

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ  
ТЕХНОЛОГИЙ»  
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

СОГЛАСОВАНО

Шеф-повар  
ООО «РК "Максим"»

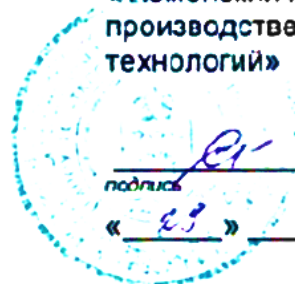


Петров П.Л.

2021 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор  
Государственного автономного  
профессионального образовательного  
учреждения Тюменской области  
«Тюменский колледж  
производственных и социальных  
технологий»



Шгак Т.Е.

20 06 21 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

«ШЕФ-ПОВАР»

(Повар 6 разряда)

г. Тюмень, 2021 год

# ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

## «ШЕФ-ПОВАР» (Повар 6 разряда)

### 1. Цели реализации программы

Программа повышения квалификации направлена на обучение лиц, уже имеющих профессию рабочего, в целях последовательного совершенствования профессиональных знаний, умений и навыков (повышения квалификационных разрядов) по имеющейся профессии рабочего без повышения образовательного уровня.

### 2. Требования к результатам повышения квалификации. Планируемые результаты повышения квалификации.

#### 2.1. Характеристика новой компетенции, трудовых функций и (или) уровней квалификации.

Программа разработана в соответствии с:

Профессиональным стандартом 33.011 Повар (приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н);

Приказом Минобрнауки России от 02.07.2013 N 513 (ред. от 27.06.2014) «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (Зарегистрировано в Минюсте России 08.08.2013 N 29322).

Комплекта оценочной документации для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело», в соответствии со спецификацией стандарта WORLDSKILLS (WSSS)

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации.

Присваиваемый квалификационный разряд: 6 разряд.

#### 2.2. Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы

Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы - свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

#### 2.3. Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы слушатель при выполнении вида деятельности (обобщенной трудовой функции) **Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров** должен:

##### **Выполнять трудовые функции (ТФ):**

ТФ-1 Обеспечение бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом

ТФ-2 Организация работы бригады поваров

ТФ-3 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров

##### **Владеть трудовыми действиями (ТД1):**

ТД-1 Оценка потребности в материальных и других ресурсах, необходимых для обеспечения бесперебойной работы бригады поваров

ТД-2 Определение потребности членов бригады поваров в обучении

ТД-3 Организация обучения поваров на рабочих местах и с отрывом от производства

ТД-4 Проведение вводного и текущего инструктажа членов бригады поваров

ТД-5 Распределение заданий между работниками бригады поваров в зависимости от их умений и компетенции, определение их степени ответственности

ТД-6 Координация выполнения членами бригады поваров производственных заданий

ТД-7 Координация работы бригады поваров с деятельностью службы обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания

ТД-8 Оценка результатов работы бригады поваров за отчетный период

ТД-9 Определение и использование форм контроля, соответствующих особенностям работ по производству блюд, напитков и кулинарных изделий

ТД-10 Выявление отклонений от плана в работе бригады поваров и их причин

ТД-11 Представление отчета о результатах работы бригады поваров за отчетный период

ТД-12 Применение различных методов тепловой обработки <sup>ДЭ</sup>

ТД-13 Изготовление и презентация блюд <sup>ДЭ</sup>

### **Знать:**

З-1 Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания

З-2 Методы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных организаций питания

З-3 Технологии обучения на рабочих местах

З-4 Различные методов тепловой обработки <sup>WS</sup>

З-5 Современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента

З-6 Изготовление и презентацию блюд <sup>WS</sup>

З-7 Требования к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения

З-8 Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы

З-9 Требования охраны труда, санитарии и гигиены, трудовой дисциплины

З-10 Современные технологии контроля организации деятельности сотрудников организаций питания

З-11 Методы управления, делопроизводства и подготовки отчетности организаций питания

З-12 Технологии маркетинговых исследований в организациях питания

### **Уметь:**

У-1 Разрабатывать план работы бригады поваров

У-2 Распределять работу между членами бригады поваров и ставить задачи подчиненным

У-4 Контролировать текущую деятельность членов бригады поваров и своевременно выявлять отклонения в их работе

У-5 Предупреждать факты хищений и других случаев нарушения членами бригады поваров трудовой дисциплины

У-6 Готовить отчеты о работе бригады поваров

У-7 Применять различные методы тепловой обработки <sup>WS</sup>

У-7.1 Выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от метода обработки продукта

У-7.2 Применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда

У-7.3 Применять все методы тепловой обработки

У-7.4 Учитывать сроки обработки сырья

- У-7.5 Сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно
- У-7.6 Учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке
- У-7.7 Обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления
- У-7.8 Подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания
- У-7.9 Следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов
- У-7.10 Сочетать ингредиенты для получения требуемого результата
- У-7.11 Изготавливать широкий диапазон блюд, включая:
- Супы и соусы;
  - Закуски горячие и холодные;
  - Салаты и холодные блюда;
  - Блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных;
  - Блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи;
  - Овощные и вегетарианские блюда;
  - Фирменные и национальные блюда;
  - Блюда из яиц, творога, круп и макаронных изделий
  - Хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты
- У-7.12 Подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата
- У-7.13 Готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам
- У-7.14 Осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин)
- У-7.45 Применять современные технологии и методы приготовления пищи
- У-8 Изготавливать и презентовать блюда <sup>WS</sup>:
- У-8.1. Правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода;
- У-8.2 Очищать, загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам;
- У-8.3 Изготавливать и презентовать холодные блюда, закуски и салаты;
- У-8.4 Представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и самообслуживания;
- У-8.5 Готовить классические гарниры и использовать их для авторской презентации блюд;
- У-8.6 Вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания;
- У-8.7 Профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи;
- У-8.8 Обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у гостя;
- У-8.9 Использовать для презентации блюда тарелки, миски, и т.д.;
- У-8.10 Выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид;
- У-8.11 Изготавливать различные виды макаронных изделий
- У-9 Обучать членов бригады на рабочих местах современным технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
- У-10 Управлять конфликтными ситуациями, возникающими в бригаде

У-11 Организовывать и производить входной, текущий и итоговый контроль работы членов бригады поваров

У-12 Анализировать результаты работы бригады поваров за отчетный период и определять причины отклонений результатов работы бригады поваров от плана

У-13 Разрабатывать меры по предупреждению невыполнения плана работ и контролировать их реализацию

У-14 Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы бригады поваров

### **Содержание программы**

Категория слушателей: лица, имеющие опыт практической работы не менее одного года на четвертом квалификационном уровне в основном производстве организаций питания, а также при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя возраст не менее 18 лет

Трудоемкость обучения: 144 ак. часа.

Форма обучения: очная

### 3.1. Учебный план

№	Наименование учебных курсов, дисциплин, модулей, практик	Всего, академических часов	В том числе			Промежуточный и итоговый контроль	Консультации
			Теоретические занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия		
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Тема 1. Структура и работа предприятий общественного питания	6	4	2	–	зачет	–
2.	Тема 2. Управление персоналом в организациях питания	6	2	4	–	зачет	–
3.	Тема 3. Современные технологии приготовления и презентации блюд, напитков и кулинарных изделий	40	6	–	34	зачет	–
4.	Тема 4. Структура и организация кулинарного производства	8	4	4	–	зачет	–
5.	Тема 5. Научная организация труда в общественном питании	14	2	12	–	зачет	–
6.	Тема 6. Технологическая документация и сборники рецептур на предприятиях общественного питания	8	2	6	–	зачет	–
7.	Тема 7. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания	4	–	4	–	зачет	–
8.	Тема 8. Оперативное планирование на предприятиях общественного питания	8	2	6	–	зачет	–
9.	Тема 9. Контроль качества кулинарной продукции	6	2	4	–	зачет	–
10.	Практическое обучение	36	–	–	36	зачет	–
11.	Консультация	2	–	–	–	–	2
12.	Итоговая аттестация	6	–	–	–	6	–
	<b>ИТОГО:</b>	<b>144</b>	<b>24</b>	<b>42</b>	<b>70</b>	<b>6</b>	<b>2</b>

### 3.2. Учебно-тематический план

№ п/п	Наименование учебных курсов, дисциплин, модулей, разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов (аудиторно)	Формируемые умения/ знания/ ПК/ ТД
1	<b>Тема 1. Структура и работа предприятий общественного питания</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
		Структура и классификация предприятий общественного питания Основные направления развития общественного питания Движение WorldSkillsInternational и ворлдскилс Россия, место движения в развитии мировой и отечественной системы профессионального образования и подготовки Санитарные нормы и требования на предприятии общественного питания Организация охраны труда Безопасность на кулинарном производстве	4	3-1, 3-9, 3-10
		<b>Практическое занятие 1</b> Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	2	У-5- У-11
2	<b>Тема 2. Управление персоналом в организациях питания</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
		Категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях. Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу) Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности). Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом. Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение. Виды,	2	3-3, 3-8

		<p>формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования.</p> <p>Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия</p> <p>Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха. Сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам.</p> <p>Инструктирование, обучение поваров и других работников кухни: формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение; инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Роль наставничества в обучении на рабочем месте.</p> <p>Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов</p>		
		<b>Практическое занятие 1</b>		
		Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными	4	У-1, У-2 У9, У-10
3	<b>Тема 3. Современные технологии приготовления и презентации блюд, напитков и кулинарных изделий<sup>WS</sup></b>	<b>Содержание</b>	<b>40</b>	
		Виды кухонного оборудования в технологическом процессе приготовления кулинарной продукции. Характеристика и функциональные возможности теплового, холодильного, кондитерского и хлебопекарного, универсального и весового оборудования, линии раздачи. Свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд <sup>WS</sup> Кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания <sup>WS</sup>	6	3-4 – 3-7



	<p>Физические и диетологические характеристики различных способов приготовления пищи<sup>WS</sup></p> <p>Влияние культуры, религии, аллергии, непереносимости, традиций на рацион и способы кулинарной обработки<sup>WS</sup></p> <p>Существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню<sup>WS</sup></p> <p>Влияние тепловой обработки на ингредиенты<sup>WS</sup></p> <p>Виды соусов и правила их приготовления<sup>WS</sup></p> <p>Виды супов и правила их приготовления<sup>WS</sup></p> <p>Классические гарниры и дополнения к основным блюдам<sup>WS</sup></p> <p>Рациональное использование продуктов и расходных материалов<sup>WS</sup></p> <p>Показатели качества и безопасности пищевых продуктов<sup>WS</sup></p> <p>Важность презентации блюд как части комплексного впечатления<sup>WS</sup></p> <p>Виды блюд и тарелок, используемые для сервировки, другой посуды и оборудования, используемых для презентации<sup>WS</sup></p> <p>Тенденции в презентации блюд<sup>WS</sup></p> <p>Стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд<sup>WS</sup></p> <p>Классические гарниры и украшения для традиционных блюд<sup>WS</sup></p> <p>Важность контроля выхода порций в предприятии питания<sup>WS</sup></p>		
	<b>Лабораторная работа 3</b>	2	У-7 - У-9
	Основные приёмы работы на технологическом оборудовании в кулинарном производстве		
	<b>Лабораторная работа 3</b>	4	У-7 - У-9
	<p>Мастер–классы от участника чемпионата Ворлскилс Россия Тюменская область:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление закуски тапос</li> <li>- приготовление холодной закуски из птицы</li> <li>- приготовление горячего блюда из рыбы</li> <li>- приготовление горячего блюда из мяса</li> </ul>		
	<b>Лабораторная работа 3</b>	8	У-7 - У-9
	Подготовка ингредиентов для сложных блюд и их приготовление <sup>WS</sup>		
	<b>Лабораторная работа 3</b>	16	У-7 - У-9

		Приготовление и презентация блюд региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам <sup>WS</sup>		
		<b>Лабораторная работа 3</b>	4	У-7 - У-9
		Приготовление блюд для различных приемов пищи <sup>WS</sup>		
4	Тема 4. <b>Организация предприятий общественного питания</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	
		Производственная инфраструктура на предприятии общественного питания Основные требования к организации рабочих мест на предприятии общественного питания Различные виды кулинарных цехов и их подразделения Вспомогательные производственные помещения Организация учета на предприятиях общественного питания Организация складского хозяйства и снабжения в общественном питании	4	3-2, 3-11
		<b>Практическое занятие 5</b>	2	У-6
		Организация учета на предприятиях общественного питания		
		<b>Практическое занятие 5</b>		
		Организация материально-технического снабжения предприятий общественного питания	2	У-12 – У-14
5	Тема 5. Научная организация труда в общественном питании	<b>Содержание</b>	<b>14</b>	
		Основные задачи и направления научной организации труда Рациональная организация труда в общественном питании	2	
		<b>Практическое занятие 5</b>	2	У-12, У-13
		Сравнительный анализ материально-технического обеспечения традиционных и инновационных способов кулинарной обработки		
		<b>Практическое занятие 5</b>	2	У-12, У-13
		Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для ПООП разных видов		
		<b>Практическое занятие 5</b>	4	У-4, У-12, У-13
		Организация и проведение хронометража рабочего времени и фотографии рабочего дня бригады поваров		
<b>Практическое занятие 5</b>	4	У-12 – У-14		

		Анализ результатов работы бригады поваров и определение причин отклонений результатов работы бригады поваров от плана. Разработка мер по предупреждению невыполнения плана работ		
6	<b>Тема 6. Технологическая документация и сборники рецептур на предприятиях общественного питания</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
		Технологические и технико-технологические карты Отраслевые стандарты и технологические инструкции на кулинарном производстве Правила пользования сборником рецептур Порядок составления рецептур на новые и фирменные блюда	2	3-2, 3-11
		<b>Практическое занятие 5</b>	4	У-12 – У-14
		Разработка технико-технологических карт, составление актов проработки на новые и фирменные блюда		
7	<b>Тема 7. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
		Структура продажной цены на готовую продукцию Наценки предприятий общественного питания Составление калькуляций на блюда	-	3-2, 3-11
		<b>Практическое занятие 5</b>	4	У-12 – У-14
		Составление калькуляционных карт на блюда		
8	<b>Тема 8. Планирование деятельности подчиненного персонала</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	
		Технологии маркетинговых исследований в организациях питания Принципы и виды планирования работы Планирование работы на день подчиненного персонала. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой). Правила разработки плана-меню, наряда-заказа. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания	2	3-12
		<b>Практическое занятие 5</b>	2	У-2, У-4, У-12 – У-14
		Составление планового меню на неделю, декаду (циклическое меню)		

		<b>Практическое занятие 5</b>	2	У-2, У-4, У-12 – У-14
		Разработка плана-меню, отражающее дневную производственную программу предприятия		
		<b>Практическое занятие 5</b>	2	У-2, У-4, У-12 – У-14
		Составление и утверждение меню с учетом сезонности, индивидуальных особенностей здоровья гостя, меню для различных мероприятий с учетом пожеланий гостя		
8	<b>Тема 8. Контроль качества кулинарной продукции</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
		Нормативные акты, регулирующие хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР) Пути улучшения качества готовой продукции Организация бракеража готовой продукции Порядок отбора проб и подготовка их для лабораторного анализа	2	3-9
		<b>Практическое занятие 1</b>	2	У-12 – У-14
		Организация бракеража готовой продукции		
		<b>Практическое занятие 1</b>	2	У-12 – У-14
		Отбор проб и подготовка их для лабораторного анализа		
12		<b>Практическое обучение</b>		<b>36</b>
13	<b>Консультация</b>		<b>2</b>	
14	<b>Итоговая аттестация (экзамен квалификационный)</b>		<b>6</b>	
<b>Всего</b>			<b>144</b>	

### 3.3. Тематический план и содержание практического обучения

Индекс, наименование разделов и тем	Виды производственных работ	Количество часов	Коды формируемых умений/ трудовых действий
<b>ПО.00</b>	<b>Практическое обучение</b>	<b>36</b>	
ПО.01	Оценка потребности в материальных и других ресурсах, необходимых для обеспечения бесперебойной работы бригады поваров	6	ТД-1
ПО.02	Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	6	ТД-2 -ТД-10, ТД-12, ТД-13
ПО.03	Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	6	ТД-2 -ТД-10, ТД-12, ТД-13
ПО.04	Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	6	ТД-2 -ТД-10, ТД-12, ТД-13
ПО.05	Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	6	ТД-2 -ТД-10, ТД-12, ТД-13
ПО.06	Составление отчета о результатах работы бригады поваров за отчетный период	6	ТД-11

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

Период обучения (дни, недели) *	Наименование раздела, темы
1 день	Тема 1. Структура и работа предприятий общественного питания
2 день	Тема 2. Управление персоналом в организациях питания
3 день	Тема 3. Современные технологии приготовления и презентации блюд, напитков и кулинарных изделий
4 день	Тема 3. Современные технологии приготовления и презентации блюд, напитков и кулинарных изделий
5 день	Тема 3. Современные технологии приготовления и презентации блюд, напитков и кулинарных изделий
6 день	Тема 3. Современные технологии приготовления и презентации блюд, напитков и кулинарных изделий
7 день	Тема 3. Современные технологии приготовления и презентации блюд, напитков и кулинарных изделий
8 день	Тема 3. Современные технологии приготовления и презентации блюд, напитков и кулинарных изделий
9 день	Тема 3. Современные технологии приготовления и презентации блюд, напитков и кулинарных изделий Тема 5. Научная организация труда в общественном питании

10 день	Тема 5. Научная организация труда в общественном питании
11 день	Тема 5. Научная организация труда в общественном питании
12 день	Тема 4. Структура и организация кулинарного производства
13 день	Тема 4. Структура и организация кулинарного производства Тема 7. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания
14 день	Тема 6. Технологическая документация и сборники рецептов на предприятиях общественного питания
15 день	Тема 6. Технологическая документация и сборники рецептов на предприятиях общественного питания Тема 8. Оперативное планирование на предприятиях общественного питания
16 день	Тема 8. Оперативное планирование на предприятиях общественного питания
11 день	Тема 9. Контроль качества кулинарной продукции
12 день	Практическое обучение
19 день	Практическое обучение
20 день	Практическое обучение
21 день	Практическое обучение
22 день	Практическое обучение
23 день	Практическое обучение Консультация
24 день	Итоговая аттестация
* Точный порядок реализации разделов, тем обучения определяется в расписании занятий	

#### 4. Условия реализации программы

##### 4.1. Материально-технические условия реализации программы

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
Учебный кабинет технологии кулинарного производства	Теоретические занятия. Практическая подготовка (практические занятия).	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Рабочее место преподавателя: 1 компьютер (системный блок, монитор), клавиатура, МФУ;</li> <li>- рабочие места обучающихся – 15;</li> <li>- маркерная доска</li> </ul>
Лаборатория «Поварское дело»	Практическая подготовка (лабораторные работы). Итоговая аттестация	<p><b>Общее оснащение рабочих мест</b></p> <p><b>Оборудование:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Весы настольные электронные CAS Corp.Ltd.Весы AD-5;</li> <li>- плита индукционная т.м. EKSI серии IPD, мод. IPD 5</li> <li>- Шкаф холодильный <b>среднетемпературный</b> DM105-S (ШХ-0,5 ДС);</li> <li>- Шкаф шоковой заморозки Eqta серии ВСС, мод. ВСС 14 TEN;</li> <li>- KitchenAid Блендер-гомогенизатор погружной серии 5КНВ2571ЕАС (5-скоростной, кремовый);</li> <li>- Vitamix Corporation Блендер, модель Touch and Go 2 (Тритан);</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Слайсер;</li> <li>- Куттер (для тонкого измельчения продуктов);</li> <li>- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);</li> <li>- Мясорубка Vortmax серии MMFS, мод. MMFS 12U 220V (1/2 unger, 200 кг/ч);</li> <li>- Фритюрница;</li> <li>- Стол производственный (полка сплошная нерж, борт, Каркас разборный - ножки из квадратной трубы 40x40 мм, нерж., регулируемые по высоте опоры. 1600*600*860 мм);</li> <li>- Стол производственный (Стол-тумба типа СТПк 1600x600x860 (двери-купе));</li> <li>- Стол производственный (Стол-тумба типа СТПк 1800x600x860 (промежуточная полка, каркас сварной - труба нерж.));</li> <li>- Стол производственный (Стол СППр полка сплошная нерж, борт, Каркас разборный - ножки из квадратной трубы 40x40 мм, нерж., регулируемые по высоте опоры. 1800*600*850 мм);</li> <li>- Стол производственный с моечной ванной (Ванна моечная со столом ВМТц-1, отверстие для смесителя, борт, цельнотянутая мойка справа м.о. 500*400*250 мм, каркас – сварной труба нерж. 1000*600*850 мм, двери распашные, без задней стенки);</li> <li>- Стеллаж 4-х уровневый (Стеллаж СтПН, 4 полки сплошные нерж. 0,8, стойки –уголок нерж. 800*500*1800 мм).</li> </ul> <p><b>Инструменты:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ножи;</li> <li>- набор инструментов для карвинга;</li> <li>- разделочные доски;</li> <li>- гастроемкости;</li> <li>- венчики;</li> <li>- лопатки.</li> </ul> <p><b>Расходные материалы:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- перчатки;</li> <li>- салфетки;</li> <li>- ветошь нетканая;</li> <li>- полотенца бумажные;</li> <li>- пищевая пленка;</li> <li>- фольга;</li> <li>- пергаментная бумага.</li> </ul>
--	--	--

#### 4.2. Учебно-методическое обеспечение программы

Законодательные и нормативные документы:

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения [Электронный ресурс] Режим доступа: <https://internet-law.ru/gosts/gost/54758>

2. 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] Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901802127>

3. Техническая документация по компетенции «Поварское дело» [Электронный ресурс] Режим доступа: <https://drive.google.com/drive/folders/1WJzf9rPLioVrYGxYHDhyWw576Vxi6zSS>;

4. Конкурсные задания чемпионатов по компетенции «Поварское дело» [Электронный ресурс] Режим доступа: <https://drive.google.com/drive/folders/1WJzf9rPLioVrYGxYHDhyWw576Vxi6zSS>;

5. Задание демонстрационного экзамена по компетенции/профессии «Поварское дело» [Электронный ресурс] Режим доступа: <https://esat.worldskills.ru/competencies/c05e5790-e6b7-425c-a2cc3010e47bd528/categories/c6af7d72-73bb-4b4f-b2c7-4898351d16ca>

#### Основная литература:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебное пособие для СПО / Н.А. Анфимова. – М.: Академия, 2018. – 352 с.

2. Бурашников Ю.М. Охрана труда пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие для студ. учреждений СПО / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 320 с.

3. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования: в 3 ч. Ч. 1 / А.А. Королев, Ю.В. Несвижский, Е.И. Никитенко. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 256 с.

4. Кошевой Е.П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум: учебное пособие для СПО / Е.П. Кошевой. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 226 с.

5. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.

6. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебное пособие для СПО / З.П. Матюхина. – М.: ИЦ Академия, 2017. – 256 с.

7. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П. Матюхина. – М.: ИЦ Академия, 2017. – 332 с.

#### Дополнительная литература:

1. Голубев В.Н. Обработка рыбы и морепродуктов: учебник / В.Н. Голубев. – М.: ИЦ Академия, ИРПО. – 2018. – 175 с.

2. Потапова И. И. Первичная обработка продуктов: учебное пособие / И. И. Потапова, Н.В. Корнеева. – М.: ИЦ Академия, 2018 – 80 с.

3. Потапова И.И. Блюда из рыбы и морепродуктов: учебное пособие / И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. – М.: ИЦ Академия, 2017. – 144 с.

4. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий / Н.Э. Харченко. – М.: ИЦ Академия, 2018. – 496 с.

5. Питание и общество / ГастрономЪ // – ежемесячные журналы

#### Электронные ресурсы:

1. Андросов В.П. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 1 Механическая кулинарная обработка продуктов : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И.



Федорченко и др.]. – 8-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 112 с. [Электронная версия издания]

2. Андросов В.П. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 3 Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др.]. – 8-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 112 с. [Электронная версия издания]

3. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина. – 2-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 432 с. [Электронная версия издания]

4. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар» : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 176 с. [Электронная версия издания]

5. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования: в 3 ч. Ч.1/А.А. Королев, Ю.В. Несвижский, Е.И. Никитенко. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 256 с.

6. Книга кулинара [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://knigakulina.ru>

7. Электронная версия издания: Ботов, М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / М. И. Ботов, В.Д. Елхи-на. — 2-е изд., стер. — М.:Издательский центр «Академия», 2016.- 432 с.

8.Электронный учебно-методический комплекс: Профессиональное образование. Поварское и кондитерское дело. ФГОС СПО ТОП -50

9.СД - диск по профессии ПОВАР: Приготовление холодных блюд и закусок, соусов, Приготовление 1 блюд, Приготовление 2 блюд, Сладкие блюда и напитки

## 5. Оценка качества освоения программы

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки результатов освоения слушателем тем программы и проводится в виде зачетов. По результатам любого из видов промежуточной аттестации, выставляются отметки по двухбалльной («зачтено»), («не зачтено»).


Итоговая аттестация включает:

1. Экзамен квалификационный (с элементами демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело»).  
Время выполнения – 4 часа
2. Тестовое задание  
Время выполнения – 2 часа

Типовое задание экзамена квалификационного включает в себя:

Модуль №1

Часть А	Finger food
Описание	Приготовить 2 вида Finger Food по 5 штук каждого вида. Размер «на два укуса» – 1ый вид (ово-лакто): - используется ингредиент из чёрного ящика (молочные продукты);

	– 2ой вид с использованием бородинского хлеба: - обязательный компонент свежий огурец.
Подача	Закуски должны быть поданы на 1 плоском блюде (10 штук, 5 и 5, всего 10 штук), круглое белое плоское блюдо диаметром 32 см в соответствии с нижеприведённой схемой: 

Примеры тестовых заданий:

1. Выберите основные направления рациональной организации труда
  - a. разработка рациональных форм разделения и кооперации труда;
  - b. улучшение организации и обслуживания рабочих мест.;
  - c. улучшение условий труда
2. Напишите название документа, регламентирующего отбор проб пищевых продуктов и подготовку их для лабораторного анализа
3. Установите соответствие:

a. Трудовая дисциплина	a. Соблюдение всеми работниками правил внутреннего распорядка, установленных обязанностей, использование всего рабочего времени для выполнения производственного задания.
b. Технологическая дисциплина	b. Соблюдение режимов технологических процессов, рецептуры блюд, не допущение брака в работе, выпуск продукции безопасной для здоровья и отличного качества.
c. Производственная дисциплина	c. Соблюдение работниками требований по охране труда, технике безопасности, производственной санитарии и гигиене, противопожарной охране, пользование спецодеждой, содержание в порядке инвентаря, оборудования, бережное к ним отношение, выполнение приказов и распоряжений руководителей.

4. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления двух порций десерта «Три шоколада»
5. Разработайте технико-технологическую карту на десерт, используя предложенный перечень сырья: сливки 33%, агар-агар, ягода замороженные, ягода свежая, мука миндальная, мука пшеничная, шоколад темный, шоколад белый, шоколад молочный, желатин, фрукты (ассортимент), масло сливочное.

## 6. Составители программы

Трихлеб Ольга Владимировна, заведующий мастерской по компетенции «Поварское дело», преподаватель высшей квалификационной категории ГАПОУ ТО «ТКПСТ», эксперт регионального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) по компетенции Поварское дело, тренер бронзового призера VII национального чемпионата «Молодые профессионалы Worldskills Russia», тренер серебряного призёра регионального чемпионата «Молодые профессионалы Worldskills Russia» 2020 г., победитель конкурса профессионального мастерства среди мастеров производственного обучения WorldSkills по компетенции Поварское дело (Тюменская область)

Зеленская Светлана Валерьевна, руководитель учебно-методического отдела ГАПОУ ТО «ТКПСТ»