

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – повышение квалификации по профессии «Повар» Условное обозначение: ООПО ПП «Повар»	Редакция № 1 Изменение № _____	Лист 1 из 6 Контрольный экз.

АННОТАЦИЯ К ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ - ПРОГРАММЕ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»

1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы

Основная программа профессионального обучения – повышение квалификации по профессии «Повар» (далее – программа) государственного профессионального образовательного учреждения Тульской области «Донской политехнический колледж» - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку качества подготовки слушателей по профессии повар.

Нормативную основу разработки образовательной программы составляет:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013 г. N 292 г. Москва "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения";
- Приказ Министерство образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Приказ Минобрнауки РФ от 28 марта 2014 г. № 244 «О внесении изменений в Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. № 513»
- Приказ Минтруда России от 08.09.2015 N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 N 39023).

Настоящая программа может быть реализована в качестве программы повышения квалификации по профессии «Повар».

1.2 Цель реализации программы

Целью программы повышения квалификации по профессии 16675 «Повар» является приобретение лицами различного возраста профессиональных компетенций, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, профессиональными средствами, позволяющих выполнять виды профессиональной деятельности в соответствии с требованиями к 4-5 разряду по профессии «Повар»

1.3. Требования к слушателям (категории слушателей)

Повар 4 разряда

Профессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих.

Повар 5 разряда

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – повышение квалификации по профессии «Повар» Условное обозначение: ООПО ПП «Повар»	Редакция № 1 Изменение № _____	Лист 2 из 6 Контрольный экз.

Среднее профессиональное образование - программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих) Профессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих.

1.4. Форма обучения: очная.

1.5. Форма занятий: групповая.

1.6. Режим занятий: 6 раз в неделю/ 6 академических часов.

1.7. Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы – свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Область профессиональной деятельности:

- приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд с учетом потребностей различных категорий потребителей.

2.2. Объекты профессиональной деятельности:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд;
- технологическое оборудование пищевого производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания.

2.3. Результаты освоения программы

Вид профессиональной деятельности (ВПД): производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.

Программа направлена на освоение (совершенствование) следующих профессиональных компетенций:

Вид профессиональной деятельности	Код ПК	Наименование ПК
Приготовление блюд из овощей и грибов	ПК 1.1.	Производить первичную обработку, формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
	ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога.	ПК 2.1.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
	ПК 2.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, блюда из бобовых и кукурузы.
	ПК 2.3..	Готовить и оформлять блюда и гарниры из макаронных изделий.
Приготовление супов и соусов	ПК 3.1.	Готовить и оформлять блюда из яиц и творога.



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **основная образовательная программа профессионального обучения – повышение квалификации по профессии «Повар»**
Условное обозначение: ООПО ПП «Повар»

Редакция № 1
Изменение
№ _____

Лист 3 из 6

Контрольный
экз.

	ПК 3.2.	Готовить бульоны и отвары.
	ПК 3.3.	Готовить супы.
	ПК 3.4.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
Приготовление блюд из рыбы	ПК 4.1	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
	ПК 4.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
	ПК 4.3	Готовить и оформлять блюда из рыбы с костным скелетом
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	ПК 5.1	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
	ПК 5.2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
	ПК 5.3	Готовить и оформлять блюда из мяса и мясных продуктов.
	ПК 5.4	Готовить и оформлять блюда из домашней птицы
Приготовление холодных блюд и закусок	ПК 6.1	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
	ПК 6.2	Готовить и оформлять салаты.
	ПК 6.3	Готовить и оформлять холодные закуски.
	ПК 6.4	Готовить и оформлять холодные блюда
Приготовление сладких блюд и напитков	ПК 7.1	Готовить и оформлять холодные и горячие сладкие блюда.
	ПК 7.2	Готовить простые горячие напитки.
	ПК 7.3	Готовить и оформлять холодные напитки.

Программа направлена на освоение следующих общепрофессиональных компетенций (ОПК) и (или) общих (общекультурных) компетенций (ОК):

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

ОК 7 Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – повышение квалификации по профессии «Повар» Условное обозначение: ООПО ПП «Повар»	Редакция № 1 Изменение № _____	Лист 4 из 6 Контрольный экз.

ОК 8 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Обучающийся в результате освоения программы должен

знать:

- современные технологии в профессиональной сфере деятельности;
- принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации;
- характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения;
- основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания;
- принципы обеспечения чистоты всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены;
- назначение производственных инструментов и приспособлений в соответствии с инструкциями;
- свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд;
- кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания;
- существующие виды мяса, дичи, птицы и их кулинарное использование;
- строение тушки домашней птицы и пернатой дичи, кулинарное назначение всех частей мяса, птицы, дичи;
- методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке;
- кулинарные части мяса, птицы и дичи, традиционно применяемые для приготовления блюд;
- 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;
- виды нарезки овощей и их кулинарное назначение;
- способы приготовления основных бульонов и их применение;
- виды оборудования для разделки мяса и рыбы, подготовки ингредиентов;
- существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню;
- влияние тепловой обработки на ингредиенты;
- виды соусов и правила их приготовления;
- виды супов и правила их приготовления;
- классические гарниры и дополнения к основным блюдам
- важность презентации блюд как части комплексного впечатления;
- виды блюд и тарелок, используемые для сервировки, другой посуды и оборудования, используемых для презентации;
- тенденции в презентации блюд;
- стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд;
- классические гарниры и украшения для традиционных блюд;
- важность контроля выхода порций в предприятии питания;
- рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд;

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – повышение квалификации по профессии «Повар» Условное обозначение: ООПО ПП «Повар»	Редакция № 1 Изменение № _____	Лист 5 из 6 Контрольный экз.

- назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;

- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;

- технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

- процесс заказа продуктов и оборудования;

- доступные решения для хранения продуктов;

уметь:

- оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии;

- соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием;

- соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью;

- работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР);

- понимать и использовать маркировку ингредиентов;

- определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом;

- правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты;

- демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки;

- подготавливать и разделять различные виды мяса, птицы и дичи;

- производить обвалку, жилровку мяса домашних животных, птицы и дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки;

- нарезать порционные полуфабрикаты из мяса;

- подготавливать тушку рыбы к дальнейшей обработке, филировать;

- подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей обработки;

- готовить основные бульоны, соусы, маринады, заправки, элементы декора;

- производить подготовку ингредиентов для блюд согласно меню;

- завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме;

- применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях;

- осуществлять подготовку ингредиентов к изготовлению хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов;

- готовить различные виды макаронных изделий;

- выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от метода обработки продукта;

- применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда;

- применять все методы тепловой обработки;

- учитывать сроки обработки сырья;

- сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно;

- учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке;

- обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления;

- подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания;

- следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов;

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – повышение квалификации по профессии «Повар» Условное обозначение: ООПО ПП «Повар»	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение № _____</i>	Лист 6 из 6 Контрольный экз.

- сочетать ингредиенты для получения требуемого результата;
- изготавливать широкий диапазон блюд, включая супы и соусы, закуски горячие и холодные, салаты и холодные блюда; блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных, блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи, овощные и вегетарианские блюда, фирменные и национальные блюда, блюда из яиц, творога, круп 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 рецептурам;
- осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин);
- применять современные технологии и методы приготовления пищи;
- правильно рассчитать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода;
- загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам;
- изготавливать и презентовать холодные блюда, закуски и салаты;
- представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и самообслуживания;
- готовить классические гарниры и использовать их для авторской 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 гостя;
- использовать для презентации блюда тарелки и другую столовую посуду;
- выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид;
- изготавливать различные виды макаронных изделий;
- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;
- хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты, не требующие охлаждения, в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда.

3. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие 2 учебных кабинетов, учебного кулинарного цеха.

Кабинеты:

технологии кулинарного производства;
 безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

Лаборатории:

микробиологии, санитарии и гигиены;
 товароведения продовольственных товаров;
 технического оснащения и организации рабочего места.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- посадочные места по количеству обучающихся;

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – повышение квалификации по профессии «Повар» Условное обозначение: ООПО ПП «Повар»	Редакция № 1 Изменение № _____	Лист 7 из 6 Контрольный экз.

- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плоскостные, дидактические натуральные образцы, муляжи);
- комплект учебно-планирующей документации.

Технические средства обучения:

- проектор;
- экран;
- видеомagneтофон;
- комплект видеоматериала;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением, имеющим выход в сеть Интернет;
- принтер

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- производственные столы;
- ножи;
- разделочные доски;
- плиты;
- кухонный инвентарь;
- жарочный шкаф.

Учебный кулинарный цех:

- производственные столы;
- ножи;
- разделочные доски;
- плиты;
- кухонный инвентарь;
- жарочный шкаф.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: модели, макеты, плиты, холодильное оборудование, ножи, разделочные доски, овощерезка, мойки, натуральные образцы, муляжи.

4. СОДЕРЖАНИЕ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ – ПОВЫШЕНИЕ КВАЛИФИКАЦИИ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»

1. Организация производства предприятий общественного питания

- Тема № 1 Характеристика предприятий общественного питания
- Тема № 2 Организация снабжения предприятий общественного питания
- Тема №3 Организация производства предприятий общественного питания

2. Товароведение пищевых продуктов

- Тема 1. Товароведная характеристика овощей, рыб.
- Тема 2. Товароведная характеристика круп, бобовых, макаронных изделий, мяса
- Тема 3. Товароведная характеристика молока и молочных продуктов

3. Калькуляция и учет на предприятиях общественного питания

- Тема 1. Цели и задачи бухгалтерского учёта.
- Тема 2. Документы учёта, требования к оформлению документов.
- Тема 3. План – меню. Понятие о цене.
- Тема 4. Составление калькуляции на блюда

4. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – повышение квалификации по профессии «Повар» Условное обозначение: ООПО ПП «Повар»	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№ _____</i>	Лист 8 из 6 <hr/> Контрольный экз.

Тема 1. Личная гигиена работников ПОП. Пищевые отравления.

Тема 2. Хранение пищевых продуктов.

5. Кулинария

Тема № 1 Механическая кулинарная обработка овощей и грибов

Тема № 2 Тепловая кулинарная обработка овощей. Блюда и гарниры из овощей.

Тема № 3 Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.

Тема № 4 Супы.

Тема № 5 Соусы.

Тема № 6 Механическая кулинарная обработка рыбы.

Тема № 7 Рыбные горячие блюда.

Тема № 8 Механическая кулинарная обработка мяса.

Тема № 9 Мясные горячие блюда.

Тема № 10 Блюда из яиц и творога

Тема № 11 Холодные блюда и закуски.

Тема № 12 Сладкие блюда и горячие напитки

Тема № 13 Виды теста. Характеристика изделий из него.

6. Оборудование предприятий общественного питания

Тема № 1 Организация работы овощного и мясо-рыбного, горячего и холодного, кондитерского и мучного цехов

7. Охрана труда на предприятиях общественного питания

Тема № 1 Законодательная основа организации охраны труда в пищевой промышленности

Тема № 2 Анализ опасных и вредных производственных факторов на предприятиях пищевой промышленности

8. Учебная практика (лабораторно-практические занятия)