.МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ

СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Ачитский филиал ГАПОУ СО «Красноуфимский аграрный колледж»



**ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

**ПО ПРОФЕССИИ «Повар»**

**(код профессии 16675)**

2021г.

Рабочая программа для повышения квалификации по программе профессионального обучения по профессии 16675 «Повар».

**Разработчик:** Щербакова Светлана Генриховна, мастер производственного обучения высшей квалификационной категории Ачитского филиала ГАПОУ СО «Красноуфимский аграрный колледж»

**Содержание**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1.** | **Пояснительная записка** | 4 |
| **2.** | **Паспорт образовательной программы дополнительного профессионального обучения** | 5 |
| 2.1. | Область применения программы | 5 |
| 2.2. | Цели и задачи программы – требования к результатам освоения | 6 |
| **3.** | **Структура и содержание образовательной программы** | 14 |
| 3.1. | Учебный план | 14 |
| 3.2. | Тематический план и содержание разделов | 15 |
| **4.** | **Условия реализации образовательной программы дополнительного профессионального обучения** | 17 |
| 4.1. | Материально-техническое обеспечение образовательной программы | 17 |
| 4.2. | Кадровое обеспечение образовательной программы | 20 |
| 4.3. | Информационное обеспечение программы | 21 |
| **5.** | **Контроль и оценка результатов освоения разделов программы** | 22 |

# пОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящая образовательная программа предназначена для повышения квалификации рабочих и служащих по программе повышения квалификации профессионального обучения по профессии «Повар» (код профессии 16675).

Представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ГАПОУ СО «Красноуфимский аграрный колледж» Ачитским филиалом, с учетом требований рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898).

Нормативные основания для разработки ОППО:

 Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

 Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);

 Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);

 Приказ Министерства образования и науки РФ от 1 июля 2013 г. № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным образовательным программам» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 августа 2013 года, регистрационный № 29444).

Нормативный срок освоения программы 108 часов при очной форме обучения. Слушателям курса, успешно окончившим обучение, выдается удостоверение установленного образца.

**2. ПАСПОРТ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

**2.1. Область применения программы**

Программа направлена на развитие профессиональной культуры повара и создание условий для самореализации.

Целью программы является достижение уровня профессиональных компетенций повара, необходимых для практического применения в профессиональной деятельности. Слушатель должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве Повара в организациях (на предприятиях) сферы общественного питания независимо от их организационно-правовых форм.

Задачами программы являются:

1. освоение и расширение знаний технологии приготовления пищи;

2. проектирование разных видов технологий приготовления блюд;

3. усовершенствование трудовых действий и приемов в своей профессиональной деятельности.

Формы работы со слушателями – лекции, практические занятия, консультации, мастер-классы, экзамен. Значительное время отводится на проведение практических занятий, самостоятельное выполнение заданий. Текущая аттестация оценивает степень соответствия сформированных компетенций проводится в ходе практических занятий. Итоговая аттестация проводится в форме экзамена.

Экзамен проводится по полученным теоретическим и практическим знаниям.

Ожидаемыми результатами освоения программы являются следующие:

1. слушатели овладеют умениями практического использования современных технологий приготовления пищи;

2. слушатели приобретут навыки создания условий для более полной самореализации.

По завершению обучения проводится итоговая аттестация в форме комплексного экзамена. Состав аттестационной комиссии определяется и утверждается руководителем филиала.

Результаты итоговой аттестации оформляются протоколом.

По результатам итоговой аттестации выдается свидетельство установленного образца.

# 2.2. Цели и задачи программы – требования к результатам освоения:

В результате освоения программой слушатель курсов должен:

# иметь практический опыт:

* Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара;
* Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента;
* Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров.

# Повар 3-го разряда Характеристика работ.

Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

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, весоизмерительных 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.

# Должен знать

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 органо- лептические 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.

Правила пользования сборниками рецептур 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.

Пищевая 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 санитарии и пожарной без- опасности в организациях питания.

# Должен уметь:

Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных 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.

Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим кар- там 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/ при- лавка 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.

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

# Повар 4-го разряда

**Требования к опыту практической работы:**

Не менее года на третьем квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для сотрудников, имеющих профессиональное обучение (программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих).

Не менее шести месяцев на третьем квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для сотрудников, имеющих среднее профессиональное образование.

# Характеристика работ.

Изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса.

Производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале.

Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напит- ков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения.

Организовывать обучение помощников повара на рабочих местах техно- логиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

Осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента.

**Должен уметь:**

Изготовлять блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь.

Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий.

Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения.

Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу.

Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления.

Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напит- ков и кулинарных изделий.

Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия.

Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий.

Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия.

# Должен знать:

Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания.

Способы организации питания, в том числе диетического.

Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов.

Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации.

Принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям.

Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной без- опасности в организациях питания.

# Повар 5-го разряда.

**Требования к опыту практической работы:**

Не менее одного года на четвертом квалификационном уровне в основном производстве организаций питания.

**Характеристика работ**. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки: рыбы заливной, заливного из мясных продуктов, ассорти рыбного, мясного и др.; супов на прозрачных бульонах из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи; диетических супов на бульонах, овощных и фруктовых отварах; рассольников; блюд из отварной, припущенной или тушеной рыбы с соусами, из тушеного, жареного мяса натурального с гарнирами, сельскохозяйственной птицы, фаршированной яблоками или картофелем, и др. Приготовление паровых омлетов натуральных и фаршированных, яичных каш, соусов и заправок, изделий из песочного, слоеного те- ста: волованов, крутонов, тарталеток. Составление меню, заявок на полуфабрикаты и продукты, товарных отчетов.

**Должен знать:** рецептуры, сущность технологии приготовления, требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки; основы рационального питания; виды, свойства и способы обработки сырья и полуфабрикатов, используемых для приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки; способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов при их тепловой обработке (применение различных способов нагрева или обогрева, создание определенной среды - кислой, соленой и др.); способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции; правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд и кулинарных изделий; правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов.

# Повар 6-го разряда

**Характеристика работ**. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих особо сложной кулинарной обработки: поросенка заливного или фаршированного; паштета из печени; кнелей рыбных в желе; рыбы заливной, фаршированной; мяса, субпродуктов, фрикаделек из телятины заливных в вегетарианском желе; мясного сыра; бульонов с профитролями, кнелями, мясными фрикадельками; ухи из различных пород рыб; ботвиньи, окрошки овощной, мясной, с дичью; блюд из рыбы, мяса, запеченных отдельными порциями в различных соусах; мясного пюре, суфле, пудингов, рулетов, котлет натуральных или фаршированных из кур или дичи; яично-масляных соусов, масляных смесей, соуса- майонеза с различными вкусовыми и ароматическими добавками; желированных кремов, муссов, самбуков, сладких соусов, фруктов и ягод в сиропе, с взбитыми сливками на сахаре; воздушных пирогов, суфле, десертного мороженого, парфе, горячих напитков и др. Порционирование, оформление и раздача заказных и фирменных блюд, блюд национальных и иностранных кухонь, изделий и готовых блюд для выставок-продаж.

**Должен знать:** рецептуры, основы технологии приготовления всех видов блюд и кулинарных изделий; особенности приготовления национальных, фирменных блюд и блюд иностранных кухонь; характеристику диет; блюда и продукты, запрещенные к применению по отдельным диетам; изменения, происходящие при тепловой обработке с белками, жирами, углеводами, витаминами, красящими и другими веществами, содержащимися в пищевых продуктах; правила порционирования, оформления и подачи заказных, фирменных и диетических блюд; правила составления праздничного, банкетного меню, меню по обслуживанию отдельных контингентов питающихся и др.; способы устранения пороков в готовой продукции.

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

**3.1. Учебный план**

Для подготовки по программе повышения квалификации профессионального обучения по профессии 16675 «Повар».

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование дисциплины | Всего часов | Количество часов | |
| Лекции | Лабораторно-практические занятия |
|  | **Теоретическое обучение** | **38** | **26** | **12** |
| 1. | Техническое оснащение | 6 | 6 |  |
| 2. | Основы учета и отчетности | 8 | 2 | 6 |
| 3. | Технология приготовления пищи | 24 | 18 | 6 |
| 4. | Производственное обучение | **64** |  | **64** |
| 5. | Квалификационный экзамен | 6 |  |  |
|  | **Итого:** | **108** |  |  |

**3.2. Тематический план и содержание разделов для подготовки по программе повышения квалификации профессионального обучения рабочих и служащих по профессии 16675 «Повар».**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия слушателей курсов повышения квалификации** | **Объем часов** | **Уровень усвоения** |
| Техническое оснащение |  | 6 |  |
|  | Тепловое оборудование | 2 |  |
|  | Холодильные установки | 2 |  |
|  | Овощерезательные механизмы | 2 |  |
|  |  | **6** |  |
| Основы учета и отчетности |  |  |  |
|  |  | 8 |  |
|  | Расчет розничной цены. | 2 |  |
|  | ПЗ. Документальное оформление получения продуктов | 2 |  |
|  | ПЗ. Инвентаризация продуктов | 2 |  |
|  | ПЗ. Работа со Сборником рецептур | 2 |  |
|  |  | **8** |  |
| Технология приготовления пищи |  |  |  |
|  | Ассортимент сложных горячих блюд, холодных блюд и закусок | 2 |  |
|  | Сырье для приготовления блюд диетического и детского питания | 2 |  |
|  | Технология приготовления сложных гарниров и блюд из овощей, круп, макаронных изделий, яиц, творога | 2 |  |
|  | ПЗ. Технология приготовления бульонов и сложных супов. Лечебно-профилактическое меню. | 2 |  |
|  | Технология приготовления сложных соусов. Ассортимент. | 2 |  |
|  | Способы современной подачи готовых соусов. Соусы в детском питании. | 2 |  |
|  | Технология приготовления сложных блюд из мяса. Режим питания детей и подростков. | 2 |  |
|  | Ассортимент сложных диетических блюд из птицы. Муссы, суфле. | 2 |  |
|  | ПЗ. Технология приготовления сложных блюд из рыбы и моллюсков. | 2 |  |
|  | Диетические рыбные блюда | 2 |  |
|  | Технология приготовления сложных десертов. Ассортимент сложных десертов и сладких блюд. | 2 |  |
|  | ПЗ. Технология приготовления выпечки. Ассортимент, методы организации производства. | 2 |  |
| Производственное обучение. | Технология приготовления блюд из рыбы (мусс) для детского питания с применением инновационных технологий | *4* |  |
|  | Технология приготовления и блюд из птицы для диетического и детского питания с применением инновационных технологий | *4* |  |
|  | Расчет количества сырья для разработки блюд. Составление технико-технологических карт на блюда детского и диетического питания. | *4* |  |
|  | Технология приготовления овощных блюд для детского и диетического питания с применением инновационных технологий. | *4* |  |
|  | Расчет количества сырья для разработки бульонов и горячих, холодных супов. | 4 |  |
|  | Технология приготовления и оформления супа-пюре из овощей (ово-лакто) для диетического питания с применением инновационных технологий. | 4 |  |
|  | Технология приготовления соусов на основе молока. Бешамель. | *4* |  |
|  | Технология приготовления и оформления холодных сложных соусов | *4* |  |
|  | Технология приготовления запеченного мяса для детского и диетического питания с применением инновационных технологий. | *4* |  |
|  | Технология приготовления, декорирования и подачи рулетов, медальонов из птицы с применением инновационных технологий. | *4* |  |
|  | Расчет количества сырья для разработки блюд из рыбы. Составление технологических карт. | *4* |  |
|  | Технология приготовления, декорирование и подача фаршированной рыбы в целом виде. | *4* |  |
|  | Технология приготовления десертов на основе шоколада. | *4* |  |
|  | Технология приготовления элементов декорирования из карамели и изомальта. Сахарозаменители. | *4* |  |
|  | Технология приготовления и декорирование открытых диетических пирогов. Киш, пай. | *4* |  |
|  | Технология приготовления и декорирование замороженных низкокалорийных десертов. | *4* |  |
|  |  |  |  |
| **Квалификационный экзамен** |  | **6** |  |
|  | **Всего** | **108** |  |

# 4. условия реализации ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ программы ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

**4.1. Материально-техническое обеспечение образовательной программы.**

Ачитский филиал ГАПОУ СО «Красноуфимский аграрный колледж» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение занятий всех видов групповых и индивидуальных консультаций, помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень специальных помещений.

Лаборатории:

учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);

учебный кондитерский цех.

Лаборатория «Учебная кухня ресторана» оборудована в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор ку-хонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитраттестер;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

В Лаборатории «Учебный кондитерский цех» расположено:

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер или процессор кухонный

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфрокрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной.

Техническое обеспечение программы включает: средства информационных технологий, системы мультимедиа, множительную технику, электронные и печатные учебно- методические материалы.

**4.2.Кадровое обеспечение образовательной программы.**

Кадровое обеспечение: реализации программы обеспечивается педагогами, способными организовать обучение поваров, обладающими умением выстраивания образовательных развивающих ситуаций; проектировочными, коммуникативными и рефлексивными умениями и способностям.

# 4.3. Информационное обеспечение программы

**Основные источники:**

1. **Радченко, Л.А.** Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Радченко Л.А. — Москва : КноРус, 2020. — 321 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07380-3. — URL: https://book.ru/book/932123 — Текст : электронный.
2. **Михайлов, В.М.** Энциклопедия питания. Том 1. Организм человека и питание : справочник / Михайлов В.М., Черевко А.И., под ред. — Москва : КноРус, 2019. — 216 с. — ISBN 978-5-406-06313-2. — URL: https://book.ru/book/926829 — Текст : электронный.
3. **Михайлов, В.М.** Энциклопедия питания. Том 3. Характеристика продуктов питания : справочник / Михайлов В.М., Черевко А.И., под ред. — Москва : КноРус, 2019. — 731 с. — ISBN 978-5-406-06313-2. — URL: https://book.ru/book/926831 (— Текст : электронный.
4. **Михайлов, В.М.** Энциклопедия питания. Том 4. Пищевые добавки : справочник / Михайлов В.М., Черевко А.И., под ред. — Москва : КноРус, 2019. — 631 с. — ISBN 978-5-406-06313-2. — URL: https://book.ru/book/926832 — Текст : электронный.
5. **Михайлов, В.М.** Энциклопедия питания. Том 6. Процессы, происходящие в продуктах при обработке : справочник / Михайлов В.М., Черевко А.И., под ред. — Москва : КноРус, 2019. — 535 с. — ISBN 978-5-406-06313-2. — URL: https://book.ru/book/926834 — Текст : электронный.
6. **Михайлов, В.М.** Энциклопедия питания. Том 9. Основы лечебного и лечебно-профилактического питания: справочник / Михайлов В.М., Черевко А.И., под ред. — Москва : КноРус, 2019. — 215 с. — ISBN 978-5-406-06313-2. — URL: https://book.ru/book/926837 — Текст: электронный.

**Дополнительные источники:**

**1.Харченко Н.Э.** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М.: Издательский центр «Академия», 2018

**2**. Кулинария для всех. Ежемесячный журнал.

**Интернет-ресурсы:**

1.[www.irkzan.ru](http://www.irkzan.ru)

2.[www.o-urok.ru/prof\_p.php](http://www.o-urok.ru/prof_p.php)

3.www/fartov.com

# 5. Контроль и оценка результатов освоения

# модулей

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся предусматриваются: текущий контроль и итоговая аттестация.

Текущий контроль

Текущий контроль результатов повышения квалификации осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации:

* о выполнении требуемых действий в процессе учебной деятельности;
* о правильности выполнения требуемых действий;
* о соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
* о формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.)

Итоговый контроль

Итоговый контроль результатов повышения квалификации слушателей осуществляется комиссией в форме экзамена на межпредметной основе, назначаемой руководителем Ачитского филиала, с участием ведущих преподавателей. Оценка знаний и умений определяется аттестационной комиссией по результатам освоения дополнительной профессиональной программы с учетом всех требований.