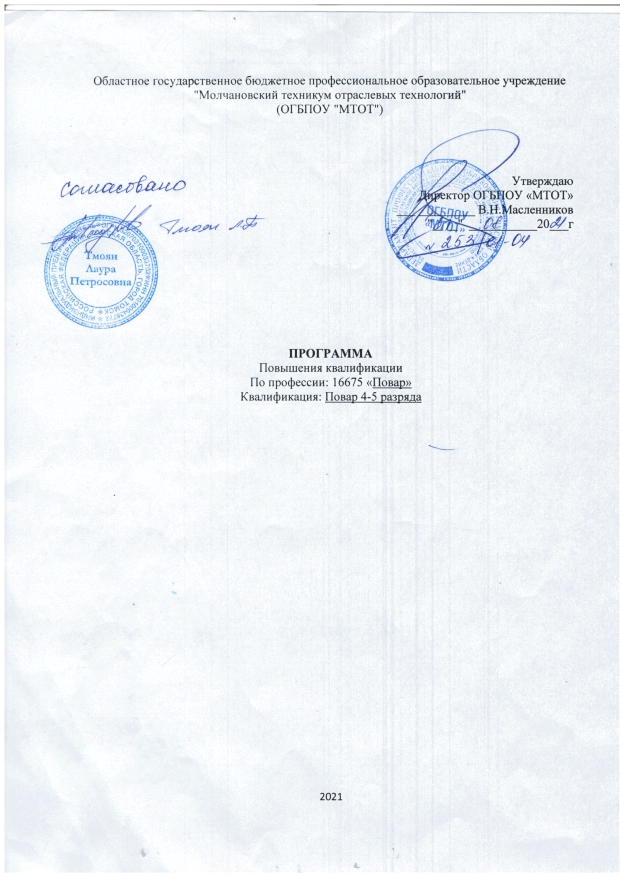
****

Программа профессиональной подготовки разработана в соответствии со спецификацией стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело»; Профессиональным

стандартом «Повар» (утвержден приказом Минтруда России от 08.09.2015 №610н.);

единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих работ и профессий рабочих; Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 №513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» и предназначена для подготовки квалифицированных рабочих служащих по профессии «Повар».

# СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
|  | **стр.** |
| **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ** | **4** |
| **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ** | **24** |
| **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ** | **36** |
| **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ**  **ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ** | **41** |

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ «Повар 4- 5 разряда»**

# Нормативно-правовые основания разработки программы

Нормативную правовую основу разработки программы составляют:

* + - Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании вРоссийской Федерации»;
    - Постановление Правительства Российской Федерации от 22 января 2013 г. № 23

«О Правилах разработки, утверждения и применения профессиональных стандартов»;

* + - Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
    - Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013

№ 1199 «Об утверждении перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

* + - Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов, утвержденные 22.01.2015 г. № ДЛ - 1/05вн.

**-** Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Минтруда России от 08.09.2015г. № 610н;

* Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».
* Перечень компетенций опережающей профессиональной подготовки, соответствующий приоритетам развития экономики Томской области (Распоряжение Администрации Томской области №463-ра от 31.07.2019)

Квалификационные требования по профессии «Повар»

# Область применения программы

Программа профессионального обучения разработана в соответствии со стандартом Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело» и предназначена для повышения квалификации квалифицированных рабочих служащих по профессии «Повар».

Программа профессионального обучения может быть использована для повышения квалификации в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих программы подготовки, переподготовки, повышения квалификации по профессиям рабочих и должностям служащих.

# Требования к уровню образования слушателя и стажу

Программа профессионального обучения по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на повышение квалификации рабочих, служащих по профессии повар 3-4 разряда.

К освоению программы допускаются лица, имеющие документ о профессиональном обучении (программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих).

Медицинские ограничения регламентированы перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России (наличие медицинской книжки).

# Связь программы профессионального обучения со стандартами

Связь программы профессионального обучения с федеральными государственными образовательными стандартами, профессиональными стандартами:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование программы** | | | **Наименование стандартов** |
| Программа профессионального обучения  Повышения квалификации по профессии «Повар» | | | Профессиональный стандарт «Повар», |
| утвержденный приказом Минтруда России от |
| 08.09.2015г. № 610н; |
| ФГОС по профессии «Повар» |
|  |  |  | Стандарт WSR по компетенции «Поварское |
|  |  |  | дело» |

# Требования к результатам освоения программы. Планируемые результаты освоения программы

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Критерий**  **сопоставления** | **ФГОС СПО** | **Профессиональный стандарт** | **Стандарты WSR** | **Выводы** |
| **Знания** | З1. Ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов  Характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;  Технику обработки овощей, грибов, пряностей;  Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;  Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;  Правила проведения бракеража; Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; Правила хранения овощей и грибов  Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.  Способы минимизации отходов при подготовке продуктов;  Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; З2. Ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых,  макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога  Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп,  бобовых, макаронных изделий, яиц,  творога, теста;  Правила проведения бракеража; Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;  Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.  Способы минимизации отходов при подготовке продуктов;  Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; З3. Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;  Правила выбора основных продуктов и  дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов  Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов; Температурный режим и правила приготовления супов и соусов  Правила проведения бракеража; Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;  Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.  Способы минимизации отходов при подготовке продуктов;  Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;  З4. Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного | * Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций 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   * Пищевая 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 | * Все внутренние нормативные документы; * Схему организации и структуру ресторанно-гостиничного   бизнеса;   * Важность эффективной командной работы; * Принципы использования специализированного   кулинарного инвентаря, оборудования и ухода за ними;   * Роль профессионального шеф- повара в разработке меню и блюд в коммерческой практике; * Важность непрерывного профессионального развития   для сохранения осведомленности об актуальных гастрономических тенденциях;   * Принципы разработки сбалансированного меню различного назначения в соответствии с установленными ограничениями и бюджетом. * Характеристики различных видов и стилей подачи блюд, обстоятельства их применения; * Влияние на производство пищевых продуктов различных видов обслуживания; * Важность меню как инструмента продаж и коммуникации; * Законодательные ограничения в   отношении рекламой продукции и презентации меню;   * Важность внешнего вида при появлении на публике и общении с клиентами; * Важность эффективного обмена информацией в коллективе, с заказчиками и подрядчиками. * Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения, подготовки, приготовления и подачи пищи; * Законодательство и лучшие практики по безопасной организации работ, касающиеся кухни и использования покупного оборудования для общественного питания; * Причины порчи пищи; * Показатели качества свежих и консервированных продуктов. * Рыночные цены на ингредиенты, связь между ценой и качеством; * Свойства и виды ингредиентов, используемых в кулинарии; * Сезонность продуктов и ее влияние на их стоимость; * Связь между качеством продуктов, сложностью меню   и гастрономическим уровнем;   * Питательные свойства ингредиентов; * Физические и диетологические характеристики различных методов приготовления пищи; * Законодательные нормы и |  |
|  |  |
|  | сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;  Правила выбора основных продуктов и  дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;  Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;  Правила проведения бракеража; Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;  Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.  Способы минимизации отходов при подготовке продуктов;  Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; З5. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения  полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;  Правила проведения бракеража; Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;  Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.  Способы минимизации отходов при подготовке продуктов;  Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; З6. Правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;  Требования к качеству холодных блюд и |  | ограничения на импорт  отдельных ингредиентов;   * Виды и стили меню; * Баланс при составлении меню; * Вопросы устойчивого развития и этики в связи с приобретением ингредиентов; * Влияние культуры, религии, аллергии, непереносимости, традиций на рацион и кулинарные практики в разработке меню. * Структуру тушки домашней птицы и пернатой дичи, способы приготовления всех частей мяса, птицы, дичи; * Методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке; * Существующие виды мяса, дичи, птицы и их оптимальное применение; * Части мяса, птицы и дичи, традиционно применяемые в кулинарии; * Существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления; * Части рыбы, используемые в кулинарии; * Методы подготовки рыбы, моллюсков и ракообразных к тепловой обработке; * Существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке; |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | закусок;  Способы сервировки и варианты оформления;  Температуру подачи холодных блюд и закусок;  Правила проведения бракеража; Способы сервировки и варианты оформления и подачи блюд, температуру подачи;  Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.  Способы минимизации отходов при подготовке продуктов;  Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; З7. Классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к  качеству сладких блюд и напитков;  Правила выбора основных продуктов и  дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков; Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков; Правила проведения бракеража;  Способы сервировки и варианты оформления и подачи блюд, температуру подачи;  Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.  Способы минимизации отходов при подготовке продуктов;  Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; |  | * Общепринятые виды нарезки   овощей и их применение;   * Способы приготовления основных бульонов и их применение; * Оборудования для разделки мяса и рыбы и подготовки ингредиентов; * Техника безопасности при использовании оборудования и инвентаря, особенно ножей, и уходе за ними. * Существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню; * Влияние тепловой обработки на ингредиенты; * Виды соусов, применяемые в профессиональной кулинарии, и правила приготовления соусов; * Виды супов, применяемые в профессиональной кулинарии, и правила приготовления супов; * Классические гарниры и дополнения к основным блюдам. * Важность презентации блюд как части комплексного впечатления; * Виды блюд и тарелок для сервировки, другое оборудование для презентации; * Тенденции в презентации блюд; * Стили общественного питания и их влияние на презентацию блюд; * Общепринятые гарниры и украшения для традиционных   блюд; |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | * Важность контроля порций в   коммерческом ресторане общественного питания.   * Сезонность и колебание цен на ингредиенты; * Рыночные принципы торговли; * Существующих местных, государственных и международных поставщиков; * Общие условия оплаты и доставки; * Процесс заказа товаров и оборудования; * Факторы, влияющие на стоимость меню; * Методы расчета цены продажи по стоимости ингредиентов; * Важность экономии и эффективности при приготовлении пищи; * Важность соблюдения принципов устойчивого   развития, защиты окружающей среды и минимизации производства углекислого газа;   * Такие инструменты, как программы рецептов, меню,   системы реализации, банкетные системы и т.д.;   * Доступные решения для хранения продуктов. |  |
| **Умения** | У1. Проверять органолептическим  способом годность овощей и грибов;  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; Обрабатывать различными методами овощи и грибы; | * Готовить блюда, напитки и   кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара   * Соблюдать правила   сочетаемости основных продуктов и сырья при | * Соблюдать, стандарты качества   на всех этапах  производства, даже в стрессовой ситуации;   * Разрабатывать планы работы для отдельных блюд и   графики для приготовления |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Нарезать и формовать традиционные  виды овощей и грибов;  Охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;  У2. Проверять органолептическим  способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; Готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;  У3. Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим  требованиям к основным супам и соусам; Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;  Использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;  Оценивать качество готовых блюд; Охлаждать, замораживать,  размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;  У4. Проверятьорганолептическим  способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления  полуфабрикатов и блюд из рыбы;  Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из  рыбы; | 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 и 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 | меню. Планировать работу  на день для себя и других;   * Выполнять координацию всех подготовительных задач   (выкладку) перед обслуживанием;   * Расставлять приоритеты, выделяя наиболее важные рабочие задачи; * Оптимизировать рабочий процесс; * Эффективно выполнять соответствующие функции по   всем зонам кухни;   * Рассчитывать время и трудовые ресурсы; * Выявлять конфликты, решать их, находить решения   совместно с коллективом;   * Соблюдать принципы энергосбережения при работе с кулинарным оборудованием; * Знать и правильно использовать все виды кухонного оборудования инвентаря с соблюдением техники   безопасности;   * Применять законодательные требования при составлении описаний в меню и реализации его позиций; * Оперативно и гибко реагировать на непредвиденные обстоятельства; * Вносить изменения в методы работы в зависимости от обстоятельств и эффективно выполнять свою роль в коллективе; |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Оценивать качество готовых блюд;  У5. Проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим  требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления  полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;  Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;  Оценивать качество готовых блюд; У6. Проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;  Использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;  Оценивать качество холодных блюд и закусок; выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;  У7. Проверять органолептическим  способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; Определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;  Использовать различные технологии приготовления и оформления сладких  блюд и напитков; |  | * Вносить предложения по   усовершенствованию методов работы;   * Создавать оригинальные или творчески перерабатывать рецепты с дальнейшим их развитием; * Демонстрировать понимание свойств ингредиентов, создавать блюда без рецептов; * Проявлять уважительное отношение и экономическую изобретательность в использовании всех материалов; * Правильно оценивать личные возможности и избегать излишнего напряжения; * Самостоятельно ставить цели и достигать их; * Демонстрировать личную ответственность за   собственное непрерывное профессиональное развитие   * Всегда следить за собственной чистотой и внешностью; * Выстраивать эффективное общение с коллегами, командами и клиентами; * Выбирать соответствующий обстоятельствам и особенностям клиента стиль обслуживания; * Демонстрировать понимание ориентации гостинично- ресторанного бизнеса на клиента; * Давать менеджерам, коллегам и клиентам рекомендации и инструкции по вопросам кулинарии; |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Оценивать качество готовых блюд; |  | * Предлагать решения и   обсуждать вопросы с нацеленностью на разрешение задач или нахождение взаимовыгодных решений;   * Планировать и реализовывать рекламные кампании * Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (HACCP); * Хранить все товары с соблюдением требований безопасности и гигиены; * Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии   с самыми высокими стандартами;   * Полностью и детально внедрять внутренний бизнесконцепт HACCP; * Работать аккуратно и придерживаться правил техники   безопасности;   * Использовать все инструменты и приспособления безопасно и в соответствии с инструкциями производителя; * Поддерживать технику безопасности и нормы охраны   здоровья, а также санитарию и гигиену на рабочем месте   * Давать рекомендации по закупке ингредиентов и оборудования; * Устанавливать стандартны качества продуктов в соответствии с меню, бюджетом и обстоятельствами; |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | * Понимать и учитывать   маркировку ингредиентов;   * Применять диетологические принципы в соответствии с ожиданиями и требованиями гостей; * Определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести, такие как внешний вид, аромат, структура и т.д.; * Выявлять и браковать товары, не соответствующие стандартам; * Подбирать продукты для фирменных блюд; * Составлять меню для различных событий и обстоятельств; * Составлять точные меню с учетом таких обязательных требований, как диетическое питание и аллергия; * Составлять меню для различных мероприятий с учетом желаний клиента. * Правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать определенные количества продуктов * Демонстрировать отличное владение ножом и распространенными методами нарезки * Отделять от костей мясо домашних животных, птицы и   дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки   * Подготавливать и разделывать различные виды мяса, |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | птицы и дичи   * Подготавливать, делить на порции и филировать различные отрезы мяса, используемые в кулинарии * Подготавливать целую рыбу к дальнейшей обработке,   удалять чешую и внутренности, филировать   * Подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей обработки и приготовления * Готовить основные бульоны, соусы, маринады, украшения, заправки * Завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме * Самостоятельно заботиться о подготовке ингредиентов   меню для банкетов и других целей  •Утилизировать  неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов для других целей   * Осуществлять подготовку к изготовлению хлебобулочных изделий и десертов * Изготовление различных видов макаронных изделий * Выбирать соответствующее кулинарное оборудование в зависимости от метода обработки; * Применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда; * Применять все методы тепловой |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | обработки;   * Учитывать сроки обработки; * Сочетать и применять различные методы кулинарной обработки одновременно; * Учитывать уменьшение веса и размера продуктов при тепловой обработке; * Обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления; * Подбирать методы приготовления в зависимости от гастрономического уровня; * Следовать рецептам, внося изменения по мере необходимости, и рассчитывать нужное количество ингредиентов; * Сочетать ингредиенты для получения требуемого результата; * Изготавливать широкий диапазон блюд, включая: * Супы и соусы; * Закуски горячие и холодные; * Салаты и закусочные блюда; * Блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных; * Блюда из мяса домашних животных, птицы,   дичи;   * Овощные и вегетарианские блюда; * Фирменные и интернациональные блюда;   o Блюда из риса и макаронных изделий;  - Хлебобулочные и кондитерские изделия, |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | десерты.   * Подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата; * Готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурами; * Осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи, включая завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин; * Применять современные технологии и методики приготовления пищи. * Правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода; * Очищать, загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам; * Изготавливать и презентовать холодные нарезки и салаты; * Представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и самообслуживания; * Готовить распространенные гарниры и использовать их для эффектной презентации блюд; * Вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания; * Профессионально дегустировать блюда, применять приправы,   травы и специи; |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | * Обеспечивать привлекательную   презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у клиента;   * Использовать для презентации пищи тарелки, миски, блюда и т.д.; * Выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих блюду привлекательный внешний вид; * Изготовление различных видов макаронных изделий. * Выбирать поставщиков на основании качества, предоставляемых услуг, цены; * Составлять заказы на день; * Составлять заказы на пищевые продукты и расходные материалы в точном соответствии с потребностями компании; * Обеспечивать оптимальные цены, сопутствующие услуги и качество продуктов, предоставляемых поставщиками; * Заполнять и размещать он-лайн заказы на поставку; * Получать доставленные продукты, проверять всю   документацию на предмет правильности и полноты списка доставленных продуктов и их качества;   * Хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты комнатной температуры в соответствии с требованиями к |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | температуре и условиям  хранения;   * Отчитываться за потери при хранении; * Рассчитывать затраты на хранение; * Составлять заказы в соответствии с пропускной   способностью склада;   * Вручную или с применением ИТ вести документацию по заказам, контролю за пищевыми продуктами и запасам; * Вычислять материальные затраты и цены реализации   для достижения требуемой прибыли по кухни, а также корректировать текущую практику изготовления пищевых продуктов и контроля порций в  соответствии с нормой прибыли. |  |
| **Практический опыт,**  **профессиональные компетенции** | ПК 1. Производить первичную  обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ  ПК 2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.  ПК 3. Производить подготовку  зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и  гарниров.  ПК 4. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.  ПК 5. Готовить и оформлять простые  блюда и гарниры из макаронных изделий. ПК 6. Готовить и оформлять простые | * Подготовка по заданию   повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для  приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий   * Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара * Подготовка рыбных полуфабрикатов,   полуфабрикатов из мяса и домашней  птицы по заданию повара |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | блюда из яиц и творога.  ПК 7. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.  ПК 8. Готовить бульоны и отвары. ПК 9. Готовить простые супы.  ПК 10. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.  ПК 11. Готовить простые холодные и горячие соусы.  ПК 12. Производить обработку рыбы с костным скелетом.  ПК 13. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.  ПК 14. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.  ПК 15. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.  ПК 16. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.  ПК 17. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.  ПК 18. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.  ПК 19. Готовить бутерброды и  гастрономические продукты порциями. ПК 20. Готовить и оформлять салаты. ПК 21 Готовить и оформлять простые холодные закуски.  ПК 22. Готовить и оформлять простые холодные блюда.  ПК 23. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.  ПК 24. Готовить простые горячие напитки. | * Приготовление бутербродов   и гастрономических продуктов порциями по заданию повара   * Приготовление блюд и   гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию  повара   * Приготовление каш и   гарниров из круп по заданию повара   * Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара * Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов,   домашней птицы и дичи по заданию повара   * Приготовление блюд из яиц по заданию повара Приготовление блюд из творога по заданию повара * Приготовление блюд и гарниров из макаронных   изделий по заданию повара   * Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы   по заданию повара   * Приготовление горячих напитков по заданию повара * Приготовление холодных и горячих сладких блюд,   десертов по заданию повара   * Приготовление и оформление салатов, основных холодных   закусок, холодных |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | ПК 25. Готовить и оформлять простые  холодные напитки.  . | рыбных и мясных блюд по  заданию повара   * Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара * Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для   соусов и соусных  полуфабрикатов по заданию повара   * Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование,   начинка продукции по заданию повара Порционирование  (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных  изделий по заданию повара   * Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов   блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации   * Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по   заданию повара   * Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных   изделий на вынос по заданию повара |  |  |
| **Виды**  **профессиональной деятельности** | ВД1. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции  разнообразного ассортимента |  |  |  |
| **Общие** | ОК 1. Понимать сущность и социальную |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **компетенции** | значимость своей будущей профессии,  проявлять к ней устойчивый интерес.  ОК 2. Организовывать собственную  деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения  профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски, и принимать решения в нестандартных ситуациях.  ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.  ОК 5. Использовать информационно- коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.  ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных,  организовывать и контролировать их работу с принятием на себя  ответственности за результат выполнения заданий.  ОК 8. Самостоятельно определять  задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение  квалификации.  ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности. |  |  |  |

* 1. **Форма обучения:** очная - вечерняя с использованием дистанционных образовательных технологий
  2. **Срок обучения:** 1 месяц

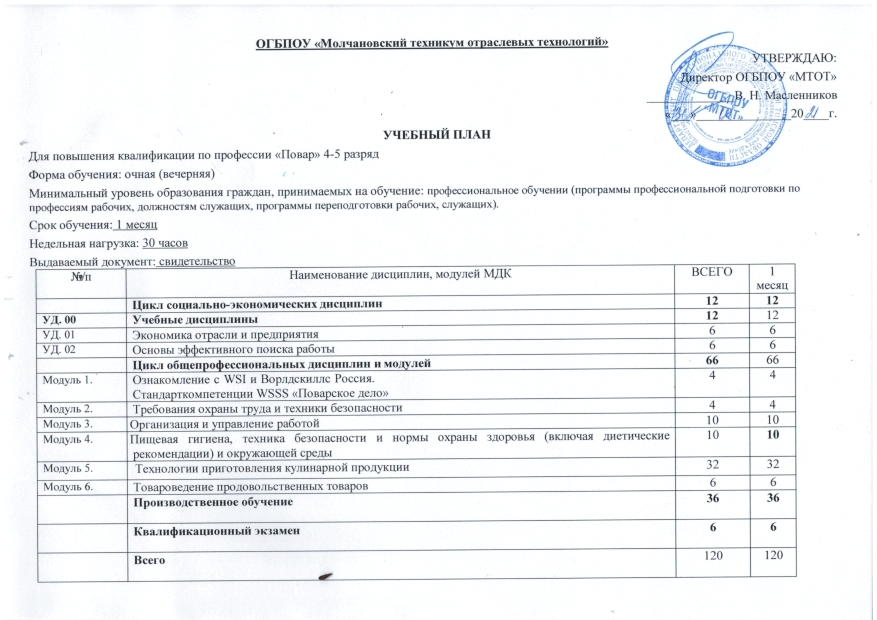
**Трудоёмкость:** 120 часов

* 1. **Итоговая аттестация по программе:** Итоговая аттестация по программе повышения квалификации проводится в форме квалификационного экзамена, включающий проверку теоретических знаний; практическую квалификационную работу (демонстрационный экзамен).

Обучающиеся допускаются к итоговой аттестации после изучения Программы повышения квалификации в объеме, предусмотренном учебным планом.

# 1.9 Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы:

Свидетельство.



* 1. **ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН И УЧЕБНЫХ МОДУЛЕЙ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование дисциплин, модулей и тем программы** | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся** | **Объем часов** |
| 1 | 2 | 3 |
| **Наименование компонента программы: УД 01. ЭКОНОМИКА ОТРАСЛИ И ПРЕДПРИЯТИЯ** | | **6** |
| **Тема 1. Организационно-правовые формы организаций. Отраслевые особенности организации в условиях рынка.** | **Содержание:** | **2** |
| Введение в экономику.  Понятие организации (предприятия), цели и направления деятельности. Основные принципы построения экономической системы организации. Порядок учреждения, реорганизации и ликвидации предприятия. Организационно-правовые формы организаций | 1 |
| **Тема 2. Материально-техническая база** | **Содержание:** |
| **предприятия** | Основные средства: понятие и классификация, назначение. Учет, оценка и воспроизводство |
|  | основных средств предприятия. Износ и амортизация основных средств. Показатели |
|  | эффективности использования основных производственных фондов. Основные |
|  | направления улучшения использования основных средств. |
|  | Оборотные средства предприятий: состав и классификация оборотных средств. |
|  | Кругооборот оборотных средств. Источники формирования оборотных средств. |
|  | Определение потребности организации в оборотных средствах. Показатели эффективности |
|  | использования оборотных средств. Пути улучшения использования оборотных средств. |
|  | **Практическая работа №1** | 1 |
|  | «Расчет амортизации основных средств. Расчет показателей эффективности основных |
|  | средств» |
|  | **Практическая работа №2** |
|  | «Определение потребности в оборотных средствах» |
| **Тема 3.Организация, нормирование и** | **Содержание:** | **2** |
| **оплата труда** | Состав и структура трудовых ресурсов организации. Численность персонала. |  |
|  | Нормирование труда на предприятии. Планирование численности работников предприятия. | 1 |
|  | Производительность труда. Выработка и трудоемкость. Факторы и резервы роста |
|  | производительности труда. |
|  | Оплата труда на предприятии. Принципы организации оплаты труда на предприятии: |
|  | основная и дополнительная оплата труда. Тарифные и бестарифные системы оплаты труда. |
|  | Минимальный размер оплаты труда. Сущность заработной платы и ее функции. Формы и |
|  | системы оплаты труда. Мотивация труда работников. |
|  | **Практическая работа №3** | 1 |
|  | Решение задач по теме «Формы и системы оплаты труда» |  |
| **Тема 4. Основные экономические показатели деятельности организации** | **Содержание:** | **2** |
| Издержки производства и себестоимость продукции. Издержки производства: понятие и их классификация. Виды и определение себестоимости продукции. Калькулирование. Пути  снижения себестоимости продукции. | 1 |
| Цена и её функции. Виды цен и их классификация. Принципы и методы ценообразования.  Ценовая политика и ценовые стратегия организации. |
| Прибыль предприятия: сущность, формирование. Факторы, влияющие на прибыль.  Принципы распределения и использование прибыли. Рентабельность – показатель эффективности деятельности организации: виды и показатели рентабельности, методика расчета. |
| **Практическая работа №4**  1. Решение задач по теме «Составление сметы затрат». | 1 |
| **Практическая работа №5**   1. Решение задач по теме «Формирование и использование прибыли». 2. «Расчет рентабельности производства». |
| **Итоговый зачет по дисциплине** |  |  |
|  |  |  |
| **Наименование компонента программы: УД 02. ОСНОВЫ ЭФФЕКТИВНОГО ПОИСКА РАБОТЫ** | | **6** |
| **Тема 1. Современные**  **тенденции развития рынка труда** | **Содержание:**  Рынок труда: понятие, тенденции развития. Анализ современного рынка труда сибирского  федерального округа. Факторы, влияющие на конкурентоспособность специалиста. | 1 |
| **Тема 2. Технология поиска работы** | **Содержание:**   1. Эффективные способы поиска работы. Возможные ошибки при сборе информации в сети internet, СМИ о вакансиях и способы их минимизации. 2. Резюме. Виды (функциональное, хронологическое, целевое). Правила составления. Оформление. Способы подачи резюме. Сопроводительное письмо. Принципы составления сопроводительного письма. Правила получения обратной связи. Предоставление   рекомендательных писем и характеристик. | 1 |
| **Практическая работа №1.** Составление сравнительной характеристики способов поиска работы и систематизация информации о вакансиях. | 1 |
| **Практическая работа №2.** Составление резюме, объявление в СМИ. |
| **Тема 3. Прохождение собеседования с работодателем** | **Содержание:**Характеристика собеседования. Структура. Виды.Технологии прохождения  интервью. | 1 |
| **Практическая работа №3.**Подготовка примерных ответов на «неудобные» вопросы  работодателей в ходе собеседования (Принципы делового общения.Деловой протокол). | 1 |
| **Практическая работа №4.** Формирование умений по проведению диалога с работодателем  в условиях моделирования (Деловая игра «Собеседование»). | 1 |
| **Итоговый зачет по дисциплине** |  |  |
| **Наименование компонента программы: МОДУЛЬ 1. ОЗНАКОМЛЕНИЕ С WSI И ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ.**  **СТАНДАРТКОМПЕТЕНЦИИ WSSS «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»** | | **4** |
| **Тема 1. История, современное состояние и перспективы движения WorldSkillsInternational (WSI) и Ворлдскиллс Россия («Молодые**  **профессионалы»).** | **Содержание:**  История, современное состояние и перспективы движения WorldSkillsInternational (WSI) и Ворлдскиллс Россия («Молодые профессионалы»). | 2 |
| **Тема 2. Актуальное техническое описание по компетенции. Спецификация стандарта Ворлдскиллс**  **по компетенции.** | **Содержание:**  Актуальное техническое описание по компетенции. Спецификация стандарта Ворлдскиллс по компетенции. | 2 |
| **Итоговый зачет по дисциплине** |  |  |
| **Наименование компонента программы: МОДУЛЬ 2. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ** | | **4** |
| **Тема 1.Основы безопасного труда и эффективная организация рабочего места в соответствии со стандартами Ворлдскиллс и спецификацией**  **стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело».** | **Содержание:** | **2** |
| Нормативно-правовая база. 2.Правила организации рабочего места в соответствии с  нормами охраны труда, техники безопасности. | 1 |
| Основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования на предприятии общественного питания | 1 |
| **Тема 2. Специфичные требования охраны труда, техники безопасности и окружающей среды по компетенции** | **Содержание:** | **2** |
| Основы безопасного труда и эффективная организация рабочего места в соответствии со  стандартами Ворлдскиллс и спецификацией стандартов Ворлдскиллс по компетенции  «Поварское дело». | 2 |
| **Итоговый зачет по дисциплине** |  |  |
| **Наименование компонента программы: МОДУЛЬ 3. ОРГАНИЗАЦИЯ И УПРАВЛЕНИЕ РАБОТОЙ** | | **10** |
| **Тема 1. Принципы планирования и организации рабочего места и технологического процесса в соответствии с инструкциями и регламентами.** | **Содержание** | **2** |
| Подготовка к работе холодного и горячего цеха и рабочего места повара в соответствии с  инструкциями и регламентами организации питания. | 1 |
| Нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организации питания. | 1 |
| **Тема 2. Приемы и методы изготовления кулинарной продукции.** | **Содержание** | **4** |
| Изучение рецептур для приготовления кулинарной продукции. Разработка рецептур и  технологических карт. Изучение сырья. | 1 |
| Разработка рецептур и технологических карт. Изучение сырья. | 1 |
| **Практические занятия**  Разработка рецептур и технологических карт. Изучение сырья. | 2 |
| **Тема 3. Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кулинарной продукции с учетом соблюдения требований качества.** | **Содержание** | **2** |
| Приобретение теоретических навыков расчета необходимого количества сырья и умение  его использовать в правильном соотношении. | 1 |
| **Практические занятия**  Расчета необходимого количества сырья и умение его использовать в правильном  соотношении. | 1 |
| **Тема 4. Взаимозаменяемость кулинарного сырья.** | **Содержание** | **2** |
| Приобретение знаний грамотной взаимозаменяемости продуктов, не приносящей вред  организму и сочетающие вкусовые качества. | 1 |
| **Практические занятия**  1. Разработка новых рецептур с взаимозаменяемым сырьем. | 1 |
| **Итоговый зачет по дисциплине** |  |  |
| **Наименование компонента программы: МОДУЛЬ 4. ПИЩЕВАЯ ГИГИЕНА, ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ И НОРМЫ**  **ОХРАНЫ ЗДОРОВЬЯ (ВКЛЮЧАЯ ДИЕТИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ) И ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ** | | **10** |
| **Тема 1. Требования по охране здоровья, (включая диетические рекомендации), данные об аллергенах, технику безопасности, нормы охраны окружающей среды, пищевой гигиены и законодательства в отношении изготовления, демонстрации и сбыта кулинарной продукции** | **Содержание:** | **4** |
| Новые виды сырья для изготовления кондитерских изделий: возможности использования,  технологические свойства, базовая обработка. Законодательство и лучшие практики в сфере использования специализированных инструментов и оборудования, ухода за ними и безопасных методов работы. | 1 |
| Причины порчи кулинарного сырья. | 1 |
| Показатели качества свежих, консервированных и сыпучих продуктов. |  |
| Требования по охране здоровья, (включая диетические рекомендации), данные об  аллергенах, технику безопасности, нормы охраны окружающей среды, пищевой гигиены и законодательства в отношении изготовления, демонстрации и сбыта кулинарной продукции | 1 |
| **Тема 2. Требование к качеству сырья. Нормативно-правовые акты, регулирующие качество сырья** | **Содержание:** | **1** |
| Приобретение знаний санитарных норм в кулинарном производстве, ознакомление с  нормативными актами в работе повара. | 1 |
| Изучение температурных и санитарных норм при хранении кулинарного сырья. |  |
| **Тема3. Расчет технологических рецептур с учетом норм взаимозаменяемости сырья** | **Содержание:**  **Практическое занятие.** Разработка технико-технологических карт с учетом норм взаимозаменяемости сырья. Процентное соотношение при взаимозаменяемости продуктов. Соблюдение санитарных норм при изготовлении кулинарных изделий с взаимозаменяемыми продуктами. | **6** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование компонента программы: МОДУЛЬ 5.ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД** | | **32** |  |
| **Тема 5.1.Приготовление блюд из овощей и грибов** | **Содержание:** | **4** |  |
| Товароведная характеристика, обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей,  грибов, пряностей, приправ и пищевых добавок | 1 |
| Виды технологического оборудования и  производственного инвентаря**.** Санитарные правила и нормы овощей и грибов |  |
| Технология приготовления и оформления основных и простых блюд и гарниров, из традиционных овощей и грибов | 1 |
| **Практическая работа № 1Технология обработки и приготовления блюд из овощей и грибов** | **2** |
| **Тема 5.2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста** | **Содержание:** | **5** |
| Товароведная характеристика. Подготовка продуктов. Каши, простые блюда и гарниры из круп, бобовых Оборудование. | 1 |
| Простые блюда и гарниры из макаронных изделий. Оборудование |
| Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога.Простые мучные блюда из  теста с фаршем | 1 |
| **Практическая работа №2** Технология приготовления, оформление и отпуск, правила  подачи блюд из круп ,бобовых | 1 |
| **Практическая работа №3** Технология приготовления, оформление, сервировка блюда из  макаронных изделий | 1 |
| **Практическая работа № 4**Технология приготовления, оформление и отпуск, правила  подачи блюд из яиц, творога, мучных блюд из теста с фаршем | 1 |
| **Тема 5.3. Приготовление бульонов, отваров, супов и соусов** | **Содержание:** | **4** |
| Технология приготовления бульонов и отваров | 1 |
| Технология приготовления простых супов |
| Технология приготовления горячих и холодных соусов | 1 |
| **Практическая работа №5** Технология приготовления простых супов | 1 |
|  | **Практическая работа №7** Технология приготовления горячих и холодных соусов | 1 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Тема 5.4.Приготовление блюд из рыбы** | **Содержание:** | **4** |
|  | Обработка рыбы с костным скелетом. Технология приготовления и подготовка  полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Оборудование. | 1 |
| Технология приготовления и оформления блюд из рыбы. Оборудование |
| Обработка и технология приготовления блюд из морепродуктов. |
| **Практические занятия №7**Технология приготовления натуральных полуфабрикатов, котлетной и кнельной массы | 1 |
| **Практические занятия №8** Технология приготовления и оформления блюд из рыбы | 1 |
| **Практические занятия № 9** Технология приготовления, оформление и отпуск, сервировка  блюд из морепродуктов | 1 |
| **Тема 5.5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** | **Содержание:** | **7** |
| Обработка мяса и мясных продуктов, технология приготовления полуфабрикатов из них | 1 |
| Обработка домашней птицы, технология приготовления полуфабрикатов из нее.  Оборудование | 1 |
| Технология приготовления и оформления простых блюд из домашней птицы.  Оборудование | 1 |
| **Практические занятия №10**Технология приготовления натуральных полуфабрикатов из  мяса, рубленой и котлетной масс из мяса, полуфабрикатов из них. Технология приготовления и оформления блюд их мяса и мясных продуктов | 2 |
| **Практические занятия №11**Технология приготовления полуфабрикатов домашней птицы.  Технология приготовления и оформления простых блюд из домашней птицы | 2 |
| **Тема 5.6.Приготовление холодных блюд и закусок** | **Содержание:** | **3** |
| Технология приготовления бутербродов и гастрономических продуктов. Оборудование. | 1 |
| Технология приготовления и оформления салатов и холодных закусок Оборудование. |
| **Практические занятия №12**Технология приготовления, оформление и отпуск, сервировка  бутербродов, салатов и холодных закусок | 2 |
| **Тема 5.7. Приготовление сладких блюд и напитков** | **Содержание:** | **3** |
| Приготовление горячих и холодных напитков Оборудование | 1 |
| Холодные и горячие сладкие блюда. Оборудование |
| **Практические занятия №13**Технология приготовления, оформление напитков и сладких блюд | 2 |
|  | Зачет | **2** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Наименование компонента программы:* МОДУЛЬ 6.ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ** | | **6** |
| **Тема 1. Характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки** | **Содержание:** | **1** |
| Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих  овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки | 1 |
| **Тема 2. Характеристика зерновых товаров** | **Содержание:** | **1** |
| Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров. Условия и сроки хранения | 1 |
| **Тема 3. Характеристика рыбы, рыбных продуктов** | **Содержание:** | **1** |
| Ассортимент и характеристика(свежей, мороженной, соленой) рыбы, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы,  рыбных продуктов | 1 |
| Ассортимент и характеристика(вяленной, сушеной, копченой)рыбы, рыбные консервы,  значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов |
| **Тема 4. Характеристика мяса и мясных продуктов** | **Содержание:** | **1** |
| Классификация и характеристика мяса, значение в питании, общие требования к качеству,  кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. Характеристика мясных полуфабрикатов Условия. сроки хранения мяса и мясных продуктов | 1 |
| Характеристика субпродуктов. Колбасных изделий. Мясокопченостей и мясных  консервов. Условия. сроки хранения мяса и мясных продуктов**.** | 1 |
| **Тема 5. Яичные товары** | **Содержание:** | **1** |
| Яйца: качество, хранение, упаковка, маркировка, транспортировка. | 1 |
| Продукты переработки яиц: виды, качество, хранение, упаковка, маркировка. |
| **Тема 6. Пищевые жиры** | **Содержание:** | **1** |
| Масло коровье: химический состав и пищевая ценность, производство, виды, ассортимент, | 1 |
|  | качество, хранение, упаковка, маркировка, транспортировка. |
| Растительные масла: химический состав и пищевая ценность, производство, виды,  ассортимент, качество, хранение, упаковка, маркировка, транспортировка. |
| Маргарин: химический состав и пищевая ценность, производство, виды, ассортимент,  качество, хранение, упаковка, маркировка, транспортировка. |
| Животные топленые и кулинарные жиры: виды, ассортимент, качество, хранение, упаковка,  маркировка, транспортировка. |
| **Итоговый зачет** |  |  |
| **Производственное обучение** | **Виды работ:** | **36** |
| **Общее ознакомление с предприятием, инструктаж по технике безопасности.** Инструктаж о прохождении учебной практики. Ознакомление с предприятием: его типом, специализацией, профилем, местом расположения, режимом работы. Знакомство с материально-технической базой предприятия: планировкой, основными группами помещений. Ознакомление с квалификационными требованиями к профессии повара 4 разряда. Ознакомление с правилами внутреннего распорядка. Соблюдение этих правил в  процессе прохождения учебной практики. | 4 |
|  | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и  посуды  Приготовление и оформление, подача блюд и гарниров из отварных припущенных, тушеных овощей и грибов  Приготовление отварных и припущенных блюд и гарниров из овощей Приготовление жареных и запеченных блюд и гарниров из овощей  Приготовление тушеных блюд и гарниров из овощей | 6 |
| Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд  и гарниров  Приготовление, оформление каш и блюд из них Приготовление, оформление блюд из бобовых  Приготовление, оформление блюд из бобовых и макаронных изделий Приготовление и оформление блюд из яиц  Приготовление и оформление блюд из творога  Приготовление и оформление мучных изделий из пресного теста с фаршами. Приготовление и оформление мучных изделий из блинчатого теста с фаршами.  Подготовка основных продуктов, дополнительных ингредиентов, приготовление бульонов  и отваров.  Приготовление и оформление борщей. | 6 |
|  | Приготовление и оформление щей.  Приготовление и оформление рассольников. Приготовление и оформление солянок.  Приготовление и оформление супов картофельных, с крупами, бобовыми и макаронными изделиями  Приготовление горячих соусов. Приготовление холодных соусов  Обработка рыбы с костным скелетом и приготовление натуральных полуфабрикатов. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Приготовление и оформление отварных и припущенных блюд из рыбы с костным скелетом. Приготовление и оформление жаренных и запеченных блюд из рыбы с костным скелетом. Приготовление и оформление блюд из рыбной котлетной массы. Приготовление и оформление фаршированной рыбы.  Приготовление и оформление блюд из морепродуктов | 6 |
| Обработка мяса, приготовление натуральных полуфабрикатов из мяса  Приготовление натуральной рубленой массы и полуфабрикатов из нее Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее  Обработка домашней птицы и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы Приготовление блюд из жареного мяса  Приготовление блюд из тушеного мяса Приготовление запеченных блюд из мяса Приготовление блюд из рубленой и котлетной масс Приготовление блюд из мясных продуктов Приготовление блюд из домашней птицы.  Подготовка продуктов, приготовление, оформление бутербродов и гастрономии  Приготовление и оформление салатов. Приготовление холодных закусок.  Приготовление холодных блюд. | 12 |
|  | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и  посуды.  Приготовление холодных сладких блюд. Приготовление горячих сладких блюд. Приготовление напитков | **2** |
|  | **Итоговая аттестация (в форме квалификационного экзамена)** | **6** |
|  | **ВСЕГО:** | **120** |

# УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

* 1. **Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы повышения квалификации по профессии «Повар 5 разряда» предполагает наличие учебного кабинетов «Социально-экономических дисциплин»,

«Технология приготовления кулинарной продукции», «Охрана труда и техника безопасности», «Товароведение продовольственных товаров» и лабораторий

«Технология приготовления кулинарной продукции», «Товароведение продовольственных товаров».

# Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

# Основные источники:

* + 1. Гражданский кодекс РФ (ч. 1) от 30.11.1994 г. № 51-ФЗ.
    2. Гражданский кодекс РФ (ч. 2) от 26.01.1996 г. № 14-ФЗ.
    3. Федеральный закон «О товарных знаках, знаках обслуживания и наименованиях мест происхождения товаров».
    4. Государственные стандарты и технические условия на продовольственные и непродовольственные товары.
    5. Федеральный закон РФ «О техническом регулировании» (№ 184 – ФЗ от 0.1.12.02).
    6. Федеральный закон РФ «Об информации, информационных технологиях о защите информации»
    7. Гражданский кодекс Российской Федерации. Часть четвертая. М.: ОСЬ – 2007.
    8. Федеральный закон РФ «Технический регламент на масложировуюпродукцию»

№90 – ФЗ от 24.06.2008.

* + 1. Федеральный Закон РФ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» № 88 – ФЗ от 12.06.2008.
    2. СанПиН 2.3.2.1078 – 2003 «Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов».
    3. ГОСТ 14192 – 2003 «Маркировка грузов».
    4. ГОСТ Р ИСО 14024 – 2000 «Экологическая маркировка типа I. Этикетки и декларации экологические».
    5. ГОСТ Р ИСО 14021 – 2000 «Экологическая маркировка типа II. Этикетки и декларации экологические».
    6. Арустамов Э.А. Техническое оснащение предприятий общественного питания. Москва. «Академия», 2012.
    7. Бурчакова.И.Ю.,С.В.Ермилова Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Москва

«Академия»2015год.

* + 1. Коник Н.В. Товароведение продовольственных товаров: учебное пособие / Н.В. Коник. – М.: Альфа – М: Инфра – М, 2011. – 416 с.
    2. Куликова Н.Р. Основы товароведения: учебное пособие / Н.Р. Куликова, В.П. Новопавловская, Н.С. Носова.- М.: Альфа – М: Инфра – М, 2012. – 336 с.
    3. Коник Н.В. Товароведение, экспертиза и сертификация молока и молочных товаров: учебное пособие / Н.В. Коник, Е.А. Павлова, И.С. Киселева. – М.: Альфа – М: Инфра – М, 2012. – 236 с.
    4. Экономика организации (предприятия): учебник / Сафронов Н.А. 2015 г.
    5. Скляренко В.К., Прудников В.М. Экономика предприятия: Конспект лекций. – М.: ИНФРА-М, 2016. – 208с.
    6. Отосина В.Н. Практические работы по товароведению продовольственных товаров / Серия «Учебники и учебные пособия». – Ростов н/Д:, Феникс, 2008. – 288 с.
    7. Хранение продовольственных товаров: Учебное пособие – («Высшее образование») ИНФРА-М, ИД ФОРУМ, 2011. - 237с.

# Дополнительные источники:

1. Грицюк В.Н., Дианиг О.Г., Илюха О.М. и др. «Товароведение сельскохозяйственных продуктов и сырья».
2. Кузнецова И.И. Основы малого предпринимательства: учебник для учащихся учреждений нач. проф. образования / И.И. Кузнецова. – М. : Издательский центр

«Академия», 2011. – 192 с.

1. Муравьева Т.В. Экономика фирмы: Учеб.пособие / Т.В. Муравьева, Н.В. Зиньковская, Н.А. Волкова, Г.Н. Лиференко; Под ред. Т.В. Муравьевой. – М.: Мастерство, 2002. – 400 с.
2. Микицей М.В. Учет и отчетность в торговле: Учебное пособие. – Ростов-на- Дону: издательство «Феникс», 2001. – 320 с.
3. Нечаев В.И. Парамонов П.Ф., Халявка И.Е. Экономика предприятий АПК: Учебное пособие. – СПб.: Издательство «Лань», 2010. – 464 с.: ил. (+ СD). – (Учебники для вузов.Специальная литература)
4. Соколова С.В. Основы экономики: Учеб.пособие для НПО. - М.: Издат. центр "Академия", 2004.
5. Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров: рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Н.С. Никифорова, С.А. Прокофьева. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 96с.
6. О.В. Палетухчиянц Технология розничной торговли. Учебник – М.: Издательство – Книготорговый центр «Маркетинг», 2001. -284с.
7. Г.Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина, Техническое оснащениеорганизаций питания Учебник- Издательский центр «Академия» - 2018.

# Интернет-ресурсы:

1. Официальная Россия: сервер органов государственной власти Российской Федерации – [http://www.gov.ru](http://www.gov.ru/)
2. Центр экономического и бизнес-образования: в помощь учителю – http:// [www.cebe.sib.ru](http://www.cebe.sib.ru/)

# Организация образовательного процесса

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 40 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению программы повышения квалификации по профессии «Повар 5 разряда». Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очно-заочной форме обучения составляет 40 часов в неделю. Предусматривается шестидневная учебная неделя.

Продолжительность учебных занятий составляет 90 минут (2 академических часа).

Учебная и производственная практики проводятся при освоении студентами профессиональных модулей концентрированно в несколько периодов при обязательном сохранении в пределах учебного года объема часов, установленного учебным планом на теоретическую подготовку, учебные и производственные практики.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках программы повышения квалификации «Повар 5 разряда**»** является освоение учебных, профессиональных дисциплин, профессиональных модулей и учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

# Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

* + наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Основы технологии приготовления блюд» по профессии «Повар 5 разряда»

*Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:*

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также учебных и общепрофессиональных дисциплин: «Экономика организации», «Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт компетенции WSSS «Поварское дело»», «Основы технологии приготовления

блюд», «Требования охраны труда и техники безопасности», «Организация и управление работой», «Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды», «Товароведение продовольственных товаров», «Основы эффективного поиска работы».

Мастера: наличие 5–6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

# КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

* 1. **Формы итоговой аттестации**

При реализации программы повышения квалификации по профессии «Повар 5 разряда», преподаватели и мастера производственного обучения обеспечивают организацию и проведение текущего и итогового контроля.

Текущий контроль проводится преподавателями и мастерами производственного обучения в процессе проведения лабораторных и практических работ в форме тестирования и решения профессиональных задач, выполнения практических манипуляций.

Итоговый контроль по учебным и общепрофессиональным дисциплинам – в форме сдачи зачета.

Обучение по программе повышения квалификации «Повар 5 разряда» завершается итоговой аттестацией в форме демонстрационного экзамена. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители общественных организаций обучающихся, социальные партнёры образовательного учреждения.

Для проведения текущего и итогового контроля преподавателями и мастерами производственного обучения созданы фонды оценочных средств (ФОС). ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки: тесты, перечень реферативных работ, докладов и критерии их оценки; вопросы для проведения комплексного экзамена по модулю.