**Основная программа профессиональной подготовки**

**«Повар»**

*Квалификация «Повар» 3 разряда.*

1. **Общая характеристика программы**
	1. **1.1.Общие положения**

Программа профессиональной подготовки разработана ГПОУ ЯО Ярославским торгово-экономическим колледжем.

Настоящая программа определяет объем и содержание обучения по профессии рабочего/должности служащего, планируемые результаты освоения программы, условия образовательной деятельности.

* + 1. **1.1.1 Нормативные правовые основания разработки программы**

Нормативные правовые основания для разработки программы профессиональной подготовки «Основная программа профессионального обучения по профессии 16675 «Повар» (далее – программа) составляют:

Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 25.12.2023) "Об образовании в Российской Федерации" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2024);

Приказ Минпросвещения России от 26.08.2020 N 438 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения" (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59784);

Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 N 534 "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение" (Зарегистрировано в Минюсте России 14.08.2023 N 74776);

Приказ Минтруда России от 9 марта 2022 г. N 113н"Об утверждении профессионального стандарта "Повар".

Постановление Госстандарта РФ от 26.12.1994 N 367 (ред. от 19.06.2012) <О принятии и введении в действие Общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94>(вместе с "ОК 016-94. Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов") (дата введения 01.01.1996);

"Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих";

Приказ Минтруда России от 12.04.2013 N 148н "Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов" (Зарегистрировано в Минюсте России 27.05.2013 N 28534);

Приказ Минтруда России от 29.09.2014 N 667н (ред. от 09.03.2017) "О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)" (Зарегистрировано в Минюсте России 19.11.2014 N 34779);

Профессиональный стандарт № 557 «ПОВАР», утвержден приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н

Программа профессиональной подготовки разрабатывалась на основе установленных квалификационных требований.

* + 1. **1.1.2 Перечень сокращений, используемых в программе**

ВПД – вид профессиональной деятельности;

ВД – вид деятельности;

ПК – профессиональные компетенции;

ПС – профессиональный стандарт;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция;

ТД – трудовое действие;

ПрО-практический опыт;

З – знания;

У – умения;

ИА –итоговая аттестация;

КЭ – квалификационный экзамен.

ДОТ – дистанционные образовательные технологии;

* + 1. **1.1.3 Требования к слушателям**
1. категория слушателей:
2. лица, не имеющие профессии рабочего/должности служащего.
3. граждане в возрасте 50 лет и старше, граждане предпенсионного возраста;
4. граждане, фактически осуществляющие уход за ребенком и находящиеся в отпуске по уходу за ребенком до достижения им возраста 3 лет;
5. женщины, не состоящие в трудовых отношениях и имеющие детей дошкольного возраста в возрасте от 0 до 7 лет включительно;
6. граждане, обратившиеся в органы службы занятости в целях поиска работы (по приоритетным направлениям подготовки, специальностям, профессиям, утверждаемым Правительством Российской Федерации);
7. безработные граждане, зарегистрированные в органах службы занятости;
8. работники, находящиеся под риском увольнения, включая введение режима неполного рабочего времени, простой, временную приостановку работ, предоставление отпусков без сохранения заработной платы, проведение мероприятий по высвобождению работников;
9. граждане Украины и лица без гражданства, постоянно проживающие на территории Украины, которые получили удостоверение беженца или свидетельство о предоставлении временного убежища на территории Российской Федерации;
10. ветераны боевых действий, принимавшие участие (содействовавшие выполнению задач) в специальной военной операции на территориях Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики и Украины с 24 февраля 2022 г., на территориях Запорожской области и Херсонской области с 30 сентября 2022 г., уволенные с военной службы (службы, работы);
11. лица, принимавшие в соответствии с решениями органов публичной власти Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики участие в боевых действиях в составе Вооруженных Сил Донецкой Народной Республики, Народной милиции Луганской Народной Республики, воинских формирований и органов Донецкой Народной Республики и Луганской Народной Республики начиная с 11 мая 2014 г.;
12. члены семей лиц, указанных в абзацах десять и одиннадцать настоящего пункта, погибших (умерших) при выполнении задач в ходе специальной военной операции (боевых действий), члены семей лиц, указанных в абзацах десятом и одиннадцатом настоящего пункта, умерших после увольнения с военной службы (службы, работы), если смерть таких лиц наступила вследствие увечья (ранения, травмы, контузии) или заболевания, полученных ими при выполнении задач в ходе специальной военной операции (боевых действий);
13. молодежь в возрасте до 35 лет включительно, относящаяся к категориям:
14. граждан, которые с даты окончания военной службы по призыву не являются занятыми в соответствии с законодательством о занятости населения в течение 4 месяцев и более;
15. граждан, не имеющих среднего профессионального образования, высшего образования и не обучающихся по образовательным программам среднего профессионального или высшего образования (в случае обучения по основным программам профессионального обучения);
16. граждан, которые с даты выдачи им документа об образовании и (или) о квалификации не являются занятыми в соответствии с законодательством о занятости населения в течение 4 месяцев и более;
17. граждан, находящихся под риском увольнения (планируемых к увольнению в связи с ликвидацией организации либо прекращением деятельности индивидуальным предпринимателем, сокращением численности или штата работников организации, индивидуального предпринимателя и возможным расторжением трудовых договоров);
18. граждан, завершающих обучение по образовательным программам среднего профессионального или высшего образования в текущем календарном году (за исключением получивших грант на обучение или обучающихся по договорам о целевом обучении), обратившихся в органы службы занятости, для которых отсутствует подходящая работа по получаемой профессии (специальности).
	* 1. **1.1.4 Особенности адаптации образовательной программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Разработка адаптированной основной программы профессионального обучения для лиц с ОВЗ и/или инвалидностью или обновление уже существующей программы обучения определяются индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии), рекомендациями заключения ПМПК (при наличии) и осуществляются по заявлению слушателя (законного представителя).

* + 1. **1.1.5 Форма обучения:** очная**.**
		2. **1.1.6 Трудоемкость освоения:**144 академических часа, включая все виды контактной и самостоятельной работы слушателя.
		3. **1.1.7 Период освоения:** 25 календарных дней.
		4. **1.1.8 Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы:**

Лицам, успешно освоившим программу профессиональной подготовки и успешно прошедшим итоговую аттестацию, выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

**1.2.Цель освоения и характеристика новой квалификации**

* + 1. **Цель освоения**

Целью настоящей программы профессиональной подготовкиявляется создание условий для реализации курса, направленного на формирование у слушателя профессиональных компетенций, необходимых для выполнения нового вида профессиональной деятельности.

**1.3 Планируемые результаты обучения**

Результатами освоения программы профессиональной подготовки являются приобретение слушателями знаний, умений, навыков и формирование компетенций, необходимых для выполнения трудовых/служебных функций нового вида профессиональной деятельностив рамках полученной квалификации.

Таблица 1 – Сопоставление описания квалификации в профессиональном стандарте с требованиями к результатам подготовки по программе профессиональной подготовки.

|  |
| --- |
| Трудовые функции |
| код | наименование | код | уровень (подуровень)квалификации |
| A | Выполнение инструкций и заданий поварапо организации рабочего места | A/01.3 | 3 |
| Выполнение заданий повара поприготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий | A/02.3 | 3 |
| B | Подготовка инвентаря, оборудования ирабочего места повара к работе | B/01.4 | 4 |
| Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий | B/02.4 | 4 |
| C | Обеспечение бригады поваровнеобходимыми материальными ресурсами и персоналом | C/01.5 | 5 |
| Организация работы бригады поваров | C/02.5 | 5 |
| Контроль работы подчиненных иподготовка отчетности о работе бригады поваров | C/03.5 | 5 |
| D | Планирование процессов основногопроизводства организации питания | D/01.6 | 6 |
| Организация и координация процессовосновного производства организации питания | D/02.6 | 6 |
| Контроль и оценка эффективности процессов основного производстваорганизации питания | D/03.6 | 6 |

Таблица 2 – Планируемые результаты обучения

| **Виды деятельности** | **Код и наименование компетенции** | **Показатели освоения компетенции** |
| --- | --- | --- |
| **Знания** | **Умения** | **Практический опыт** |
| ВД 1. Приготовление блюд из овощей и грибов | A/01.3 Выполнение инструкций и заданий поварапо организации рабочего местаA/02.3 Выполнение заданий повара поприготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделийB/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования ирабочего места повара к работеB/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделийC/01.5 Обеспечение бригады поваровнеобходимыми материальными ресурсами и персоналомC/02.5 Организация работы бригады поваров C/03.5 Контроль работы подчиненных иподготовка отчетности о работе бригады поваров D/01.6 Планирование процессов основногопроизводства организации питанияD/02.6 Организация и координация процессов основного производства организации питанияD/03.6 Контроль и оценка эффективности процессов основного производстваорганизации питания | З 1.1.1 Современные технологии в профессиональной сфере деятельности; З 1.1.2 Принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации; З 1.1.3 Характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения; З 1.1.4 Основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания; З 1.1.5 Принципы обеспечения чистоты всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены. | У 1.1.1 Оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии; У 1.1.2 Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием; У 1.1.3 Соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью; У 1.1.4 Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (HACCP); У 1.1.5 Понимать и использовать маркировку ингредиентов; У 1.1.6 Определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом. | ПоО 1.1.1 Подготовка, уборка рабочего места; ПоО 1.1.2 Подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; ПоО 1.1.3 Обработка различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов. |
|  | A/01.3 Выполнение инструкций и заданий поварапо организации рабочего местаA/02.3 Выполнение заданий повара поприготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделийB/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования ирабочего места повара к работеB/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделийC/01.5 Обеспечение бригады поваровнеобходимыми материальными ресурсами и персоналомC/02.5 Организация работы бригады поваров C/03.5 Контроль работы подчиненных иподготовка отчетности о работе бригады поваров D/01.6 Планирование процессов основногопроизводства организации питанияD/02.6 Организация и координация процессов основного производства организации питанияD/03.6 Контроль и оценка эффективности процессов основного производстваорганизации питания | З 1.2.1.Назначение производственных инструментов и приспособлений в соответствии с инструкциями;З 1.2.2. Существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке; З 1.2.3 Виды нарезки овощей и их кулинарное назначение. | У 1.2.1 Правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты; У 1.2.2 Демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки. | ПоО 1.2.1 Приготовление и оформление основных блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов. |
| ВД 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога. | A/01.3 Выполнение инструкций и заданий поварапо организации рабочего местаA/02.3 Выполнение заданий повара поприготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделийB/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования ирабочего места повара к работеB/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделийC/01.5 Обеспечение бригады поваровнеобходимыми материальными ресурсами и персоналомC/02.5 Организация работы бригады поваров C/03.5 Контроль работы подчиненных иподготовка отчетности о работе бригады поваров D/01.6 Планирование процессов основногопроизводства организации питанияD/02.6 Организация и координация процессов основного производства организации питанияD/03.6 Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания | З 2.1.1.Характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения; З 2.1.2 Основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания;  | У 2.1.1 Оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии; У 2.1.2 Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием;У 2.1.3 Понимать и использовать маркировку ингредиентов; У 2.1.4 Определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом. | ПоО 2.2.1Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. |
|  | A/01.3 Выполнение инструкций и заданий поварапо организации рабочего местаA/02.3 Выполнение заданий повара поприготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделийB/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования ирабочего места повара к работеB/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделийC/01.5 Обеспечение бригады поваровнеобходимыми материальными ресурсами и персоналомC/02.5 Организация работы бригады поваров C/03.5 Контроль работы подчиненных иподготовка отчетности о работе бригады поваров D/01.6 Планирование процессов основногопроизводства организации питанияD/02.6 Организация и координация процессов основного производства организации питанияD/03.6 Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания | ­З 2.2.1 Классические гарниры и дополнения к основным блюдам ­З 2.2.2. Важность презентации блюд как части комплексного впечатления; З 2.2.3. Виды блюд и тарелок, используемые для сервировки, другой посуды и оборудования, используемых для презентации; З 2.2.4 Тенденции в презентации блюд; З 2.2.5 Стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд; З 2.2.6 Классические гарниры и украшения для традиционных блюд; З 2.2.7. Важность контроля выхода порций в предприятии питания; З 2.2.8 Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; З 2.2.9Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. | У 2.2.1 Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (HACCP); У 2.2.2. Понимать и использовать маркировку ингредиентов; У 2.2.3 Определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом. | ПоО 2.2.2 Приготовление иоформленик каши и гарниры из круп и риса, блюда из бобовых и кукурузы. |
|  | A/01.3 Выполнение инструкций и заданий поварапо организации рабочего местаA/02.3 Выполнение заданий повара поприготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделийB/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования ирабочего места повара к работеB/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделийC/01.5 Обеспечение бригады поваровнеобходимыми материальными ресурсами и персоналомC/02.5 Организация работы бригады поваров C/03.5 Контроль работы подчиненных иподготовка отчетности о работе бригады поваров D/01.6 Планирование процессов основногопроизводства организации питанияD/02.6 Организация и координация процессов основного производства организации питанияD/03.6 Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания | З 2.3.1 Рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд; З 2.3.2. Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. | У 2.3.1 Изготавливать различные виды макаронных изделий;хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты, не требующие охлаждения, в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения; У 2.3.2 Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда. | ПоО 2.3.2 Приготовление и оформление блюд и гарниров из макаронных изделий. |
| ВД 3. Приготовление супов и соусов | A/01.3 Выполнение инструкций и заданий поварапо организации рабочего местаA/02.3 Выполнение заданий повара поприготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделийB/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования ирабочего места повара к работеB/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделийC/01.5 Обеспечение бригады поваровнеобходимыми материальными ресурсами и персоналомC/02.5 Организация работы бригады поваров C/03.5 Контроль работы подчиненных иподготовка отчетности о работе бригады поваров D/01.6 Планирование процессов основногопроизводства организации питанияD/02.6 Организация и координация процессов основного производства организации питанияD/03.6 Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания | З 3.1.1. Свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд; З 3.1.2.Кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания. | У 3.1.1 Соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью; У 3.1.2 Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (HACCP). | ПоО 3.1.1 Приготовление и оформление блюд из яиц и творога. |
| A/01.3 Выполнение инструкций и заданий поварапо организации рабочего местаA/02.3 Выполнение заданий повара поприготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделийB/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования ирабочего места повара к работеB/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделийC/01.5 Обеспечение бригады поваровнеобходимыми материальными ресурсами и персоналомC/02.5 Организация работы бригады поваров C/03.5 Контроль работы подчиненных иподготовка отчетности о работе бригады поваров D/01.6 Планирование процессов основногопроизводства организации питанияD/02.6 Организация и координация процессов основного производства организации питанияD/03.6 Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания | З 3.2.1.Современные технологии в профессиональной сфере деятельности; З 3.2.2. Принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации; З 3.2.3 Характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения. | У 3.2.1 Готовить основные бульоны, соусы, маринады, заправки, элементы декора; У 3.2.2 Производить подготовку ингредиентов для блюд согласно меню; У 3.2.3 Завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме; У 3.2.4 Применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях. | ПоО 3.2.1 Приготовление бульонов и отваров. |
|  | A/01.3 Выполнение инструкций и заданий поварапо организации рабочего местаA/02.3 Выполнение заданий повара поприготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделийB/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования ирабочего места повара к работеB/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделийC/01.5 Обеспечение бригады поваровнеобходимыми материальными ресурсами и персоналомC/02.5 Организация работы бригады поваров C/03.5 Контроль работы подчиненных иподготовка отчетности о работе бригады поваров D/01.6 Планирование процессов основногопроизводства организации питанияD/02.6 Организация и координация процессов основного производства организации питанияD/03.6 Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания | З 3.3.1 Способы приготовления основных бульонов и их применение. | У 3.3.1 Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (HACCP); У 3.3.2 Понимать и использовать маркировку ингредиентов; У 3.3.3 Определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом. | ПоО 3.3.1 Приготовление супов. |
| A/01.3 Выполнение инструкций и заданий поварапо организации рабочего местаA/02.3 Выполнение заданий повара поприготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделийB/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования ирабочего места повара к работеB/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделийC/01.5 Обеспечение бригады поваровнеобходимыми материальными ресурсами и персоналомC/02.5 Организация работы бригады поваров C/03.5 Контроль работы подчиненных иподготовка отчетности о работе бригады поваров D/01.6 Планирование процессов основногопроизводства организации питанияD/02.6 Организация и координация процессов основного производства организации питанияD/03.6 Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания | З 3.4.1 Виды соусов и правила их приготовления; иды супов и правила их приготовления; З 3.4.2 Существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню; З 3.4.3 Влияние тепловой обработки на ингредиенты;  | У 3.4.1 Соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью; У 3.4.2 Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (HACCP). | ПоО 3.4.1 Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов |
| ВД 4. Приготовление блюд из рыбы | A/01.3 Выполнение инструкций и заданий поварапо организации рабочего местаA/02.3 Выполнение заданий повара поприготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделийB/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования ирабочего места повара к работеB/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделийC/01.5 Обеспечение бригады поваровнеобходимыми материальными ресурсами и персоналомC/02.5 Организация работы бригады поваров C/03.5 Контроль работы подчиненных иподготовка отчетности о работе бригады поваров D/01.6 Планирование процессов основногопроизводства организации питанияD/02.6 Организация и координация процессов основного производства организации питанияD/03.6 Контроль и оценка эффективности процессов основного производстваорганизации питания | З 4.1.1 Характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения; З 4.1.2 Основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания. | У 4.1.1 Оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии; У 4.1.2 Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием; У 4.1.3 Соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью; У 4.1.4 Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (HACCP); У 4.1.5 Понимать и использовать маркировку ингредиентов; У 4.1.6 Определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом. | ПоО 4.1.1 Производить обработку рыбы с костным скелетом. |
| A/01.3 Выполнение инструкций и заданий поварапо организации рабочего местаA/02.3 Выполнение заданий повара поприготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделийB/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования ирабочего места повара к работеB/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделийC/01.5 Обеспечение бригады поваровнеобходимыми материальными ресурсами и персоналомC/02.5 Организация работы бригады поваров C/03.5 Контроль работы подчиненных иподготовка отчетности о работе бригады поваров D/01.6 Планирование процессов основногопроизводства организации питанияD/02.6 Организация и координация процессов основного производства организации питанияD/03.6 Контроль и оценка эффективности процессов основного производстваорганизации питания | З 4.2.1 Виды оборудования для разделки мяса и рыбы, подготовки ингредиентов; | подготавливать тушку рыбы к дальнейшей обработке, филировать; У 4.2.1 Подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей обработки; готовить различные виды макаронных изделий; У 4.2.2 Выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от метода обработки продукта; У 4.2.3 Учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке; У 4.2.4 Обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления. | ПоО 4.2.1 Приготовление или подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. |
|  | A/01.3 Выполнение инструкций и заданий поварапо организации рабочего местаA/02.3 Выполнение заданий повара поприготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделийB/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования ирабочего места повара к работеB/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделийC/01.5 Обеспечение бригады поваровнеобходимыми материальными ресурсами и персоналомC/02.5 Организация работы бригады поваров C/03.5 Контроль работы подчиненных иподготовка отчетности о работе бригады поваров D/01.6 Планирование процессов основногопроизводства организации питанияD/02.6 Организация и координация процессов основного производства организации питанияD/03.6 Контроль и оценка эффективности процессов основного производстваорганизации питания | З 4.3.1Существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления; - части рыбы, используемые в кулинарии; З 4.3.2Методы подготовки рыбы, моллюсков и ракообразных к тепловой обработке. | У 4.3.1 Подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания; У 4.3.2 Следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов; У 4.3.3 Сочетать ингредиенты для получения требуемого результата; У 4.3.4 Профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи; У 4.3.5 Обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у гостя. | ПоО 4.3.1 Приготовление и оформление блюд из рыбы с костным скелетом |
| ВД 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы | A/01.3 Выполнение инструкций и заданий поварапо организации рабочего местаA/02.3 Выполнение заданий повара поприготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделийB/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования ирабочего места повара к работеB/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделийC/01.5 Обеспечение бригады поваровнеобходимыми материальными ресурсами и персоналомC/02.5 Организация работы бригады поваров C/03.5 Контроль работы подчиненных иподготовка отчетности о работе бригады поваров D/01.6 Планирование процессов основногопроизводства организации питанияD/02.6 Организация и координация процессов основного производства организации питанияD/03.6 Контроль и оценка эффективности процессов основного производстваорганизации питания | З 5.1.1 Существующие виды мяса, дичи, птицы и их кулинарное использование; - строение тушки домашней птицы и пернатой дичи, кулинарное назначение всех частей мяса, птицы, дичи; - методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке; З 5.1.2 Кулинарные части мяса, птицы и дичи, традиционно применяемые для приготовления блюд. | У 5.1.1 Оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии; У 5.1.2 Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием; У 5.1.3 Соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью;У 5.1.4 Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (HACCP); У 5.1.5 Понимать и использовать маркировку ингредиентов; У 5.1.6 Определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом. | ПоО 5.1.1 Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. |
|  | A/01.3 Выполнение инструкций и заданий поварапо организации рабочего местаA/02.3 Выполнение заданий повара поприготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделийB/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования ирабочего места повара к работеB/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделийC/01.5 Обеспечение бригады поваровнеобходимыми материальными ресурсами и персоналомC/02.5 Организация работы бригады поваров C/03.5 Контроль работы подчиненных иподготовка отчетности о работе бригады поваров D/01.6 Планирование процессов основногопроизводства организации питанияD/02.6 Организация и координация процессов основного производства организации питанияD/03.6 Контроль и оценка эффективности процессов основного производстваорганизации питания | З 5.2.1. Свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд; З 5.2.2Кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания. | У 5.2.1 Нарезать порционные полуфабрикаты из мяса; У 5.2.2 Подготавливать и разделывать различные виды мяса, птицы и дичи; У 5.2.3 Производить обвалку, жиловку мяса домашних животных, птицы и дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки. | ПоО 5.2.1 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. |
| A/01.3 Выполнение инструкций и заданий поварапо организации рабочего местаA/02.3 Выполнение заданий повара поприготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделийB/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования ирабочего места повара к работеB/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделийC/01.5 Обеспечение бригады поваровнеобходимыми материальными ресурсами и персоналомC/02.5 Организация работы бригады поваров C/03.5 Контроль работы подчиненных иподготовка отчетности о работе бригады поваров D/01.6 Планирование процессов основногопроизводства организации питанияD/02.6 Организация и координация процессов основного производства организации питанияD/03.6 Контроль и оценка эффективности процессов основного производстваорганизации питания | З 5.3.1 Современные технологии в профессиональной сфере деятельности; З 5.3.2Принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации; З 5.3.3 Характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения. | У 5.3.1 Подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата; У 5.3.2 Готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам; У 5.3.3 Осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин); У 5.3.4 Применять современные технологии и методы приготовления пищи; У 5.3.5 Правильно рассчитать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода. | ПоО 5.3.1 Приготовление и оформление блюд из мяса и мясных продуктов. |
|  | A/01.3 Выполнение инструкций и заданий поварапо организации рабочего местаA/02.3 Выполнение заданий повара поприготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделийB/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования ирабочего места повара к работеB/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделийC/01.5 Обеспечение бригады поваровнеобходимыми материальными ресурсами и персоналомC/02.5 Организация работы бригады поваров C/03.5 Контроль работы подчиненных иподготовка отчетности о работе бригады поваров D/01.6 Планирование процессов основногопроизводства организации питанияD/02.6 Организация и координация процессов основного производства организации питанияD/03.6 Контроль и оценка эффективности процессов основного производстваорганизации питания | З 5.4.1 Характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения; З 5.4.2 Основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания. | У 5.4.1 Использовать для презентации блюда тарелки и другую столовую посуду; У 5.4.2 Выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид. | ПоО 5.4.1 Приготовление и оформление блюд из домашней птицы |
| ВД 6.Приготовление холодных блюд и закусок | A/01.3 Выполнение инструкций и заданий поварапо организации рабочего местаA/02.3 Выполнение заданий повара поприготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделийB/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования ирабочего места повара к работеB/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделийC/01.5 Обеспечение бригады поваровнеобходимыми материальными ресурсами и персоналомC/02.5 Организация работы бригады поваров C/03.5 Контроль работы подчиненных иподготовка отчетности о работе бригады поваров D/01.6 Планирование процессов основногопроизводства организации питанияD/02.6 Организация и координация процессов основного производства организации питанияD/03.6 Контроль и оценка эффективности процессов основного производстваорганизации питания | З 6.1.1. Современные технологии в профессиональной сфере деятельности; З 6.1.2. Принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации; З 6.1.3 Характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения. | У 6.1.1 Применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда; У 6.1.2 Применять все методы тепловой обработки; У 6.1.3 Учитывать сроки обработки сырья; У 6.1.4 Сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно. | ПоО 6.1.1 Приготовление иоформление бутербродов и гастрономических продуктов порциями. |
| A/01.3 Выполнение инструкций и заданий поварапо организации рабочего местаA/02.3 Выполнение заданий повара поприготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделийB/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования ирабочего места повара к работеB/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделийC/01.5 Обеспечение бригады поваровнеобходимыми материальными ресурсами и персоналомC/02.5 Организация работы бригады поваров C/03.5 Контроль работы подчиненных иподготовка отчетности о работе бригады поваров D/01.6 Планирование процессов основногопроизводства организации питанияD/02.6 Организация и координация процессов основного производства организации питанияD/03.6 Контроль и оценка эффективности процессов основного производстваорганизации питания | З 6.2.1. Основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания. | У 6.2.1 Применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда; У 6.2.2 Применять все методы тепловой обработки. | ПоО 6.2.2 Приготовление и оформление салатов. |
| A/01.3 Выполнение инструкций и заданий поварапо организации рабочего местаA/02.3 Выполнение заданий повара поприготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделийB/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования ирабочего места повара к работеB/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделийC/01.5 Обеспечение бригады поваровнеобходимыми материальными ресурсами и персоналомC/02.5 Организация работы бригады поваров C/03.5 Контроль работы подчиненных иподготовка отчетности о работе бригады поваров D/01.6 Планирование процессов основногопроизводства организации питанияD/02.6 Организация и координация процессов основного производства организации питанияD/03.6 Контроль и оценка эффективности процессов основного производстваорганизации питания | З 6.3.1Характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения; З 6.3.2 Основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания. | У 6.3.1 Использовать для презентации блюда тарелки и другую столовую посуду; У 6.3.2 Выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид. | ПоО 6.3.1 Приготовление и оформление холодных закусок. |
|  | A/01.3 Выполнение инструкций и заданий поварапо организации рабочего местаA/02.3 Выполнение заданий повара поприготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделийB/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования ирабочего места повара к работеB/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделийC/01.5 Обеспечение бригады поваровнеобходимыми материальными ресурсами и персоналомC/02.5 Организация работы бригады поваров C/03.5 Контроль работы подчиненных иподготовка отчетности о работе бригады поваров D/01.6 Планирование процессов основногопроизводства организации питанияD/02.6 Организация и координация процессов основного производства организации питанияD/03.6 Контроль и оценка эффективности процессов основного производстваорганизации питания | З 6.4.1 Основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания. | У 6.4.1 Изготавливать и презентовать холодные блюда, закуски и салаты; У 6.4.2 Представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и самообслуживания; У 6.4.3 Готовить классические гарниры и использовать их для авторской презентации блюд. | ПоО 6.4.1 Приготовление и оформление холодных блюд. |
| ВД 7.Приготовление сладких блюд и напитков | A/01.3 Выполнение инструкций и заданий поварапо организации рабочего местаA/02.3 Выполнение заданий повара поприготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделийB/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования ирабочего места повара к работеB/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделийC/01.5 Обеспечение бригады поваровнеобходимыми материальными ресурсами и персоналомC/02.5 Организация работы бригады поваров C/03.5 Контроль работы подчиненных иподготовка отчетности о работе бригады поваров D/01.6 Планирование процессов основногопроизводства организации питанияD/02.6 Организация и координация процессов основного производства организации питанияD/03.6 Контроль и оценка эффективности процессов основного производстваорганизации питания | З 7.1.1. Свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд; З 7.1.2 Кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания. | У 7.1.1 Осуществлять подготовку ингредиентов к изготовлению хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов. | ПоО 7.1.1 Приготовление и оформление холодных и горячих сладких блюд. |
| A/01.3 Выполнение инструкций и заданий поварапо организации рабочего местаA/02.3 Выполнение заданий повара поприготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделийB/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования ирабочего места повара к работеB/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделийC/01.5 Обеспечение бригады поваровнеобходимыми материальными ресурсами и персоналомC/02.5 Организация работы бригады поваров C/03.5 Контроль работы подчиненных иподготовка отчетности о работе бригады поваров D/01.6 Планирование процессов основногопроизводства организации питанияD/02.6 Организация и координация процессов основного производства организации питанияD/03.6 Контроль и оценка эффективности процессов основного производстваорганизации питания | З 7.2.1 Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - процесс заказа продуктов и оборудования; З 7.2.2 Доступные решения для хранения продуктов. | У 7.2.1 Соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью; У 7.2.2 Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (HACCP). | ПоО 7.2.1 Приготовление и оформление простых горячих напитков. |
| A/01.3 Выполнение инструкций и заданий поварапо организации рабочего местаA/02.3 Выполнение заданий повара поприготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделийB/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования ирабочего места повара к работеB/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделийC/01.5 Обеспечение бригады поваровнеобходимыми материальными ресурсами и персоналомC/02.5 Организация работы бригады поваров C/03.5 Контроль работы подчиненных иподготовка отчетности о работе бригады поваров D/01.6 Планирование процессов основногопроизводства организации питанияD/02.6 Организация и координация процессов основного производства организации питанияD/03.6 Контроль и оценка эффективности процессов основного производстваорганизации питания | З 7.3.1 Характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения; З 7.3.2 Основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования. | У 7.3.1 Учитывать сроки обработки сырья; У 7.3.2 Сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно. | ПоО 7.3.1 Приготовление и оформление холодных напитков. |

**1.4 Учебно-тематический план**

Таблица 3 – Учебный план

| № | **Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации** | **Итого** | **Виды занятий, в т.ч.** | **Формы аттестации** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Л** | **ПЗ, ЛР** | **К** | **СР** |
| ***1.1*** | ***Модуль 1. Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере*** | ***11*** | ***2*** | ***5*** | ***1*** | ***3*** |  |
| 1.1.1 | Региональные меры содействия занятости в том числе поиска работы, осуществления индивидуальной предпринимательской деятельности, работы в качестве самозанятого | 3 | 1 | ***2*** |  |  |  |
| 1.1.2 | Актуальная ситуация на региональном рынке труда | 4 | 1 | ***2*** | ***1*** |  |  |
| 1.1.3 | Современные технологии в профессиональной сфере, соответствующей компетенции | 4 | 1 | 1 |  | 3 |  |
| 1.1.4 | Промежуточный контроль | 1 |  |  | 1 |  | ***Зачет*** |
| ***1.2*** | ***Модуль 2. Общие вопросы по работе в статусе самозанятого*** | **3** | **2** |  | 1 | 1 |  |
| 1.2.1 | Регистрация в качестве самозанятого | 1 | 1 |  |  |  |  |
| 1.2.2 | Налог на профессиональный доход – особый режим налогообложения для самозанятых граждан | 0,5 | 0,5 |  |  |  |  |
| 1.2.3 | Работа в качестве самозанятого | 0,5 | 0,5 |  |  |  |  |
| 1.2.4 | Промежуточный контроль | 1 |  |  | 1 |  | ***Зачет*** |
| ***1.3*** | ***Модуль 3. Требования охраны труда и техники безопасности*** | ***10*** | ***4*** | ***2*** | ***2*** | ***2*** |  |
| 1.3.1 | Правила организации рабочего места и эксплуатации технологического оборудования в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности стандартов Ворлдскиллс. | 2 | 2 |  |  |  |  |
| 1.3.2 | Инструктаж по правилам техники безопасности при работе с производственным оборудованием и инвентарём на рабочем месте | 6 | 2 | 2 |  |  |  |
| 1.3.3 | Промежуточная аттестация | 2 |  |  | 2 |  | ***Зачет*** |
| ***2.*** | **Раздел 2. Профессиональный курс** | **110** | **30** | **70** | **10** |  |  |
| 2.1 | Практическое занятие на определение стартового уровня владения компетенцией | ***6*** |  | ***4*** | ***2*** |  |  |
| *2.1.1* | Приготовление простых блюд и закусок | 4 |  | 4 |  |  |  |
| *2.1.2* | Промежуточная аттестация | 2 |  |  | ***2*** |  | ***Зачет*** |
| ***2.2*** | ***Модуль 1.*** ***Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента*** | ***22*** | ***6*** | ***14*** | ***2*** |  |  |
| 2.2.1 | Организация приготовления, процессы приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента  | 6 | 6 |  |  |  |  |
| 2.2.2 | Приготовление полуфабрикатов из фруктов, овощей и грибов | 2 |  | 2 |  |  |  |
| 2.2.3 | Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья | 4 |  | 4 |  |  |  |
| 2.2.4 | Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов | 4 |  | 4 |  |  |  |
| 2.2.5 | Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы и дичи | 4 |  | 4 |  |  |  |
| 2.2.6 | Промежуточная аттестация | 2 |  |  | 2 |  | ***Зачет*** |
| ***2.3*** | ***Модуль 2.*** ***Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента*** | ***40*** | ***12*** | ***26*** | ***2*** |  |  |
| 2.3.1 | Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 12 | 12 |  |  |  |  |
| 2.3.2 | Приготовление отваров, бульонов, супов и соусов разнообразного ассортимента | 6 |  | 6 |  |  |  |
| 2.3.3 | Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента | 4 |  | 4 |  |  |  |
| 2.3.4 | Приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | 4 |  | 4 |  |  |  |
| 2.3.5 | Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | 6 |  | 6 |  |  |  |
| 2.3.6 | Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента | 6 |  | 6 |  |  |  |
| 2.3.7 | Промежуточная аттестация | 2 |  |  | 2 |  | ***Зачет*** |
| ***2.4*** | ***Модуль 3******Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента*** | ***28*** | ***8*** | ***18*** | ***2*** |  |  |
| 2.4.1 | Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 8 | 8 |  |  |  |  |
| 2.4.2 | Приготовление соусов, салатных заправок,салатов разнообразного ассортимента | 4 |  | 4 |  |  |  |
| 2.4.3 | Приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента | 6 |  | 6 |  |  |  |
| 2.4.4 | Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья мяса, птицы разнообразного ассортимента | 8 |  | 8 |  |  |  |
| 2.4.5 | Промежуточная аттестация в форме зачёта | 2 |  |  | 2 |  | ***Зачет*** |
| ***2.5*** | ***Модуль 4******Приготовление, оформление и подготовка к реализации десертов разнообразного ассортимента*** | ***14*** | ***4*** | ***8*** | ***2*** |  |  |
| 2.5.1 | Организация процессов приготовления, приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента | 4 | 4 |  |  |  |  |
| 2.5.2 | Приготовление холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента | 8 |  | 8 |  |  |  |
| 2.5.3 | Промежуточная аттестация  | 2 |  |  | 2 |  | ***Зачет*** |
| **3** | **Квалификационный экзамен** | **10** |  |  | **10** |  |  |
| 3.1 | Проверка теоретических знаний: тестирование | 1 |  |  | 1 |  | Тест |
| 3.2 | Практическая квалификационная работа: демонстрационный экзамен по компетенции «Поварское дело» | 9 |  |  | 9 |  | ДЭ |
|  | **ИТОГО:** | **144** | **40** | **78** | **26** |  |  |

**1.5 Календарный учебный график**

Таблица 4 – Календарный учебный график

| **Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации** | **Количество дней / ак. час** |
| --- | --- |
| **1 неделя (42 часа, 6 часов в день)** | **1 неделя (42 часа, 6 часов в день)** | **1 неделя (42 часа, 6 часов в день)** | **1 неделя (24 часа, 6 часов в день)** | **Итого** |
| **Модуль 1. Теоретическое обучение** |  | **24** |
| Тема 1.1.Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере | 6 | 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 11 |
| Тема 1.2. Общие вопросы по работе в статусе самозанятого |  | 1 | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 3 |
| Тема 1.3. Требования охраны труда и техники безопасности |  |  | 4 | 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 10 |
| **Модуль 2. Профессиональный курс** |  | **120** |
| Тема 2.1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента |  |  |  |  | 6 | 6 | 6 | 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 24 |
| Тема 2.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |  |  |  |  |  |  |  |  | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 42 |
| Тема 2.3.Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 |  |  |  |  |  | 30 |
| Тема 2.4.Приготовление, оформление и подготовка к реализации десертов разнообразного ассортимента |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 6 | 6 |  |  |  | 12 |
| **Промежуточная аттестация** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 6 |  |  | 6 |
| **Итоговая аттестация (КЭ)** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 6 |  |  | 6 |
| **Всего ак. часов** | **144** |

**1.6 Рабочие программы дисциплин (модулей, разделов)**

Таблица 5 – Рабочая программа дисциплины (модуля, раздела)

| **Наименование тем** | **Виды учебных занятий,** | **ак. час** | **Содержание** |
| --- | --- | --- | --- |
| Тема 1.1.Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере | лекция | 4 | Актуальная ситуация на региональном рынке труда |
| ПЗ, ЛР | 4 |
| самостоятельная работа | 3 |
| Тема 1.2. Общие вопросы по работе в статусе самозанятого | лекция | 3 | Регистрация в качестве самозанятого;Налог на профессиональный доход – особый режим налогообложения для самозанятых граждан;Работа в качестве самозанятого. |
| ПЗ, ЛР | 2 |
| самостоятельная работа | 1 |
| Тема 1.3. Требования охраны труда и техники безопасности | лекция | 4 | Инструктаж по правилам техники безопасности при работе с производственным оборудованием и инвентарём на рабочем месте |
| ПЗ, ЛР | 4 |
| самостоятельная работа | 2 |
| Тема 2.1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | лекция | 6 | 1.Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП. 2.Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. 3.Организация хранения сырья и полуфабрикатов в сыром, охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Правила маркировки сырья и полуфабрикатов. 4.Классификация, ассортимент, основные характеристики, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов фруктов, овощей, грибов. 5.Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных фруктов, овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование. Условия, температурный режим, сроки хранения. Правила маркировки. |
| ПЗ, ЛР | 14 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
| консультация | 2 | Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
| самостоятельная работа | 2 | Оформление необходимой документации по лабораторной работе |
| Тема 2.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | лекция | 12 | 1.Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. 2.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 3.Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров, супов, соусов. 4.Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. 5.Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента. 6.Правила хранения горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6.Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании блюд из яиц, творога, сыра, муки. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. 7.Приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста. 8.Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. 9.Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Методы приготовления, последовательность выполнения технологических операций, кулинарное назначение. Современные технологии и методы приготовления. Приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента для различных форм обслуживания, типов питания. Правила хранения блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции.  |
| лабораторная | 26 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из овощей, мяса, рыбы, птицы |
| консультация | 2 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| самостоятельная работа | 2 | Оформление необходимой документации по лабораторной работе |
| Тема 2.3.Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | лекция | 8 | 1.Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Характеристика, последовательность этапов. Комбинирование способов приготов.2.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования. 3.Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании соусов, салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента. 4.Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимена. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для различных форм обслуживания, типов питания.5.Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании холодных из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы разнообразного ассортимента. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление холодных блюд холодных из рыбы, нерыбного водного сырья мяса, птицы разнообразного ассортимента для различных форм обслуживания, типов питания. 6.Правила подбора соусов. Тенденции презентации, методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия и способа обслуживания. Контроль выхода. Условия, температурный режим, |
| лабораторная | 18 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из овощей, мяса, рыбы, птицы, сыра |
| консультация | 2 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| самостоятельная работа | 2 | Оформление необходимой документации по лабораторной работе |
| Тема 2.4.Приготовление, оформление и подготовка к реализации десертов разнообразного ассортимента | лекция | 4 | 1.Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента. 2.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов. 3.Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании холодных и горячих десертов. 4.Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. 5.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления: холодных десертов разнообразного ассортимента.6.Правила хранения холодных и горячих десертов в горячем, охлажденном, замороженном виде с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7.Правила подбора соуса. Тенденции презентации, методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия и способа обслуживания.  |
| лабораторная | 8 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации десертов разнообразного ассортимента |
| консультация | 0 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации десертов разнообразного ассортимента |
| самостоятельная работа | 2 | Оформление необходимой документации по лабораторной работе |

**1.7 Организационно-педагогические условия**

Реализация программы осуществляется в полном соответствии
с требованиями законодательства Российской Федерации в области образования, нормативными правовыми актами, регламентирующими данное направление деятельности.

**1.7.1 Требования к квалификации педагогических кадров**

К реализации программы привлекаются лица, имеющие среднее профессиональное или высшее образование и отвечающие квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональным стандартам.

**1.7.2 Требования к материально-техническому обеспечению**

Материально-техническое обеспечение (далее – МТО) необходимо
для проведения всех видов учебных занятий и аттестации, предусмотренных учебным планом по программе, и соответствует действующим санитарным
и гигиеническим нормам и правилам.

МТО содержит специальные помещения: учебные аудитории
для проведения лекций, практических (семинарских) занятий, лабораторных работ, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения
для самостоятельной работы, итоговой аттестации (в соответствии
с утвержденным расписанием учебных занятий). Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью, оборудованием, расходными материалами, программным обеспечением, техническими средствами обучения и иными средствами, служащими для представления учебной информации слушателям.

При реализации программы с использованием дистанционных образовательных технологий и (или) электронного обучения образовательная организация обеспечивает функционирование информационно-образовательной среды, включающей в себя электронные информационные ресурсы, электронные образовательные ресурсы, совокупность информационных технологий, телекоммуникационных технологий, соответствующих технологических средств и обеспечивающую освоение слушателями образовательных программ полностью или частично независимо от места нахождения слушателей: каналы связи, компьютерное оборудование, периферийное оборудование, программное обеспечение.

| **Виды деятельности** | **Код и наименование компетенции** | **Материально-техническое обеспечение, необходимое для освоения ПК** |
| --- | --- | --- |
| ВД 1-ВД 7 | A/01.3 Выполнение инструкций и заданий поварапо организации рабочего местаA/02.3 Выполнение заданий повара поприготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделийB/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования ирабочего места повара к работеB/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделийC/01.5 Обеспечение бригады поваровнеобходимыми материальными ресурсами и персоналомC/02.5 Организация работы бригады поваровC/03.5 Контроль работы подчиненных иподготовка отчетности о работе бригады поваровD/01.6 Планирование процессов основногопроизводства организации питанияD/02.6 Организация и координация процессов основного производства организации питанияD/03.6 Контроль и оценка эффективности процессов основного производстваорганизации питания | СтолСтулНоутбук или стационарный компьютерПринтер А4 лазерный/цветнойПроектор Экран для проектораСтол производственныйСтол-подставка под пароконвектоматПароконвектоматВесы настольные электронные (профессиональные) Плита индукционная Подставка под индукционную плиту Гастроемкости из нержавеющей стали Планетарный миксер Шкаф холодильный Стеллаж 4-х уровневый Мойка односекционная со столешницей Блендер ручной погружной (блендер+насадкаизмельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) Тарелка глубокая белая Тарелка глубокая белая Тарелка круглая белая плоская Соусник Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа) Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок Сотейник для индукционных плитСковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием) Кремер-Сифон для сливок 0,25л Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием) Набор разделочных досок, пластиковые Мерный стакан Венчик Сито для протирания Сито (для муки) Шенуа (возможен вариант с сеткой) Подставка для раделочных досок металлическая Лопатки силиконовые Лопатка деревянная Скалка Шумовка Молоток металический для отбивания мяса Терка 4-х сторонняя Половник Ложки столовые Набор кухонный ножей ( поварская тройка) Силиконовый коврик Силиконовая форма "кнели" Овощечистка Лопатка -палетка изогнутаяЩипцы универсальные Набор кондитерских насадок Набор кондитерских форм (квадрат) Форма для выпечки тартов кругФорма для выпечки тартов овалНабор кондитерских форм (круг)Миски нержавеющая сталь Миски нержавеющая сталь Миски нержавеющая сталь Миски нержавеющая сталь Миска пластикПрихватка - варежка термостойкая силиконоваяНабор пинцетов для оформления блюдНожницы для рыбы, птицыКовёр диэлектрическийПергамент рулон Фольга рулон Скатерть для презентационного стола белая Бумажные полотенца Губка для мытья посуды Полотенца х,б для протир. тарелок Контейнеры одноразовые для пищ продуктовКонтейнеры одноразовые для пищ продуктов Контейнеры одноразовые для пищ продуктов Стаканы одноразовые Пакеты для мусора Пакеты для мусора Перчатки силиконовые одноразовые ВодаМешки кондитерские одноразовые (разных размеров)Салфетки из нетканого материалаПлёнка пищеваяПрофессиональное концентрированное жидкое моющее средство для ручной мойки посуды и кухонного инвентаряБаллоны с газом N2OБаллоны с газом CO2Вакуумные пакеты, разных размеров (20x30=10 шт, 16x23=5шт, 10x15=5шт)Масло растительное для фритюраСтол производственныйМясорубка Блендер стационарныйСоковыжималка Настольная вакуумно-упаковочная машина Ковёр диэлектрическийШтангенциркуль электронныйКофемолка Огнетушитель углекислотный ОУ-1Набор первой медицинской помощиКулер для воды |

**1.7.3 Требования к информационному и учебно-методическому обеспечению**

Для реализации программы используются учебно-методическая документация, нормативные правовые акты, нормативная техническая документация, иная документация, учебная литература и иные издания, информационные ресурсы.

Таблица 6 – Учебно-методическая документация, нормативные правовые акты, нормативная техническая документация, иная документация, учебная литература и иные издания, информационные ресурсы

|  |
| --- |
| **1 Нормативные правовые акты, иная документация** |
| * 1. О защите прав потребителей:Закон РФ от 07.02.1992г. №2300-1 (ред. от18.03.2019)*/*СобраниезаконодательстваРФ,15.01.1996,№3,ст.140
 |
| * 1. Окачествеибезопасностипищевыхпродуктов:Федеральныйзаконот02.01.2000г.N-29-ФЗ(ред.23.04.2018)СобраниезаконодательстваРФ,10.01.2000,N2,ст.150
 |
| * 1. Осанитарно-эпидемиологическомблагополучиинаселения:Федеральныйзакон от 30.03.1999 г. №52-ФЗ (ред. от 03.08.2018) // Собрание законодательстваРФ,05.04.1999,N14,ст.1650,
 |
| * 1. Правилаоказанияуслугобщественногопитания:ПостановлениеПравительстваРФ от 15.08.1997г.№1036(ред.от04.10.2012)СобраниезаконодательстваРФ,25.08.1997,N34,ст.3980.03.1995года
 |
| * 1. ГОСТ Р 56766-201 5Услугиобщественногопитания.Продукцияобщественногопитания. Требования к изготовлению и реализации (утв. Приказом Федеральногоагентства по техническому регулированию и метрологии от 25 ноября 2015 г. N1979-ст)
 |
| * 1. МежгосударственныйстандартГОСТ326J1-2014Услугиобщественногопитания.Порядок разработкифирменныхиновыхблюдиизделийнапредприятиях общественного питания (принят государственным советом постандартизации, метрологии сертификации(протоколот18апреля2014г.
 |
| * 1. ГOCT28-1-95.Общественноепитание.Требованиякпроизводственномуперсоналу:УтвержденКомитетомРоссийскойФедерациипоторговле
 |
| **2 Основная литература** |
| 2.1. Андонова,Н.И.Организацияиведениепроцессовприготовления, оформленияиподготовкикреализациигорячихблюд,кулинарныхизделий,закусоксложногоассортиментасучетомпотребностейразличныхкатегорийпотребителей,видов иформобслуживания:учебник/Н.И.Андронова;Т.А.Качурина.МоскваАкадемия,2018.—256с. |
| 2.2 .Бурчакова, И. Ю. Организация и ведение процессов, приготовления,оформленияиподготовкикреализациихлебобулочных, мучныхкондитерскихизделийсложногоассортиментасучетомпотребностейразличныхкатегорийпотребителей,видов и форм обслуживания : учебник / И. Ю. Бурчакова; С.В.Ермилова.—Москва: Академия,2018.—384с. |
| 2.3. Дубровская,Н.И.Приготовлениесуповисоусов:учебноепособие/ Н.И.Дубровская;Е.В.Чубасова.—Москва:Академия,2018.—176с. |
| * 1. Ермилова,С.В.Приготовление,оформлениеиподготовкакреализациихлебобулочных,мучныхкондитерскихизделийразнообразногоассортиментаучебник/С.В.Ермилова.—Москва:Академия,2018.—208с.
 |
| * 1. Качурина, Т. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячихблюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник / Т. А.Качурина.—Москва:Академия,2018.—240с.
 |
| * 1. Семичева, Г. П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов дляблюд,кулинарныхизделийразнообразногоассортимента:учебник/Г.П.Семичева.—Москва:Академия,2019.—356с.
 |
| **3 Дополнительная литература** |
| 3.1.Барушников, Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественномпитаниии торговле: учебноепособие/ Ю. М. Барушников;А. С. Максимов.Москва:Академия,2012.—320с. |
| 3.2.Володина, М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья учебник /М. В. ВолодинаТ.А.Сопачева.—Москва:Академия,2015.—192с. |
| * 1. Лаушкина,Т.А.Основымикробиологии, физиологиипитания,санитарииигигиены:учебник/Т.А. Лаушкина.—Москва:Академия,2018.—240с.
 |
| **4 Интернет-ресурсы** |
| 4.1Анфимова,Н.А.Кулинария[Электронныйpecypc]:учеб.пособ./Н.А.Анфимова.—11-eизд.,стер.—М.:Издат.центрАкадемия,2016.—400c.-http://www.academia-moscow.ru; |
| * 1. Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум [Электронный pecypc]:учеб. пособ. / Т. А. Качурина. — 2-е изд., стер. — М.: Академия, 2015. — 96 с.-http://www.academia-moscow.ru;
 |

**1.7.4 Общие требования к организации учебного процесса**

Общие требования к организации учебного процесса определяются локальными нормативными актами.

* Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012 г.;
* Приказа Минтруда России от «09» марта 2022г. № 113н «Об утверждении

профессионального стандарта «Повар»;

* Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 14.07.2023 г. № 534 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется

профессиональное обучение;

* Приказа Минобрнауки России от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
* Устава Государственного профессионального образовательного учреждения Ярославской области Ярославского торгово-экономического колледжа;
* Локально-нормативные акты ГПОУ ЯО Ярославского торгово-экономического колледжа», регламентирующих организацию освоения программы повышения квалификации.

**1.7.5 Сетевая форма обучения**

Не предусмотрена.

**1.8 Формы аттестации**

Оценка качества освоения программы осуществляется в форме текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по дисциплинам (модулям, разделам) и итоговой аттестации в форме квалификационного экзамена слушателей по программе.

**1.8.1 Текущий контроль успеваемости**

В соответствии с учебно-тематическим планом и рабочей программой.

**1.8.2 Промежуточная аттестация**

В соответствии с учебно-тематическим планом и рабочей программой.

**1.8.3 Итоговая аттестация**

Освоение программы завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки слушателей. Итоговая аттестация является обязательной для слушателей.

К итоговой аттестации допускаются слушатели, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план программы.

Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессиональной подготовки/переподготовки/повышения квалификации и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов, классов, категорий по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих (при наличии таких разрядов, классов, категорий).

Квалификационный экзамен независимо от вида профессионального обучения включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

Практическая квалификационная работа заключается в выполнении комплексного практического задания, в том числе в форме демонстрационного экзамена, в условиях, которые приближают оценочные процедуры к профессиональной деятельности.

В теоретическую часть задания включаются вопросы, позволяющие оценить наличие у слушателя знаний производственных процессов, положений, инструкций и других материалов, требований, предъявляемых к качеству выполняемых работ, охране труда, рациональной организации труда на рабочем месте, а также готовности слушателя применять имеющиеся знания в профессиональной деятельности.

**2.Оценочные материалы**

Оценочные материалы обеспечивают проверку достижения планируемых результатов обучения по программе и используются в процедуре текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и итоговой аттестации.

**2.1. Текущий контроль**

Текущий контроль знаний проводится в формах, предусмотренных учебным планом.

**2.2. Промежуточная аттестация**

Освоение программы, в том числе отдельной ее части (модуля), может сопровождаться промежуточной аттестацией, проводимой в формах, определенных учебным планом.

**2.3. Итоговая аттестация**

Освоение программы завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

**2.4. Фонд оценочных средств**

**Билет №1**

Описать технологию приготовления щей.

Определить нормы вложения сырья, составить калькуляцию на щи из свежей капусты с картофелем.

Произвести расчет калорийности щей из свежей капусты с картофелем.

**Билет №2**

Описать технологию приготовления супов-пюре.

Определить нормы вложения сырья, составить калькуляцию на суп-пюре из разных ингредиентов.

Произвести расчет калорийности супа-пюре из разных овощей.

**Билет №3**

Описать технологию приготовления блюд из каш.

Определить нормы вложения сырья, составить калькуляцию на запеканку рисовую.

Произвести расчет калорийности запеканки рисовой.

**Билет №4**

Описать технологию приготовления блюд и гарниров из запеченных овощей.

Определить нормы вложения сырья, составить калькуляцию на голубцы овощные.

Произвести расчет калорийности голубцов овощных.

**Билет №5**

Описать технологию приготовления блюд из рыбной котлетной массы.

Определить нормы вложения сырья, составить калькуляцию на зразы рыбные.

Произвести расчет калорийность рыбных зраз.

**Билет №6**

Описать технологию приготовления тушеных мясных блюд.

Определить нормы вложения сырья, составить калькуляцию на жаркое по-домашнему.

Произвести расчет калорийности жаркого по-домашнему.

**Билет №7**

Описать технологию приготовления салатов.

Определить нормы вложения сырья, составить ттк на салат «Столичный».

Произвести расчет калорийность салата «Столичного».

**Билет №8**

Описать технологию приготовления холодных рыбных блюд.

Определить нормы вложения сырья, составить калькуляцию на рыбу под маринадом

Произвести расчет калорийности рыбы под маринадом.

**Билет №9**

Описать технологию приготовления горячих сладких блюд.

Определить нормы вложения сырья, составить калькуляцию на шарлотку из яблок.

Произвести расчет калорийность шарлотки яблочной.

**Билет №10**

Описать технологию приготовления изделий из теста.

Определить нормы вложения сырья, составить калькуляцию на блины дрожжевые.

Произвести расчет калорийности блинов дрожжевых.

**Критерии оценки**

|  |  |
| --- | --- |
| **Оценка** | **Условия оценивания** |
| Отлично (5) | Ответ полный и правильный на основании изученных знаний и умений, материал изложен в логической последовательности, литературным языком, ответ самостоятельный. |
| Хорошо (4) | Ответ полный и правильный на основании изученных знаний и умений, материал изложен в логической последовательности, при этом допущены две-три несущественных ошибки, исправленные при наводящих вопросах преподавателя. |
| Удовлетворительно (3) | Ответ полный, при этом допущены существенные две-три ошибки или ответ не полный, несвязный. |
| Неудовлетворительно (2) | При ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не смог исправить при наводящих вопросах преподавателя или ответ отсутствует.  |

**Грубая ошибка –** полностью искажено смысловое значение понятий;

**Погрешность** свидетельствует о нечетком представлении рассматриваемого объекта;

**Недочёт -** неправильное представление об объекте не влияющего кардинально на знания определенные программой обучения;

**Мелкие погрешности** – неточности, не искажающие смысла ответа или решения.