

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РСО-АЛАНИЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ВЛАДИКАВКАЗСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

СОГЛАСОВАНО

Ректор ГБОУ ДПО «Северо-
Осетинский республиканский
институт повышения квалификации
работников образования»



Л.С. Исакова

2019 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ «Владикавказский
торгово-экономический техникум»



Абиев В.Б.

2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ И
ПЕРЕПОДГОТОВКИ ПО ПРОГРАММЕ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЕЙ
СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»**

(УРОВЕНЬ КВАЛИФИКАЦИИ - 4)

Владикавказ 2019

Рабочая программа для профессиональной подготовки, переподготовки по программе дополнительного профессионального образования профессий рабочих, должностей служащих по профессии «Повар» разработана в соответствии с требованиями, утвержденными приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» от 8 сентября 2015 г. № 610н и Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2019, Выпуск №51 ЕТКС (Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30).

Организация-разработчик:

ГБПОУ «Владикавказский торгово-экономический техникум»,
РСО-Алания, г. Владикавказ, ул. Миллера 29, тел/факс (8-8672) 57-03-11.

Авторы-разработчики:

Камолина Светлана Анатольевна, преподаватель,
Дубровина Галина Александровна, преподаватель,
Гудиева Тинатин Тенгизовна, методист

СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....	4
ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ.....	6
1.1. Цель реализации программы.....	6
1.2. Требования к поступающему для обучения на программе слушателю..	6
1.3. Трудоемкость обучения.....	6
2. ХАРАКТЕРИСТИКА НОВОГО ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, НОВОЙ КВАЛИФИКАЦИИ.....	6
3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ.....	7
4. РЕГЛАМЕНТАЦИЯ СОДЕРЖАНИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА.....	9
4.1. Объем учебного курса «Повар» и виды учебной работы.....	9
4.2. Учебный план.....	9
4.3. Календарный график.....	9
5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ «ПОВАР».....	22
6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ «ПОВАР».....	25

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Учебно-программная документация курса целевого назначения предназначена для обучения по профессии «Повар».

Документация включает:

- пояснительную записку,
- учебный план,
- тематический план теоретического обучения,
- тематический план производственного обучения и т.д.

Обучение длится 2,5 месяца с нагрузкой 300 час, 30-36 часов в неделю по очной форме обучения.

Обучение может осуществляться, как по заявке предприятия, так и за наличный расчет.

При подготовке Поваров производственное обучение проводится на объекте, с которым заключен договор государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Владикавказский торгово-экономический техникум» (далее - ГБПОУ «ВТЭТ»).

К концу обучения каждый обучающийся должен уметь выполнять самостоятельно все работы, предусмотренные квалификационной характеристикой, требованиями и правилами, установленными для Поваров.

В процессе обучения особое внимание должно быть уделено прочному усвоению и выполнению всех требований и правил охраны труда и технике безопасности. В этих целях преподаватель теоретического обучения и инструктор производственного обучения, помимо изучения общих правил безопасности труда, предусмотренных программой, должны при изучении каждой темы или при переходе к новому виду работ значительное внимание уделять правилам безопасности труда, которые необходимо соблюдать в каждом конкретном случае.

По мере необходимости в программы следует вносить дополнения, заменяя устаревший материал новым.

Количество часов, отводимое на изучение отдельных тем программы, последовательность их изучения в случае необходимости разрешается изменять при условии, что программы будут выполнены полностью по содержанию и общему количеству часов.

После окончания обучения слушатели сдают экзамен, после успешной сдачи которого слушателям выдается диплом установленного образца с указанием квалификационного разряда.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Цель реализации программы

Рабочая программа для профессиональной подготовки, переподготовки по программе дополнительного профессионального образования профессий рабочих, должностей служащих по профессии «Повар» предназначена для переподготовки и подготовки слушателей, имеющих основное общее, среднее профессиональное или высшее образование.

Программа предусматривает:

- подготовку новых рабочих из лиц, не имеющих профессии;
- переподготовку с целью освоения новой рабочей профессии, находящейся вне сферы их предыдущей профессиональной деятельности;
- переподготовку рабочих по профессии, родственной их профессиональной деятельности;
- переподготовку специалистов со средним специальным и высшим образованием по профессии родственной их предыдущей деятельности.

Рабочая программа для профессиональной подготовки, переподготовки по программе дополнительного профессионального образования профессий рабочих, должностей служащих по профессии «Повар» имеет целью формирование и развитие профессиональных компетенций, необходимых для деятельности работника в сфере общественного питания.

Профессиональная переподготовка по данной программе является дополнительным образованием, которое дает право работать Поваром, что подтверждает свидетельство о профессиональной переподготовке установленного образца при условии успешного выполнения учебного плана и прохождения слушателем итоговых испытаний.

1.2. Требования к поступающему для обучения на программе слушателю

К освоению программы допускаются: лица, имеющие среднее профессиональное образование, безработные граждане, военнослужащие, уволенные в запас, студенты выпускных курсов СПО и другие лица, желающие за короткий срок повысить свой профессиональный уровень, приобрести новую специальность, подтвердить занимаемую должность соответствием квалификации, реализовать потребность в самосовершенствовании, адаптироваться к меняющимся условиям жизни.

1.3. Трудоемкость обучения

Срок освоения программы: 300 часов (из них: 230 часов аудиторных и 64 часов на производственной практике, 6 часов – итоговая аттестация).

Срок освоения и форма обучения может определяться договором об образовании.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА НОВОГО ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, НОВОЙ КВАЛИФИКАЦИИ

Перечень и описание трудовых функций, входящих в программу (функциональная карта вида профессиональной деятельности) указаны в таблице.

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
Код	Наименование	Уровень квалификации	наименование	код	Уровень (подуровень) квалификации
В	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента	4	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	В/01.4	4
			Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4	4

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

Содержание программы направлено на приобретение слушателями соответствующих умений и навыков. Программа реализует современный комплексный подход к подготовке специалистов в сфере общественного питания.

Согласно профессиональному стандарту, основной целью деятельности Поваров является: Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий и продажа в организациях питания.

Специалист должен уметь и знать:

Код трудовой функции	Уметь	Знать
В/01.4 В/02.4	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,	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента

<p>напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения.</p> <p>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</p> <p>Кулинарных изделий стандартного ассортимента.</p> <p>Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь.</p> <p>Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения.</p> <p>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.</p> <p>Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия</p> <p>Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия</p>	<p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке.</p> <p>Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Технологии наставничества и обучения на рабочих местах.</p>
---	---

4. РЕГЛАМЕНТАЦИЯ СОДЕРЖАНИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

4.1. Объем учебного курса «Повар» и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	300
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	230
в том числе:	
практические занятия	140
Производственная практика	64
в том числе:	
<i>Итоговая аттестация в форме Экзамена на объекте производственной практики</i>	<i>6</i>

4.3. Календарный график

Срок обучения: 10 недель. Трудоемкость: 300 часов.

Форма получения образования: очная.

Форма обучения: групповая

Режим занятий: 30 – 36 часов в неделю (6 часов в день).

Производственная практика: 2 недели в размере 70 часов.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№/№	Наименование разделов	Всего час	В том числе		Форма контроля
			лекции	практич. занятия	
2.	Кулинария	230	90	140	зачет
3.	Производственное обучение (стажировка)	64	-	64	зачет
	Квалификационный экзамен	6	-	6	-
	ИТОГО	300	90	210	экзамен

Учебно-тематический план по программе обучения

Наименование курса - Кулинария

Наименование разделов и тем профессионального курса	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Виды и структура предприятий общественного питания		2
Тема 1.1.	Содержание	
Особенности торговли-производственной деятельности предприятий общественного питания	Классификация предприятий общественного питания	2
	Основные признаки, используемые для характеристики типов ПОП.	
	Функциональная структура и правила размещения предприятий общественного питания	
	Общие требования к предприятиям общественного питания	
Раздел 2. Санитарное законодательство на предприятиях общественного питания		2
Тема 2.1.	Содержание	
Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания	Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарное содержание помещений, оборудования, инвентаря. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы.	2
	Правила хранения, транспортировки и обработки пищевых продуктов.	
	Соответствие готовой продукции санитарным нормам..	
	Система ХАССП в общественном питании как перспектива развития отрасли.	
Раздел 3. Технологический цикл на кухне		4
Тема 3.1.	Содержание	
Термины и определения, используемые на кулинарном производстве	ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания)	2
	Термины, понятия в области приготовления кулинарной продукции на предприятиях общественного питания.	
	Классификация и ассортимент кулинарной продукции. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента кулинарной продукции.	
Тема 3.2.	Содержание	2

Техника безопасности и охрана труда на предприятиях питания	Требования техники безопасности и противопожарные мероприятия в предприятиях питания. Организация охраны труда	
Тема 3.3. Организация работы сотрудников предприятия питания	Безопасность труда при эксплуатации технологического оборудования. Содержание Документация. Права, ответственность и должностные инструкции работников кулинарного производства.	
Раздел 4. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, напитков	Раздел 4. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, напитков,	4
Тема 4.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий и напитков	Содержание Основные принципы приготовления кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов. Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение. Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество кулинарной продукции. Способы сокращения потерь в процессе приготовления кулинарной продукции. Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации кулинарной продукции. Характеристика этапов. Выбор и комбинирование различных способов приготовления кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН. Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения	2
Тема 4.2. Разработка рецептов блюд, кулинарных изделий и напитков	Содержание Правила составления рецептов с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции. Правила расчета выхода готовой кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним (ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания)	2
Раздел 5. Приготовление оформления и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, напитков.	Раздел 5. Приготовление оформления и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, напитков.	164
Тема 5.1. Приготовление и подготовка к реализации супов	Значение в питании, классификация и ассортимент супов. Требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения.	4

	<p>Технология приготовления бульонов, разновидности и характеристика. Подготовка продуктов, закладка по рецептуре, режимы варки и хранения бульонов. Технологический процесс приготовления отваров: овощных, крупяных. Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления и правила подачи заправочных супов: щей, борщей, рассольников, супов с овощами, бобовыми, крупами и макаронными изделиями. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Ассортимент пореобразных и молочных супов. Технология приготовления, нормы закладки продуктов и выхода готовых блюд. Требования к качеству, сроки хранения. Правила оформления и отпуска.</p>	
	<p>Практические работы. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования).</p> <p>Практические работы. Приготовление, оформление и отпуск молочных и протертых супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)</p>	8
<p>Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов</p>	<p>Содержание Классификация, ассортимент, кулинарное использование соусов. Требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Приготовление полуфабрикатов для соусов: бульонов, мучных пассеровок, пассерование овощей, томата. Технологический процесс приготовления красного основного соуса и производных. Белый соус: технология приготовления, нормы закладки продуктов и выхода готовых соусов. Производные соусы от основного на мясном и рыбном бульонах, технология приготовления. Технология приготовления сметанного, молочного соусов и их производных. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов</p>	12
	<p>Практические работы. Приготовление, оформление и способы подачи горячих соусов на муке: красного основного и производных, белого соуса и производных, сметанного, молочного.</p>	2
<p>Тема 5.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и</p>	<p>Содержание Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд и гарниров из овощей. Значение блюд из овощей в питании. Организация рабочего места для приготовления овощных блюд.</p>	12
		4

гарниров из овощей	<p>Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей: припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протирание и взбивание горячей массы, запекание, томление в горшочках, фарширование. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей и плодов.</p> <p>Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи блюд и гарниров из овощей</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из овощей.</p> <p>Практические работы.</p> <p>Кулинарный карвинг: оригинальное украшение праздничного стола.</p> <p>Приготовление, оформление и подача блюд и гарниров из отварных, припущенных и запеченных овощей.</p>	
<p>Тема 5.4.</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий</p>	<p>Содержание</p> <p>Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, Правила выбора круп, бобовых, макаронных изделий и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд.</p> <p>Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки каш и гарниров. Запекание изделий из крупа́ных масс (запеканок, пудингов). Правила варки макаронных изделий откидным способом и не сливая отвара.</p> <p>Правила оформления и подачи, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.</p>	4
<p>Тема 5.5.</p>	<p>Практические работы. КОМПЛЕКСНЫЙ ТРЕНИНГ: «Сезонное меню: история одного продукта».</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования.</p>	12
	<p>Содержание</p>	4

<p>Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц и творога, мучных блюд.</p>	<p>Ассортимент блюд из яиц и творога, пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога. Методы приготовления: варка, яиц без скорлупы (пашот). Приготовление яиц пашот с овощами и сыром. Подготовка ингредиентов, приготовление омлетов. Требования к качеству и безопасности блюд. в соответствии с технологическими требованиями. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП и СанПин.</p> <p>Технология приготовления и отпуск творожных блюд: сырников, запеканок, пудингов. Требования к качеству и безопасности блюд. в соответствии с технологическими требованиями. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП и СанПин.</p> <p>Основные характеристики, выбор различных видов муки, требуемых для приготовления мучных блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки. Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста: блинов, оладий, блинчиков и вареников с различными фаршами.</p> <p>Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП</p>	
	<p>Практические работы.</p> <p>Приготовление, оформление, отпуск блюд и изделий из яиц, творога, муки . (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования.</p>	12
<p>Тема 5.6.</p> <p>Приготовление блюд из рыбы.</p>	<p>Содержание</p> <p>Химический состав и пищевая ценность рыбного сырья. Основные характеристики и пищевая ценность различных видов рыбы. Живая, охлажденная и мороженая рыба.</p> <p>Требования безопасного хранения рыбы в охлажденном и замороженном виде. Ассортимент, значение в питании блюд из рыбы.</p> <p>Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы:</p> <p>- рыбы отварной в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и порционными кусками),</p>	4

	<p>- рыбы припущенной (рулетиками и порционными кусками); - рыбы, запеченной под соусами; - рыбы тушеной. Приготовление изделий из котлетной и кнельной массы. Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы. Органолептические способы определения степени готовности и качества готовых блюд. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.</p>	
	<p>Практические работы КОМПЛЕКСНЫЙ ТРЕНИНГ: работа с пароконвектоматом; работа с рыбой, воршок по созданию вкусов, знакомство с новыми концепциями по здоровому питанию и встрече с ведущими поварами. Приготовление, оформление и подача блюд из рыбы (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования.</p>	16
<p>Тема 5.7. Приготовление блюд из мяса.</p>	<p>Содержание Ассортимент, значение в питании блюд из мяса. Классификация блюд из мяса. Рекомендации по подбору гарниров и соусов к блюдам из мяса. Правила порционирования, оформления и отпуска Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления блюд и кулинарных изделий из мяса. Блюда из отварного мяса. Правила варки и припускания мяса для 2-х блюд. Блюда из мяса тушеного крупными, порционными и мелкими кусками, особенности приготовления и подачи. Блюда из рубленого мяса: котлетной и кнельной масс. Правила жарки полуфабрикатов из рубленого мяса. Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	4
<p>Тема 5.8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней</p>	<p>Практические работы. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса. (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования.</p>	22
<p>Содержание Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы. Приготовление полуфабрикатов для варки, тушения; котлетной и кнельной масс.</p>		4

птицы.	Блюда из отварной птицы: технология приготовления и отпуск блюд. Подбор гарнира и соуса. технология приготовления блюд из тушеной и запеченной птицы. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы Хранение готовых блюд из домашней птицы с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП) и СанПиН.	2
	Практические работы. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, из домашней птицы, Оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования.	12
Тема 5 9. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд и закусок.	Содержание Значение холодных блюд и закусок в питании. Санитарно-эпидемиологические требования к производству холодных блюд и закусок. Технология приготовления салатов и бутербродов. Организация рабочего места при приготовлении салатов. БОНУС: Лекция по трендам в меню от ведущих специалистов. Практические работы. Приготовление, порционирование, оформление и отпуск салатов, бутербродов и закусок из овощей и яиц (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования).	4
Тема 6.0. Приготовление, подготовка к реализации сладких блюд и горячих напитков.	Содержание Технология приготовления сладких блюд: компотов, желе, киселей. Температура подачи, сроки хранения. Технология приготовления чая, какао, кофе с молоком. Температура подачи, сроки реализации. Практические работы. Приготовление, порционирование и отпуск горячих напитков.	2
Тема 6.1. Виды кондитерского сырья и подготовка его к производству.	Содержание Требования к основному и вспомогательному кондитерскому сырью с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН.	4
Тема 6.2. Дрожжевое тесто и изделия из него	Содержание Способы приготовления дрожжевого теста, рецептуры изделий из слобного пресного теста (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования). Практические работы. Приготовление изделий из дрожжевого безопасного теста: вагрушки с творогом и повидлом, пирожки печеные с разными фаршами.	4 6

<p>Тема 6.3. Бездрожжевое тесто и изделия из него</p>	<p>Содержание Приготовление и рецептуры изделий из сдобного пресного теста (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования. Практические работы. Приготовление изделий из сдобного пресного теста: сочни с творогом, печенье сдобное, пирог с вишней, пирог с яблоками.</p>	4
<p>Тема 6.4. Приготовление песочного теста и изделий из него</p>	<p>Содержание Приготовление и рецептуры изделий из песочного теста Требования к качеству и безопасности готовых изделий в соответствии с технологическими требованиями. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП и СанПин. Практические работы. Приготовление печенья песочного, нарезного, творжного, орехового, (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования. КОМПЛЕКСНЫЙ ТРЕНИНГ ДЛЯ КОНДИТЕРОВ :работа с пароконвектоматом; воркшоп по созданию кусков, знакомство с новыми концепциями по приготовлению и оформлению мучных кондитерских изделий, встречи с ведущими кондитерами.</p>	2
<p>Итого: 230 час., в том числе теория – 90 час., практические занятия – 140 час.</p>		6
		230

**Учебно-тематический план
по программе обучения**

Наименование курса - **Производственное обучение (стажировка)**

№	Наименование разделов	Всего, час	В том числе		Форма контроля
			лекции	практич. занятия	
1.	Инструктаж по технике безопасности	2	2	-	
2.	Изучение технологического оборудования	2	2	-	
3.	Обработка овощей	4	-	4	
4.	Приготовление, оформление и подача блюд из рыбы. Мастер-классы от шеф-поваров.	4	-	4	-
5.	Приготовление, оформление и подача блюд из мяса. Мастер-классы от шеф-поваров.	6	-	6	-
6.	Приготовление, оформление и подача блюд из птицы. Мастер-классы от шеф-поваров.	6	-	6	-
7.	Сладкие блюда, горячие напитки.	4	-	4	-
8.	Холодные блюда и закуски.	6	-	6	-
9.	Изделия из теста.	6	-	6	-
10.	Мучные блюда.	6	-	6	-
11.	Изделия из дрожжевого теста	6	-	6	-
12.	Изделия из песочного теста	6	-	6	-
13.	Мастер-классы от шеф-поваров	6	-	6	-
	ИТОГО	64	4	60	зачет

5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ «ПОВАР»

5.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинеты: учебные кабинеты, оснащенные оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория: учебная оборудованная лаборатория образовательного учреждения.

Программа профессиональной подготовки предусматривает прохождение производственной практики.

5.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

5.2.1. Печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод

- органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
 - 10.ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
 - 11.СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
 - 12.СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
 - 13.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
 - 14.СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
 - 15.Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
 - 16.Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
 - 17.Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
 - 18.Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.
 - 19.Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
 - 20.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий

- общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
- 21.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ.ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
22. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
- 23.Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с
- 24.Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с
- 25.Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
- 26.Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с
- 27.Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.
- 28.Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
- 29.Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
- 30.Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.
- 31.Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с.
- 32.Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с

5.2.2. Электронные издания:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>

5.3. Общие требования к организации образовательного процесса.

В процессе освоения программы используются активные и интерактивные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих навыков работы и профессиональных компетенций слушателей.

5.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих по указанному профессиональному курсу: преподаватели, имеющие высшее образование, по соответствующему профилю.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: преподаватели, имеющие высшее образование, имеющие опыт деятельности в сфере общественного питания.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ «ПОВАР»

В процессе и по итогам обучения проводится текущий и промежуточная итоговая аттестации.

Текущий контроль:

экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:

- практических/ лабораторных занятий;
- заданий по производственной практике;
- заданий по самостоятельной работе

Промежуточная и итоговая аттестация:

экспертное наблюдение и оценка выполнения:

- практических заданий на зачетах;
- выполнения заданий экзамена.