

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«РЕГИОНАЛЬНЫЙ ИНСТИТУТ КАДРОВОЙ ПОЛИТИКИ И НЕПРЕРЫВНОГО  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ»  
(«РЕГИОНАЛЬНЫЙ ИНСТИТУТ КАДРОВОЙ ПОЛИТИКИ»)**

УТВЕРЖДЕНА

Приказ №7 от 19 января 2019 года

**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ  
ПО ПРОФЕССИИ  
«ПОВАР»**

**КОД 16675**

Иркутск

Программа профессионального обучения рассмотрена на заседании Управления организационно-правового и методического обеспечения деятельности ОО «Региональный институт кадровой политики» протокол № 1 от «14» января 2019 г.

Программам профессионального обучения рекомендована к утверждению на заседании Управления организационно-правового и методического обеспечения деятельности ОО «Региональный институт кадровой политики» протокол № 1 от «14» января 2019 г.

Разработчик программы: Леонова С.А., преподаватель «Региональный институт кадровой политики»

## **I. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ (ОП ПО ПП)**

### 1.1. Цель ОП ПО ПП:

Программа предназначена для профессиональной подготовки рабочих по профессии **16675 Повар**.

Учебная программа основана на Сборнике учебных планов и программ для профессиональной подготовки, переподготовки и повышения квалификации рабочих, разработанного Министерством образования и науки РФ Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГУ ФИРО Минобрнауки РФ).

### 1.2. Программа разработана в соответствии с требованиями:

- Федерального закона от 29.12.2012 г. №273 «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказа Минобрнауки России от 01.07.2013 №499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;
- Приказа Минобрнауки России от 09.01.2014 г. №2 «Об утверждении порядка применениями организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;
- Письма Минобрнауки России от 30 марта 2015 г. N АК-821/06 «О направлении методических рекомендаций по итоговой аттестации слушателей»;
- Уставом «Региональный институт кадровой политики»;
- Положения об организации и осуществлении образовательной деятельности по программам профессионального обучения «Региональный институт кадровой политики».

1.3. Содержание ОП ПО ПП и отдельных ее структурных компонентов дисциплин (модулей) направлено на достижение целей профессиональной подготовки и планируемых результатов.

### 1.4. Содержания программы разрабатывалось на основании:

- Общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94 (ОКПДТР) (принят постановлением Госстандарта РФ от 26 декабря 1994 г. N 367) (с изменениями и дополнениями);
- Профессионального стандарта "Повар" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н).

1.5. К освоению программы допускаются лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование.

1.6. Программа профессиональной подготовки содержит следующие структурные компоненты: характеристику нового вида профессиональной деятельности, описание цели, планируемые результаты обучения, учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин (модулей), организационно-педагогические условия, программа итоговой аттестации.

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

В программу включены: квалификационная характеристика, учебный план, тематические планы и программы для подготовки поваров на 3-й разряд.

Продолжительность обучения установлена 250 часов в соответствии с Перечнем профессий профессиональной подготовки «Региональный кадровой политики».

Обучение может осуществляться как групповым, так и индивидуальным методами.

Квалификационные характеристики составлены в соответствии с действующим Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих.

При подготовке поваров практическое обучение предусматривает на основе своего предприятия.

В процессе обучения особое внимание должно быть обращено на необходимость прочного усвоения и выполнения всех требований и правил промышленной безопасности, и охраны труда. В этих целях преподаватели, помимо изучения общих правил по охране труда, предусмотренных программами, должны при изучении каждой темы или при переходе к новому виду работ, в процессе производственного обучения значительное внимание уделять правилам безопасности труда, которые необходимо соблюдать в каждом конкретном случае.

К концу обучения каждый обучающийся должен уметь самостоятельно выполнять все работы, предусмотренные квалификационной характеристикой и нормами, установленными на предприятии.

К самостоятельному выполнению работ обучающиеся допускаются только после сдачи зачета по охране труда.

Профессиональная подготовка завершается сдачей квалификационного экзамена, на проведение которого отводится 8 часов учебного времени.

### **Профессия – повар**

#### **Квалификация – 3-й разряд**

#### **Повар 3-го разряда 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 доброкачественности продуктов;
- правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке;
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

#### **Общие требования:**

- рациональную организацию труда на своем рабочем месте; правила внутреннего трудового распорядка;
- безопасные и санитарно-гигиенические методы труда;
- основные средства и приемы предупреждения и тушения пожаров на рабочем месте;
- основы экономики отрасли и предприятия.

#### **Повар 3-го разряда должен уметь:**

- приготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;
- варить картофель и другие овощи, каши, бобовые и макаронные изделия, яйца;
- жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блины, оладьи, блинчики;
- запекать овощные и крупяные изделия;
- процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формовать, фаршировать, начинять изделия;
- приготавливать бутерброды, блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов;

- порционировать (комплектовать), раздавать блюда массового спроса.

Общие требования:

- рационально организовывать свое рабочее место;
- соблюдать правила охраны труда, санитарии и гигиены, внутреннего распорядка;
- пользоваться средствами пожаротушения, оказывать первую помощь при несчастных случаях.

## 1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ

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

ПК 1. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, и другой продукции под руководством повара

ПК 2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

## III. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№	Наименование разделов, дисциплин (модулей)	Всего часов	Аудиторная нагрузка		СРС	Промежуточная аттестация	
			Лекции	Практич. занятия		Кол-во часов	Форма
<b>I</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>60</b>	<b>52</b>	<b>6</b>		<b>2</b>	<b>Тестирование</b>
1.1.	Экономика отрасли и предприятия	10	9	0,75		0,25	
1.2.	Товароведение пищевых продуктов	8	6	1,5		0,5	
1.3.	Организация производства предприятий общественного питания	8	7	0,75		0,25	
1.4.	Оборудование	8	7	0,75		0,25	
1.5.	Организация производства	8	7	0,75		0,25	
1.6.	Основы калькуляции и учета	10	9	0,75		0,25	
1.7.	Основы психологии, профессиональной этики и эстетики	8	7	0,75		0,25	
<b>II</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>40</b>	<b>28</b>	<b>10</b>		<b>2</b>	
2.1.	Технологии кулинарного производства	40	28	10		2	Тестирование
<b>III</b>	<b>Производственное обучение</b>	<b>134</b>		<b>120</b>	<b>12</b>	<b>2</b>	
3.2.	Производственная практика	134		120	12	2	Экзамен
<b>IV</b>	<b>Консультации</b>	<b>8</b>	<b>8</b>				
<b>V</b>	<b>Итоговая аттестация</b>	<b>8</b>	<b>8</b>				
	<b>Итого:</b>	<b>250</b>	<b>96</b>	<b>136</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	

#### IV. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

5.1. Для программы профессиональной подготовки (очная (очно-заочная) форма обучения с применением дистанционных образовательных технологий).

5.2. Срок освоения ОП ПО ПП составляет 7 недель, в том числе:

Обучение по общепрофессиональным дисциплинам, профессиональным модулям	6,3 нед.
Промежуточная аттестация	1 день
Итоговая аттестация	1 день
Итого	

5.3. Календарные сроки реализации ОП ПО ПП устанавливаются «РИКП» в соответствии с потребностями слушателей на основании плана-графика или договора возмездного оказания услуг.

№	Наименование разделов, дисциплин, модулей и тем	всего часов/в т.ч.СР С	1 неделя	2 неделя	3 неделя	4 неделя	5 неделя	6 неделя	7 неделя
1.	Экономика отрасли и предприятия	10	8 2						
2.	Товароведение пищевых продуктов	8	6 2						
3.	Организация производства предприятий общественного питания	8	6 2						
4.	Оборудование	8	6 2						
5.	Организация производства	8	6 2						
6.	Основы калькуляции и учета	10		6 4					



### V. СТРУКТУРА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

Наименование, содержание дисциплины (модуля)	Всего часов	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
<b>ОПД 1. 1. Экономика отрасли и предприятия</b>	<b>10</b>	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>знать</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понятие спроса и предложения на рынке услуг;</li> <li>- особенности формирования, характеристику современного состояния и перспективы развития сферы обслуживания;</li> <li>- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в области профессиональной деятельности;</li> <li>- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;</li> <li>- типовые локальные акты организации;</li> <li>- организационно-правовые формы организаций;</li> <li>- формы оплаты труда.</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>уметь</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ориентироваться в общих вопросах экономики сферы обслуживания и организаций сферы обслуживания;</li> <li>- применять экономические и правовые знания при освоении профессиональных модулей и профессиональной деятельности;</li> <li>- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства.</li> </ul>
Введение	1	
Отрасль в условиях рынка	1	
Организация (предприятие) как хозяйствующий субъект рыночной экономики	1	
Экономический анализ и бизнес-планирование	1	
Финансы предприятия. Инновационная и инвестиционная политика	1	
Трудовые ресурсы, их эффективность. Оплата труда	1	
Товарные запасы и показатели эффективности их использования	1	
Издержки производства и обращения	1	
Ценообразование, себестоимость и валовой доход	1	
Прибыль и рентабельность	1	
<b>ОПД 1.2. Товароведение пищевых продуктов</b>	<b>8</b>	
Общие сведения о пищевых продуктах	0,5	
Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки	0,5	
Рыба и рыбные продукты	1	
Мясо и мясные продукты	1	
Молоко и молочные продукты	1	
Яйца и яичные продукты.	1	
Пищевые жиры	0,5	
Зерно и продукты его переработки	0,5	



Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия	0,5	
Вкусовые продукты	0,5	
Хлебопекарные дрожжи, химические разрыхлители, пищевые красители	1	
<b>ОПД 1.3. Организация производства предприятий общественного питания</b>	<b>8</b>	
Оперативное планирование производства	2,25	<p>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные нормативные и технические документы в области организации производства на предприятиях общественного питания;</li> <li>- способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать концепцию предприятия общественного питания;</li> <li>- анализировать и оценивать результативность деятельности производства;</li> <li>- организовывать документооборот по производству на предприятии питания;</li> </ul> <p><b>владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками организации процесса обеспечения ресурсами и функционирования производства продукции общественного питания.</li> </ul>
Организация производства	3,1	
Организация обслуживания посетителей	2,25	
<b>ОПД 1.4. Оборудование</b>	<b>8</b>	
Маркировка машин и механизмов. Техническая документация машин. Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования техники безопасности	2	<p>В результате изучения дисциплины обучающийся должен знать и уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать необходимое оборудование; оценивать эффективность его использования;</li> <li>- эксплуатировать торгово-технологического оборудование с соблюдением правил безопасности;</li> <li>- осуществлять мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профзаболеваний;</li> <li>- расследовать несчастные случаи на производстве, документально оформлять их.</li> </ul>
Изучение устройства и принципа действия универсального привода. Сборка и разборка универсального привода со сменным механизмом	2	
Изучение устройства и принципа действия мясорубки. Сборка и разборка, освоение правил безопасной эксплуатации	2	
Изучение устройства и принципа действия посудомоечных машин. Правила эксплуатации и техники безопасности	1	
Изучение весов различных типов и изучение правил их безопасной эксплуатации	1	
<b>ОПД 1.5. Организация производства</b>	<b>8</b>	

Торговые и подсобные помещения	2	<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-сервировать стол,</li> <li>- подготавливать зал к праздничному обслуживанию.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-основы меню,</li> <li>- организацию работы моечной столовой посуды и хлеборезки,</li> <li>- форму обслуживания посетителей,</li> <li>- основные правила этикета,</li> <li>- правила сервировки стола,</li> <li>- виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья,</li> <li>- правила обслуживания праздничных вечеров и правила изучения потребительского спроса.</li> </ul>
Основы составления меню	2	
Потребительский спрос и реклама	2	
Обслуживание потребителей	2	
<b>ОПД 1.6. Основы калькуляции и учета</b>	<b>10</b>	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</li> <li>-составлять товарный отчет за день;</li> <li>-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</li> <li>- составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;</li> <li>-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</li> <li>-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</li> <li>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</li> <li>-принимать оплату наличными деньгами;</li> <li>-принимать и оформлять безналичные платежи;</li> <li>-составлять отчеты по платежам.</li> </ul> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды и правила осуществления кассовых операций;</li> <li>- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;</li> </ul>
Общая характеристика бухгалтерского учета	1	
Ценообразование в общественном питании	2	
Материальная ответственность. Инвентаризация	2	
Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	1	
Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	2	
Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	2	

		- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.
<b>ОПД 1.7. Основы психологии, профессиональной этики и эстетики</b>	<b>8</b>	В результате освоения дисциплины обучающийся должен <b>знать</b> :
Введение в психологию профессиональной деятельности	1	- понятие психологии, психики;
Методы исследования в психологии. Общие представления о психике.	1	- психические процессы и свойства личности;
Психологические принципы делового общения	1	- понятия этики и этикета;
Трудовая мотивация и удовлетворенность трудом	1	- основные этические категории;
Барьеры общения. Профессиональный стресс	1	- основные принципы делового общения и делового этикета;
Профессиональная этика	1	- правила профессионального общения;
Этикет и культура делового общения	1	- структуру общения;
Этика взаимоотношения с клиентом, коллегами и начальством в профессиональной деятельности.	1	- основные способы воздействия в общении;
		- барьеры общения и способы их устранения;
		- основы вербального и невербального общения;
		- основные формы делового общения;
		- приемы рефлексивного и нерефлексивного слушания.
		<b>уметь</b> :
		- формировать познавательную деятельность;
		- формировать профессиональные способности и черты характера;
		- формировать коммуникативную культуру;
		- разрешать конфликтные ситуации.
<b>ПД 1. Технологии кулинарного производства</b>	<b>40</b>	В результате освоения дисциплины обучающийся должен <b>знать</b> :
Введение	2	- основные понятия, термины и определения в области технологии; -
Механическая кулинарная обработка сырья	4	способы кулинарной обработки различных видов сырья; - классификацию, ассортимент, рецептуры, технологические процессы приготовления кулинарной продукции;
Тепловая кулинарная обработка продуктов	4	- правила оформления, отпуска, хранения, реализации;
Кулинарная характеристика блюд	4	- критерии качества и безопасности;
Вводное занятие. Инструктаж по безопасности труда, электробезопасности и пожарной безопасности	4	- процессы, формирующие качество продукции;
Изучение технологического оборудования	4	- нормативную базу технологии.
Изучение правил рациональной организации труда и рабочих мест	4	<b>уметь</b> :
Изучение ассортимента пищевых продуктов, используемых в качестве сырья для приготовления пищи	6	- оценивать качество сырья и кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса;
		- приготавливать широкий ассортимент

Ознакомление с основами учета		кулинарной продукции с соблюдением условий технологического процесса, с учетом норм закладки, совместимости и взаимозаменяемости сырья, требованиями нормативной документации; - производить необходимые технологические расчеты с использованием Сборника рецептур блюд.
ПА. Тестирование	2	
<b>М 1.1. Производственная практика</b>	<b>134</b>	В результате освоения дисциплины обучающийся должен <b>знать:</b>
Вводное занятие	1	- правила приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки;
Приготовление блюд из овощей и грибов	14	- рецептуры, технологию приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд;
Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	14	- 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;
Приготовление супов и соусов	15	- правила, приемы и последовательность выполнения оп по подготовке к тепловой обработке;
Приготовление блюд из рыбы	21	- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	17	<b>уметь:</b>
Приготовление холодных блюд и закусок	8	- варить картофель и другие овощи, каши, бобовые, макаронные изделия, яйца;
Приготовление сладких блюд и напитков	18	- жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков;
Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	12	- запекать овощные и крупяные изделия;
Самостоятельное выполнение работ повара 3-го разряда Квалификационная работа	14	- процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формовать, фаршировать, начинять изделия;
		- приготавливать бутерброды, блюда и полуфабрикаты, консервы и концентраты;
		- порционировать (комплектовать), раздавать блюда массового спроса;
		- выполнение работ по заданию повара.
		- выполнение практической работы по

		заданию повара; - защита отчетов по практическим занятиям.
<b>Консультации</b>	<b>8</b>	
<b>Итоговая аттестация</b>	<b>8</b>	Экзамен по билетам (проверка теоретических знаний)
Итого	250	

## **VII. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ**

Образовательная деятельность слушателей предусматривает следующие виды учебных занятий и учебных работ: лекции, практические занятия, лабораторные работы, выездные занятия, консультации, выполнение квалификационной работы.

Реализация программы обеспечивается научно-педагогическими кадрами, имеющими, как правило, высшее базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины.

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

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

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

Каждый слушатель имеет доступ к сети Интернет, к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам, электронной библиотеке «Библиоклуб».

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

Освоение ОП ПО профессиональные подготовки заканчивается итоговой аттестацией слушателей. Лицам, успешно освоившим ОП ПО ПП и прошедшим итоговую аттестацию, выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего установленного образца.

Лицам, не прошедшим итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть ОП ПО ПП и (или) отчисленным из «Региональный институт кадровой политики», выдается справка об обучении или о периоде обучения по образцу, установленному локальным нормативным актом «Региональный институт кадровой политики».

По результатам итоговой аттестации по программе профессиональной подготовки слушатель имеет право подать письменное заявление об апелляции по вопросам, связанным с процедурой проведения итоговых аттестационных испытаний, не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов итогового аттестационного испытания.

В соответствии с учебным планом итоговая аттестация по ОП ПО ПП по профессии «Повар» осуществляется в форме итоговой аттестации: устный экзамен и выполнение квалификационной работы (по рекомендуемым темам: Для поваров 3 разряда. – Приготовление молочного супа, с макаронными изделиями. – Приготовление блюда из мясной котлетной массы «Котлеты по – домашнему с гарниром». – Приготовление блюда

из яиц «Омлет с грибами» – Приготовление холодного напитка «Компот со свежими ягодами»).

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

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

Отметка "неудовлетворительно" ставится, если:

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

при раскрытии особенностей развития тех или иных профессиональных идей не используются материалы современных источников;

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

при ответе на вопросы не дается трактовка основных понятий, при их употреблении не указывается авторство;

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

Отметка "удовлетворительно" ставится, если:

в ответах на вопросы при раскрытии содержания вопросов недостаточно раскрываются и анализируются основные противоречия и проблемы;

при раскрытии особенностей развития тех или иных профессиональных идей, а также описания профессиональной деятельности недостаточно используются материалы современных пособий и первоисточников, допускаются фактические ошибки;

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

при ответе используется терминология и дается ее определение без ссылки на авторов (теоретиков и практиков);

ответы на вопросы не имеют логически выстроенного характера, редко используются такие мыслительные операции, как сравнение, анализ и обобщение;

личная точка зрения слушателя носит формальный характер без умения ее обосновывать и доказывать.

Отметка "хорошо" ставится, если:

ответы на вопросы частично носят проблемный характер, при раскрытии особенностей развития тех или иных профессиональных идей, а также описании профессиональной деятельности используются материалы современных пособий и первоисточников;

при ответе используется терминология, соответствующая конкретному периоду развития теории и практики профессиональной деятельности, где определение того или иного понятия формулируется без знания контекста его развития в системе профессионального понятийного аппарата;

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

имеется личная точка зрения слушателя, основанная на фактическом и проблемном материале, приобретенной на лекционных, семинарских, практических занятиях и в результате самостоятельной работы.

Отметка "отлично" ставится, если:

ответы на вопросы носят проблемный характер, при раскрытии особенностей развития тех или иных профессиональных идей, их описании используются материалы современных учебных пособий и первоисточников;

при ответе используется терминология, соответствующая конкретному периоду развития теории и практики и четко формулируется определение, основанное на понимании контекста из появления данного термина в системе понятийного аппарата;

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

ярко выражена личная точка зрения слушателя, при обязательном владении фактическим и проблемным материалом, полученным на лекционных, практических, семинарских и в результате самостоятельной работы.

Итоговая аттестационная работа выполняется и оценивается в соответствии с требованиями, установленными локальным нормативным актом «Региональный институт кадровой политики».

### **3. Оценочные материалы**

#### **Билеты по устному экзамену**

##### **Билет № 1**

1. Первичная обработка сельскохозяйственной птицы. П/ф из птицы. Сроки хранения п/ф
2. Подготовка кондиционированного сырья муки, яиц, молока и молочных продуктов. Темнота их хранения.
3. Организация специализированных предприятий Пабы, фастфуды; Наценочные категории.

##### **Билет № 2**

1. Классификация супов.
2. Приготовление п/ф из филе птицы / порционных / требования к качеству.
3. Классификация документов и требование к их содержанию.

##### **Билет № 3**

1. Технология приготовления солянки «По - Ленинградски».
2. Крупнокусковые п/ф и их приготовление.
3. Принцип действия работы картофелеочистительной машины. Правила Т. Б.

##### **Билет № 4**

1. Технология приготовления супов картофельных, сладких, молочных. Режим хранения.
2. Мясные порционные п/ф из вырезки и их приготовление.
3. Принцип действия мясорыхлительной машины. Правила Т. Б.

##### **Билет № 5**

1. Технология приготовления салатов из вареных овощей. Сроки хранения.
2. Технология приготовления Солянок. Классификация. Характеристика.
3. Санитарные требования к скоропортящейся продукции.

##### **Билет № 6**

1. Классификация тепловой обработки продуктов / варка, способы, жарка, тушение пропускание/.
2. Ассортимент. Технология приготовления заправочных супов/ Рассольник, щи/. Требования к качеству.
3. Организация технологического процесса размещения цехов. Компоновка, расстановка оборудования.

## Билет № 7

1. Разделка говяжьей туши. Мясо по сортам.
2. Технология приготовления пирожкового теста. Требования к качеству.
3. Организация работы кондитерского цеха. Техника безопасности.

## Билет № 8

1. Технология приготовления блюд из отварной, жареной рыбы. Особенности оформления блюд.
2. Песочный полуфабрикат. Требования к качеству.
3. Рассказать принцип действия механического оборудования. Правило Т. Б.

## Билет № 9

1. Сладкие горячие блюда. Сроки хранения.
2. Технология приготовления пельменного теста, лапши домашней.
3. Наценочная категория предприятий

## Билет № 10

1. Классификация соусов. Их использования соусы ноу-хау: Глясе, Бешамель и т.д.
2. Технология приготовления слоеного п/ф.
3. Принцип действия взбивальных машин ВМ – 10, ВМ – 60: Миксеров, блендеров.

## Билет № 11

1. Технология приготовления блюд из с/х птицы. Общая характеристика. Подбор гарниров, соусов, требования к качеству.
2. Приготовление соусов, их использование. Требование к качеству.
3. Организация работы мясного цеха, охрана труда и т/б

## Билет № 12

1. Санитарные требования предъявляемые к обработке мясных продуктов. Сроки хранения.
2. Приготовление мясного фарша из котлетной массы.
3. Современные приправы, бакпувер, горчица Робера, кунжут, паприка, Хнели – Сунели, “Карри”, Шафран, Куркума.

## Билет № 13

1. Разделка рыб осетровых пород на звенья. Приготовления п/ф для варки, припускания, жарки рыбы фаршированной. Режим хранения.
2. Санитарные требования к горячему цеху: расстановка оборудования. Требование к инвентарю.
3. Стандартизация пищевых продуктов.

## Билет № 14

1. Технологический процесс разделки чешуйчатой рыбы. Особенности разделки некоторых видов рыбы.
2. Приготовление рыбного фарша.
3. Подготовка сырья: муки, сахара, крахмала. Хранение, температура, влажность.

## Билет № 15

1. Технологический процесс предприятия о. п. / Сырье, п\ф/ готовая продукция.
2. Технологический процесс обработки рыбы. Назвать пять способов обработки. Три П.
3. Личная гигиена повара, работников п.о.п.



## Билет № 16

1. Обработка овощей: клубнеплодов, корнеплодов: Хранение простых и фигурных форм нарезки, Методы нарезки.
2. Новые санитарные правила предъявляемые к салатам САНПИН 240908/2650. от 2011 г. Онищенко
3. Приготовление дрожжевого безопасного теста (подготовка, кондиционированного сырья, t- ра воды для дрожжей, процессы приброжения)

## Билет № 17

1. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса. Разделка туши по частям.
2. Определение ассортимента холодных закусок. Отличие от салатов. Современные требования к оформлению закусок, холодных блюд и их отпуску.
3. Санитарные требования, предъявляемые к рыбному цеху, оборудованию, инвентарю.

## Билет № 18

1. Приготовление п/ф из говядины: крупнокусковых, порционных, мелкокусковых.
2. Технология приготовления салатов, винегретов. Способы сохранения витаминов без трансгенной продукции.
3. Санитарные требования к овощному цеху, оборудованию, инвентарю.

## Билет № 19

1. Кулинарная разделка бараньей и свиной туши. П/ф для тушения и жарения. Требования к качеству.
2. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста. Причины порчи п/ф.
3. Санитарные требования оборудованию, инвентарю, посуде, таре.

## Билет № 20

1. Технологический процесс разделки говядины. Мясо по сортам. Приготовление п/ф для жарки, тушения.
2. Пищевые добавки. Чем вредна Е-407. Карагенол.
3. Сан. требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.

## Билет № 21

1. Технологический процесс приготовления рубленой массы с хлебом из мяса и п/ф из нее ассортимент.
2. Технология приготовления блюд из жареных и запеченных овощей.
3. Весоизмерительные приборы, порядок проверки, клеймение.

## Билет № 22

1. Технология приготовления сладких холодных блюд. Сроки хранения.
2. Щи. Ассортимент. Технология приготовления « Щи по – украински»
3. Ассортимент блюд из овощей. Сроки хранения. Что такое издержки производства.

## Билет № 23

1. Технология приготовления каш. Гарниры из круп. Требование к качеству.
2. Мясные субпродукты. Их пищевая ценность.
3. Принцип работы теплового оборудования Пекарских шкафов. Электрических плит. Техника безопасности.

## Билет № 24

1. Процесс приготовления натуральной рубленой массы из мяса и п/ф из нее. Ассортимент. Требование к качеству.
2. Методы консервирования пищевых продуктов. Хранение.
3. Характеристика предприятий общественного питания. Доготовочных и заготовочных предприятия.

## Билет № 25

1. Технология приготовления супов / Процессы, происходящие при варки бульонов.
2. Заварной полуфабрикат. Профитроли с бульоном.

3. Организация работы моечной: столовой и кухонной посуды.

Билет № 26

1. Технология приготовления борщей. Требования к качеству.
2. Технология приготовления рубленых масс из птицы /на примере котлет «Михайловские», «Пожарские».
3. Организация работы горячего цеха. Охрана труда и Т. Б.

Билет № 27

1. Технологический процесс белого и красного на мясном и рыбном бульоне. Требования к качеству.
2. Приготовление блюд из яиц и творога. Сроки хранения.
3. Принцип работы электрической плиты ЭП – 2 М, ЭП – 4 М. Правила Т. Б.