


ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Брянский техникум питания и торговли»

СОГЛАСОВАНО:


Машуркина
« 01 » сентября 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ:


Директор Мантула Л.В.

« 04 » сентября 2023 г.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
по профессии рабочего
«16675 Повар»
(повышение квалификации)

Квалификация: Повар 4 разряд

(направленность: по востребованным, новым и перспективным профессиям
для граждан всех возрастов в соответствии с региональными потребностями)

г. Брянск, 2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Цель реализации программы

Целью реализации программы повышения квалификации является обучение лиц, уже имеющих профессию рабочего, в целях последовательного совершенствования профессиональных знаний, умений и навыков по имеющейся профессии рабочего «16675», «Повар» без повышения образовательного уровня, с учетом требований квалификационных характеристик, профстандарта Повар регистрационный номер 557, утвержден Приказом Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 №113н

По результатам профессионального обучения и успешной сдачи квалификационного экзамена слушателю присваивается квалификация «Повар» 4 квалификационного разряда, что подтверждается документом о квалификации (свидетельством о профессии рабочего, должности служащего)

1.2. Планируемые результаты обучения

Формируемые компетенции:

- выполнение инструкций и заданий по организации рабочего места;
- выполнение заданий по приготовлению, презентации и продаже блюд напитков и кулинарных изделий.

Должен знать:

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;

- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;
- правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;
- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;
- пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;
- правила и технологии расчетов с потребителями;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

Должен уметь:

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и

на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- выбирать производственный инвентарь, технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;
- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.

Должен овладеть навыками:

- подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
- проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания;
- упаковки и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;
- подготовки пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- обработки, нарезки и формовки овощей и грибов;
- подготовки рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы;
- приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями;
- приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы;
- приготовления каш и гарниров из круп;

- приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря;
- приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи;
- приготовления блюд из яиц;
- приготовления блюд из творога;
- приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий;
- приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы;
- приготовления горячих напитков;
- приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов;
- приготовления и оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд;
- приготовления и оформления супов, бульонов и отваров;
- приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;
- процеживания, протираания, замешивания, измельчения, фарширования, начинки продукции;
- порционирования (комплектации), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий;
- производство фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации;
- прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарные изделия;
- упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос.

1.3. Категория обучающихся

К освоению программы допускаются лица различного возраста, без предъявления требований к уровню образования. Ранее прошедших профессиональную подготовку по профессии Повар и имеющие 3 квалификационный разряд.

1.4. Нормативно-правовые основания разработки программы

Нормативно-правовую основу разработки программы составляют:

- 1) Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- 2) Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым

осуществляется профессиональное обучение, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 14.07.2013 № 534;

3) Приказ Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»

4) Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «9» марта 2022 г. №113н;

1.5. Трудоемкость обучения 144 ак. часа.

1.6. Форма обучения

Форма обучения – очная.

1.7. Итоговая аттестация: профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Учебный план

№ п/п	Наименование модуля (дисциплины)	Общая трудоемкость, (час.)	Всего аудиторных занятий, (час.)		Учебная практика, (час.)	Самостоятельная работа, (час.)	Дистанционное обучение, (час.)	Форма контроля
			Теоретические	Практические				
Модуль № 1 «Организация рабочего места при приготовлении блюд, напитков и другой кулинарной продукции»								
1.1	Организация работы и техническое оснащение рабочего места повара при производстве блюд напитков и другой кулинарной продукции.	3	1	2				
1.2	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест при приготовлении блюд, напитков и другой кулинарной продукции.	4	4					
1.3	Ассортимент, характеристика, требования к качеству и подготовка основного и дополнительного сырья для приготовления блюд, напитков и другой кулинарной продукции.	1	1					
Промежуточная аттестация (ПА) по модулю 1		2	2					зачет
Итого по модулю 1:		10	8	2				
Модуль № 2 «Процессы приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции»								
2.1	Организация процесса приготовления блюд, напитков и другой кулинарной продукции.	8	6	2				
2.2	Правила подбора сочетания основного и дополнительного сырья при приготовлении кулинарной продукции.	6	2	4				
2.3	Приготовление и подготовка к реализации	10	8	2				

	полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента.							
2.4	Процессы приготовления и подготовки к реализации супов.	14	6	8				
2.5	Технология приготовления и подготовка к реализации горячих соусов.	14	8	6				
2.6	Технология приготовления и подготовка к реализации блюд и гарниров.	16	8	8				
2.7	Приготовление, оформление подготовка и реализация холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	12	6	6				
2.8	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	16	8	8				
	Промежуточная аттестация (ПА) по модулю 2	2	2					зачет
	Итого по модулю 2:	98	54	44				
Модуль № 3 «Учебная практика»								
3.1	Организация рабочего места повара при приготовлении блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента. Приготовление холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.	4			4			
3.2	Приготовление и порционирование горячих и холодных супов. Приготовление соусов разнообразного ассортимента. Приготовление гарниров, блюд из яиц, творога,	4			4			

	муки.							
3.3	Приготовление горячих блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья.	4			4			
3.4	Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	4			4			
3.5	Приготовление сладких блюд, десертов, напитков.	4			4			
3.6	Порционирование блюд, кулинарных изделий и другой кулинарной продукции, эстетичное оформление блюд.	4			4			
	Промежуточная аттестация (ПА) по модулю 3	6			6			зачет
	Итого по модулю 3:	30			30			
	Итоговая аттестация	6						Квалификационный экзамен
	Всего:	144						