

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Тавдинский техникум им. А.А. Елохина»

УТВЕРЖДЕНА:
Приказ № 67/1 от 31.03.2021г.

**Программа профессионального обучения (повышения квалификации)
ПО РАБОЧЕЙ ПРОФЕССИИ ОК 16-094 код 16675
«ПОВАР 3 разряда»**

Уровень квалификации: 3 разряд

Форма подготовки: очно
с использованием дистанционных образовательных технологий

Тавда 2020

Аннотация программы

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ (ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ) ПО ПРОФЕССИИ ОК 16-094 код 16675 Повар 3 разряда с использованием дистанционных образовательных технологий (системы дистанционного обучения техникума)

Организация-разработчик:

Свердловская область, город Тавда, улица Шоссейная, дом 5.
ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»
Телефон: 8 (34360) 5-24-62
Факс: 8 (34360) 5-22-62
Адрес электронной почты: tavdateh@gmail.com

Составитель программы:

Котова С.Н. преподаватель спец.дисциплин ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А. Елохина», ВКК

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на 2020/2021 учебный год
протокол № 1 от « 28 » августа 2020 года.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения
 - 1.1. Требования к поступающим
 - 1.2. Нормативный срок освоения программы
 - 1.3. Квалификационная характеристика
 - 1.4. Планируемые результаты обучения
 - 1.5. Нормативный срок освоения программы
 - 1.6. Форма обучения
2. Характеристика подготовки
 - 2.1 Условия прохождения обучения в дистанционной форме
3. Учебный план
 - 3.1. Тематический план и содержание учебных дисциплин
4. Оценка качества освоения программы
5. Условия реализации программы
 - 5.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
 - 5.2. Учебно-методические материалы
6. Контрольно-измерительные материалы

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Нормативную правовую основу разработки профессиональной образовательной программы (далее – программа) составляют:

- Федеральный закон «Об образовании»;
- Федеральный закон от 21.07.2007 № 194-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в связи с установлением обязательности общего образования»;
- Федеральный закон Российской Федерации от 25 декабря 2008 г. N 287-ФЗ "О внесении изменений в Закон Российской Федерации "О занятости населения в Российской Федерации";
- Общероссийский классификатор профессий рабочих, служащих, ОК 016-94, 01.11.2005 г.;
- Приказ Федеральной службы по экологическому, технологическому и атомному надзору от 29 декабря 2006 г. N 1154 "Об утверждении Перечня основных профессий рабочих промышленных производств (объектов), программы обучения которых, должны согласовываться с органами Федеральной службы по экологическому, технологическому и атомному надзору";
- Приказ Минобразования России от 29.10.01 №3477 "Об утверждении Перечня профессий профессиональной подготовки";
- Приказ Минобразования РФ от 21.10.1994 №407 "О введении модели учебного плана для профессиональной подготовки персонала по рабочим профессиям".

Термины, определения и используемые сокращения

В программе используются следующие термины и их определения:

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

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

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

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

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

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общая компетенция;

ПК – профессиональная компетенция.

1.1. Требования к поступающим

Лица, поступающие на обучение, должны иметь документ о получении среднего общего образования или среднего (полного) общего образования и свидетельство о предыдущем уровне квалификации по данной профессии.

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы **72** часа при очно-заочной форме подготовки с использованием дистанционных образовательных технологий (системы дистанционного обучения техникума)

1.3. Квалификационная характеристика

Квалификационная характеристика включает:

- наименование профессии: «Повар», в точном соответствии с ЕТКС,
- уровень квалификации: 3 разряд — должностные обязанности, которые предусмотрены по данной профессии:
 - готовит блюда и кулинарные изделия, которые требуют простой кулинарной обработки;
 - варит картофель и другие овощи, каши, бобовые и макаронные изделия, а также яйца;
 - жарит картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блины, оладьи, блинчики
 - запекает овощные и крупяные изделия;
 - процеживает, протирает, замешивает, измельчает, фарширует и производит начинку изделий;
 - приготавливает бутерброды, блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов;
 - комплекзует блюда массового спроса.

1.4. Планируемые результаты обучения

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими компетенциями обучающийся в ходе освоения основной программы профессионального обучения «Повар» 3 разряда должен:

- иметь практический опыт:
 - обработки традиционных видов овощей, грибов, плодов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов;
 - приготовления (подготовки) основных полуфабрикатов из традиционных видов овощей и грибов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов;
 - подготовки сырья, приготовления основных блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
 - приготовления супов и соусов массового спроса;
 - приготовление основных блюд и гарниров из овощей и грибов; блюд из рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов;
 - подготовки гастрономических продуктов; приготовления и оформления холодных блюд и закусок массового спроса;
 - приготовления основных сладких блюд и напитков;
 - приготовления основных мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;
 - приготовления диетических (лечебных) блюд.
- уметь:
 - органолептически проверять годность традиционных видов овощей, грибов, плодов; обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей, грибов, плодов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты;
 - органолептически проверять количество рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов; их соответствие технологическим требованиям к основным блюдам из рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса, субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов;

– органолептически проверять качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов и соответствие их технологическим требованиям к основным блюдам и гарнирам из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога, теста; основным супам и соусам, основным холодным блюдам и закускам; сладким блюдам и напиткам массового спроса; основным мучным и хлебобулочным изделиям, диетическим (лечебным) блюдам;

– выбирать технологическое оборудование и производственный инвентарь для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса из овощей, рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов; для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров массового спроса из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, теста; для приготовления основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба, диетических (лечебных) блюд;

– использовать различные технологии приготовления и оформления блюд, напитков, изделий;

– оценивать качество готовой кулинарной продукции массового спроса.

знать:

– ассортимент, характеристику и требования к качеству традиционных видов овощей, грибов, плодов; круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, муки, молочных и жирных продуктов, яиц, творога; характеристику пряностей и приправ;

– виды, основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов, основных полуфабрикатов из них; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов;

– классификацию, пищевую ценность, ассортимент, технологию приготовления блюд и гарниров массового спроса из овощей, грибов, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; основных блюд из яиц, творога, тесты, рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов; основных супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба, диетических (лечебных) блюд;

– виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасности использования;

– требования к качеству, температуру подачи и правила хранения готовых блюд, напитков, изделий; – способы сервировки и варианты оформления готовых блюд, напитков, изделий.

1.5. Нормативный срок освоения программы

Всего - 72 часа, в том числе: теоретическая учебная нагрузка – 66 часа, квалификационный экзамен – 6 часов.

1.6. Форма обучения

Очная (с использованием дистанционных образовательных технологий).

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ

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

Основная цель подготовки по программе – прошедший подготовку и итоговую аттестацию должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве Повара 3 разряда на предприятиях общественного питания различных форм собственности.

Подготовка по программе предполагает изучение следующих учебных дисциплин и профессиональных модулей:

Учебные дисциплины:

Охрана труда

Профессиональный модуль:

Технология кулинарии

2.1 Условия прохождения обучения в дистанционной форме

Изучение материала возможно на платформе дистанционного обучения техникума. После заключения договора слушателю предоставляются регистрационные данные (логин и пароль) для входа в систему дистанционного обучения Тавдинский техникум им. А.А. Елохина. После изучения теоретического материала слушателю предоставляется возможность пройти проверку знаний в виде итогового тестирования.

3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

по профессии ОК 16-094 код 16675 Повар

Квалификация: Повар – 3 разряда

Форма обучения – очно-заочная

Нормативный срок - 72 час.

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, междисциплинарные курсы	Всего, час.
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	
ОП.01	Охрана труда	12
ПМ	Профессиональные модули	
ПМ 01	Технология кулинарии	54
МДК 01.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	6
МДК 01.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	8
МДК 01.03	Приготовление супов и соусов	10
МДК 01.04	Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	10
МДК 01.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	10
МДК 01.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	6
МДК 01.07	Приготовление сладких блюд и напитков	4
	Всего по учебным дисциплинам и профессиональным модулям	66
ИА	Квалификационный экзамен: в т.ч. теоретическая часть практическая работа	6
	Итого:	72

3.1. Тематический план и содержание учебных дисциплин.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ОП.01 Охрана труда

№ п/п	Наименование тем	Кол-во часов
1	Общие положения охраны труда для работников предприятий общественного питания	2
2	Основные мероприятия по охране труда на производстве	2
3	Безопасность труда при работе с электрооборудованием	2
4	Безопасность труда при работе с механическим оборудованием	2
5	Безопасность труда при работе с холодильным оборудованием	2
6	Понятие о режиме труда и отдыха	2
	ИТОГО:	12

Программа

Тема 1. Общие положения охраны труда для работников предприятий общественного питания.

Законодательство по охране труда и технике безопасности Организация работы по охране труда. Виды инструктажей. Типовая инструкция по охране труда для повара. Общие требования безопасности. Требования безопасности перед началом работы, во время работы, в аварийных ситуациях, по окончании работы.

Тема 2. Основные мероприятия по охране труда на производстве.

Производственный травматизм. Первая помощь при несчастных случаях на производстве: при кровотечениях, при термических и электрических ожогах, при электротравмах, при тепловом ударе. Пожарная безопасность. Безопасность при работе в холодном, горячем, мясо-рыбном, овощном цехах.

Тема 3. Безопасность труда при работе с электрооборудованием.

Поражения организма человека электрическим током. Защитное заземление электроустановок. Соблюдение правил техники безопасности при работе с электроплитами, пищеварочными котлами, электрофритюрницами, электросковородами, жарочными шкафами, кипятильниками.

Тема 4. Безопасность труда при работе с холодильным оборудованием.

Теоретические основы охлаждения и способы получения холода Соблюдение правил техники безопасности при работе с холодильными шкафами и камерами, машинами.

Тема 5. Безопасность труда при работе с механическим оборудованием.

Общие сведения о машинах. Соблюдение правил техники безопасности при работе с картофелечистками, овощерезками, протирачными машинами, машинами для обработки мяса и рыбы, машинами для обработки муки и приготовления теста.

Тема 6. Понятие о режиме труда и отдыха

Определение уровня обеспеченности предприятия кадрами, сезонность работы, необходимостью проведения работы в сжатые сроки, тяжестью и напряженностью технических операций. Помещения для кратковременного отдыха работников. Санитарно-бытовые помещения на производстве общественного питания.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
МДК 01.01 Приготовление блюд из овощей и грибов

№ п/п	Наименование тем	Кол-во часов
1	Механическая кулинарная обработка овощей и грибов	2
2	Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов	4
	ИТОГО:	6

Программа

Тема 1. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов.

Значение овощей и грибов в питании. Правила обработки. Способы очистки. Нормы отходов и нарезка овощей. Полуфабрикаты из овощей. Обработка грибов.

Тема 2. Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.

Приготовление блюд из вареных овощей. Приготовление блюд из припущенных овощей. Приготовление блюд из жареных овощей. Приготовление блюд из тушеных овощей. Приготовление блюд из запеченных овощей. Приготовление блюд из грибов.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

МДК 01.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

№ п/п	Наименование тем	Кол-во часов
1	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	2
2	Приготовление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий	2
3	Приготовление блюд из яиц, творога	2
4	Приготовление изделий из теста	2
	ИТОГО:	8

Программа

Тема 1. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

Подготовка круп к варке. Каши. Блюда из каш. Требования к качеству блюд из круп.

Тема 2. Приготовление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий.

Блюда из бобовых. Блюда из макаронных изделий. Условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

Тема 3. Приготовление блюд из яиц, творога.

Блюда из яиц. Общая характеристика. Варка яиц. Жаренные и запеченные яичные блюда. Требования к качеству блюд из яиц. Сроки хранения. Блюда из творога. Холодные блюда из творога. Горячие блюда из творога. Требования к качеству блюд и творога. Сроки хранения.

Тема 4. Приготовление изделий из теста.

Приготовление фаршей и начинок. Дрожжевое тесто. Изделия из теста. Бездрожжевое тесто. Требования к качеству изделий из теста. Сроки хранения.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

МДК 01.03 Приготовление супов и соусов

№ п/п	Наименование тем	Кол-во часов
1	Приготовление бульонов	2
2	Приготовление заправочных супов	2
3	Приготовление разных супов	2
4	Приготовление соусов с мукой	2
5	Приготовления масляных соусов и масляных смесей. Приготовление соусов на растительном масле и уксусе	2
	ИТОГО:	10

Программа

Тема 1. Приготовление бульонов.

Приготовление мясного, костного, мясокостного бульона, подготовка котлов. Приготовление рыбного и грибного бульонов. Режим варки, хранения. Приготовление гарниров к бульонам.

Тема 2. Приготовление заправочных супов.

Технология приготовления заправочных супов: щей, борщей, рассольников, солянок. Приготовление супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

Тема 3. Приготовление разных супов.

Технология приготовления молочных супов. Технология приготовления пюреобразных супов. Технология приготовления холодных и сладких супов. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

Тема 4. Приготовление соусов с мукой.

Значение в питании, классификация соусов. Технология приготовления основных и производных соусов. Красные и белые мясные соусы. Рыбные и грибные соусы. Молочные, сметанные и сладкие соусы.

Тема 5. Приготовления масляных соусов и масляных смесей. Приготовление соусов на растительном масле и уксусе.

Технология приготовления масляных соусов и масляных смесей. Технология приготовления соусов на растительном масле и уксусе. Требования к качеству, использование, условия и сроки хранения.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

МДК 01.04 Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья

№ п/п	Наименование тем	Кол-во часов
1	Характеристика сырья	2
2	Обработка рыбы с костным скелетом	2
3	Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	2
4	Приготовление блюд из рыбы	2
5	Приготовление блюд из нерыбного водного сырья	2
	ИТОГО:	10

Программа

Тема 1. Характеристика сырья.

Сырье: виды, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству. Оттаивание мороженой рыбы; вымачивание соленой рыбы.

Тема 2. Обработка рыбы с костным скелетом.

Классификация, пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья. Механическая кулинарная обработка рыбы. Обработка осетровой рыбы. Виды и способы разделки рыбы с костным скелетом. Особенности обработки некоторых видов рыб. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при обработке рыбы с костным скелетом. Требования к качеству обработанной рыбы с костным скелетом. Примерные нормы выхода обработанной рыбы.

Тема 3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

Подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом Приготовление рыбных полуфабрикатов. Ассортимент блюд из рыбы. Методы приготовления рыбы. Требования к качеству и правила выбора предварительно обработанной рыбы.

Тема 4. Приготовление блюд из рыбы.

Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы. Приготовление блюд из жареной рыбы. Приготовление блюд из тушеной рыбы. Приготовление блюд из запеченной рыбы. Требования к качеству и сроки хранения.

Тема 5. Приготовление блюд из нерыбного водного сырья.

Характеристика сырья. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья. Приготовление блюд из нерыбного водного сырья.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

МДК 01.05 Приготовление блюд из мяса домашней птицы

№ п/п	Наименование тем	Кол-во часов
1	Механическая обработка мяса	2
2	Приготовление полуфабрикатов из мяса домашней птицы	2
3	Приготовление и оформление блюд из мяса	2
4	Механическая обработка домашней птицы и приготовление полуфабрикатов	2
5	Приготовление и оформление блюд из домашней птицы	2
	ИТОГО:	10

Программа

Тема 1. Механическая обработка мяса.

Технологический процесс. Обработка говядины, свинины, баранины. Обработка субпродуктов.

Тема 2. Приготовление полуфабрикатов из мяса домашней птицы.

Приготовление натуральных полуфабрикатов. Приготовление котлетной массы из мяса, п/ф из нее. Кулинарное использование, требования к качеству, сроки хранения п/ф.

Тема 3. Приготовление и оформление блюд из мяса.

Значение в питании, классификация. Рецептуры, технология приготовления блюд из отварного, жареного, тушеного, запеченного мяса. Приготовление и оформление простых блюд из субпродуктов. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

Тема 4. Механическая обработка домашней птицы и приготовление полуфабрикатов.

Технологический процесс. Обработка птицы. Приготовление полуфабрикатов из птицы. Требования к качеству, сроки хранения.

Тема 5. Приготовление и оформление блюд из домашней птицы.

Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы. Приготовление и оформление простых блюд из птицы. Ассортимент. Приготовление и оформление простых блюд из рубленой массы. Приготовление и оформление простых блюд из котлетной массы.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
МДК 01.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

№ п/п	Наименование тем	Кол-во часов
1	Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями	2
2	Приготовление и оформление салатов из свежих и вареных овощей	2
3	Приготовления холодных блюд и закусок из овощей, мяса, рыбы	2
	ИТОГО:	6

Программа

Тема 1. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями.

Приготовление бутербродов. Технология приготовления, варианты оформления и правила отпуска бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Условия и сроки хранения. Приготовление нарезки из гастрономических продуктов. Технология приготовления, варианты оформления и правила отпуска нарезки из гастрономических продуктов. Требования к качеству нарезки из гастрономических продуктов. Условия и сроки хранения.

Тема 2. Приготовление и оформление салатов из свежих и вареных овощей.

Виды и правила приготовления салатов из сырых и вареных овощей и других продуктов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении салатов. Способы подачи и варианты оформления. Требования к качеству, хранение, температура подачи.

Тема 3. Приготовления холодных блюд и закусок из овощей, мяса, рыбы.

Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд и закусок из овощей, мяса, рыбы. Требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд и закусок из овощей, мяса, рыбы.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
МДК 01.07 Приготовление сладких блюд и напитков

№ п/п	Наименование тем	Кол-во часов
1	Приготовление и оформление холодных и горячих сладких блюд	2
2	Приготовление и оформление холодных напитков	2
	ИТОГО:	4

Программа

Тема 1. Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд.

Приготовление сладких блюд. Приготовление железированных блюд, кисели, желе, муссы, самбуки, крема. Приготовление горячих сладких блюд.

Тема 2. Приготовление и оформление простых холодных напитков.

Приготовление кофе, какао, шоколад, чая. Приготовление холодных напитков, кваса.

4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Оценка качества подготовки, включает текущий контроль и итоговую аттестацию.

Текущий контроль осуществляется с использованием дистанционных образовательных технологий (системы дистанционного обучения техникума).

После изучения каждой дисциплины слушатель проходит промежуточное тестирование по изученному материалу, размещенному на платформе дистанционного обучения.

Итоговая аттестация проводится образовательным учреждением по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Итоговая аттестация (квалификационный экзамен) включает проверку теоретических знаний (завершающий этап теоретического курса обучения) с использованием дистанционных образовательных технологий (системы дистанционного обучения техникума) и выполнение практической квалификационной работы в Учебном кулинарном цехе ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А. Елохина» или ином рабочем месте в удаленном режиме при передаче выполнения практической части в онлайн-режиме.

Квалификационный экзамен предусматривает сложность работы не ниже уровня квалификации (разряда) по профессии рабочего «Повар» 3 разряда

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

5.1. Учебно-методические материалы

Основные источники:

1. Анфимова Г.А. Кулинария / Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. М. : Издательский центр «Академия», 2006.
2. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч. Ч.1. Механическая обработка сырья: учеб. пособие для начального проф. образования.-М.: Издательский центр «Академия», 2006.
3. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч. Ч.2 Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. пособие для начального проф. образования.-М.: Издательский центр «Академия», 2006.
4. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч. Ч.3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: учеб. пособие для начального проф. образования.-М.: Издательский центр «Академия», 2006.
5. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч. Ч 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. пособие для начального проф. образования.-М.: Издательский центр «Академия», 2006.
6. Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы: учебное пособие для начального проф. образования.-М.: Издательский центр «Академия», 2009.
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного предприятия. – М. : Экономика, 1983.
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. – М. : Хлебпродинформ, 1996.
9. Сопина Л.Н. Пособие для повара/ Л.Н.Сопина. – М. : Издательский центр «Академия», 2006.
10. Татарская Л.Л. Лабораторно- практические работы для поваров и кондитеров: : учебное пособие для начального проф. образования.- М.: Издательский центр «Академия», 2009.