****

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 обученияПовышения 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 грибовХарактеристику 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 грибовВиды 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, творогаТемпературный 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 идополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусовПравила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов; Температурный режим и правила приготовления супов и соусовПравила 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 кулинарныхизделий, 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 икулинарных 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 идополнительных 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 храненияполуфабрикатов 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 импортотдельных 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 ккачеству сладких блюд и напитков;Правила выбора основных продуктов идополнительных 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 органолептическимспособом 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 этапахпроизводства, даже в стрессовой ситуации;* Разрабатывать планы работы для отдельных блюд и

графики для приготовления |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Нарезать и формовать традиционныевиды овощей и грибов;Охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;У2. Проверять органолептическимспособом 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 технологическимтребованиям 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. Проверятьорганолептическимспособом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовленияполуфабрикатов и блюд из рыбы;Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд изрыбы; | 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 работуна 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 технологическимтребованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовленияполуфабрикатов 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 органолептическимспособом 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 сладкихблюд 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•Утилизироватьнеиспользованные 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 условиямхранения;* 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 всоответствии с нормой прибыли. |  |
| **Практический опыт,****профессиональные компетенции** | ПК 1. Производить первичнуюобработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправПК 2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.ПК 3. Производить подготовкузерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд игарниров.ПК 4. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.ПК 5. Готовить и оформлять простыеблюда 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 дляприготовления блюд, напитков и кулинарных изделий* Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара
* Подготовка рыбных полуфабрикатов,

полуфабрикатов из мяса и домашнейптицы 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 игастрономические 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 заданиюповара* 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 простыехолодные напитки.. | рыбных и мясных блюд позаданию повара* Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара
* Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для

соусов и соусныхполуфабрикатов по заданию повара* Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование,

начинка продукции по заданию повара Порционирование(комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарныхизделий 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 продукцииразнообразного ассортимента |  |  |  |
| **Общие** | ОК 1. Понимать сущность и социальную |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **компетенции** | значимость своей будущей профессии,проявлять к ней устойчивый интерес.ОК 2. Организовывать собственнуюдеятельность, выбирать типовые методы и способы выполненияпрофессиональных 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 себяответственности за результат выполнения заданий.ОК 8. Самостоятельно определятьзадачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышениеквалификации.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. Путиснижения 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 сибирскогофедерального 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 прохожденияинтервью. | 1 |
| **Практическая работа №3.**Подготовка примерных ответов на «неудобные» вопросыработодателей в ходе собеседования (Принципы делового общения.Деловой протокол). | 1 |
| **Практическая работа №4.** Формирование умений по проведению диалога с работодателемв 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 снормами 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 состандартами 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 синструкциями 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 итехнологических 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 умениеего использовать в правильном соотношении. | 1 |
| **Практические занятия**Расчета необходимого количества сырья и умение его использовать в правильномсоотношении. | 1 |
| **Тема 4. Взаимозаменяемость кулинарного сырья.** | **Содержание** | **2** |
| Приобретение знаний грамотной взаимозаменяемости продуктов, не приносящей вредорганизму 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 обаллергенах, 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 снормативными 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 ипроизводственного 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 изтеста с фаршем | 1 |
| **Практическая работа №2** Технология приготовления, оформление и отпуск, правилаподачи блюд из круп ,бобовых | 1 |
| **Практическая работа №3** Технология приготовления, оформление, сервировка блюда измакаронных изделий | 1 |
| **Практическая работа № 4**Технология приготовления, оформление и отпуск, правилаподачи 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 подготовкаполуфабрикатов 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, сервировкаблюд 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 измяса, 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, сервировкабутербродов, 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 свежиховощей, 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 мясныхконсервов. 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 впроцессе прохождения учебной практики. | 4 |
|  | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря ипосудыПриготовление и оформление, подача блюд и гарниров из отварных припущенных, тушеных овощей и грибовПриготовление отварных и припущенных блюд и гарниров из овощей Приготовление жареных и запеченных блюд и гарниров из овощейПриготовление тушеных блюд и гарниров из овощей | 6 |
| Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюди гарнировПриготовление, оформление каш и блюд из них Приготовление, оформление блюд из бобовыхПриготовление, оформление блюд из бобовых и макаронных изделий Приготовление и оформление блюд из яицПриготовление и оформление блюд из творогаПриготовление 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 бульонови 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 изделиямиПриготовление горячих соусов. Приготовление холодных соусовОбработка 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 мясаПриготовление натуральной рубленой массы и полуфабрикатов из нее Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нееОбработка домашней птицы и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы Приготовление блюд из жареного мясаПриготовление 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 гастрономииПриготовление и оформление салатов. Приготовление холодных закусок.Приготовление холодных блюд. | 12 |
|  | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря ипосуды.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.