

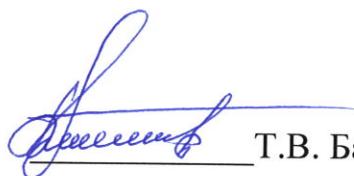
Согласовано

Директор ЦОПП АО

Утверждаю

Директор ГБПОУ АО

«Астраханский государственный
политехнический колледж»



Т.В. Баделина



О.П. Жигульская

Программа профессионального обучения по профессии

Повар

(наименование профессии, должности служащего)

Астрахань 2024

Программа профессионального обучения по профессии

«Повар»

1. Цели реализации программы

Программа профессиональной обучения по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц, получающих первую профессию на основе спецификации стандартов.

2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения

2.1. Характеристика новой трудовой функции и (или) уровня квалификации

В результате освоения программы слушатель должен:

знать:

- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- требования охраны труда и техники безопасности;
- рецептуры и основы технологии приготовления продукции;
- требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении продукции;
- назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кулинарном цехе, и правила ухода за ними;
- технологии изготовления кондитерской продукции;
- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кулинарной продукции, условиям их хранения;
- правила пользования сборниками рецептур изготовления кулинарной продукции;

- принципы и приемы презентации кулинарной продукции потребителям;
- методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кулинарной продукции с учетом соблюдения требований качества;
- пищевую ценность различных видов кулинарной продукции;
- правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями;
- принципы и приемы презентации кулинарной продукции.

уметь:

- проводить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кулинарного цеха к работе;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кулинарном цехе;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кулинарной продукции;
- замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кулинарной продукции;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кулинарной продукции;
- процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кулинарной продукции;
- реализовывать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кулинарной продукции;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и нормы техники безопасности и пожарной безопасности.

2.2. Требования к результатам освоения программы

Выпускник, освоивший данную программу, должен обладать профессиональными компетенциями, в соответствии со следующими видами деятельности:

Основные виды деятельности	Код	Наименование результата обучения
Первичная обработка и приготовление блюд	ПК 1.1	<p>Вести процесс механической кулинарной обработки сырья: овощей, круп, мясных и рыбных продуктов (гидрообработку, очистку, доочистку, нарезку овощей и зелени; размораживать мясо и мясопродукты, сельскохозяйственную птицу, рыбу; разделывать сельдь, субпродукты); подготавливать полуфабрикаты из овощей, рыбы, мяса для варки и жарки.</p> <p>Изготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки.</p> <p>Варить картофель и другие овощи, в том числе крупы, бобовые и макаронные изделия, яйца.</p> <p>Жарить картофель, другие овощи, в том числе изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блины, оладьи, блинчики.</p> <p>Запекать овощные и крупуные изделия.</p> <p>Процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формовать, фаршировать.</p> <p>Готовить бутерброды, блюда из полуфабрикатов, консервов, концентратов.</p> <p>Выполнять порционирования блюд, осуществлять раздачу блюд массового спроса.</p> <p>Определять качество пищи, предупреждать и устранять возникшие недостатки при её приготовлении</p>

Категория слушателей - лица, не имеющие профессии рабочего, должности служащего.

Требования к опыту практической работы - не требуется.

Возраст: 6-11 классы общеобразовательных школ.

3. Содержание программы.

Трудоемкость обучения: 144 академических часа.

Форма обучения: очная

3.1. Учебный план

Наименование разделов	Всего часов макс. учебной нагрузки и практики	Объем времени, отведенный на освоение программы	Практика, в т.ч. лабораторные и практические занятия
Раздел1 Технология обработки сырья, в т.ч.	144	144	72
Итоговая аттестация (экзамен)	8		экзамен
Итого:	144	144	72

3.2. Учебно-тематический план

Наименование разделов профессионального модуля и тем	Объем часов	Форма контроля
Раздел 1. Технология обработки сырья	144	

Наименование разделов профессионального модуля и тем	Объем часов	Форма контроля
Тема 1.1 Технология обработки овощей и грибов	32	зачет
Тема 1.2 Технология обработки рыбы	24	зачет
Тема 1.3 Технология обработки мяса и мясопродуктов	32	зачет
Тема 1.4 Технология обработки круп, бобовых, макаронных изделий	24	зачет
Тема 1.5 Технология обработки яиц и творога	32	зачет
Итоговая аттестация (экзамен)		экзамен

3.3. Учебная программа

Тема 1.1 Технология обработки овощей и грибов

1. Значение овощей в питании человека. Технология обработки овощей и грибов с учетом их товароведной и кулинарной характеристики.

2. Организация рабочего места повара овощного цеха, посуда, инвентарь, инструменты, санитарные требования.

3. Последовательность обработки овощей и грибов, назначение форм нарезки.

4. Технологический процесс обработки консервированных овощей и их использование.

5. Требования к качеству полуфабрикатов из овощей и грибов, условия и сроки хранения.

Лабораторные работы

1. Первичная обработка нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей приправ.

2. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов. Общая схема. Нарезка овощей и формовка традиционных видов овощей и грибов.

3. Приготовление блюд из отварных и припущеных овощей.

4. Приготовление блюд из жареных овощей. Приготовление блюд из жареных овощей.

5. Приготовление блюд из тушеных и запеченных овощей.

Приготовление блюд из грибов.

Тема 1.2 Технология обработки рыбы

1. Значение рыбы в питании человека. Виды рыб, используемых на предприятиях общественного питания.

2.Организация работы цеха, посуда, инвентарь, инструменты рыбного цеха.

3.Технологический процесс первичной обработки рыбы с костным скелетом: размораживание рыбы, способы размораживания.

4.Вымачивание соленой рыбы. Разделка рыбы с костным скелетом.

5.Приготовление полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы.

6.Требование к качеству полуфабрикатов из рыбы, условия и сроки хранения.

Лабораторные работы

Построение технологических схем разделки рыбы и приготовление п/ф из неё.

Составление таблицы: «Условия и сроки хранения п/ф из рыбы»

Тема 1.3 Технология обработки мяса и мясопродуктов

1.Значение мяса в питании человека. Виды мяса, поступающего на предприятия общественного питания.

2.Организация работы мясного цеха, посуда, инвентарь, инструменты.

3.Кулинарное назначение отдельных частей туши.

4.Технологические приемы приготовления полуфабрикатов (обвалка, зачистка, жиловка, отбивание, маринование, нарезка, панирование).

5.Приготовление мясных полуфабрикатов.

6.Требование к качеству полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов, птицы, условия и сроки хранения мясных п/ф.

7.Приготовление рубленой котлетной массы и п/ф из неё.

8.Технологический процесс обработки сельскохозяйственной птицы, приготовление п/ф для варки и жарки

Лабораторные работы

2. Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы

3. Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы

4. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов

Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы

Тема 1.4 Технология обработки круп, бобовых, макаронных изделий

1.Ассортимент и товароведная характеристика круп, бобовых, макаронных изделий, муки.

2.Организация механической кулинарной обработки круп, бобовых, макаронных изделий.

3.Характеристика муки.

4.Приготовление теста для мучных гарниров (лапша-домашняя), мучных блюд (блинчики, оладьи, блины,)

Лабораторные работы

13. Подготовка круп к варке. Каши. Блюда из каш. Требования к качеству блюд из круп.

14. Блюда из бобовых. Блюда из макаронных изделий

Тема 1.5 Технология обработки яиц и творога

Лекции.

1.Значение блюд из яиц и творога в питании человека.

2.Санитарные требования к использованию яиц и яйцепродуктов.

3.Приготовление полуфабрикатов: вареников, сырников, вареников ленивых.

4.Подготовка яиц и творога к работе.

5.Подбор посуды и инвентаря для приготовления блюд из яиц и творога.

6.Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения

Лабораторные работы:

15. Блюда из яиц. Общая характеристика. Варка яиц.

16. Жареные и запеченные яичные блюда. Требования к качеству блюд из яиц. Сроки хранения.

17. Блюда из творога. Холодные блюда из творога. Горячие блюда из творога.

18. Замороженные полуфабрикаты творожных блюд. Требования к качеству блюд и творога. Сроки хранения.

3.4. Календарный учебный график (порядок модулей)

Период обучения (дни, недели)	Наименование раздела, модуля
1 месяц	Тема 1.1 Технология обработки овощей и грибов Тема 1.2 Технология обработки рыбы Тема 1.3 Технология обработки мяса и мясопродуктов
2 месяц	Тема 1.3 Технология обработки мяса и мясопродуктов Тема 1.4 Технология обработки круп, бобовых, макаронных изделий Тема 1.5 Технология обработки яиц и творога

4 Материально-технические условия реализации программы

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Учебный кулинарный цех».

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся;
- комплект учебно-методических материалов преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по профессиональному модулю;

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийное оборудование;
- электронные образовательные ресурсы.

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных мастерских. Техническое оснащение и организация рабочего места учебных мастерских:

- рабочее место преподавателя;
- учебная доска;
- комплект учебно-методических материалов преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по модулю;

Технические средства обучения:

- компьютер;

- мультимедийное оборудование;
- электронные образовательные ресурсы.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

Типовое рабочее место повара.

- рабочие столы, оборудование (механическое, тепловое, холодильное, весоизмерительное), посуда, инвентарь, инструменты

5. Учебно-методическое обеспечение программы

- профессиональный стандарт по профессии № 557 «Повар» (приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 года № 610н).

- печатные раздаточные материалы для слушателей;
- учебные пособия, изданные по отдельным разделам программы;
- профильная литература;
- отраслевые и другие нормативные документы;
- электронные ресурсы.

6. Оценка качества освоения программы

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения при проведении практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимся индивидуальных заданий, исследований.

Итоговая аттестация включает в себя квалификационные экзамены (итоговое тестирование и практическую квалификационную работу).