

Автономная некоммерческая организация
дополнительного профессионального образования
«Учебный центр «Профессионал»

УТВЕРЖДАЮ

Директор

АНО ДПО «УЦ «Профессионал»

О.В. Торгашова

5 марта 2019 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
профессионального обучения

- Профессия: «Повар»
- Уровень/подуровень квалификации: 3-6 (ПС код 33.011)

Программа рассмотрена
на заседании Педагогического Совета
АНО ДПО «УЦ «Профессионал»

« 05 » 03 2019 г.

Протокол № 2

г. Октябрьский
2019 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

Рабочая программа подготовки квалифицированных рабочих (далее - программа) предназначена для переподготовки и повышения квалификации рабочего персонала и разработана в соответствии с положениями:

✓ Федерального закона РФ № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г.;

✓ «Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (утв. приказом Минобрнауки РФ от 2.07.2013 г. № 513),

✓ «Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (утв. приказом Минобрнауки РФ от 18.04.2013 г. №292),

✓ Профессионального стандарта «Повар» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н, регистрационный номер 557)

Программа регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки слушателей по данной профессии и включает в себя профессиональную характеристику, структуру курса, учебный план, содержание профессиональных модулей, в том числе производственного обучения, и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

Программа ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных модулей, производственного обучения, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

Общая трудоемкость программы – 280 академических часов.

Цель программы:

Программа имеет целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций по профессии «Повар» 3-6 разряда.

После завершения обучения обучающиеся должны иметь необходимые знания, умения и практические навыки:

- ✓ 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;
- ✓ 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.

Практическое обучение включает в себя производственную практику на действующих технологических объектах под непосредственным руководством инструктора производственного обучения - опытного высококвалифицированного специалиста (наставника). В процессе прохождения производственной практики обучающиеся отрабатывают практические навыки приготовления различных блюд. По окончании обучения каждый обучаемый должен уметь выполнять весь перечень работ, предусмотренный квалификационной характеристикой, техническими условиями и нормами в соответствии с требованиями производственных инструкций и инструкций по охране труда по изучаемой профессии.

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

2.1 УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование тем, разделов (модулей)	Всего часов	В том числе:		Форма контроля знаний
			т/о	п/о	
I.	Теоретическое обучение	156	132	24	
1.1	Общепрофессиональный модуль	54	42	12	Междисциплинарный экзамен
1.1.1	Экономика отрасли и предприятия	2	2	-	
1.1.2	Правовые основы профессиональной деятельности	2	2	-	
1.1.3	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	4	4	-	
1.1.4	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	10	6	4	
1.1.5	Техническое оснащение	12	10	2	
1.1.6	Организация производства	12	12	-	
1.1.7	Основы учета и отчетности	8	2	6	
1.1.8	Охрана труда	4	4	-	
1.2	Профессиональный модуль	102	90	12	Квалификационный экзамен
1.2.1	Технология приготовления пищи	18	16	2	
1.2.2	Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки сырья	22	22	-	
1.2.3	Технология приготовления, первых блюд соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий.	22	22	4	
1.2.4	Технология приготовления вторых горячих рыбных и мясных блюд, блюд из яиц и творога, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных изделий.	28	26	6	
II.	Производственное обучение	120	-	120	Квалификационная пробная работа
	Квалификационный экзамен	4	4	-	
	Всего:	280			

2.2. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

▪ **Общепрофессиональный модуль****Экономика отрасли и предприятия.**

Введение. Что такое экономика. Рынок. Рынок Труда. Безработица. Основные производственные фонды предприятия. Доход, прибыль, рентабельность. Ценообразование. Налоги. Бюджет. Бизнес.

Правовые основы профессиональной деятельности

Система российского права. Конституция РФ. Право собственности. Гражданско – правовой договор. Гражданско – правовая ответственность. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда. Защита трудовых прав работников. Социальное обеспечение и защита граждан.

Основы предпринимательской деятельности

Сущность предпринимательства и его виды. Товар, его место в предпринимательской деятельности. Организационно – правовые формы предпринимательской деятельности. Конкуренция в предпринимательстве.

Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

Организация трудового процесса. Личная гигиена работников предприятий общественного питания. Пищевые инфекции, пищевые заболевания и глистные заболевания.

Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания.

Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре. Санитарные требования к кулинарной обработке продуктов и к реализации готовой продукции.

Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

Понятие о процессе пищеварения, усвояемость пищи. Пищевые вещества их значение. Рациональное питание: понятие, основные принципы.

Практическая работа №1.

Составление меню суточного рациона для разных групп. Предмет и задачи товароведения. Маркировка и штриховое кодирование товаров.

Практическая работа №2.

Расшифровка маркировки продовольственных товаров. Классификация продовольственных товаров. Основы хранения продовольственных товаров. Товароведная характеристика зерномучных товаров

Практическая работа №3.

Ассортимент и качество зерномучных товаров. Товароведная характеристика молока и молочных товаров.

Практическая работа №4

Ассортимент и качество молочных товаров. Товароведная характеристика яиц и яичных товаров.

Практическая работа №5

Ассортимент и качество яиц и яичных товаров. Товароведная характеристика пищевых жиров.

Товароведная характеристика кондитерских изделий. Товароведная характеристика вкусовых товаров. Товароведная характеристика плодоовощных товаров. Товароведная характеристика мяса и мясных товаров.

Практическая работа №6

Ассортимент и качество мяса и мясных товаров. Товароведная характеристика рыбы и рыбных товаров.

Техническое оснащение

Классификация оборудования. Требования к материалам. Основные частямашин. Виды передач.

Понятие о электроприводах. Аппараты включения, защиты, контроля, сменные механизмы.

Размолочный механизм МС 12-15. Машины для рыхления мяса МС19-1400 МРМ-15 .

Практическая работа

Мясорубка МИМ -82, МИМ-105. Изучение принципа работы и техника безопасности при работе.

Фаршемешалка МС8-150. Котлетоформовочная машина МФК2240. Протирочно – резательные

машины МРОВ-16, МС 3-40. Картофелеочи стительная машина МОК 125,250.

Овощерезательный механизм МС10-160. Эксплуатация и техника безопасности

Овощерезательный механизм МС28-100. Устройство, эксплуатация. Тестомесильные машины.

Просеиватели для муки МС-24-300. Изучение принципа работы машины для нарезки хлеба МРХ-200. Машина для нарезки гастрономических товаров МРГ-300. Тепловое оборудование. Типы электронагревательных элементов. Пароварочный аппарат АПЭСМ-2.

Практическая работа

Пищеварочные котлы. КПЭ-100 КПЭСМ-60. Устройство и принцип работы. Устройство и принцип работы СЭСМ-02 Фритюрница ФЭСМ-20 Изучение устройства шкафа жарочного ШЖЭСМ-2. Электрические плиты ПЭСМ-4ШБ, ПЭСМ-2НШ, ПЭСМ-1НШ. Мармиты МСЭМЗ-3, сосисковарка. Водогрейное оборудование кипятильник КНЭ-50. Холодильные установки. Холодильные машины

Контрольная работа.

Устройство и принцип работы холодильных шкафов.

Организация производства

Производственная структура и ее характеристика. Организация рабочих мест. Организация работы овощного цеха и цеха обработки зелени. Организация работы птице гольевого цеха. Особенности работы мясо – рыбного цеха. Организация работы горячего и холодного цеха. Организация работы кулинарного цеха и доработки полуфабрикатов. Организация работы вспомогательных производственных помещений.

Основы учета и отчетности

Бухгалтерский учет и его задачи. Понятие о цене и ценообразовании. Расчет розничной цены.

Документальное оформление получения продуктов. Документальное оформление отпуска готовой продукции. Документальное оформление. Порядок описания. Отчет о движении продуктов.

Инвентаризация продуктов. Учет основных средств и малоценных товаров. Зачет.

Охрана труда

Основные документы по законодательству об охране труда. Рабочее время и время отдыха. Трудовая дисциплина работы. Санитарные нормы для продовольственных и бытовых помещений. Влияние освещенности на безопасность и производительность труда. Производственный травматизм и профзаболевания. Действие электрического тока на организм человека. Профилактика пожаров в быту и на производстве. Охрана труда на предприятиях общественного питания.

▪ **Профессиональный модуль**

Технология приготовления пищи.

Обработка, форма нарезки и кулинарное использование картофеля. Обработка, форма нарезки и кулинарное использование корнеплодов. Обработка, форма нарезки и кулинарное использование капустных и луковых овощей. Обработка, форма нарезки и кулинарное использование салатно - шпинатных, пряных и десертных овощей

Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки сырья

Технология приготовления первых блюд, соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий.

Механическая обработка мяса. Разделка и обвалка мелкого скота. Разделка и обвалка говядины. Обработка субпродуктов. Обработка сельскохозяйственной птицы.

Отварные и припущенные овощи, блюда и гарниры. Жареные овощные блюда и гарниры. Тушеные овощные блюда. Запеченные овощные блюда. Рассыпчатые, вязкие и жидкие каши. Блюда из каш и бобовых. Блюда из макаронных изделий. Общие правила варки заправочных супов. Щи. Борщи, рассольники. Супы картофельные с крупами, бобовыми, макаронными изделиями. Супы молочные. Полуфабрикаты для соусов. Красные и белые соусы. Соусы молочные, сметанные, холодные.

Технология приготовления вторых горячих рыбных и мясных блюд, блюд из яиц и творога, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных изделий.

Отварные блюда из яиц. Жаренные и запеченные блюда из яиц. Блюда из творога. Приготовление пресных видов теста. Блюда из теста. Обработка чешуйчатой рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Отварные, припущенные блюда из рыбы. Жаренные рыбные блюда. Запеченные рыбные блюда. Натуральные мясные полуфабрикаты: крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. Полуфабрикаты из натуральной рубки. Полуфабрикаты из котлетной массы. Отварное и жареное мясо крупным куском. Порционные и мелкокусковые жаренные блюда. Блюда из натуральной рубки. Блюда из котлетной массы. Блюда из сельскохозяйственной птицы. Приготовление открытых и закрытых бутербродов. Приготовление салатов из сырых овощей. Приготовление салатов из вареных овощей. Холодные блюда и закуски из рыбы. Холодные блюда и закуски из мяса. Холодные сладкие блюда. Горячие сладкие блюда. Холодные напитки. Горячие напитки.

Лабораторная работа №1

Приготовление блюд из овощей.

Лабораторная работа №2

Приготовление супов.

Лабораторная работа №3

Приготовление блюд из рыбы.

Лабораторная работа №4

Приготовление блюд из мяса.

▪ **Производственное обучение**
Тематический план производственной практики

№ п/п	Наименование темы	Количество часов
1	2	3
1.	Вводное занятие. Инструктаж по безопасности труда, электробезопасности и пожарной безопасности	6
2.	Изучение технологического оборудования	12
3.	Изучение правил рациональной организации труда и рабочих мест	6
4.	Изучение ассортимента пищевых продуктов, используемых в качестве сырья для приготовления пищи	6
5.	Ознакомление с основами учета	6
6.	Механическая кулинарная обработка сырья	36
6.1	Приобретение навыков обработки овощей, грибов, плодов, ягод	12
6.2.	Приобретение навыков обработки мяса, мясопродуктов, птицы и дичи	12
6.3.	Приобретение навыков обработки рыбы и нерыбных морепродуктов	12
7	Приготовление готовых блюд и изделий	32
7.1.	Приобретение навыков приготовления блюд из картофеля и овощей	6
7.2.	Приобретение навыков приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	6
7.3.	Приобретение навыков приготовления блюд из яиц	6
7.4.	Приобретение навыков приготовления первых блюд	12
8	Самостоятельное выполнение работ в соответствии с квалификационной характеристикой повара	12
9.	Квалификационная пробная работа	8
	Итого:	120

3. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Основными видами контроля учебных достижений обучающихся (знаний, умений, общих и профессиональных компетенций) в рамках курса или модуля в течение времени его реализации, являются текущий контроль знаний, промежуточная и итоговая аттестация.

3.1. *Текущий контроль* - это непрерывное осуществление проверки усвоения знаний, умений и применения профессиональных навыков, формирования общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Основными формами текущего контроля являются:

- устный опрос;
- письменный опрос;
- тестирование;
- контрольные работы;
- проверка выполнения домашних самостоятельных работ (рефератов, составление кроссвордов, создание презентаций);
- собеседование.

3.2 *Промежуточная аттестация* по курсу или модулю проводится в форме: экзамен, зачет, дифференцированный зачет. Форма, периодичность и порядок проведения

промежуточной аттестации определяется преподавателем специальных дисциплин самостоятельно, исходя из степени усвоения обучающимися учебного материала.

Результат освоения каждого из разделов учебной практики оценивается в форме агрегированной оценки качества выполнения учебно - производственных работ по результатам текущей успеваемости. Промежуточная аттестация учебной практики проводится в форме дифференцированного зачета с учетом результатов освоения каждого из разделов практики. Дифференцированный зачет проводится за счет времени, отведенного на освоение программы учебной практики.

3.3. Итоговая аттестация

С целью определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения, проводится итоговый квалификационный экзамен (итоговая аттестация). К итоговой аттестации допускаются лица, в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по соответствующей образовательной программе. Для проведения итоговой аттестации создается аттестационная комиссия в порядке, предусмотренном локальными нормативными актами и требованиями законодательства в области образования. Состав аттестационной комиссии утверждается приказом директора АНО ДПО «УЦ «Профессионал».

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по изучаемой профессии. Практическая квалификационная работа (квалификационная проба) проводится в конце производственной практики, результат сдачи квалификационной пробы засчитывается за практический квалификационный экзамен.

По результатам квалификационного экзамена оформляется протокол заседания квалификационной комиссии. Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается разряд (класс, уровень) и выдается свидетельство о присвоении квалификации (профессии рабочего, должности служащего), образец которого устанавливается образовательной организацией самостоятельно.