

Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области
«Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГПОУ ТО
«НТПБ»
Зайцева Н.И.



РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

профессиональной подготовке (повышения квалификации) по профессии
16675 «ПОВАР»
Квалификация: 4 разряд

Образовательное учреждение: ГПОУ ТО «НТПБ»
Минимальный уровень образования
принимаемых на обучение: повар 3 разряда
Форма обучения: очная
Срок обучения: 0,5 месяца (72 часа)
Недельная нагрузка: 36 часов

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» и Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии «Повар, кондитер». Код по Перечню профессий профессиональной подготовки 16675.

Программа включает требования к результатам ее освоения, структуре и содержанию подготовки, а также условиям ее реализации.

Требования к результатам освоения программы сформированы на основе квалификационных требований, предъявляемых к повару.

Структура и содержание программы представлены:

- рабочим учебным планом;
- рабочими тематическими планами по учебным дисциплинам.

В учебном плане содержится перечень учебных дисциплин с указанием объемов времени, отводимых на освоение предметов, включая объемы времени, отводимые на теоретическое и практическое обучение.

В рабочем тематическом плане по учебной дисциплине раскрывается последовательность изучения разделов и тем, указывается распределение учебных часов по разделам и темам.

Требования к условиям реализации программы представлены требованиями к организации учебного процесса, учебно-методическому и кадровому обеспечению, а также правами и обязанностями техникума, осуществляющего подготовку поваров.

Требования к организации учебного процесса:

Учебные группы по подготовке поваров создаются численностью до 15 человек.

Учет посещаемости занятий, успеваемости и пройденных тем ведется преподавателями и мастерами производственного обучения в соответствующей учетной документации.

Продолжительность учебного часа теоретических и практических занятий – 1 академический час (45 минут), а при учебной практике – 6 академических часов (270 минут), включая время на подведение итогов, оформление документации.

Теоретическое и практическое обучение проводятся в оборудованных кабинетах с использованием учебно-методических и учебно-наглядных пособий в соответствии с Перечнем учебных материалов для подготовки повар 4 разряда.

По завершению обучения проводится квалификационный экзамен в соответствии с Положением о порядке аттестации и присвоении квалификации лицам, овладевающим профессией повар 4 разряда.

Результаты итоговой аттестации оформляются протоколом и выдается свидетельство о прохождении обучения.

Требования к результатам освоения программы

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями слушатель в ходе освоения программы должен:

знать:

- рецептуру, технологию приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности;
- требования к их качеству, срокам годности, условиям хранения и раздаче;
- кулинарное назначение рыбы, морепродуктов, мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика, - признаки и органолептические методы определения их доброкачественности;
- принцип влияния кислот, солей и жесткости воды, на продолжительность тепловой обработки продуктов;

воды на продолжительность тепловой обработки продуктов; устройство и правила эксплуатации технологического оборудования.

Требования к результатам освоения программы

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями слушатель в ходе освоения программы должен:

знать:

- рецептуру, технологию приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности;
- требования к их качеству, срокам годности, условиям хранения и раздаче;
- кулинарное назначение рыбы, морепродуктов, мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика, - признаки и органолептические методы определения их доброкачественности;
- принцип влияния кислот, солей и жесткости воды, на продолжительность тепловой обработки продуктов;
- правила составления меню; порядок пользования сборником рецептов, выход готовых изделий; проценты уварки, уварки, упёка и увеличения в объёме; условия, сроки хранения и реализации готовой продукции и полуфабрикатов, правила бракеража пищи, требования в отношении температуры отпускаемых потребителю блюд, правила раздачи блюд массового спроса; порядок сдачи сырья и готовых изделий на лабораторный анализ;
- устройство и правила эксплуатации технологического оборудования.

уметь:

- готовить блюда и кулинарные изделия, требующие кулинарной обработки средней сложности: различные салаты из свежих, вареные и припущенные овощи, с мясом, рыбой; винегреты;
- рыбы под маринадом;
- студни;
- сельди натуральные и с гарниром;
- варить бульоны, супы средней сложности;
- готовить вторые блюда из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде средней сложности;
- готовить соусы, различные виды пассеровок;
- готовить горячие и холодные напитки;
- готовить сладкие блюда, мучные изделия: вареников, пельменей, расстегаев, кулебяк, пирожков, лапши домашней, ватрушек и др. средней сложности.

Количество часов на освоение образовательной программы:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 72 часов, включая:
-обязательной аудиторной учебной нагрузки слушателя – 34 часов;
учебной практики – 38 часа;

Теоретическое и практическое обучение проводятся в оборудованном кабинете, кулинарном учебном цеху с использованием учебно-методических и учебно-наглядных пособий в соответствии с Перечнем учебных материалов для подготовки повара 4 разряда.

Основой профессиональной подготовки является учебная практика, в процессе которой осваиваются единые требования к сырью и готовой продукции, определяется расход сырья при приготовлении блюд, кулинарных изделий, отрабатываются навыки подготовки сырья к производству, механической кулинарной и тепловой обработки продуктов, приготовления блюд, кулинарных изделий, оформления, порционирования и раздачи блюд средней сложности.

Учебная практика проводится в учебном кулинарном цехе.

Требования к кадровому обеспечению учебного процесса:

Мастер производственного обучения должны иметь образование не ниже

**План учебного процесса
«Повар 4 разряда» -0,5 месяца**

№ п/п	ПРЕДМЕТЫ	Т/О	ЛПЗ	ВСЕГО	ФОРМА КОНТРОЛЯ
1	2	3	4	5	
	I Общепрофессиональный цикл				
1.1	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	6	-	6	-
1.2	Техническое оснащение и организация рабочего места	4	-	4	-
	Всего			10	
	II Профессиональный цикл				
2.1	Технология приготовления блюд	10	14	24	зачет
2.2	Учебная практика	-	38	38	зачет
	Всего			62	
	Итоговая аттестация (экзамен)				экзамен
	Итого	20	52	72	

УТВЕРЖДАЮ
 директор ГПОУ ТО «НТПБ»
 Н.И. Зайцева
 «___» _____ 20__ г.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
профессиональной подготовки по профессии повар 4 разряда (код 16675)
ГПОУ ТО «НТПБ»

Срок обучения 0,5 месяца (72 часа)

№ п/п	Наименование дисциплин	Количество часов	
		теория	практика
1	Общепрофессиональный цикл		
1.1	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров		
1.1.1	Роль пищи в организме человека	1	-
1.1.2	Понятие о микроорганизмах.	1	-
1.1.3	Основные сведения о гигиене и санитарии	1	-
1.1.4	Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре	1	-
1.1.5	Понятие о товаре и товароведении	1	-
1.1.6	Бракераж сырья и готовой продукции	1	-
	ИТОГО	6	-
1.2	Техническое оснащение и организация рабочего места		
1.2.1	Состав и планировка предприятий	1	-
1.2.2	Организация рабочих мест	1	-
1.2.3	Охрана труда и техника безопасности	1	-
1.2.4	Общие сведения об оборудовании	1	-
	ИТОГО	4	-
2	Профессиональный цикл		
2.1	Технология приготовления блюд		
2.1.1	Введение. Особенности приготовления блюд средней сложности	1	-
2.1.2	Супы.	2	4
2.1.3	Мясные блюда.	2	4
2.1.4	Блюда из яиц и творога.	1	2
2.1.5	Холодные блюда и закуски.	2	2
2.1.6	Дрожжевое и пресное тесто, выпечка из него.	2	2
	ИТОГО	10	14
2.2	Учебная практика		
2.2.1	Приготовление первых блюд на бульоне и овощном отваре.	-	6
2.2.2	Приготовление мясных горячих блюд.	-	6
2.2.3	Приготовление рыбных горячих блюд, горячих блюд из овощей.	-	6
2.2.4	Приготовление блюд из круп, макаронных изделий, яиц, творога.	-	6
2.2.5	Приготовление холодных блюд и закусок, напитков, десерта.	-	6
2.2.6	Приготовление дрожжевого и пресного сдобного теста, и изделий из него.	-	6
2.2.7	Работа с нормативно-технической документацией	-	2
	ИТОГО	--	38

Разработчики: мастер п/о
 преподаватель

Гайнетдинова Е.А.
 Шимаковская С.А

СОДЕРЖАНИЕ КУРСА.

№ п/п	Наименование предмета	тема	Кол-во часов
Модуль № 1	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров		6 ч.
		Тема №1. Роль пищи в организме человека. Белки, жиры, углеводы, витамины. Минеральные вещества, пищеварение, усвояемость пищи. Обмен веществ и энергия, и факторы, влияющие на обмен веществ.	1
		Тема №2. Понятие о микроорганизмах. Распространение и классификация микроорганизмов, их величина, форма, строение, размножение и воздействие на пищевые продукты. Пищевые инфекционные отравления их виды, причины возникновения и меры предосторожности.	1
		Тема №3. Основные сведения о гигиене и санитарии. Понятие о гигиене труда работников предприятий общественного питания. Личная гигиена работников предприятий общественного питания и её значение, санитарный режим работников на производстве. Медицинское обследование работников предприятий общественного питания их цель и виды.	1
		Тема №4. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд. Санитарные требования к рабочему месту, механической, кулинарной обработке, тепловой обработке продуктов, процессу приготовления блюд. Санитарные правила приготовления скоропортящихся блюд.	1
		Тема №5. Понятие о товаре и товароведении. Качество пищевых продуктов определение и факторы, влияющие на качество. Санитарные требования к товару для детского питания.	1
		Тема №6. Бракераж сырья и готовой продукции.	1
Модуль № 2	Техническое оснащение и организация рабочего места		4 ч.
		Тема №1. Состав и планировка предприятий, характеристика помещений, санитарно-гигиенические требования к ним. Должностные обязанности повара 4 разряда. Организация рабочих мест в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.	1
		Тема №2. Охрана труда и техника безопасности. Охрана труда как широкий комплекс правовых, санитарно-гигиенических, технических и организационных мероприятий, направленных на создание здоровых и безопасных условий труда на предприятиях общественного питания. Инструктаж по технике безопасности. Производственный травматизм. Основные мероприятия по технике безопасности, на	1

		производстве. Первая доврачебная помощь при несчастных случаях. Правила пожарной безопасности на предприятиях общественного питания	
		Тема №3. Значение эффективного и рационального использования техники для облегчения труда, обеспечения его безопасности, роста производительности. Общие сведения об оборудовании, классификация, устройство и принципы действия, техника эксплуатации.	1
		Тема №4. Основные сведения об организации производства на предприятиях общественного питания Характеристика технологического процесса на предприятиях общественного питания. Характеристика заготовочных и доготовочных цехов, производственных линий.	1
Модуль № 3	Технология приготовления блюд		24 ч
		Введение. Особенности приготовления блюд средней сложности	1
		Тема №1. Супы. Классификация супов. Технология приготовления бульонов. Заправочные супы, их классификация. Общие правила приготовления Заправочных супов. Супы-пюре, их характеристика, технология приготовления. Молочные супы, их характеристика, технология приготовления.	2
		Тема №2. Мясные блюда. Классификация мясных блюд. Варка мяса. Блюда из отварного мяса. Тушение мяса. Блюда из тушеного мяса. Блюда из котлетной массы. Рецепттура, технология приготовления.	2
		Тема №3. Блюда из яиц и творога. Значение блюд из яиц и творога в питании подростков. Варка яиц, приготовление омлетов натуральных, сметанных, фаршированных. Блюда из творога, приготовление и отпуск.	1
		Тема №5. Холодные блюда и закуски. Напитки холодные и горячие Значение блюд в детском питании. Приготовление салатов из сырых и вареных овощей, икры овощной, горячих и холодных напитков, фруктовых и овощных соков, компотов, киселей, морсов, муссов, желе.	2
		Тема №6. Дрожжевое и пресное тесто, выпечка из него булочек, пирожков, оладьей, блинчиков, ватрушек, сухариков и других кулинарных изделий. Приготовление фаршей для пирожков.	2
		Тема №7. Практическая работа №1 Приготовление и подача супов 1. Борщ украинский. 2. Суп гороховый с гречками 3. Суп-пюре из овощей 4. Крем-суп из тыквы.	4

		Тема №8. Практическая работа №2 Приготовление блюд из мяса 1. Гуляш с рисом. 2. Суфле из птицы с овощами. 3. Бифштекс рубленный по-деревенски с луком и картофелем жареным.	4
		Тема №9. Практическая работа №3 Приготовление блюд из яиц и творога, салатов. 1. Омлет фаршированный 2. Пудинг из творога 3. Салат столичный 4. Волованы с паштетом.	2
		Тема №10. Практическая работа №4 1. Напиток витаминный из шиповника 2. Кисель клюквенный 3. Сдоба домашняя из пресного теста 4. Мусс на манной крупе	2
		Тема №11. Практическая работа №5 1. сдоба домашняя 2. сочни 3. печенье сдобное.	2
		ИТОГО	24 ч
Модуль № 4	Учебная практика		38 ч
		1. Приготовление первых блюд средней сложности на бульоне и овощном отваре.	6
		2. Приготовление мясных горячих блюд средней сложности.	6
		3. Приготовление рыбных горячих блюд, горячих блюд из овощей средней сложности.	6
		4. Приготовление блюд из круп, макаронных изделий, яиц, творога средней сложности .	6
		5. Приготовление холодных блюд и закусок, напитков, десерта средней сложности .	6
		6. Приготовление дрожжевого и пресного сдобного теста, и изделий из него средней сложности.	6
		7. Работа с нормативно-технической документацией: технологические карты, технико-технологические карты, калькуляционные карты	2
		ИТОГО	38
Итоговый контроль. Квалификационный экзамен. Практическая работа			
ИТОГО			72 ч.

Учебно-материальная база

1. Матюхина З.П. Э.П. Королькова. Товароведение пищевых продуктов. Москва, Ирпо, 2000
2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. Москва, Ирпо, 2000
3. Фатыхов Д.Ф., Велихов А.Н. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах, малом бизнесе и быту. Москва, Ирпо, 2000
4. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология мучных и кондитерских изделий, Москва, Ирпо, 2000
5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Москва, Академия, 2002
6. Сопина Л.Н. Пособие для повара. Москва, Академия, 2000
7. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Кулинария. Повар-кондитер. Москва, Ирпо, 2000
8. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. Москва, Академия, 2006
9. Сборник нормативных документов. Консультант плюс.
10. Сборник рецептур.
11. Профессиональный стандарт индустрии питания.

Материально-техническое оснащение

Миксер М 700

Соковыжималка

Плита индукционная

Шкаф для расстойки

Пароконвектомат

Комбайн PHILIPS

Тестомесильная машина

Мясорубка электрическая

Микроволновая печь

Столы производственные

Посуда столовая и кухонная

Инструменты и приспособления

Учебно-методическое обеспечение

1. Технология приготовления первых блюд.
2. Технология приготовления вторых блюд.
3. Технология приготовления холодных закусок.
4. Технология приготовления мучных и кондитерских изделий.
5. История кулинарии.
6. Комплект образцов документации.