

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

СОГЛАСОВАНО



УТВЕРЖДАЮ
Директор КГБ ПОУ СПТ



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКИ

ПОВАР

Квалификация - повар
Уровень квалификации - 4 разряд
Срок обучения - 2 месяца, 280 часов
Форма обучения - очно-заочная, с применением ДОТ

2020
Солнечный р.п.

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

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 3-го разряда

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 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;

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

- Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении

сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий,

с учетом соблюдения требований к качеству;

- 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 безопасности 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 картам под руководством повара;

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

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

- Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование

и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны

труда;

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

- 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, 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;

- 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 среднее профессиональное (по программам подготовки специалистов среднего звена) или высшее образование.

1.4. Трудоемкость обучения: 280 часов (2 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	учебно-практич. занятия	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	46	40	6	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	8	8	-	зачет
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	18	14	4	зачет
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	6	4	2	зачет
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	10	10	-	зачет
ОП.05	Охрана труда и техника безопасности	4	4	-	зачет
	Профессиональный цикл				
ПМ.00	Профессиональные модули	84	56	28	
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	12	8	4	зачет
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	12	8	4	зачет
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	12	8	4	зачет
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	12	8	4	зачет
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	12	8	4	зачет
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	12	8	4	зачет
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	12	8	4	зачет
ПП.00	Производственная практика	144			зачет
	Итоговая аттестация	6	1	5	
	Итого	280	96	34	

2.2 Учебно-тематический план

№	наименование разделов и тем	всего часов	в том числе			форма контроля
			лекции	выездные занятия, стажировка, деловые игры и др.	практические, лабораторные, семинарские занятия	
	общепрофильный цикл					
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	8	8	-		зачет
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	18	14	-	4	зачет
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	6	4	-	2	зачет
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	10	10	-	-	зачет
ОП.05	Охрана труда и техника безопасности	4	4	-	-	зачет
	Профессиональные модули					
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов					
	технология обработки сырья, приготовление блюд из					

	овощей и грибов					
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста					
	технология обработки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	12	8	-	4	зачет
ПМ.03	Приготовление супов и соусов					
	технология приготовления супов и соусов	12	8	-	4	зачет
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы					
	технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы	12	8	-	4	зачет
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы					
	технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	12	8	-	4	зачет
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок					
	технология приготовления холодных блюд и закусок	12	8	-	4	зачет
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков					
	Технология приготовления сладких блюд и напитков	12	8	-	4	зачет
ПП.00	производственная практика	144				
	ИТОГО					
Итоговая консультация						
	итоговая аттестация	6	1		5	
	ВСЕГО	280				