

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 5 разряда.

По завершению обучения проводится квалификационный экзамен в соответствии с Положением о порядке аттестации и присвоении квалификации лицам, овладевающим профессией повар 5 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:

- рецептуры, сущность технологии приготовления, требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки;

- основы рационального питания; виды, свойства и способы обработки сырья и полуфабрикатов, используемых для приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки;

- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов при их тепловой обработке (применение различных способов нагрева или обогрева, создание определенной среды - кислой, соленой и др.);

- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции;
- правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд и кулинарных изделий;
- проценты уварки, уварки, упёка и увеличения в объёме;
- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов;
- порядок сдачи сырья и готовых изделий на лабораторный анализ;
- устройство и правила эксплуатации технологического оборудования.

уметь:

- готовить блюда и кулинарные изделия, требующие сложной кулинарной обработки:
- различные салаты из свежих, вареные и припущенные овощи, с мясом, рыбой; винегреты;
 - рыбы заливные; заливные из мясных продуктов; ассорти рыбное, мясное и др.;
 - рыбы под маринадом;
 - студни;
 - сельди натуральные и с гарниром;
 - супы на прозрачных бульонах из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи;
 - диетические супа на бульонах, овощных и фруктовых отварах; рассольники;
 - готовить сложные вторые блюда из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде;
 - паровые омлеты натуральные и фаршированные, яичные каши,
 - готовить сложные соусы, гарниры, различные виды пассеровок;
 - готовить сложные горячие и холодные напитки;
 - готовить сложные сладкие блюда, мучные изделия: вареников, пельменей, расстегаев, кулебяк, пирожков, лапши домашней, ватрушек и др
 - изделия из песочного, слоеного теста: волованов, крутонов, тарталеток.
 - составлять техническую документацию на блюда, меню, заявки на полуфабрикаты и продукты, товарные отчеты.

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 детского питания 5 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 среднего профессионального, непрерывный стаж работы не менее трех лет.

Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить повышение квалификации не реже 1 раза в 5 лет.

Права и обязанности организаций, осуществляющих подготовку поваров 2-3 разряда.

Организации, осуществляющие подготовку повар, обязаны:

- в рабочих программах подготовки слушателей предусмотреть выполнение содержания программы подготовки повар детского питания.

Организации, осуществляющие подготовку, имеют право:

- изменять последовательность изучения разделов и тем учебной дисциплины при условии выполнения программы;

- увеличивать количество часов, отведенных на изучение тем в учебных предметах, вводя дополнительные темы и упражнения, с учетом требований работодателей.

**План учебного процесса
16675 «Повар 5 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 5 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 ч	-
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 ч	-
2	Профессиональный цикл		
2.1	Технология приготовления блюд		
2.1.1	Введение. Особенности приготовления сложных блюд	1	-
2.1.2	Супы.	2	4
2.1.3	Мясные блюда повышенной сложности.	2	4
2.1.4	Сложные вторые блюда из овощей, рыбы и морепродуктов.	1	2
2.1.5	Холодные блюда и закуски повышенной сложности.	2	2
2.1.6	Дрожжевое, пресное и песочное тесто, выпечка из него.	2	2
	ИТОГО	10 ч	14 ч
2.2	Учебная практика		
2.2.1	Приготовление первых блюд повышенной сложности.	-	6
2.2.2	Приготовление мясных горячих блюд повышенной сложности.	-	6
2.2.3	Приготовление сложных вторых блюд из овощей, рыбы и морепродуктов	-	6
2.2.4	Приготовление холодных блюд и закусок повышенной сложности.	-	6
2.2.5	Приготовление напитков, десерта повышенной сложности.	-	6
2.2.6	Приготовление дрожжевого, пресного сдобного теста и песочного теста изделий из него.	-	6
2.2.7	Работа с нормативно-технической документацией	-	2
	ИТОГО	--	38ч
	ВСЕГО		72 ч

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. САНПИНЫ. 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.	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 5 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 производстве. Первая доврачебная помощь при	1

		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 о механическом оборудовании, классификация, устройство и принципы действия. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров.	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 № 4	Технология приготовления блюд		24 ч.
		Введение. Особенности приготовления блюд повышенной сложности	1
		Тема №1. Супы. Классификация супов. Технология приготовления прозрачных бульонов. Заправочные супы, их классификация. Общие правила приготовления заправочных супов повышенной сложности. Супы-пюре, крем – суп: их характеристики, технология приготовления. Национальные супы, их характеристика, технология приготовления.	2
		Тема №2. Мясные блюда. Классификация мясных блюд. Варка мяса. Блюда из жареного мяса. Тушение мяса. Блюда из тушеного мяса. Блюда из кнельной массы. Рецепттура, технология приготовления.	2
		Тема №3. Вторые блюда из овощей, рыбы и морепродуктов повышенной сложности.	1
		Тема №5. Холодные блюда и закуски повышенной сложности. Напитки холодные и горячие. Приготовление фирменных салатов, заправок повышенной сложности, горячих и холодных напитков, фруктовых и овощных соков, десертов повышенной сложности	2
		Тема №6. Дрожжевое, пресное и песочное тесто, выпечка из него.	2
		Тема №7. Практическая работа №1 Приготовление и подача супов 1. Крем – суп из тыквы. 2. Борщ полтавский 3. Суп-поти из курицы. 4. Харчо.	4
		Тема №8. Практическая работа №2 1. Медальоны с соте из сезонных овощей. 3. Рулет порционный из птицы с грибами под соусом 4. Котлета по-киевски.	4

		Тема №9. Практическая работа №3 1. Тельное с гарниром 2. Зразы донские. 3. Креветки, жаренные с лимоном. 4. Крокеты фаршированные	2
		Тема №10. Практическая работа №4 1. Рыба заливная с гарниром 2. Форшмак. 3. Паштет из печени.	2
		Тема №11. Практическая работа №5 1. Пирожки закусочные 2. Коржики молочные 3. Печенье песочное «Ромашка»	2
Модуль № 5	Учебная практика		38
		Приготовление первых блюд повышенной сложности.	6
		Приготовление мясных горячих блюд повышенной сложности.	6
		Приготовление сложных вторых блюд из овощей, рыбы и морепродуктов	6
		Приготовление холодных блюд и закусок повышенной сложности.	6
		Приготовление напитков, десерта повышенной сложности.	6
		Приготовление дрожжевого, пресного сдобного теста и песочного теста изделий из него.	6
		Работа с нормативно-технической документацией	2
Итоговый контроль			
			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.

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.