

Министерство образования и науки Хабаровского края
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Солнечный промышленный техникум»



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

по профессии

ПОВАР

Регистрационный номер по реестру НОК - 557

Квалификация - повар

Уровень квалификации – четвертый разряд

Срок обучения – 1,5 месяца, 144 часов

Форма обучения – очно-заочная, с применением ДОТ

1. Общая характеристика программы

1.1. Цель реализации 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.

1.2. Планируемые результаты обучения

Программа предназначена для подготовки квалифицированных рабочих по профессии « Повар» 4 разряда

При составлении образовательной программы за основу взяты:

- Федеральный закон РФ от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии Повар, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. N 798, зарегистрирован в Минюсте РФ 20 августа 2013 г. № 29749;
- Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей, служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР) ОК 016-94;
- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих выпуск 3;
- Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 2 июля 2013 г. № 513;
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 1 июля 2013 г. «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным образовательным программам».

В результате освоения учебных дисциплин слушатель курсов должен: **иметь практический опыт:**

В приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий и другой

продукции под руководством повара.

В приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента.

В организации и контроле текущей деятельности бригады поваров.

Профессиональная характеристика

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, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии

с имеющимися условиями хранения;

- Организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

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

Должен уметь:

- Изготавливать 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, напитков и кулинарных изделий;
- Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия;
- Составлять меню с учетом физиологических и возрастных особенностей;
- 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 безопасности в организациях питания.

1.3. Категория слушателей

К обучению допускаются лица не моложе 18 лет, годные по состоянию здоровья к работе по профессии и имеющие квалификацию «Повар» 3-го разряда.

1.4. Трудоемкость обучения: 144 часа(1,5 месяца)

1.5. Форма обучения: очно-заочная с применением ДОТ

2. Содержание программы

2.1. Учебный план профессиональной переподготовки

по профессии «Повар»

индекс	наименование разделов, дисциплин и тем	всего часов	в том числе		форма контроля
			теория	практич. занятия	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	40	30	10	
ОП.01	Охрана труда и техника безопасности	4	4	-	зачет
ОП.02	Физиология питания, санитария и гигиена	10	8	2	зачет
ОП.03	Организация производства предприятий общественного питания	10	6	4	зачет
ОП.04	Оборудование предприятий общественного питания. (Техническое оснащение и организация рабочего места.)	10	8	2	зачет
ОП.05	Основы калькуляции и учета	6	4	2	зачет
	Профессиональный цикл				
ПМ.00	Профессиональные модули	98	56	42	
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	14	8	6	зачет
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	14	8	6	зачет
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	14	8	6	зачет
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	14	8	6	зачет
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	14	8	6	зачет
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	14	8	6	зачет
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	14	8	6	зачет
	Итоговая аттестация	6	1	5	Д/З
	Итого	144	87	57	