Негосударственная автономная некоммерческая организация

дополнительного профессионального образования

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР ЗНАНИЕ

УТВЕРЖДАЮ

Директор НАНО ДПО ОЦЗ

_____Г.М.Гаджимусилов

«_1_» апреля 2021г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

«Повар»

(квалификация 3 разряд, код профессии 16675)

(72 часа)

Утверждена на заседании УМО
Протокол № 26 от 29.04.21
Начальник УМО_____

Махачкала – 2021

Отсканировано с помощью SwiftScan

Программа повышения квалификации по профессии
«Повар»

Организация-разработчик: НАНО ДПО ОЦ ЗНАНИЕ.

Разработчики: Джамалудинова Х.Г.
Магомедалиева А.З.

РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА
на заседании учебно-методического отдела
(Протокол № __ от «____» _____ 2019 г.)

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

При разработке программы повышения квалификации по профессии «Повар» (квалификация 3 разряд, код профессии 16675) использовались следующие нормативные правовые документы:

- Федеральный закон «Об образовании»;
- Федеральный закон от 21.07.2007 № 194-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в связи с установлением обязательности общего образования»;
- Федеральный закон Российской Федерации от 25 декабря 2008 г. N 287-ФЗ "О внесении изменений в Закон Российской Федерации "О занятости населения в Российской Федерации";
- Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов, ОК 016-94, 01.11.2005 г.

Программа предусматривает повышение квалификации по профессии «Повар», с присвоение 3 разряда и рассчитана на 36 часов, из них на практическое обучение предусмотрено учебным планом 6 часов.

Учебный план - документ, устанавливающий на федеральном уровне перечень предметов и объем часов. Указанный в нем перечень предметов, общее количество часов, отводимое на изучение каждого предмета, а также предметы, вносимые на экзамен и зачеты, не могут быть изменены.

Программа повышения квалификации по рабочей профессии 16675 «Повар» представляет собой комплекс документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов обучающихся. Программа предполагает изучение следующих учебных дисциплин: «Охрана труда», «Приготовление блюд из овощей и грибов», «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста», «Приготовление супов и соусов», «Приготовление блюд из рыбы», «Приготовление блюд из мяса домашней птицы», «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок», «Приготовление сладких блюд и напитков».

Последовательность изучения отдельных тем предмета и количество часов, отведенных на изучение тем, может, в случае необходимости, изменяться при условии, что программы будут выполнены полностью.

Каждый раздел теоретического и практического курса обеспечивается специальной литературой, методическими пособиями, наглядными и демонстрационным материалом с вариантами видеоматериалов, видеоуроков, видеокомпьютерными программами. Обучение по программе завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Обучающимся, успешно сдавшим квалификационный экзамен по результатам профессионального обучения, присваивается 3 разряд по профессии «Повар».

ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Квалификация

Повар 3-го разряда

Должен знать:

рецептуры, технологию приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд и кулинарных изделий; виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп.

- макаронные и бобовые изделия, изделия из: творога, яиц, полуфабрикаты из котлетной массы, теста, консервы, концентраты и другие продукты; признаки и органолептические методы определения доброкачественности
- продуктов; правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке

продуктов к тепловой обработке; назначение, правила использования технологического оборудования,

- производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Общие требования: рациональную организацию труда на своем рабочем месте и организацию труда бригады (при бригадной форме организации труда); правила внутреннего трудового распорядка; безопасные и санитарно-гигиенические методы труда;
- основные средства и приемы предупреждения и тушения пожаров на рабочем месте; основы рыночной экономики и предпринимательства.
- **Должен уметь:** приготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки; варить картофель и другие овощи, каши, бобовые и макаронные изделия, яйца;
- жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блины, оладьи, блинчики; запекать овощные и крупяные изделия;
- процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формовать, фаршировать,
- начинять изделия; приготавливать бутерброды, блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов; порционировать (комплектовать), раздавать блюда массового спроса.

Общие требования: рационально организовывать свое рабочее место;

- соблюдать правила безопасности труда, санитарии и гигиены, внутреннего распорядка; пользоваться средствами пожаротушения, оказывать первую помощь при несчастных случаях.

Категория слушателей: повара

Форма обучения: очная, очно-заочная, дистанционная

Режим занятий, срок освоения программы:
- режим аудиторных занятий - не более 8 часов в день;
- срок освоения программы – 72 часов.

1.8. Виды учебных занятий – лекции, практические занятия

1.9. Формы итоговой аттестации – зачет (тестирование)

1.10. Документ, выдаваемый после обучения – удостоверение установленного образца

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
повышения квалификации рабочих по профессии «Повар»
(квалификация 3 разряд, код профессии 16675)

2.1. Учебно-тематический план

№	Наименование разделов, модулей, тем	Всего часов	В том числе по видам занятий (час)			Форма контроля
			Лекции	Практ. занятия	Самост. работа	
1	Охрана труда	6	2		4	
2	Приготовление блюд из овощей и грибов	10	2	2	6	
3	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	10	2	2	6	
4	Приготовление супов и соусов	8	2	2	4	
5	Приготовление блюд из рыбы	8	2	2	4	
6	Приготовление блюд из мяса домашней птицы	10	2	2	6	
7	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	10	2	2	6	
8	Приготовление сладких блюд и напитков	8	2	2	4	
	Итого:	**70**	**16**	**14**	**40**	
	Итоговая аттестация	2		2		зачет
	ИТОГО	**72**	**16**	**16**	**40**	

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА ТЕОРЕТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ ПО ПРЕДМЕТУ «Охрана труда»

Тематический план

N п/п	Темы	Количество часов
1	Безопасность труда, производственная санитария	3
2	Правила пожарной безопасности	3
	Всего	6

Программа

Тема 1 Безопасность труда, производственная санитария

Трудовое законодательство и организация работ по охране труда. Производственный травматизм. Общие мероприятия по безопасности труда. Правила электробезопасности.. Производственная санитария

Тема 2 Правила пожарной безопасности

Причины возникновения пожаров. Правила хранения смазочных и легковоспламеняющихся материалов. Причины пожаров в электрических установках и электрических сетях. Правила поведения в пожаро- и взрывоопасных зонах. Противопожарная профилактика. Пожарные посты. Средства пожаротушения

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА ТЕОРЕТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ ПО ПРЕДМЕТУ «Приготовление блюд из овощей и грибов»

Тематический план

N п/п	Темы	Количество часов
1	Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов	4

2	Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов	6
	Итого	10

Программа

Тема 1 Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов

Общие сведения о блюдах из овощей и грибов. Приготовление блюд из вареных овощей. Приготовление блюд из припущенных овощей. Приготовление блюд из жареных овощей. Приготовление блюд из тушеных овощей. Приготовление блюд из запеченных овощей. Приготовление блюд из грибов.

Тема 2 Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов

Приготовление блюд из жаренных овощей, грибов. Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей, грибов.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА ТЕОРЕТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ ПО ПРЕДМЕТУ «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»

Тематический план

N п/п	Темы	Количество часов
1	Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.	6
2	Технология подготовки сырья и приготовление блюд из яиц, творога. Тесто.	4
	Итого	10

Программа

Тема 1 Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.

Подготовка круп к варке. Каши. Блюда из каш. Требования к качеству блюд из круп. Блюда из бобовых. Блюда из макаронных изделий. Условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

Тема 2. Технология подготовки сырья и приготовление блюд из яиц, творога. Тесто.

Блюда из яиц. Общая характеристика. Варка яиц. Жаренные и запеченные яичные блюда. Требования к качеству блюд из яиц. Сроки хранения. Блюда из творога. Холодные блюда из творога. Горячие блюда из творога. Замороженные полуфабрикаты творожных блюд. Требования к качеству блюд и творога. Сроки хранения.

Изделия из теста. Дрожжевое тесто. Изделия из теста. Бездрожжевое тесто. Требования к качеству изделий из теста. Сроки хранения.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА ТЕОРЕТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ ПО ПРЕДМЕТУ «Приготовление супов и соусов»

Тематический план

N п/п	Темы	Количество часов
1	Технология приготовления супов	4
2	Технология приготовления соусов	4
	Итого	8

Программа

Тема 1. Технология приготовления супов

Технология приготовления супов. Организация работы супового отделения горячего цеха. Приготовления бульонов и отваров, простых супов. Приготовление бульонов и отваров. Приготовление простых супов. Приготовление простых холодных и горячих соусов. Приготовление бульонов из мяса, птицы, грибов, костей, концентрированный бульон. Приготовление щей, борщей. Приготовление рассольников, солянок. Приготовление супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями. Приготовление супов-пюре, молочных и прозрачных супов, сладкие супы.

Тема 2. Технология приготовления соусов.

Классификация соусов. Технология приготовления основных и производных соусов. Классификация соусов, значение в питании. Красные и белые мясные соусы. Рыбные и грибные соусы. Молочные, сметанные и сладкие соусы. Холодные соусы. Яично-масляные

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА ТЕОРЕТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ ПО ПРЕДМЕТУ «Приготовление блюд из рыбы»

Тематический план

N п/п	Темы	Количество часов
1	Обработка рыбы с костным скелетом	4
2	Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	4
	Итого	8

Программа

Тема 1. Обработка рыбы с костным скелетом

Классификация, пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья. Механическая кулинарная обработка рыбы. Обработка осетровой рыбы. Виды и способы разделки рыбы с костным скелетом. Особенности обработки некоторых видов рыб. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при обработке рыбы с костным скелетом. Требования к качеству обработанной рыбы с костным скелетом. Примерные нормы выхода обработанной рыбы.

Тема 2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом

Подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом Приготовление рыбных полуфабрикатов. Ассортимент блюд из рыбы. Методы приготовления рыбы. Требования к качеству и правила выбора предварительно обработанной рыбы. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА ТЕОРЕТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ ПО ПРЕДМЕТУ «Приготовление блюд из мяса домашней птицы»

Тематический план

N п/п	Темы	Количество часов
1	Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса домашней птицы	4
2	Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы	6
	Итого	10

Программа

Тема 1. Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса домашней птицы

Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из домашней птицы. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов. Приготовление и оформление простых блюд из субпродуктов.

Тема 2. Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы

Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы. Приготовление и оформление простых блюд из птицы. Ассортимент. Приготовление и оформление простых блюд из рубленой массы. Приготовление и оформление простых блюд из котлетной массы.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА ТЕОРЕТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ ПО ПРЕДМЕТУ «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»

Тематический план

N п/п	Темы	Количество часов
1	Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями	1
2	Приготовление и оформление салатов простой и средней степени сложности	1
	Итого	2

Программа

Тема 1 Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями

Приготовление бутербродов. Технология приготовления, варианты оформления и правила отпуска бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Условия и сроки хранения. Приготовление нарезки из гастрономических продуктов. Технология приготовления, варианты оформления и правила отпуска нарезки из гастрономических продуктов. Требования к качеству нарезки из гастрономических продуктов. Условия и сроки хранения.

Тема 2. Приготовление и оформление салатов простой и средней степени сложности

Виды и правила приготовления салатов из сырых и вареных овощей и других продуктов. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении салатов. Использование различных технологий приготовления и оформления салатов. Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству, хранение, температура подачи.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА ТЕОРЕТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ ПО ПРЕДМЕТУ «Приготовление сладких блюд и напитков»

Тематический план

N п/п	Темы	Количество часов
1	Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд	4
2	Приготовление и оформление простых холодных напитков	4
	Итого	8

Программа

Тема 1. Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд

Приготовление сладких блюд. Приготовление желированных блюд, кисели, желе, муссы, самбуки, крема. Приготовление горячих сладких блюд.

Тема 2. Приготовление и оформление простых холодных напитков

Приготовление кофе, какао, шоколад, чая. Приготовление холодных напитков, квас Айс-крим, фраппе.

Оборудование

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:
- комплект столовой посуды,
- комплект кухонной посуды,
-рабочие столы,
- эл. плита
- жарочный шкаф
- комплект посуды для подачи
- столовые приборы
- столовое белье
- весы
- посуда для подачи
- противни
- набор ножей
- разделочные доски
- мясорубка
- рыбочистка
- креманки
-салатницы
-вазы
-кофейный сервиз
-чайный сервиз

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:-
- технологическое оборудование
- посуда

-инвентарь
-картофелечистка
- протирочная машина
- миксер

Литература

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. ты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
13. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.

14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

15. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.

16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

17. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.

20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

22. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.

23. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.

24. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.