

Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской
области «Техникум технологий пищевых производств»
(ГПОУ ТО «ТТПП»)

Согласовано

Генеральный директор
ООО «БиК»



П.А. Сорокин

«30»

01

2019 г



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГПОУ ТО «ТТПП»

О.Ю. Макарова

«30»

01

2019 г



Программа профессионального обучения

Рабочая программа профессионального обучения по
профессии «Кондитер»

Содержание

1. Общие положения	стр.2
1.1 Общая характеристика программы	стр.2
1.2 Требования к поступающим на обучение	стр.3
2. Характеристика профессиональной деятельности обучающихся	стр.3
3. Компетенции, формируемые в результате освоения программы	стр.3
4. Документы регламентирующие содержание и организацию учебного процесса	стр.5
4.1 Учебный план	стр.5
4.2 Тематические планы учебных дисциплин	
5. Литература	стр.14
6. Материально-техническое обеспечение учебного процесса	стр.15
7. Оценка качества подготовки	стр.15
8. Итоговая аттестация	стр.16

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

1. Общие положения

Нормативную правовую основу разработки профессиональной образовательной программы составляют:

Федеральный закон от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 г. №92 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (ред. 27.10.2015г);

Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 г. №513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

Приказ Минобрнауки России от 16.12.2013 г. №1348 «О внесении изменений в Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. №513»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015г. N 610Н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар-кондитер».

Термины, определения и используемые сокращения

В программе используются следующие термины и их определения:

Компетенция – способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

Профессиональный модуль – часть основной профессиональной образовательной программы, имеющая определённую логическую завершенность по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

Основные виды профессиональной деятельности – профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания основной профессиональной образовательной программы.

Результаты подготовки – освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

Учебный (профессиональный) цикл – совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общая компетенция;

ПК – профессиональная компетенция.

1.1 Общая характеристика программы

Программа представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки.

Основная цель подготовки по программе – формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций на таком уровне, чтобы прошедший подготовку и итоговую аттестацию выпускник был готов к профессиональной деятельности в качестве Кондитера 3-4 разряда в организациях (на предприятиях) различной отраслевой направленности независимо от их организационно-правовых форм.

1.2 Требования к лицам, поступающим на обучение

Профессиональная подготовка не сопровождается повышением образовательного уровня обучающегося, проводится на базе основного общего образования.

Опыта практической работы не требуется.

Особые условия допуска к работе: 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.

При производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя возраст от 18 лет.

1.3 Срок освоения программы

Срок освоения программы составляет 3,5 месяцев (508 часов) при очной форме обучения.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС, исходя из сочетания квалификаций квалифицированного рабочего, а именно:

приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения программы

3.1. Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

4. Документы регламентирующие содержание и организацию учебного процесса

4.1 Учебный план

№	Предметы	Часы
1.	Кулинария с основами товароведения	96
2.	Оборудование предприятий	28
3.	Организация производства предприятий питания	20
4.	Санитария и гигиена	12
5.	Основы рыночной экономики в общественном питании	26

6.	Производственное обучение (учебно-производственная практика)	320
7.	Квалификационный экзамен	6
	Итого:	508

4.2 Тематические планы учебных дисциплин
Тематическое планирование по курсу
«Кулинария с основами товароведения»

№ п/п	Наименование темы	Всего (час.)
1.	Нормативная база обеспечения технологий производства продукции общественного питания.	2
2.	Современные требования к качеству и безопасности продукции и услуг предприятий общественного питания.	2
3	Обработка овощей	2
4	Обработка и нарезка корнеплодов, клубнеплодов	2
5	Обработка и нарезка капустных и луковых овощей	2
6	Подготовка овощей к фаршированию	2
7	Консервирование овощей	2
8	Обработка грибов, пряностей приправ	2
9	Блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей. Правила отпуска и подачи	2
10.	Блюда и гарниры из тушеных и жаренных овощей. Правила отпуска и подачи.	2
11.	Блюда и гарниры из запеченных овощей и овощных масс. Правила отпуска и подачи.	2
12.	Современные тенденции и требования к качеству рыбы и рыбопродуктов.	2
13	Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц	2
14.	Приготовление и отпуск каш. Правила хранения	2
15.	Приготовление и отпуск блюд и гарниров из отварных и запеченных макаронных изделий. Правила хранения.	2
16.	Приготовление и отпуск отварных, жареных и запеченных блюд из яиц. Правила хранения.	2
17.	Приготовление и отпуск отварных, жареных, натуральных и запеченных блюд из творога. Правила хранения.	2

18	Приготовление теста для блинов, оладий и блинчиков	2
19.	Приготовление и отпуск полуфабрикатов для вареников, пельменей, мант, чебуреков. Правила хранения.	2
20	Классификация и пищевая ценность бульонов и отваров.	2
21	Классификация супов. Приготовление полуфабрикатов.	2
22.	Приготовление и отпуск щей. Правила хранения.	2
23	Приготовление и отпуск борщей. Правила хранения.	2
24	Приготовление и отпуск рассольников. Правила хранения.	2
25	Приготовление и отпуск овощных супов. Правила хранения.	2
26.	Приготовление и отпуск картофельных супов. Правила хранения.	2
27.	Приготовление и отпуск супов из круп, бобовых. Правила хранения.	2
28.	Приготовление и отпуск супов с макаронными изделиями . Правила хранения.	2
29.	Приготовление и отпуск молочных , сладких, супов — пюре. Правила хранения.	2
30.	Производные соусы. Правила хранения	2
31	Масляные смеси и заправки	2
32	Обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой рыбы	2
33	Приготовление п\ф для варки, жарки	2
34	Приготовление рыбной котлетной массы.	2
35	Приготовление и отпуск блюд из отварной, припущенной, жареной, запеченной рыбы. Правила хранения.	2
36	Приготовление и отпуск блюд из рыбной котлетной массы.	2
37	Полуфабрикаты из говядины.	2
38	Полуфабрикаты из свинины и баранины.	2
39	Приготовление и отпуск блюд из отварного и тушеного мяса.	2
40	Приготовление и отпуск блюд из мясной котлетной массы	2
41	Блюда из отварной и припущенной птицы	2
42	Блюда из тушеной птицы.	2
43	Блюда из жареной и рубленой птицы.	2
44.	Классификация бутербродов, подготовка сырья. Правила хранения.	2

45.	Приготовление и отпуск гастрономических продуктов	2
46.	Приготовление и отпуск салатов. Правила хранения.	2
47	Приготовление и отпуск простых холодных сладких блюд.	2
48.	Классификация холодных и горячих напитков. Пищевая ценность и требования к качеству.	2
	Итого	96

Тематическое планирование по курсу:

«Оборудование предприятий питания»

№ п/п	Наименование темы	Всего (час.)
1	Машины для измельчения мяса и рыбы. Куттерные мясорубки фирмы «Метос» - новое качество продукта.	2
2	Овощерезки. Фигурная нарезка овощей машинами и аппаратами фирмы "Kronen" (немецкие технологии). Актуальность и разнообразие форм.	2
3	Тепловое модулированное оборудование от ведущих производителей. Фирмы "Sanussi", "Electrolux". Обзор рынка электрических плит, конгакгньт поверхностей и т.п.	2
4	Подъемно- транспортное оборудование.	2
5	Холодильное оборудование	2
6	ОрганизациА работы складского и тарного хозяйства.	2
7	Весоизмерительное оборудование.	2
8	Организация и техническое оснащение универсальных рабочих мест.	2
9	Секционно-модулированное оборудование.	2
10	Хлеборезки и слайсеры.	2

11	Котлы пищеварочные.	2
12	Электрические плиты.	2
13	Пароконвектоматы.	2
14	Организация работы и техническое оснащение раздаточных на предприятиях общественного питания.	2
	Итого	28

Тематическое планирование по курсу:
«Организация производства предприятий питания»

№ п/п	Наименование темы	Всего (час.)
1	Основные понятия и определения. Общие требования к п.о.п. квалификационная характеристика профессии повар.	4
2	Типы п.о.п. Статус п.о.п.	4
3	Характеристика производственных процессов. Организация рабочего места. Организация работы цехов	4
4	Организация снабжения.	4
5	Оперативное планирование. Нормативно - техническая документация.	2
6	Требования к производственному персоналу.	2
	Итого	20

Тематическое планирование по курсу: «Санитария и гигиена»

№ п/п	Наименование темы	Всего (час.)
1	Воздействие микроорганизмов на пищевые продукты	2

2	Пищевые инфекционные заболевания и их виды	2
3	Понятие о пищевых отравлениях и их классификация	2
4	Понятие о гигиене труда.	2
5	Причины производственного травматизма.	2
6	Гигиена и санитария в работе предприятия общественного питания.	2
	Итого	12

**Тематическое планирование по курсу
«Основы рыночной экономики»**

№ п/п	Наименование темы	Всего часов
1	Структура национальной экономики	2
2	Предпринимательство, формы и методы организации предпринимательской в предприятиях производства пищевой продукции	2
3	Понятие и принципы организации заработной платы работников предприятий общественного питания.	
4	Формы и системы оплаты труда.	2
5	Хозяйственные товарищества и общества	2
6	Производственные кооперативы, государственные и муниципальные унитарные предприятия	2
7	Общая характеристика трудового законодательства.	
8	Современный рынок труда и его субъекты. Технология трудоустройства.	2
9	Заключение трудового договора	2
10	Основы эффективного делового общения.	2

	итого	26
--	-------	----

Тематическое планирование по производственному обучению

№ п/п	Наименование темы	Всего час
1	Картофель отварной, картофель в молоке, картофельное пюре.	4
2	Капуста отварная белокочанная или цветная, зеленый горошек в молочном соусе	4
3	Овощи припущенные в молочном соусе или масле, свекла в сметане, капуста тушеная. Рагу из овощей, свекла тушеная.	4
4	Картофель жаренный основным способом. Картофель (фри). Кабачки варенные. Голубцы овощные. Помидоры, кабачки, перец фаршированный. Капуста, запеченная под соусом.	4
5	Котлеты, зразы, запеканка, рулет картофельные. Запеканка морковная, капустная. Котлеты из моркови, капусты, свеклы. Шницель из капусты.	4
6	Помидоры, кабачки перец фаршированные. Голубцы овощные. Грибы в сметанном соусе, грибы в сметанном соусе запеченные	4
7	Рассыпчатые каши: гречневая, пшенная, рисовая	4
8	Жидкие каши: каша манная, каша рисовая, каша пшенная	4
9	Рис откидной, каша перловая	4
10	Ниточки, котлеты манные, рисовые, пленные	4
11	Запеканки, пудинги манные, рисовые ; крупеник	4
12	Фасоль в томате, Бобовые с маслом или луком, кукуруза отварная	4
13	Макароны отварные с маслом, с сыром, с томатом	4
14	Лапшевник, Макаронник	4
15	Яйца варенные в крутую, в мешочек	4
16	Яичница глазунья, яичница с гарниром	4
17	Омлет натуральный, смешанный, фаршированный	4
18	Творог с молоком, сливками, сметаной или сахаром	4
19	Творожная масса сладкая	4
20	Вареники ленивые, обыкновенные	4

21	Сырники, блинчики с творогом	4
23	Запеканка, пудинг	4
24	Пельмени отварные, жареные, запеченные в сметане	4
25	Манты, вареники с творожным, фруктовым или овощным фаршем	4
26	Лапша домашняя, чебуреки	4
27	Блинчики с мясным, творожным фаршем, с повидлом	4
28	Блины, оладьи с маслом , сметаной, джемом	4
29	Щи из свежей капусты, щи из квашенной капусты, щи зеленые	4
30	Борщ обыкновенный, борщ украинский, борщ московский	4
31	Рассольник обыкновенный, рассольник домашний, рассольник ленинградский	4
32	Суп крестьянский, суп овощной	4
3з	Солянка мясная сборная, солянка домашняя, солянка рыбная	4
34	Суп гороховый, суп харчо, суп полевой	4
35	Суп лапша домашняя, суп лапша грибная	4
36	Суп молочный с крупой, суп молочный смакаронными изделиями	4
37	Суп сладкий из ягод, суп сладкий из сухофруктов	4
38	Суп-пюре из круп, суп-пюре из разных овощей, суп-пюре из птицы	4
39	Окрошка овощная, мясная; на кефире.	4
40	Соус красный основной, соус луковый, соус «Модера», соус кисло-сладкий.	4
41	Белый соус на мясном бульоне : соус белый основной, соус паровой, соус томатный. Белый соус на рыбном бульоне: соус белый основной, соус белое вино, соус рассол.	4
42	Соус сметанный основной, соус сметанный с томатом, соус сметанный с хреном.	4
43	Соус молочный основной, соус молочный сладкий	4
44	Соус грибной, соус грибной с томатом, соус грибной со сметаной.	4
45	Соус сладкий из фруктов, соус сладкий из ягод, соус сладкий из сиропа	4

46	Соус польский, соус польский на белом соусе, соус сухарный.	4
47	Соус майонез, хрен, песто, цезарь.	4
48	Масло зеленое, масло селедочное, масло сырное, масло икорное	4
49	Рыба отварная, соус польский, рыба паровая. Рыба припущенная, соус томатный, рыба тушеная с овощами	4
50	Рыба жаренная основным способом, рыба жаренная «Фри», рыба жаренная по-ленинградски, рыба в тесте.	4
51	Рыба запеченная по-русски, по-московски	4
52	Котлеты, биточки, тефтели рыбные с соусом и гарниром	4
53	Зразы, рулет с соусом и гарниром; каштаны, сосиски рыбные с гарниром.	4
54	Мясо отварное с соусом и гарниром.	4
55	Говядина тушеная, шпигованная с соусом и гарниром.	4
56	Говядина духовая, зразы отбивные с гарниром.	4
57	Гуляш, азу, рагу, плов	4
58	Бифштекс с яйцом, бифштекс по-деревенски.	4
59	Антрекот, ромштекс.	4
60	Поджарка, бефстроганов.	4
61	Печень жареная по-строгановски	4
62	Голубцы мясные.	4
63	Говядина запеченная под луковым соусом.	4
64	Макаронник с мясом.	4
65	Зразы, запеканка картофельная с мясом	4
66	Зразы рубленые, рулет с макаронами	4
67	Котлеты, биточки с соусом и гарниром.	4
68	Зразы рубленые, рулет с макаронами.	4
69	Тефтели с гарниром.	4
70	Бутерброды с маслом, мясными продуктами, сыром, джемом, паштетом	4
71	Бутерброд пикантный, с морковью и сыром, с паштетом и яйцом	4
72	Канapé овощные, с мясными, рыбными продуктами, икрой	4
73	Ассорти мясное, рыбное. Паштеты	4
74	Винегрет овощной, с сельдью, мясом. Салаты	4

75	Желе из свежих ягод, сока, молочное, слоеное	4
76	Яблоки в тесте	4
77	Кофе натуральный , «По-варшавски», «Глясе»	4
78	Какао с молоком, с молоком сгущенным	4
79	Молочный прохладительный напиток с соком	4
80	Напиток клюквенный, напиток из варенья	4
	Всего	320

5. Литература

Анфимова Н.Г. Кулинария: учебник. – М.: Академия, 2016.

Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник. – М.: Академия, 2013.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / сост. Л.Е.Голунова. – СПб: Профессия, 2013.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / сост. Л.Е.Голунова. – СПб: Профессия, 2013.

Усов В.В. Русская кухня. Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда: учебное пособие. – М.: Академия, 2013

Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Дашков и К*, 2017.

Усов В.В. Русская кухня. Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда: учебное пособие. – М.: Академия, 2013

Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учебник. – М.: Академия, 2017. – (Проф. модуль)

Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник. – М.: Академия, 2016.- (Проф. модуль)

Антонова Р.П. Сборник рецептур напитков для предприятий общественного питания. – СПб: Проффикс, 2013

Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки: учебное пособие. – М.: Академия, 2013

Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Технология приготовления коктейлей и напитков: учебное пособие. – М.: Академия, 2013

Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учебное пособие - М.: Академия, 2016.

6. Материально-техническое обеспечение процесса обучения

Образовательное учреждение, располагает современной материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, теоретической подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом .

Материально-техническая база соответствует всем действующим санитарным и противопожарным нормам.

Кабинеты для аудиторных занятий и лаборатории для лабораторно- практических работ , проведения практического обучения и учебно-производственных практик укомплектованы всем необходимым механическим, тепловым и холодильным оборудованием.

7. Оценка качества подготовки

Оценка качества подготовки, включает текущий контроль и итоговую аттестацию.

Текущий контроль и итоговая аттестация проводится по результатам освоения программ учебных дисциплин. Формы и условия проведения текущего контроля и итоговой аттестации доводятся до сведения слушателя в начале обучения.

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных Образовательных достижений	
	Балл (оценка)	Вербальный аналог
90-100	5	отлично
80-89	4	хорошо
50-79	3	удовлетворительно
менее	2	не удовлетворительно

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные

испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессионального модуля. Квалификационной комиссией проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных компетенций в соответствии с согласованными с работодателями критериями, утвержденными образовательным учреждением.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, образовательными учреждениями выдаются документы установленного образца.

Оценка качества подготовки слушателя осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций слушателя.

Обязательным условием допуска к итоговой аттестации является

выполнение всех практических заданий, сдача зачетов по каждому из разделов профессионального модуля.

8. Итоговая аттестация

Итоговая аттестация по профессии 16675 «Повар» проводится в форме квалификационного экзамена, который включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках.

Практическая квалификационная работа заключается в приготовлении блюд и предусматривает сложность

работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного квалификационными требованиями, указанными в квалификационных справочниках.

Проверка теоретических знаний в рамках квалификационного экзамена проводится в виде собеседования по билетам. Примерные вопросы билетов включают теоретический материал по всем дисциплинам (Приложение 1).

Квалификационная характеристика профессии «повар 3-й разряд»

Характеристика работ. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки. Варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц. Жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков. Запекание овощных и крупяных изделий. Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка,

фарширование, начинка изделий. Приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов. Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.

Должен знать: рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд; виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности, правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке; назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

Квалификационная характеристика профессии «повар 4-й разряд»

Характеристика работ. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности: салатов из свежих, вареных и припущенных овощей, с мясом, рыбой; винегретов; рыбы под маринадом; студня; сельди натуральной и с гарниром. Варка бульонов, супов. Приготовление вторых блюд из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде; соусов, различных видов пассеровок; горячих и холодных напитков; сладких блюд, мучных изделий: вареников, пельменей, расстегаев, кулебяк, пирожков, лапши домашней, ватрушек и др.

Должен знать: рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, срокам, условиям хранения и раздаче блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности; кулинарное назначение рыбы, морепродуктов, мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности; принцип влияния кислот, солей и жесткости воды на продолжительность тепловой обработки продуктов; устройство и правила эксплуатации технологического оборудования.

Вопросы для итоговой аттестации

Химический состав пищевых продуктов.

Качество пищевых продуктов и методы его определения.

7. Влияние содержания воды в продукте на его качество и хранение.
8. Режим хранения и упаковка пищевых продуктов.
9. Последовательность операций при механической кулинарной обработке овощей
10. Правила безопасности при работе с универсальными приводами
11. Механическая кулинарная обработка картофеля.
12. Машины, применяемые для обработки мяса и рыбы.
13. Механическая кулинарная обработка корнеплодов.
14. Какие приспособления обеспечивают безопасную работу на рыбоочистителе.
15. Процессы, происходящие в пищевых продуктах при хранении.
16. Формы нарезки картофеля. Используемые инструменты.
17. Формы нарезки корнеплодов.
18. Устройство и принцип действия просеивателя муки.
19. Основные показатели качества пищевых продуктов.
20. Процесс обработки белокочанной и цветной капусты.
21. Способы очистки картофеля и принцип действия картофелеочистительной машины.
22. Что такое вид, сорт и ассортимент продуктов?
23. Схема первичной обработки свежих грибов.
24. Принцип работы овощерезательных машин и техника безопасности при их эксплуатации.
25. Химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плодов.
26. Формы нарезки капусты и луковых овощей.
27. Возможные неисправности в работе картофелеочистительных машин и способы устранения.
28. Болезни клубнеплодов и корнеплодов.
29. Обработка плодовых овощей.
30. Классификация теплового оборудования.
31. Капустные овощи. Состав, требования к качеству, болезни, упаковка и хранение.
32. Обработка салатных и десертных овощей.
33. Источники тепла и теплоносители, основные виды теплообмена.
34. Луковые овощи. Состав, разновидности, требования к качеству, болезни, упаковка и хранение.
35. Последовательность операций при механической кулинарной обработке рыбы.
36. Требования техники безопасности при работе с электродотками.
37. Салатно-шпинатные и десертные овощи. Состав, требования к качеству, упаковка и хранение.
38. Схема разделки рыбы средних и крупных размеров на филе без кожи и

костей.

39. Классификация и устройство пищеварочных котлов.
40. Тыквенные овощи. Состав, требования к качеству, болезни, упаковка и хранение.
41. Способы обработки (разделки) чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы.

42. Особенности обработки некоторых видов рыб (судак, камбала, линь, навага, щука, треска и др.)
43. Газовые пищеварочные котлы, возможные неисправности и способы их устранения.
44. Бобовые овощи. Состав, требования к качеству, болезни, упаковка и хранение.
45. Последовательность приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.
46. Паровые пищеварочные котлы, правила эксплуатации.
47. Условия хранения баночных консервов. Основные показатели качества баночных консервов.
48. Обработка и использование рыбных пищевых отходов.
49. Требования безопасности при работе с газовыми пищеварочными котлами.
50. Нерыбные продукты моря.
51. Последовательность операций при механической кулинарной обработке мяса.
52. Пароварочные аппараты, устройство, применение.
Требования техники безопасности при варке продуктов на пару.
53. Химический состав, пищевая ценность мяса.
54. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.
55. Аппараты для жарки и выпечки, принцип действия, правила эксплуатации.
56. Классификация мяса. Требования к качеству мяса.
57. Способы тепловой кулинарной обработки.
58. Варочно-жарочное оборудование (плиты), принцип действия, правила эксплуатации.
59. Мясные полуфабрикаты, субпродукты, требования к качеству, упаковка, условия хранения.
60. Технологическая схема основных правил варки каши.
61. Правила эксплуатации электрических и газовых плит.
Требования техники безопасности.
62. Требования, предъявляемые к качеству свежего, охлажденного, замороженного мяса.
63. Способы варки макаронных изделий.
64. Устройство и применение кипятильников. Правила безопасной эксплуатации.
65. Молоко и молочные продукты. Состав, пищевая ценность, требования к качеству.
66. Особенности варки бобовых.
67. Требования техники безопасности при работе с электрическими и газовыми водонагревателями.
68. Яйца и яйцепродукты. Химический состав и пищевая ценность, классификация, дефекты, требования к качеству.
69. Способы варки рассыпчатых каш.

70. Общие сведения об оборудовании для раздачи пищи.
71. Пищевые жары. Виды, состав, дефекты, требования к качеству, упаковка и хранение.
72. Способы приготовления картофельного пюре, картофеля во фритюре. Какие блюда приготавливают из картофеля?
73. Общие сведения о холодильном оборудовании на предприятиях общественного питания.
74. Зерно и продукты его переработки.
75. Схема приготовления тушеной капусты, овощного рагу.

76. Виды торгово-холодильного оборудования.
77. Процесс производства муки, химический состав, сорта, требования к качеству, упаковка и хранение.
78. Схема приготовления котлет из моркови, свеклы.
79. Первая помощь при несчастных случаях на производстве.
80. Макароны изделия, состав, ассортимент, требования к качеству, упаковка и хранение.
81. Способы варки яиц. Как используют вареные яйца.
82. Требования безопасности перед началом и по окончании работы повара.
83. Хлеб и хлебобулочные изделия, производство, ассортимент, требования к качеству, упаковка и хранение.
84. Технологическая схема приготовления омлета, яичницы. Чем они отличаются?
85. Требования безопасности во время работы повара. Типы электрических пищеварочных котлов, правила эксплуатации.
86. Томатные овощи Состав, требования к качеству, болезни, упаковка и хранение.