



Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Калининградский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

Институт агроинженерии и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ
Первый проректор

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
(программа профессиональной подготовки)

ПО ПРОФЕССИИ 16675 «ПОВАР»

Трудоемкость – 202 ч.

Разработчик: кафедра технологии продуктов питания

Автор: канд. техн. наук, доцент Титова И.М.

г. Калининград, 2024

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	3
2	УЧЕБНЫЙ ПЛАН И КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК	6
3	РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТОВ, КУРСОВ, ДИСЦИПЛИН (МОДУЛЕЙ) ПРОГРАММЫ ДПО	7
4	ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ	12
	4.1 Материально-техническое обеспечение учебного процесса	12
	4.2 Организация образовательного процесса	12
	4.3 Кадровое обеспечение	12
	4.4 Методические рекомендации по реализации программы	12
5	ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ПРОГРАММЕ	13

1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа реализуется в соответствии с Федеральным законом «Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Минобрнауки России от 01.07.2013 № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам».

Профессия повара является одной из наиболее востребованных в сфере общепита. Хороший повар владеет навыками кулинарии, владеет широким спектром рецептов блюд, навыками оформления и подачи, знает и выполняет требования санитарно-технических норм. Данная программа полностью соответствует профессиональному стандарту «Повар», утвержденному Министерством труда и социальной защиты. Завершается программа итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Калининградский государственный технический университет владеет всем необходимым для подготовки высококлассных повара, занятия проводят ведущие преподаватели и профессора кафедры технологии продуктов питания и сотрудники базовой кафедры «Балтийской высшей школы гастрономии». Профессия 16675 Повар. Квалификационный разряд третий. Программа соответствует профессиональному стандарту «Повар» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н) и ФГОС СПО 43.01.09 по профессии «Повар, кондитер» утв. приказом №1569 от 09.12.2016 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер».

Цель: Формирование готовности к профессиональной деятельности в качестве Повара (на предприятиях) различной отраслевой направленности независимо от их организационно-правовых форм.

Задачи: Получение знаний и навыков в области приготовления несложных блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента.

Категория слушателей: Лица, имеющие образование не ниже среднего (общего), или не профильное среднее профессиональное образование.

Срок освоения: 202 ч.

Режим занятий: Студенты без отрыва от учебы, остальные слушатели с отрывом от производства.

Форма обучения очная

Планируемые результаты обучения. Компетентностный профиль программы.

В результате освоения настоящей программы слушатель будет обладать знаниями, умениями и способностями выполнять трудовые действия, являющимися содержанием трудовых функций, которые предусмотрены **профессиональным стандартом "Повар" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н)**. Таким образом, компетентностный профиль программы будет определяться следующими привязанными к трудовым функциям трудовыми действиями, знаниями и умениями.

Перечень профессиональных компетенций в рамках имеющейся квалификации, качественное изменение которых осуществляется в результате обучения, в соответствии с профессиональным стандартом:

«Повар» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н).

ОТФ.А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, и другой продукции под руководством повара.

Трудовая функция: Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места - А/01.3

Трудовое действие: Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.

Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара.

Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весо-измерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара.

Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.

Умение:

Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весо-измерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания.

Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.

Знание:

Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания.

Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весо-измерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними.

Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

Трудовая функция: Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий – А/02.3

Трудовое действие: Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара.

Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара.

Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара.

Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара.

Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара.

Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара.

Приготовление блюд из яиц по заданию повара.

Приготовление блюд из творога по заданию повара.

Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара.

Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара.

Умение: Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара.

Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда.

Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его.

Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.

Знание: Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания.

Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения.

Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий.

Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству.

Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

В соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии «Повар, кондитер» утв. приказом №1569 от 09.12.2016 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2 УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№	Название дисциплины	Всего	лк	пр/лб	ср	Форма контроля
1	Технология производства продукции на предприятиях общественного питания	64	24	0	40	Зачет
2	Практическая подготовка	130	0	70	60	Зачет
3	Квалификационный экзамен	8	0	8	0	Квалификационный экзамен (тестирование и практическая часть)
		202	24	78	100	

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК (ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА)

№ учебной недели с начала обучения												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
	А		А	И	×	×	×	×	×	×	×	×

□ – учебная неделя;

А – промежуточная аттестация;

И – итоговая аттестация;

× – нет недели

3 РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТОВ, КУРСОВ, ДИСЦИПЛИН (МОДУЛЕЙ) ПРОГРАММЫ

3.1 Рабочая программа дисциплины (модуля)

"Технология производства продукции на предприятиях общественного питания"

3.1.1 Пояснительная записка

Цель: Формирование знаний, умений и навыков основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания с учетом требований санитарных норм и правил.

Ожидаемые результаты изучения дисциплины:

Трудовое действие: Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.

Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара.

Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весо-измерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара.

Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.

Умение: Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весо-измерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания.

Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.

Знание: Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания.

Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения.

Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий.

Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству.

Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

Учебно-тематический план

№	Название раздела (темы)	Всего (час.)	В том числе			Форма контроля
			Лекций	Практик	СР, в том числе в РЭ	
1	Товароведение продоволь-	8	2	0	6	тест по разделу, теме

	ственных товаров					
2	Организация производства на предприятиях общественного питания	8	2	0	6	тест по разделу, теме
3	Санитария и гигиена питания	4	2	0	2	тест по разделу, теме
4	Технология продукции предприятий общественного питания	44	18	0	26	тест по разделу, теме
	Итого	64	24	0	40	

3.1.2 Содержание дисциплины

Тема 1. Товароведение продовольственных товаров.

Классификация сырья и ассортимент продовольственных товаров, основные свойства продуктов и соответствия их нормативным показателям; основные методы исследования качества, химический состав пищевых продуктов, пищевая ценность. Товароведение товаров растительного происхождения. Товароведение товаров животного происхождения. Товароведение напитков и вкусовых товаров. Методы проведения товароведной экспертизы.

Тема 2. Организация производства на предприятиях общественного питания.

Основные правила функционирования предприятий общественного питания. Способы доставки продовольственного сырья, полуфабрикатов и предметов материально-технического оснащения на предприятиях общественного питания. Назначение, состав, функции и роль складского хозяйства. Организация складских операций. Организация работы мясо-рыбного, овощного, холодного, горячего и кондитерских цехов. Структура производства предприятий по выпуску полуфабрикатов, кулинарных, мучных и кондитерских изделий.

Тема 3. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания.

Понятие о микроорганизмах, влияние на них условий внешней среды. Общая характеристика основных групп микроорганизмов и процессов их жизнедеятельности. Понятие о патогенных микроорганизмах. Пищевые инфекции; источники инфицирования продуктов. Профилактика пищевых инфекций. Понятие о гигиене труда. Профессиональные вредности.

Санитарные требования к устройству, оборудованию, содержанию предприятий общественного питания. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.

Санитарно-пищевое законодательство и организация санитарного пищевого надзора. Влияние приемов кулинарной обработки пищевых продуктов на получение доброкачественной и безвредной пищи. Санитарные требования к тепловой кулинарной обработке продуктов. Значение соблюдения температурного режима и длительности обработки для предупреждения пищевых отравлений. Санитарные требования к обработке яиц, меланжа, яичного порошка; творога, использованию ароматических веществ и пищевых красителей. Сроки хранения и реализации блюд. Опасность обсеменения микробами готовых блюд и кулинарных изделий.

Значение соблюдения правил личной гигиены в профилактике пищевых отравлений, кишечных инфекций, гельминтозов. Требования к рабочей одежде, ее хранение. Медицинская книжка работника, порядок прохождения осмотров и хранения на предприятии.

Тема 4. Технология продукции предприятий общественного питания.

Общие физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке. Пищевая ценность картофеля, овощей и плодов. Ассортимент съедобных грибов. Пищевая ценность грибов. Строение тканей картофеля, овощей и плодов. Влияние некоторых факторов на продолжительность тепловой кулинарной обработки картофеля, плодов и овощей. Изменение массы и пищевой ценности картофеля, овощей и плодов при механической и кулинарной обработке. Физико-химические процессы, происходящие в готовых блюдах при их охлаждении, замораживании, при хранении и последующем использовании на предприятиях общественного питания. Физико-химические процессы, протекающие в мясе и мясопродуктах при их кулинарной обработке. Физико-химические процессы, протекающие в рыбе и нерыбных морепродуктах при их кулинарной обработке. Физико-химические процессы, происходящие в полуфабрикатах из мяса сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика при кулинарной обработке. Физико-химические процессы, протекающие в крупах, бобовых и макаронных изделиях при их кулинарной обработке. Супы. Классификация. Ассортимент. Технологические схемы приготовления супов различных групп (заправочные, пюреобразные и т.д.). Требования к качеству супов, условия и сроки хранения. Соусы. Классификация. Ассортимент и принципы сочетания соусов с различными блюдами. Технологические схемы приготовления соусов различных групп. Напитки. Классификация. Ассортимент. Рецептуры и технология приготовления. Холодные блюда и закуски.

Классификация. Ассортимент. Технологические и санитарно-гигиенические факторы, оказывающие влияние на качество холодных блюд и закусок. Требования к качеству, условия хранения и реализации. Вторые блюда. Ассортимент вторых блюд из мяса, птицы, рыбы. Технологические схемы приготовления блюд из мяса, птицы, рыбы. Технология приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из картофеля, овощей и грибов. Технология приготовления блюд из яиц и творога.

3.1.3 Промежуточная аттестация по дисциплине

В соответствии с локальным нормативным актом

3.1.4 Обеспеченность образовательного процесса учебной литературой и информационными ресурсами

Материалы дисциплины для слушателей размещены – <http://eios.klgtu.ru/mod> ЭИОС КГТУ. Доступ к материалам осуществляется после регистрации на основании договора об оказании образовательных услуг по программе.

3.2 Рабочая программа дисциплины (модуля) "Практическая подготовка"

3.2.1 Пояснительная записка

Цель: Формирование знаний, умений и навыков приготовления несложных блюд.

Ожидаемые результаты изучения дисциплины:

Трудовое действие: Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара.

Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара. Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара.

Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара.

Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара.
 Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара.
 Приготовление блюд из яиц по заданию повара.
 Приготовление блюд из творога по заданию повара.
 Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара.
 Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара.

Умение: Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара.

Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда
 Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его.

Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.

Знание: Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания.

Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения.

Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий.

Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству.

Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

Учебно-тематический план

№	Название раздела (темы)	Всего (час.)	В том числе			Форма контроля
			Лекций	Практик	СР	
1	Технология приготовления несложных блюд из мяса	16	0	9	7	Бракераж готовых изделий
2	Технология приготовления несложных блюд из рыбы и морепродуктов	16	0	9	7	
3	Технология приготовления несложных блюд из птицы	15	0	8	7	
4	Технология приготовления несложных блюд из овощей,	15	0	8	7	

	картофеля и грибов				
5	Технология приготовления несложных блюд из макаронных изделий и бобовых	14	0	8	6
6	Технология приготовления несложных блюд из творога и яиц	14	0	8	6
7	Технология приготовления несложных закусок	15	0	9	6
8	Технология приготовления супов	16	0	9	7
9	Технология приготовления напитков	9	0	2	7
	Итого	130	0	70	60

3.2.2 Содержание дисциплины

Тема 1. Технология приготовления несложных блюд из мяса.

Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Приготовление блюд из жареного мяса и мясных продуктов. Приготовление блюд из тушеного мяса и мясных продуктов. Приготовление блюд из запеченного мяса и мясных продуктов. Приготовление блюд из отварного мяса и мясных продуктов.

Тема 2. Технология приготовления несложных блюд из рыбы и морепродуктов.

Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки, тушения, запекания. Приготовление блюд из отварной рыбы. Приготовление блюд из жареной рыбы. Приготовление блюд из запеченной рыбы. Приготовление блюд из котлетной массы. Приготовление блюд из кнельной массы.

Тема 3. Технология приготовления несложных блюд из птицы.

Обработка и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы. Приготовление блюд из жареного мяса и мясных продуктов. Приготовление блюд из тушеного мяса и мясных продуктов. Приготовление блюд из запеченного мяса и мясных продуктов. Приготовление блюд из отварного мяса и мясных продуктов.

Тема 4. Технология приготовления несложных блюд из овощей, картофеля и грибов.

Первичная обработка и нарезка овощей. Обработка луковых и листовых овощей, тыквенных и томатных овощей. Обработка свежей и квашенной капусты, свежих и соленых огурцов и сушеных грибов. Приготовление блюд из отварных, припущенных и жаренных овощей и грибов.

Приготовление блюд из тушеных и запеченных овощей. Приготовление блюд из грибов.

Тема 5. Технология приготовления несложных блюд из макаронных изделий и бобовых.

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Варка рассыпчатых, вязких и жидких каш из круп. Приготовление блюд из отварных бобовых, тушение бобовых, пюреобразные блюда из бобовых. Приготовление гарниров из макаронных изделий. Блюда из макаронных изделий.

Тема 6. Технология приготовления несложных блюд из творога и яиц.

Подготовка яиц к технологической обработке. Варка яиц различными способами с различной степенью готовности. Приготовление запеченных блюд из яиц. Приготовление жареных блюд из яиц. Технология приготовления простых холодных блюд из творога и молочных продуктов. Технология приготовления горячих блюд из творога несложного приготовления. Отварные, запеченные, выпеченные и жаренные блюда из творога.

Тема 7. Технология приготовления несложных закусок.

Подготовка вареных и сырых овощей для изготовления салатов. Подготовка гастрономических, отварных, жареных продуктов из мясного и рыбного сырья для приготовления ассортимента несложных закусок. Приготовление простых салатов.

Тема 8. Технология приготовления супов.

Подготовка ингредиентов для ассортимента супов. Варка бульонов из мясного сырья. Варка основы для супов из рыбы и птицы. Приготовление овощных бульонов. Заправка супов. Приготовление протертых супов. Подготовка ингредиентов для холодных супов.

Тема 9. Технология приготовления напитков.

Приготовление напитков собственного производства. Подготовка фруктов и ягод для приготовления морсов и компотов. Приготовление смешанных горячих напитков (безалкогольных, алкогольных). Подготовка сырья для приготовления соков. Изготовления свежесжатых соков.

3.2.3 Промежуточная аттестация по дисциплине

В соответствии с локальным нормативным актом.

3.2.4 Обеспеченность образовательного процесса учебной литературой и информационными ресурсами

Материалы дисциплины для слушателей размещены – <http://eios.klgtu.ru/mod> ЭИОС КГТУ. Доступ к материалам осуществляется после регистрации на основании договора об оказании образовательных услуг по программе.

4 ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

4.1 Материально-техническая база

Образовательное учреждение, реализующее основную программу профессионального обучения, должно располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения. Теоретические занятия проходят в аудитории, оснащенной мультимедийной техникой. Лабораторные работы проводятся в специализированных лабораториях технологии продукции общественного питания. Лаборатории оснащены следующим специальным оборудованием; столы нержавеющие, ванны моечные, тестомес, планетарный миксер, погружной блендер, пароконвектомат, аппарат шоковой заморозки, холодильные камеры, инвентарь для отделки кондитерских изделий, посуда и т.п.

Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения») и противопожарным нормам.

Реализация ППП обеспечивает выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практических заданий с использованием персональных компьютеров.

4.2 Организация образовательного процесса

Реализация программы осуществляется в соответствии с требованиями к организации образовательного процесса в университете, изложенными в локальных нормативных актах.

4.3 Кадровое обеспечение

Реализация программы обеспечивается профессорско-преподавательским составом, отвечающим одному из следующих критериев:

- наличие ученой степени (ученого звание) по направлению читаемых дисциплин;
- наличие опыта практической работы не менее 5 лет по направлению дисциплины и опыта преподавательской работы не менее 2 лет.

К реализации программы привлекаются как штатные преподаватели университета, так и сторонние специалисты по договорам гражданско-правового характера.

К реализации привлекается учебно-вспомогательный персонал, для обеспечения организационной поддержки лабораторного практикума.

4.4 Методические рекомендации по реализации программы

При реализации программы необходимо руководствоваться утверждёнными нормативными документами, в первую очередь учитывать требования Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Минобрнауки России от 01.07.2013 № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам».

Перед началом занятий необходимо произвести входную диагностику, которая нацелена на проверку готовности слушателя к освоению программы и предполагает контроль знаний и умений по использованию сети «Интернет» для профессиональной деятельности и проверку базовых знаний и умений в области технологии производства продукции общественного питания

5 ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ПРОГРАММЕ

Итоговая аттестация (квалификационный экзамен) включает 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. Практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже уровня квалификации (разряда) по профессии рабочего, предусмотренного программой. Лицам, прошедшим обучение в полном объеме и итоговую аттестацию, выдается свидетельство установленного образца.

Практическая работа выполняется в формате квалификационного экзамена, в теоретической части которого обучающийся проходит тестирование. В практической части каждый из обучающихся получает индивидуальное задание (одна из рецептур, ранее проработанная на практических занятиях). Каждый обучающийся составляет технологическую карту, рассчитывает количество сырья на заданное количество порций, осуществляет выбор соответствующего типа инвентаря и оборудования. Производит приготовление. Изготовленное изделие оценивается по схеме аналогичной схеме бракеража, с выставлением оценок по 5 балльной шкале.

Оценка продукции, изготовленной обучающимися

Наименование кулинарного изделия	Органолептическая оценка, баллы (максимум – 5 баллов)				Суммарная оценка
	Внешний вид	Консистенция	Вкус и аромат	Цвет	

Обучающийся сдал квалификационный экзамен если тест по проверке теоретических знаний пройден успешно и количество правильных ответов составляет не менее 65%, а при оценке выполнения практической части, суммарная органолептическая оценка изготовленного изделия составляет 14 баллов и более, то обучающийся сдал квалификационный экзамен, если суммарная органолептическая оценка изготовленного изделия составляет менее 14 баллов, то изделие не может быть допущено к реализации и соответственно, обучающийся не сдал квалификационный экзамен.

Согласовано:

Зам. директора по ДО и ПП

Института агроинженерии и пищевых систем



Н.А. Фролова