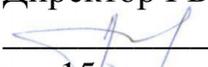


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Байкальский многопрофильный колледж»
(ГБПОУ «БМК»)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «БМК»
 Н.Ц.Ринчинов
«_15_»/декабря_ 2021 г.

**Программа профессиональной подготовки по профессии
16675 Повар**

Категория обучающихся: лица, не имеющие профессию рабочего или должность служащего

Объем часов (трудоемкость): 288 часов

Период обучения: с 16.12.2021-14.03.2022 г.

Квалификация: Повар 3-го разряда

Форма обучения: очная

Максимальная учебная нагрузка: 36 часов в неделю

Место обучения: ГБПОУ «БМК».

Улан-Удэ, 2021 г.

Пояснительная записка по программе профессиональной подготовки 16675 Повар

1. Общие положения

1.1. Нормативные документы для разработки программы профессиональной подготовки 16675 Повар

При разработке программы использовались следующие нормативные правовые документы и методические материалы:

- Федеральный Закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 июля 2013 года № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Профессиональный стандарт «Повар» (утвержден приказом Минтруда России от 08.09.2015 № 610н.);
- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных образовательных программ с учётом соответствующих профессиональных стандартов, утверждённые Министерством образования и науки Российской Федерации от 22 января 2015 года № ДЛ-1/05вн.
- Нормативно-методические документы Министерства образования и науки Российской Федерации;
- Нормативно-методические документы Министерства образования и науки Республики Бурятия;
- Устав ГБПОУ «Байкальский многопрофильный колледж».

Разработка и реализация образовательной программы осуществляется на основании локальных актов и организационно-методических документов СМК ГБПОУ «БМК» по всем видам образовательной деятельности.

Учебный план определяет качественные и количественные характеристики образовательной программы по образовательной программе профессионального обучения по программе профессиональной подготовки:

- объёмные параметры учебной нагрузки в целом;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- виды учебных занятий;
- распределение форм промежуточной аттестации;
- проведение итоговой аттестации.

1.2. Общая характеристика программы профессиональной подготовки 16675 Повар

1.2.1 Программа профессиональной подготовки 16675 Повар имеет своей целью развитие у слушателей профессиональных компетенций в соответствии с профессиональным стандартом «Повар» в соответствии с требованиями нормативно-правовой документацией по профессиональной подготовке.

1.2.2 Срок освоения программы профессиональной подготовки 16675 Повар в соответствии с учебным планом с **16.12.2021 по 14.03.2022 г.**

1.2.3 Трудоемкость программы профессиональной подготовки 16675 Повар – 288 часов.

К освоению программы допускаются лица, не имеющие профессию рабочего или должность служащего. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России.

Присваиваемый квалификационный разряд: 3 разряд.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника образовательной программы профессионального обучения по программе профессиональной подготовки 16675 Повар

2.1 Результаты обучения по программе

Вид деятельности	Профессиональная компетенция	Практический опыт	Умения	Знания
<p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара</p>	<p>ПК 1. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p>	<p>Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</p>
		<p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания</p>	<p>Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания</p>	<p>Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p>
		<p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания</p>	<p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p>

	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		Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними
			Требования охраны труда, производственной санитарной и пожарной безопасности в организации питания
ПК 2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	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	Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов	Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы	Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями	Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы	Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда	Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
Приготовление каш и гарниров из круп	Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его	Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря	Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты	Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям

Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи	Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос	Правила и технологии расчетов с потребителями
Приготовление блюд из яиц		Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
Приготовление блюд из творога		Важность презентации блюд как части комплексного впечатления
Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий		Виды блюд и тарелок для сервировки, другое оборудование для презентации
Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы		Тенденции, стили общественного питания и их влияние в презентации блюд
Приготовление горячих напитков		Общепринятые гарниры и украшения для традиционных блюд;
Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов		Важность контроля порций в коммерческом ресторане общественного питания.
Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд		
Приготовление и оформление супов, бульонов		

	и отваров		
	Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов		
	Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции		
	Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий		
	Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации		
	Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий		
	Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос		

2.1 Результаты освоения программы профессиональной подготовки

Основная цель вида профессиональной деятельности: Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

Виды профессиональной деятельности и компетенции

Программа профессиональной подготовки направлена на освоение профессиональных компетенций:

Вид профессиональной деятельности	Код ПК	Наименование ПК
в соответствии с профессиональным стандартом и присваиваемым квалификационным уровнем		
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции массового спроса	ПК 1.1.	Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места
	ПК 1.2.	Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

В результате освоения программы профессиональной подготовки слушатель должен:

знать:

- нормативные правовые документацию деятельности организаций питания;
- принципы разработки сбалансированного меню различного назначения в соответствии с установленными ограничениями и бюджетом (BCP);
- влияние культуры, религии, аллергии, непереносимости, традиций на рацион и кулинарные практики в разработке меню;
- правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;
- рецептуру и технологию приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- структуру и методы разделки и подготовки мяса к тепловой обработке тушки домашней птицы, способы приготовления всех частей мяса, птицы;
- существующие виды и методы подготовки к тепловой обработке рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления;
- характеристики различных видов и стилей подачи блюд, обстоятельства их применения;
- 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, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;
- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;
- пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;
- правила и технологии расчетов с потребителями;
- требования охраны труда, производственной санитарной и пожарной безопасности в организации питания;

- важность презентации блюд как части комплексного впечатления;
 - виды блюд и тарелок для сервировки, другое оборудование для презентации;
 - тенденции, стили общественного питания и их влияние в презентации блюд;
 - общепринятые гарниры и украшения для традиционных блюд;
 - важность контроля порций в коммерческом ресторане общественного питания.
- уметь:

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать принципы энергосбережения при работе с кулинарным оборудованием;
- работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР);
- соблюдать стандарты чистоты и качества на рабочем месте основного производства организации питания на всех этапах производства, даже в стрессовой ситуации;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести, такие как внешний вид, аромат, структура и т.д.;
- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготавливать, разделять различные виды мяса, птицы, делить на порции и филировать различные отрезки мяса, используемые в кулинарии
- подготавливать целую рыбу на порционные куски рыбы к дальнейшей обработке, удалять чешую и внутренности, филировать;
- изготавливать различные виды макаронных изделий;
- изготавливать широкий диапазон блюд, включая: супы и соусы; закуски горячие и холодные; салаты и закусочные блюда; блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных; блюда из мяса домашних животных, птицы; овощные и вегетарианские блюда; фирменные и интернациональные блюда; блюда из риса и макаронных изделий; хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты;
- готовить блюда региональной, национальной кухни по рецептурами;
- осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи, включая завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин;
- применять современные технологии и методики приготовления пищи;
- 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;
- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- использовать для презентации пищи тарелки, миски, блюд, профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи;
- обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у клиента;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.

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

Основная цель подготовки по программе – обучающийся, прошедший подготовку и итоговую аттестацию должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве младшего повара 3 квалификационного уровня на предприятиях общественного питания.

3 Учебный план профессиональной подготовки 16675 Повар

Код	Наименование разделов/модулей	Общая трудоемкость, час	Всего, ауд. видов работ час.	Аудиторные виды работ, час.		Самостоятельная работа слушателей	Текущ. контроль, ед./форма	Промежуточная аттестация, час./форма
				Лекции и	Прак.			
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	130	88	48	40	42	8/ДЗ	
ОП. 1	Основы товароведения пищевых продуктов	10	6	4	2	4	ДЗ	-
ОП. 2	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	10	6	4	2	4	ДЗ	-
ОП. 3	Основы калькуляции и учета	10	6	4	2	4	ДЗ	-
ОП. 4	Организация рабочего места повара по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий	10	6	4	2	4	ДЗ	-
ОП.5	Охрана труда	6	4	2	2	2	ДЗ	
ОП.6	Приготовление, презентация и продажа блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента	84	60	30	30	24	ДЗ	
	Практика	144					2/ДЗ	
УП	Учебная практика	36					ДЗ	
ПП	Производственная практика	108					ДЗ	
К	Консультации	6	6					
ИА	Итоговая аттестация	8	8	Квалификационный экзамен				
ИТОГО		288						

3.1. Содержание программы профессиональной подготовки включает теоретические и практические занятия по следующим учебным дисциплинам:

Учебно-тематический план

ОП. 1 Основы товароведения пищевых продуктов

№ п/п	Тема	Лекции	Прак. Занятия	Всего
Тема 1.	Товароведная характеристика кисломолочных и мясных продуктов.	1	0,5	1,5
Тема 2.	Товароведная характеристика колбасных изделий и мясокопченности.	1	0,5	1,5
Тема 3.	Товароведная характеристика яичных продуктов и пищевых жиров.	1	0,5	1,5
Тема 4.	Товароведная характеристика кондитерских и пищевых продуктов.	1	0,5	1,5
Самостоятельная работа слушателей				4
Аттестация		Дифференцированный зачет		
Итого по ОП 01				10

ОП.2 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены

№ п/п	Тема	Лекции	Прак. Занятия	Всего
Тема 1.	Морфология и физиология микроорганизмов	1	0,5	1,5
Тема 2.	Санитарно-гигиенические требования организации питания	2	1	3
Тема 3.	Пищевые инфекции и пищевые отравления. Доброкачественность пищевых продуктов	1	0,5	1,5
Самостоятельная работа слушателей				4
Аттестация		Дифференцированный зачет		
Итого по ОП 02				10

ОП.3 Основы калькуляции и учета

№ п/п	Тема	Лекции	Прак. Занятия	Всего
Тема 1.	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий	1	0,5	1,5
Тема 2.	План-меню предприятия. Калькуляция кулинарной продукции	2	1	3

Тема 3.	Учёт поступления и выбытия сырья. Учет реализации и отпуска готовой кулинарной продукции	1	0,5	1,5
Самостоятельная работа слушателей				4
Аттестация		Дифференцированный зачет		
Итого по ОП 03				10

ОП.4 Организация рабочего места повара по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий

№ п/п	Тема	Лекции	Прак. Занятия	Всего
Тема 1.	Организация рабочего места повара	1	0,5	1,5
Тема 2.	Универсальные кухонные машины	2	1	3
Тема 3.	Вида оборудования и его применение	1	0,5	1,5
Самостоятельная работа слушателей				4
Аттестация		Дифференцированный зачет		
Итого по ОП 04				10

ОП.5 Охрана труда

№ п/п	Тема	Лекции	Прак. Занятия	Всего
Тема 1.	Основные законодательные положения и организация охраны труда. Производственный травматизм и профессиональные заболевания	0,5	0,5	0,5
Тема 2.	Электробезопасность	0,5	0,5	0,5
Тема 3.	Требования техники безопасности при эксплуатации оборудования кулинарного производства	0,5	0,5	0,5
Тема 4.	Противопожарная профилактика, средства пожаротушения	0,5	0,5	0,5
Самостоятельная работа слушателей				2
Аттестация		Дифференцированный зачет		
Итого по ОП 05				6

ОП.6 Приготовление, презентация и продажа блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента

№ п/п	Тема	Лекции	Прак. Занятия	Всего
Тема 1.	Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.	1	1	2
Тема 2.	Подготовка по заданию повара молочных	1	1	2

	продуктов и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.			
Тема 3.	Подготовка по заданию повара плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.	1	1	2
Тема 4.	Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара.	1	1	2
Тема 5.	Механическая кулинарная обработка сырья и продуктов по заданию повара.	1	1	2
Тема 6.	Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара	1	1	2
Тема 7	Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара.	2	2	4
Тема 8.	Приготовление. блюд и гарниров из овощей, бобовых, кукурузы по заданию повара.	2	2	4
Тема 9.	Приготовление. каш и гарниров из круп по заданию повара.	1	1	2
Тема 10.	Приготовление блюд из рыбы и мясных продуктов, птицы, дичи по заданию повара.	2	2	4
Тема 11.	Приготовление блюд из яиц, творога, макаронных изделий и теста по заданию повара	2	2	4
Тема 12.	Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара.	2	2	4
Тема 13.	Подготовка по заданию повара плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.	1	1	2
Тема 14.	Приготовление и оформление холодных и горячих блюд и закусок по заданию повара	2	2	4
Тема 15.	Приготовление и оформление основных холодных и горячих закусок по заданию повара	2	2	4
Тема 16.	Приготовление и оформление , холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара	2	2	4
Тема 17.	Приготовление супов и соусов по заданию повара	2	2	4
Тема 18.	Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование и начинка продукции по заданию повара	1	1	2
Тема 19.	Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации	1	1	2
Тема 20.	Прием и оформление платежей на блюда, напитки и кулинарные изделия по заданию повара	1	1	2
Тема 21.	Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара	1	1	2
Самостоятельная работа слушателей				24
Аттестация		Дифференцированный зачет		

2.2 Контроль и оценка результатов освоения программы

Освоение программы в образовательной организации должно осуществляться в очной форме.

Выбор методов обучения для каждого занятия определяется преподавателем в соответствии с составом и уровнем подготовленности слушателей, степенью сложности излагаемого материала, наличием и состоянием учебного оборудования, технических средств обучения, местом и продолжительностью проведения занятий.

Теоретические занятия должны проводиться с целью изучения нового учебного материала. Изложение материала необходимо вести в форме доступной для понимания обучающихся, соблюдать единство терминологии, определений и условных обозначений, соответствующих действующим международным, национальным стандартам и нормативным документам.

В ходе занятий преподаватель увязывает новый материал с ранее изученным, «иллюстрировать» основные положения примерами из практики, объяснять с показом на учебно-материальной базе, соблюдать логическую последовательность изложения.

Практические занятия, проводятся с целью закрепления теоретических знаний и выработки у обучающихся основных умений и навыков работы в ситуациях, максимально имитирующих реальные производственные процессы. Практические занятия должны выполняться с использованием специализированных технических средств обучения, а в некоторых случаях на базе предприятий и организаций отрасли.

Самостоятельная работа обучающихся должна быть ориентирована на конкретные дидактические единицы раздела/темы с обязательным последующим контролем их выполнения.

Оценка качества освоения программы профессионального обучения (программы профессиональной подготовки) по профессии рабочего 16675 Повар включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую аттестацию слушателей.

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в двух направлениях: оценка уровня освоения дисциплин, оценка компетенций слушателей. Завершающие формы контроля установлены по всем дисциплинам и практике. Формы и условия проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации доводятся образовательной организацией до сведения слушателей в начале обучения.

Формой итоговой аттестации является квалификационный экзамен, который включает в себя выполнение практической квалификационной работы и проверку теоретических знаний, пределах квалификационных требований по профессии 16675 Повар, соответствующие сложности работ третьего уровня квалификации.

Программа итоговой аттестации, содержащая формы и условия проведения итоговой аттестации, утверждается руководителем образовательной организации и доводится до сведения обучающихся в начале обучения.

К итоговой аттестации допускаются обучающиеся успешно выполнившие все элементы учебного плана.

В программе итоговой аттестации приводятся сведения об оценочных средствах, включающих тесты, практические задания, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций. Аттестационной комиссией проводится оценка освоенных слушателями профессиональных компетенций в соответствии с согласованными с работодателем критериями, утвержденными образовательной организацией.

Для проведения итоговой аттестации в форме квалификационного экзамена создается аттестационная комиссия. В состав аттестационной комиссии должны входить: председатель; секретарь; члены комиссии - преподаватели учебной организации и ведущие специалисты предприятий, организаций, учреждений отрасли по профилю

подготовки, а также представители заказчиков кадров. Результаты работы аттестационной комиссии оформляются протоколом и экзаменационной ведомостью. Вид, порядок и критерии оценок итоговой аттестации определяются программой итоговой аттестации обучающихся.

2.3 Фактическое ресурсное обеспечение образовательной программы профессионального обучения по программе профессиональной подготовки 16675 Повар

Реализация программы предполагает наличие:

1)оборудованного учебного кабинета.

Оборудования учебного кабинета:

Учебная мебель;

Доска учебная;

Мультимедийный проектор;

Персональный компьютер;

Мультиборд;

Пособия: плакаты; наглядные пособия; технологические схемы разделки полутуш; инструкционные карты.

2)учебной кухни ресторана:

Печь Хлебопекарная электрическая ХПЭ

Весы простые настольные неэлектронные

Весы настольные электрические

Весы настольные электронные

Машина тестомесильная ТММ

Машина тестомесильная ТММ

Миксер взбивальный настольный объемом 5 литров

Сито вибрационное электрическое МПМХ

Холодильник Индезит

Тестораскаточная машина электрическая

Стол металлический разделочный с бортом

Стол металлический без бортов

Стол кухонный

Стеллаж металлический

Шкаф металлический для хранения продуктов

Шкаф для хранения верхней одежды

стерильных накладок

Форма для выпечки тортов

Форма для выпечки силиконовая

Форма для выпечки кексов

Венчик для взбивания массы

Шкаф жарочный ШЖЭ

Шкаф расстойный электрический ШРЭ

Листы подовые пекарские

Мешки кондитерские многоцветные

Ванна моечная МВ

Ванна моечная ВСМ

Ванна моечная односекционная МВ

Раковина для мойки рук

Бак электрическийбройлерный OKS– 500 NTR

Нож разделочный для теста

Форма для выпекания хлеба весом 0,500 граммов

Скалка для ручной раскатки теста

Пластмассовые тазики
Ведро пластмассовое для воды 10 литров
Ведро пластмассовое для воды 12 литров
Шкаф для хранения документов
Весы настольные электронные
Блендер ручной погружной
Плита электрическая индукционная
Гастроёмкость из нержавеющей стали
Печи микроволновые
Электрофритюрницы бытовые
Газовые горелки
Овоскоп
Блендер стационарный
Гриль-сковорода
Электросоковыжималки бытовые
Пароконвектомат UNOX-XEVC-0511-E1R
Шкаф холодильный- Polair DM-105S
Слайсер CELME FA 220-1 шт.
Настольная вакуумноупаковочная машина INDOKOR IVP-300/PJ
Тесторабочая машина- шт.
Набор для приготовления лапши Imperia (La Monferrina) La Labbrica Della Pasta 501
Кофемашина с капучинатором и встроенной кофемолкой Nuova Simonelli Microbar

II Cappuccino AD pearl white

Темпер для шоколада ISB TECNOLOGI 0 9 .SC 2 x 1x 1.5L
Аппарат шоковой заморозки Cold Line W10TGN
Овощерезка настольная
Овощерезка Robot Coupe CL50 (5, дисков 1960)
Стол производственный "ASSUMStandart"СПСБ-15/6 Н (1500x600x850)
Стол производственный ASSUMPremium" СПП-12/6 (1200x600x850)

Библиотечный фонд достаточно укомплектован учебной литературой для обеспечения образовательного процесса, кроме того, имеется доступ к электронной библиотеке, интернет-ресурсам.

Разработчики:

Мункуева Э.Б., мастер производственного обучения

Ом В.Э., преподаватель

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Байкальский многопрофильный колледж»
(ГБПОУ «БМК»)

ПРИКАЗ

от «_11_»_марта_2022 г.

№ 49/1-ОД

О создании аттестационной комиссии для проведения итоговой аттестации в форме квалификационного экзамена по основной образовательной программе профессионального обучения по программе профессиональной подготовки 16675 Повар

На основании Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказа Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020 г. N 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения», Положения о правилах оказания платных образовательных услуг, в целях развития внебюджетной деятельности колледжа, осуществляемой из средств оказания платных образовательных услуг и с целью определения соответствия полученных знаний, умений и навыков основной образовательной программе профессионального обучения по программе профессиональной подготовки **16675 Повар**

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить состав аттестационной комиссии для проведения итоговой аттестации в форме квалификационного экзамена профессионального обучения по программе профессиональной подготовки **16675 Повар**:

Председатель	Зав. производством ООО «Байкальские каникулы»	Чан-шин-сан А.А.
Заместитель председателя	Зам.директора по учебной работе	Меньшикова Н.С.
Члены комиссии	Преподаватель	Ом В.Э.
	Мастер производственного обучения	Мункуева Э.Б.
Секретарь	Зав.учебной частью	Елизова А.П.

2. Провести заседание аттестационной комиссии согласно графику учебного процесса **14 марта 2022 г.**

3. Главному бухгалтеру Дармаевой И.Э. осуществить оплату работы председателя и членов экзаменационной комиссии.

4. Контроль за исполнением приказа возложить на Меньшикову Н.С., зам.директора по учебной работе.

Директор



Н.Ц. Ринчинов

Исп. Меньшикова Н.С.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Байкальский многопрофильный колледж»
(ГБПОУ «БМК»)

УТВЕРЖДАЮ

Первый зам.директора ГБПОУ «БМК»

 А.О. Ларионова

«_15_» декабря 2021 г.



**Комплект оценочных средств для итоговой аттестации по программе
профессиональной подготовки по профессии
16675 Повар**

Категория обучающихся: лица, не имеющие профессию рабочего или должность служащего

Объем часов (трудоемкость): 288 часов

Период обучения: с 16.12.2021-14.03.2022 г.

Квалификация: Повар 3-го разряда

Форма обучения: очная

Максимальная учебная нагрузка: 36 часов в неделю

Место обучения: ГБПОУ «БМК».

г.Улан-Удэ, 2021

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

по основной программе профессионального обучения
по профессии 16675 Повар
срок обучения: 2 месяца

Вид аттестации	Итоговая
Форма аттестации	Квалификационный экзамен

1. Классификация блюд из овощей по способу тепловой обработки. Первичная обработка клубнеплодов. Формы нарезки, кулинарное использование. Ассортимент блюд и гарниров из вареных овощей. Технология приготовления картофельного пюре. Правила подачи.

2. Приготовление блюд комплексного меню: салат «Винегрет овощной», «Котлеты мясные с гречкой», Компот из свежих яблок.

Преподаватель

Ом В.Э.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2

по основной программе профессионального обучения
по профессии 16675 Повар
срок обучения: 2 месяца

Вид аттестации	Итоговая
Форма аттестации	Квалификационный экзамен

1. Личная гигиена работников предприятий общественного питания.

2. Приготовление блюд комплексного меню: «Салат из моркови с сыром», «Пельмени с рыбой», «Капкейк шоколадный»

Преподаватель

Ом В.Э.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3
по основной программе профессионального обучения
по профессии 16675 Повар
срок обучения: 2 месяца

Вид аттестации	Итоговая
Форма аттестации	Квалификационный экзамен

1. Ассортимент щей. Технология приготовления щей из квашеной капусты с картофелем. Требования к качеству. Правила подачи. Условия и сроки хранения.

2. Приготовление блюд комплексного меню: салат «Сельдь с луком», «Азу из говядины», «Какао на молоке»

Преподаватель

Ом В.Э.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4
по основной программе профессионального обучения
по профессии 16675 Повар
срок обучения: 2 месяца

Вид аттестации	Итоговая
Форма аттестации	Квалификационный экзамен

1. Классификация салатов. Ассортимент салатов из вареных овощей. Технология приготовления винегрета овощного с заправкой салатной. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

2. Приготовление блюд комплексного меню: салат «Оливье», «Вареники с картофелем», «Облепиховое желе»

Преподаватель

Ом В.Э.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5

по основной программе профессионального обучения
по профессии 16675 Повар
срок обучения: 2 месяца

Вид аттестации

Итоговая

Форма аттестации

Квалификационный экзамен

1. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Виды полуфабрикатов. Приготовление полуфабрикатов для варки, припускания, жарки, запекания, фарширования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

2. Приготовление блюд комплексного меню: «Медальоны из свинины», «Салат из копченой курицы с грибами», «Эклер со сливочным кремом»

Преподаватель

Ом В.Э.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 6
по основной программе профессионального обучения
по профессии 16675 Повар
срок обучения: 2 месяца

Вид аттестации	Итоговая
Форма аттестации	Квалификационный экзамен

1. Классификация салатов. Ассортимент салатов из вареных овощей. Технология приготовления винегрета овощного с заправкой салатной. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

Приготовление блюд комплексного меню: «Плов по-узбекски», салат «Гранатовый браслет», «Ватрушка с повидлом»

Преподаватель

Ом В.Э.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 7
по основной программе профессионального обучения
по профессии 16675 Повар
срок обучения: 2 месяца

Вид аттестации	Итоговая
Форма аттестации	Квалификационный экзамен

1. Ассортимент холодных напитков. Технология приготовления напитка апельсинового. Требования к качеству. Правила и температура подачи. Условия и сроки хранения.

2. Приготовление блюд комплексного меню: «Мясо «по-французски»; «Салат с ананасом, зеленым горошком и соленым огурцом», «Кисель брусничный»

Преподаватель

Ом В.Э.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 8

по основной программе профессионального обучения
по профессии 16675 Повар
срок обучения: 2 месяца

Вид аттестации

Итоговая

Форма аттестации

Квалификационный экзамен

1. Ассортимент блюд из яиц. Технология приготовления омлета натурального запеченного. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

2. Приготовление блюд комплексного меню: «Горбуша, фаршированная овощами с запеченным картофелем», «Салат из курицы», «Блины со сметаной»

Преподаватель

Ом В.Э.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 9

по основной программе профессионального обучения
по профессии 16675 Повар
срок обучения: 2 месяца

Вид аттестации

Итоговая

Форма аттестации

Квалификационный экзамен

1. Общие правила варки каш. Технология приготовления каши гречневой рассыпчатой. Требования к качеству. Правила подачи.

2. Приготовление блюд комплексного меню: «Картофель с мясом и грибами», «Слоеный салат с орехами и курицей», «Кекс с изюмом»

Преподаватель

Ом В.Э.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 10

по основной программе профессионального обучения
по профессии 16675 Повар
срок обучения: 2 месяца

Вид аттестации

Итоговая

Форма аттестации

Квалификационный экзамен

1. Приготовление котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Технология приготовления и подачи котлет рыбных с соусом грибным. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

2. Приготовление блюд комплексного меню: «Шницель из свинины с жареным картофелем», салат «Рыбный», «Пирожное бисквитное шоколадное»

Преподаватель

Ом В.Э.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 11

по основной программе профессионального обучения
по профессии 16675 Повар
срок обучения: 2 месяца

Вид аттестации

Итоговая

Форма аттестации

Квалификационный экзамен

1. Первичная обработка говяжьей печени. Полуфабрикаты из нее. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Технология приготовления и подачи печени по-строгановски с кашей перловой рассыпчатой. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

2. Приготовление блюд комплексного меню: «Котлеты «Пожарские» с рассыпчатой гречневой кашей», салат «Крабовый», «Печенье песочное»

Преподаватель

Ом В.Э.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 12
по основной программе профессионального обучения
по профессии 16675 Повар
срок обучения: 2 месяца

Вид аттестации	Итоговая
Форма аттестации	Квалификационный экзамен

1. Технология приготовления рубленой массы из мяса. Ассортимент полуфабрикатов из рубленой массы. Требования к качеству массы и изделий. Условия и сроки хранения. Технология приготовления и подачи бифштекса, рубленого с яйцом с картофелем жареным. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

2. Приготовление блюд комплексного меню: «Рыба под маринадом», салат «Мясной», «Кекс зебра»

Преподаватель

Ом В.Э.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 332870841203528814747383963499644345735490146181

Владелец Ринчинов Николай Цырендоржиевич

Действителен с 17.10.2024 по 17.10.2025