

Министерство образования и молодежной политики Камчатского края

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАМЧАТСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА»

ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

ПО ПРОГРАММЕ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ
РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

по профессии 16675 Повар (4 разряд)

г. Петропавловск – Камчатский
2017 г.

«СОГЛАСОВАНО»

Управляющая производством
ООО «Шамса-Маркет»

 Э.И. Любимова

«31» августа 2017 г.

«РАССМОТРЕНО»

на заседании методической
комиссии

Председатель

 А.Ю. Баранова

(протокол № _____)

от «31» августа 2017 г.)

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор КГПОАУ «Камчатский
колледж технологии и сервиса»

 О.Г. Мошкина

«31» августа 2017 г.

Основная образовательная программа профессионального обучения по программе профессиональной подготовки по профессии 16675 «Повар» (4 разряд) разработана в соответствии с квалификационными требованиями по профессии «Повар» (4 разряд), а также требованиями профессионального стандарта «Повар».

Организация-разработчик:

КГПОАУ «Камчатский колледж технологии и сервиса»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения
 - 1.1. Основная характеристика программы
 - 1.2. Нормативно-правовые основы разработки программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностей служащих.
 - 1.3. Используемые термины, определения, сокращения
 - 1.4. Требования к принимаемым на обучение.
 - 1.5. Срок освоения программы.
 - 1.6. Присваиваемая квалификация.
2. Требования к результатам освоения программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностей служащих.
 - 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности выпускников.
 - 2.2. Перечень компетенций, подлежащих формированию по итогам обучения.
3. Структура программы профессионального обучения по профессии квалифицированных рабочих, служащих.
 - 3.1. Учебный план основной образовательной программы профессионального обучения
 - 3.1.1. Пояснительная записка к учебному плану.
 - 3.1.2. Сводные данные по бюджету времени.
 - 3.1.3. Учебный план
 - 3.2. Аннотации к учебным дисциплинам общепрофессионального и профессионального циклов.
4. Оценка качества освоения программы.
5. Ресурсное обеспечение программы.
 - 5.1. Материально-техническое обеспечение реализации программы повышения квалификации.
 - 5.2. Кадровое обеспечение программы.
 - 5.3. Учебно-методическое обеспечение программы.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Основная характеристика программы

Образовательная программа профессионального обучения повышения квалификации рабочих, служащих разработана для лиц, имеющих 3-й квалификационный разряд по профессии Повар и опыт работы не менее 1 года.

Программа профессионального обучения повышения квалификации-нормативный документ, определяющий наиболее оптимальное и эффективное содержание, формы, методы и приемы организации обучения с целью получения результата, направленного на приобретение новых компетенций, получение или повышение квалификаций.

Основная цель программы повышения квалификации – подготовка слушателей к профессиональной деятельности в качестве Повара 4 разряда в организациях (на предприятиях) различной отраслевой направленности независимо от их организационно-правовых форм.

1.2. Нормативно-правовые основы разработки программы повышения квалификации.

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

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013г. № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 292 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;
- Методические рекомендации ФГУ «Федеральный институт развития образования» Министерства образования и науки Российской Федерации по разработке адаптированных программ опережающего профессионального обучения (профессиональная подготовка, переподготовка и повышение квалификации), 2009г.

1.3. 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.

МДК- междисциплинарный курс;

ПП- производственное обучение

1.4. Требования к лицам, принимаемым на обучение

К освоению программы профессионального обучения повышения квалификации по профессии Повар 4 разряда допускаются лица имеющие 3-й квалификационный разряд по профессии Повар и опыт работы не менее 1 года, лица различного возраста, в т.ч. не имеющие основного общего образования или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья.

1.5 Срок освоения программы

Срок освоения программы повышения квалификации по профессии 16675 Повар 4 разряда составляет 320 часов при очной форме подготовки. Количество недель – 8.

1.6 Присваиваемая квалификация

При условии успешного освоения программы повышения квалификации и прохождения итоговой аттестации в форме квалификационного экзамена слушателю присваивается квалификация - Повар 4 разряда.

2. Требования к результатам освоения образовательной программы повышения квалификации

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности слушателей

Характеристика работ:

Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности: различных салатов из свежих, вареных и припущенных овощей, с мясом, рыбой; винегретов; рыбы под маринадом;

студня, сельди натуральной с гарниром. Варка бульонов, супов. Приготовление вторых блюд из овощей, рыбы и морепродуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде; соусов, различных видов пассеровок; горячих и холодных напитков; сладких блюд, мучных изделий: вареников, пельменей, расстегаев, кулебяк, пирожков, лапши домашней, ватрушек и др.

Должен знать:

рецептуры, технологию приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности; требования к их качеству, срокам, условиям хранения требования к качеству, срокам, условиям хранения и раздаче; кулинарное назначение рыбы, морепродуктов, мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности; влияние кислот, солей и жесткости воды на продолжительность тепловой обработки продуктов; устройство и правила эксплуатации технологического оборудования.

2.2. Перечень компетенций, подлежащих формированию по итогам обучения:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Выпускник должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с

фаршем.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

3. Структура образовательной программы повышения квалификации

Программа предусматривает изучение следующих циклов:

Блок социально-экономических дисциплин

Блок общепрофессиональных дисциплин

Блок профессиональных дисциплин

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

ОП.01 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

ОП 02. Техническое оснащение и организация рабочего места

ОП 03. Безопасность жизнедеятельности

ОП04. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

ОП 05. Основы калькуляции и учета в общественном питании

МДК.01.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов

МДК.02.01 Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога.

МДК.03.01 Технология приготовления супов и соусов.

МДК.04.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы.

МДК.05.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы

МДК.06.01 Технология приготовления и оформление холодных блюд и закусок.

МДК.07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков.

3.1. Учебный план основной образовательной программы профессионального обучения

3.1.1. Пояснительная записка к учебному плану

Учебный план предназначен для лиц, имеющих квалификацию Повар 3 разряда. Максимальный объем учебной нагрузки слушателя составляет 40 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной учебной работы по освоению основной образовательной программы профессионального обучения – программы повышения квалификации рабочих, служащих по профессии Повар.

При изучении МДК основное внимание уделяется отработке практических умений и навыков.

Текущая аттестация слушателей оценивается на основе 5-бальной системы отметок: 5 - «отлично», 4 - «хорошо», 3 - «удовлетворительно», «2» - «неудовлетворительно».

Консультации проводятся во внеурочное время в групповой форме. Часы для проведения консультаций распределяются, в первую очередь, на предметы профессионального цикла, по которым предполагается проведение итоговой аттестации.

Практика является обязательным разделом образовательной программы. При реализации программы предусматривается учебная и производственная практика. Все виды практик проводятся при освоении слушателями профессиональных компетенций в рамках изучения профессии чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика проводится на базе образовательного учреждения.

Производственная практика проводится в организациях - партнерах, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки слушателей.

3.1.2. Сводные данные по бюджету времени

Бюджет времени	Количество недель
Теоретическое обучение	2,5
Учебная практика	0,4
Производственная практика	4,15
Итоговая аттестация	0,3
ИТОГО	8,0

3.1.3. Учебный план

Красное государственное профессиональное образовательное автономное учреждение
"Камчатский колледж технологии и сервиса"

Рассмотрено
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных дисциплин и мастеров
производственного обучения
Председатель методической комиссии
А.Ю. Баранова
" 31 " августа 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор КГПОАУ
"Камчатский колледж
технологии и сервиса"
О.Г. Мошкина
" 31 " августа 2017 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН по программе повышения квалификации по профессии "Повар" 4 разряда на 2017 учебный год

Цель: повышение квалификации работников по профессии "Повар" 4 разряда
Категория слушателей: лица, имеющие квалификацию "Повар" 3 разряда

№ п/п	Наименование тем, разделов	Итого часов	По очной форме в том числе		Для самостоятельной работы
			лекции	практ. занятия	
1.	Блок социально-экономических дисциплин	14	9	0	5
1.1.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	14	9		5
2.	Блок общепрофессиональных дисциплин	38	18	7	13
2.1.	Техническое оснащение и организация рабочего места	12	7	2	3
2.2.	Безопасность жизнедеятельности	5	2		3
2.3.	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	12	6	2	4
2.4.	Основы калькуляции и учета	9	3	3	3
3.	Блок профессиональных дисциплин	74	38	0	36
3.1.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	6	2		4
3.2.	Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	10	6		4
3.3.	Технология приготовления супов и соусов	12	7		5
3.4.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	13	7		6
3.5.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	15	8		7
3.6.	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	9	4		5
3.7.	Технология приготовления сладких блюд и напитков	9	4		5
4.	Учебная практика	16	0	16	0
4.1.	Приготовление блюд из овощей и грибов	2		2	
4.2.	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	2		2	
4.3.	Приготовление супов и соусов	2		2	
4.4.	Приготовление блюд из рыбы	3		3	
4.5.	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	3		3	
4.6.	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	2		2	
4.7.	Приготовление сладких блюд и напитков	2		2	
5.	Производственная практика	166			166
	Итого		65	23	
6.	Итоговая аттестация	12	12	0	0
	Консультации	4	4		
	Квалификационный экзамен	8	8		
	ИТОГО	320	77	23	220

Заместитель директора по учебно-производственной работе



О.Н. Толokonникова

3.2 Аннотации к учебным дисциплинам общепрофессионального и профессионального циклов
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ
Аннотация программы учебной дисциплины
ОП 01 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы профессионального обучения повышения квалификации рабочих, должности служащего по профессии Повар 4 разряда.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины слушатель должен уметь:

- ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;
- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- принципы рыночной экономики;
- организационно – правовые формы организаций;
- основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения;
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки слушателя **14** часа, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **9** часа;
- самостоятельной работы обучающегося **5** часа.

Аннотация программы учебной дисциплины

ОП.02. Техническое оснащение и организация рабочего места

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью профессиональной образовательной программы профессионального обучения повышения квалификации рабочих, служащих по профессии Повар 4 разряда.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины слушатель должен **уметь:**
организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;

подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;

обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;

производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать:**

- характеристики основных типов организации общественного питания;
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- учет сырья и готовых изделий на производстве;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила их безопасного использования;
- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 12 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 9 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 3 часа.

Аннотация программы учебной дисциплины ОП. 03 Безопасность жизнедеятельности

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью профессиональной образовательной программы профессионального обучения повышения квалификации рабочих, служащих по профессии Повар 4 разряда.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины слушатель должен **уметь:**

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;

- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;

- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; - применять первичные средства пожаротушения;

- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;

- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;

- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;

- оказывать первую помощь пострадавшим;

должен знать:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;

- основы военной службы и обороны государства; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения;

- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;

- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящие на вооружении (оснащении) воинских

подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;

- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 5 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 2 часа;

- самостоятельной работы обучающегося 3 часа.

**Аннотация программы учебной дисциплины
ОП. 04 Физиология питания с основами товароведения
продовольственных товаров**

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью профессиональной образовательной программы профессионального обучения повышения квалификации рабочих, должности служащего по профессии Повар 4 разряда.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины слушатель должен уметь:

проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;

рассчитывать энергетическую ценность блюд;

составлять рационы питания;

знать:

роль пищи для организма человека;

основные процессы обмена веществ в организме;

суточный расход энергии;

состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;

роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;

физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;

усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;

понятие рациона питания;

суточную норму потребности человека в питательных веществах;

нормы и принципы рационального сбалансированного питания;

методику составления рационов питания;

ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;

общие требования к качеству сырья и продуктов;

условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося **12** часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **8** часов;

- самостоятельной работы обучающегося **4** часа.

Аннотация программы учебной дисциплины

ОП. 05 Основы калькуляции и учета в общественном питании

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью профессиональной образовательной программы профессионального обучения повышения квалификации рабочих, служащих по профессии Повар 4 разряда.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- пользоваться сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий, мучных кондитерских изделий;
- вести расчет количества сырья по нормативам;
- составлять технологические и технико-технологические карты;
- документально оформлять отпуск продуктов и сырья на производство и кондитерский цех;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать:**

- понятие о бухгалтерском учете;
- общие принципы учета на предприятиях общественного питания;
- основы ценообразования и калькуляции на предприятиях общественного питания;
- учет сырья и готовой продукции;
- понятия об основных средствах, о предметах материально-технического оснащения и малоценном и быстроизнашивающемся инвентаре;
- порядок проведения инвентаризации продуктов и тары в кладовой и ее документальное оформление.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося **9** часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **6** часов;
- самостоятельной работы обучающегося **3** часа

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ

Аннотация программы профессионального модуля

ПМ 01 Приготовление блюд из овощей и грибов

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью профессиональной образовательной программы профессионального обучения повышения квалификации рабочих, служащих по профессии Повар 4 разряда.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный модуль входит в профессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля слушатель должен:

уметь:

проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
обрабатывать различными методами овощи и грибы;
нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;

знать:

ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
технику обработки овощей, грибов, пряностей;
способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
правила проведения бракеража;
способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
правила хранения овощей и грибов;
виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей;
правила их безопасного использования.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – 30 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки – 2 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 4 часа;

учебной практики – 2 часа

производственной практики – 22 часа

Аннотация программы профессионального модуля ПМ 02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью профессиональной образовательной программы профессионального обучения повышения квалификации рабочих, служащих по профессии Повар 4 разряда.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный модуль входит в профессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля слушатель должен:

иметь практический опыт:

- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;

- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, творога, теста;

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;

- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;

- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

- правила проведения бракеража;

- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;

- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 35 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки – 6 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 4 часа;

учебной практики – 2 часа

производственной практики - 23 часа.

Аннотация программы профессионального модуля ПМ 03 Приготовление супов и соусов

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью профессиональной образовательной программы профессионального обучения повышения квалификации рабочих, служащих по профессии Повар 4 разряда.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный модуль входит в профессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля слушатель должен:

иметь практический опыт:

- приготовления основных супов и соусов;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;

- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;

- оценивать качество готовых блюд;

- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;

- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;

- температурный режим и правила приготовления супов и соусов;

- правила проведения бракеража;

- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству готовых блюд;

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 37 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки – 7 часов;

самостоятельной работы – 5 часов;

учебной практики – 2 часа;

производственной практики - 23 часа.

Аннотация программы профессионального модуля ПМ 04 Приготовление блюд из рыбы

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью профессиональной образовательной программы профессионального обучения повышения квалификации рабочих, служащих по профессии Повар 4 разряда.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный модуль входит в профессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля слушатель должен:

иметь практический опыт:

- иметь практический опыт:
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

иметь:

проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы

оценивать качество готовых блюд;

знать:

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;

последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;

правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;

температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;

виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 42 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки – 7 часов;

самостоятельной работы – 6 часов;

учебной практики – 3 часа;

производственной практики - 26 часов

Аннотация программы профессионального модуля ПМ 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью профессиональной образовательной программы профессионального обучения повышения квалификации рабочих, служащих по профессии Повар 4 разряда.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный модуль входит в профессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля слушатель должен:

иметь практический опыт:

обработки сырья;

приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

уметь:

проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;

оценивать качество готовых блюд;

знать:

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;

последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;

правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

правила хранения и требования к качеству;

температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;

виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 44 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки – 8 часов;

самостоятельной работы – 7 часа;

учебной практики – 3 часов;

производственной практики – 26 часов.

Аннотация программы профессионального модуля ПМ 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью профессиональной образовательной программы профессионального обучения повышения квалификации рабочих, служащих по профессии Повар 4 разряда.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный модуль входит в профессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля слушатель должен:

иметь практический опыт:

- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

уметь:

проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;

использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

оценивать качество холодных блюд и закусок;

выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

знать:

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;

правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;

последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;

правила проведения бракеража;

правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;

требования к качеству холодных блюд и закусок;

способы сервировки и варианты оформления;

температуру подачи холодных блюд и закусок;

виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 34 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки слушателя – 4 часов;

самостоятельной работы – 5 часа;
учебной практики – 2 часов;
производственной практики – 23 часов.

Аннотация программы профессионального модуля ПМ 07 Приготовление сладких блюд и напитков

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью профессиональной образовательной программы профессионального обучения повышения квалификации рабочих, служащих по профессии Повар 4 разряда.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный модуль входит в профессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля слушатель должен:

В результате изучения профессионального модуля слушатель должен:

иметь практический опыт:

приготовления сладких блюд;

приготовления напитков;

уметь:

проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;

использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;

оценивать качество готовых блюд;

знать:

классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;

последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;

правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления,

правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;

температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;

требования к качеству сладких блюд и напитков;

виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 34 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки слушателя – 4 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 5 часа;
учебной практики – 2 часов;
производственной практики – 23 часов.

4. Оценка качества освоения программы

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений слушателей разработаны формы и процедуры текущего, промежуточного и итогового контроля успеваемости.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в процессе проведения учебных занятий и заданий самостоятельной работы в целях получения информации о:

- выполнение слушателями требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствие формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формирование действия с должной мерой обобщения, освоения.

Промежуточная аттестация проводится непосредственно после завершения освоения программ учебных дисциплин, а также после прохождения учебной и производственной практики в составе профессионального цикла. Промежуточная аттестация слушателей осуществляется в форме зачётов и дифференцированных зачетов за счет учебного времени, отведенного на изучение данной дисциплины.

Контроль качества профессиональной подготовки осуществляется на 1-2 уровнях освоения. На первом уровне освоения слушателями производится выбор одного варианта из несколько предложенных, осуществляется выбор наглядных образцов материалов, инструментов, изделий и т.п. Второй уровень освоения предполагает выполнения задания без опоры на внешнюю помощь.

Итоговая аттестация включает сдачу квалификационного экзамена по профессиональному циклу. По завершению обучения выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

Фонды контрольно-оценочных средств

Фонды КОС по профессии Повар - это комплекс контрольно-оценочных средств, предназначенный для оценивания знаний и умений выполнения трудовых функций слушателей на разных стадиях их обучения, а также для проведения итоговой аттестации.

Оценивание проводится в ходе:

- текущего контроля знаний;
- промежуточной аттестации;
- итоговой аттестации.

Порядок и условия оценивания определяются образовательным учреждением самостоятельно и фиксируется локальным актом, утверждённым директором.

Фонды КОС разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно. Фонды КОС по учебным дисциплинам рассматриваются на заседаниях методической комиссии. Фонды КОС по профессиональному циклу рассматриваются на заседаниях методической

КОМИССИИ

5. Ресурсное обеспечение программы.

5.1. Материально-техническое обеспечение реализации программы профессиональной подготовки

В образовательном учреждении имеются:

- кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства
- кабинет химии, физиологии питания, санитарии и гигиены, экологических основ природопользования
- учебная кухня ресторана
- лаборатория технического оснащения и организации рабочего места
- учебный кондитерский цех;

5.2. Кадровое обеспечение программы

Реализация программы обеспечена педагогическими кадрами с соответствующим образованием и квалификацией.

5.3. Учебно-методическое обеспечение программы

Образовательное учреждение для реализации программы профессионального обучения по программе повышения квалификации по профессии Повар 4 разряда располагает материально-технической базой и средствами обучения, обеспечивающими проведение занятий по всем учебным дисциплинам и профессиональному циклу - мультимедийные презентации к лекционным и практическим занятиям, федеральная нормативно-правовая документация, локальная нормативно-правовая документация, диски с учебными видеокурсами, плакаты, интерактивные программы по технологии приготовления и др.

Все учебные кабинеты соответствуют действующим санитарно-эпидемиологическим и противопожарным правилам и нормам.