


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

СОГЛАСОВАНО:

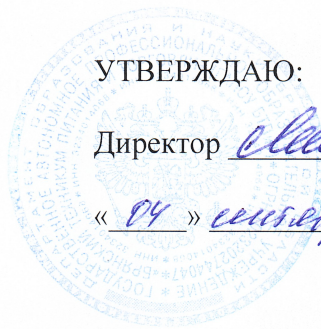
 / Машуркина С.С.
« 01 » сентября 20 23 г.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор  / Мантула Л.В.

« 04 » сентября 20 23 г.



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

Квалификация: Повар 5 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 5 квалификационного разряда, что подтверждается документом о квалификации (свидетельством о профессии рабочего, должности служащего)

1.2. Планируемые результаты обучения

Формируемые компетенции:

- подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе;
- приготовление, оформление и презентация 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;
 - технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- правила составления меню, заявок на продукты. Ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;

-способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий при их тепловой обработке;

- специфику производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий;

- технологии наставничества и обучения на рабочих местах.

Должен уметь:

- измерять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса;

- производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале;

-оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, а также прогнозировать потребности в них в соответствии с имеющимися условиями хранения;

- организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

- осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента;

- 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;

- готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу;

- оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;

- составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия;

- составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия.

Должен овладеть навыками:

- оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- оценки наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготовки товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий;
 - контроля хранения и расхода продуктов при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- разработки меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготовки сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготовки экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- приготовления и оформления горячих и холодных соусов;
- приготовления и оформления блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;
- приготовления и оформления блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи;
- приготовления и оформления блюд из творога, сыра, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
- приготовления и оформления канапе и легких закусок разнообразного ассортимента;
- приготовления и оформления холодных и горячих закусок;
- приготовления и оформления холодных и горячих десертов;
- приготовления и оформления мучных блюд из различных видов муки и изделий

из теста;

- приготовления и оформления блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;
- контроля хранения и расхода продуктов на производстве;
- контроля качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- презентации готовых блюд, напитков и кулинарных изделий.

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 4 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 «Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе»								
1.1	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе.	4	2	2				
1.2	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест при производстве блюд, напитков и другой кулинарной продукции разнообразного ассортимента.	6	4	2				
Промежуточная аттестация (ПА) по модулю 1		2	2					зачет
Итого по модулю 1:		12	8	4				
Модуль № 2 «Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий»								
2.1	Организация процесса приготовления блюд, напитков и другой кулинарной продукции разнообразного ассортимента.	6	6					
2.2	Классификация ассортимента, пищевая ценность блюд, напитков и других кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	14	8	6				
2.3	Приготовление и оформление горячих и холодных соусов.	4	4					
2.4	Приготовление и оформление блюд из овощей и грибов.	8	4	4				
2.5	Приготовление и оформление блюд из рыбы,	8	4	4				

	моллюсков и ракообразных.							
2.6	Приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи.	10	4	6				
2.7	Приготовление и оформление блюд из творога, сыра, макаронных изделий.	2	2					
2.8	Приготовление и оформление канапе и легких закусок разнообразного ассортимента. Приготовление холодных и горячих закусок.	10	4	6				
2.9	Приготовление и оформление холодных и горячих десертов.	2	2					
2.10	Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд.	2	2					
2.11	Приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента.	2	2					
2.12	Контроль хранения и расхода продуктов на производстве.	2	2					
2.13	Контроль качества приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента. Контроль безопасности готовых блюд, напитков, кулинарных изделий. Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям	2	2					
	Промежуточная аттестация (ПА) по модулю 2	2	2					зачет
	Итого по модулю 2:	74	48	26				
Модуль № 3 «Производственная практика»								

3.1	Организация рабочего места повара для приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий и другой кулинарной продукции разнообразного ассортимента. Подготовка к использованию технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и весоизмерительных приборов. Приготовление, порционирование и отпуск супов.	6			6			
3.2	Приготовление соусов разнообразного ассортимента.	4			4			
3.3	Приготовление, порционирование и оформление блюд из овощей и грибов.	6			6			
3.4	Приготовление, порционирование и оформление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных.	6			6			
3.5	Приготовление, порционирование и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи.	6			6			
3.6	Приготовление, порционирование и оформление блюд из творога, сыра, макаронных изделий.	6			6			
3.7	Приготовление, порционирование и оформление холодных и горячих закусок.	4			4			
3.8	Приготовление, порционирование и оформление холодных и горячих десертов.	4			4			
3.9	Приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента.	4			4			
3.10	Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд.	4			4			

	Промежуточная аттестация (ПА) по модулю 3	2	2					зачет
	Итого по модулю 3:	52	2		50			
	Итоговая аттестация	6						Квалификационный экзамен
	Всего:	144						