнаруживается не достаточное владение материалом в объеме изучаемой профессиональной программы;

представление профессиональной деятельности частично (не в полном объеме) рассматривается в контексте собственного профессионального опыта, практики его организации;

при ответе используется терминология и дается ее не полное определение;

ответы на вопросы не имеют логически выстроенного характера;

Отметка "хорошо" ставится, если:

при ответе обнаруживается достаточное владение материалом в объеме изучаемой профессиональной программы;

представление профессиональной деятельности частично (не в полном объеме) рассматривается в контексте собственного профессионального опыта, практики его организации;

при ответе используется терминология, и дается ее недостаточно полное определение;

ответы на вопрос не имеют логически выстроенного характера, но используются такие мыслительные операции, как сравнение, анализ и обобщение.

Отметка "отлично" ставится, если:

при ответе обнаруживается владение материалом в объеме изучаемой профессиональной программы;

представление профессиональной деятельности не в полном объеме рассматривается в контексте собственного профессионального опыта, практики его организации;

при ответе используется терминология, и дается ее полное определение;

ответы на вопрос имеют логически выстроенный характер, часто используются такие мыслительные операции, как сравнение, анализ и обобщение.

*Критерии оценки приготовленного блюда:*  
рациональное использование продуктов;  
владение кулинарными техниками;  
температура подачи готовых блюд;  
наличие обязательных компонентов и ингредиентов блюда в соответствии с технологией приготовления;  
масса блюда;  
чистота тарелки при подаче блюда;  
уровень сложности блюда (цвет, сочетание, баланс, композиция);  
стиль и креатив подачи готового блюда;  
сочетание и гармония вкуса всех компонентов блюда;  
консистенция каждого компонента блюда в отдельности;  
вкус каждого компонента блюда в отдельности;  
соблюдение санитарно-гигиенических норм в процессе приготовления и подачи блюда.

Оценка «неудовлетворительно» ставится если:

блюдо не соответствует рецептуре, технологии приготовления.

Оценка «удовлетворительно» ставится если:

в блюде определены изменения во вкусе, запахе, цвете, которые можно исправить, отправив блюдо на доработку.

Оценка «хорошо» ставится если:

были небольшие изменения в рецептуре, технологии приготовления блюда, но весомых нарушений нет.

Оценка «отлично» ставится если:

блюдо соответствует рецептуре, технологии приготовления, креативно подано.

### **3. Оценочные материалы**

*Теоретические экзаменационные вопросы.*

1. Связь технологии с другими дисциплинами.
2. Кулинарная разделка чешуйчатой рыбы и приготовление полуфабрикатов из неё.
3. Весоизмерительные приборы. Проверка гирь и весов.
4. Кулинарная разделка осетровой рыбы на звенья, приготовление полуфабрикатов из неё.
5. Организация работы горячего цеха, соусное и суповое отделение.
6. Химический состав пищевых продуктов. Калорийность и усвояемость продуктов.
7. Кулинарная разделка говяжьей туши на части. Приготовление полуфабрикатов из частей для жарения, тушения и рубленых изделий.
8. Организация работы мясорыбного цеха, соблюдение техники безопасности в цехе.
9. Консервирование пищевых продуктов.
10. Кулинарная обработка птицы, приготовление полуфабрикатов из неё.
11. Оценка качеств пищевых продуктов.
12. Организация работы в холодном цехе. Соблюдение санитарных правил в цехе.
13. Кулинарная обработка субпродуктов, сроки их реализации.
14. Деление мяса: говядины, свинины на категории. Клеймение мяса.
15. Личная гигиена. Медицинский осмотр работников перед питанием.
16. Тепловая обработка продуктов. Классификация видов тепловой обработки.
17. Классификация механического оборудования.

18. Санитарные требования к производственным помещениям.
  19. Изменение жиров, белков, углеводов при тепловой обработки.
  20. Что собой представляет калькуляция на блюдо (технологическая карточка).
  21. Обязательные условия трудового кодекса.
  22. Классификация супов. Приготовление бульонов, общие правила варки супов. Заправочные супы. Приготовление полуфабрикатов для супов.
  23. Универсальные приводы по обработке мяса. Работа мясорубки. Техника безопасности при работе на мясорубке.
  24. Зерно и продукты его переработки.
  25. Классификация соусов (таблица). Рассказать приготовление основного красного соуса и его производных.
  26. Тепловое оборудование: электрические плиты, электрические котлы. Техника безопасности при работе на оборудовании.
  27. Физиология питания. Роль веществ в организме человека. Что такое сбалансированное питание.
  28. Приготовление яично-масляных соусов (рассказать приготовление соуса – «Польского»).
  29. Холодильное оборудование: камеры и шкафы..
  30. Организация работы овощного цеха. Рассказать работу картофелеочистительной машины.
  31. Приготовление блюд и гарниров из овощей.
  32. Классификация бутербродов (открытые, закрытые, канапе)
  33. Жиры, используемые на предприятии питания.
  34. Приготовление салатов из сырых овощей.
  35. Электрокипяильники непрерывного действия.
  36. Сахар, мёд, джем, повидло.
  37. Приготовление салатов и винегретов из варёных овощей.
  38. Приготовление горячих напитков: чай, кофе, какао.
  39. Сорта чая, кофе.
  40. Яйца, меланж, яичный порошок.
  41. Подбор гарниров и соусов к блюдам из мяса. Общие правила варки мяса.
- Ассортимент.
42. Пряности и приправы, специи.
  43. Блюда из тушеного мяса: крупными кусками, порционными кусками, мелкими кусками. Ассортимент блюд.
  44. Электрическая сковорода, жарочные шкафы, устройство и работа. Техника безопасности при работе на оборудовании.
  45. Источники снабжения предприятий питания продуктами.

*Практические задания (приготовить одно блюдо, на выбор слушателя)*

1. Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров.
2. Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд.
3. Приготовление горячих напитков, холодных и горячих сладких блюд, десертов.
4. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями
5. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.
6. Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи.
7. Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы.

8. Приготовление каш и гарниров из круп. Приготовление блюд из яиц. Приготовление блюд из творога. Приготовление блюд из макаронных изделий. Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы.