

ООО «ПЕРСПЕКТИВА»

УТВЕРЖДАЮ

Директор

ООО «Перспектива»

М.А. Митрова

« 15 » января 2024 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального обучения

(переподготовка, повышения квалификации):

«Повар»

ПРИНЯТО

Педагогическим советом

ООО «Перспектива»

Протокол № 1124

от « 15 » января 2024 г.

г. Краснодар, 2024

1.1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

Программа профессиональной переподготовки, по профессии «Повар» (далее Программа) предназначена для профессионального обучения лиц старше 18 лет, без предъявления требования к наличию основного или среднего общего образования.

К Программе повышения квалификации допускаются лица, данной профессии и лица, опыта работы по родственной профессии.

Программа разработана на основе:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года № 273-ФЗ;
- приказа Минпросвещения России от 26 августа 2020 № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- приказа Минпросвещения России от 14 июля 2023 г. № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК016 - 94);
- приказа Минобрнауки РФ № 885, Минпросвещения РФ № 390 от 05.08.2020 г. «О практической подготовке обучающихся»;
- профессионального стандарта «Повар» (приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»)

1.2. ЦЕЛЬ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Цель освоения Программы - приобретение квалификации, овладение видом(ами) профессиональной деятельности, т.е. формирование новых или совершенствование имеющихся компетенций для осуществления трудовой деятельности без повышения образовательного уровня;

- приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

1.3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ.

1.3.1. ВИД ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.

Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.

1.3.2. ТРУДОВЫЕ ФУНКЦИИ.

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
А	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	3	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	А/01.3	3
			Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	А/02.3	3
В	Приготовление	4	Подготовка инвентаря, оборудования	В/01.4	4

	блюд, напитков и кулинарных изделий		и рабочего места повара к работе		
			Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4	4

1.3.3. ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ.

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

В результате изучения Программы, слушатель должен владеть следующими знаниями, умениями, навыками:

Повар 3-го разряда.

Должен знать:

- рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд;
- виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические доброкачественности,

правила, методы определения их приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке;

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

Должен уметь:

1) готовить блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки:

- варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц;

жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков;

- запекание овощных и крупяных изделий;

- процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий;

- приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов;

- порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса;

Повар 4-го разряда.

Должен знать:

1) рецептуры, технологию приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности;

2) требования к их качеству, срокам, условиям хранения в раздаче;

3) кулинарное назначение рыбы, морепродуктов, мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы, кролика, признаки и органолептические методы их доброкачественности;

4) влияние кислот, солей и жесткости воды на продолжительность тепловой обработки продуктов;

5) устройство оборудования и правила эксплуатации технологического оборудования.

Должен уметь:

1) готовить блюда и кулинарные изделия, требующие кулинарной обработки средней сложности:

- различных салатов из свежих, вареных и припущенных овощей, с мясом, рыбой;

- винегретов,

- рыбы под маринадом;

- студня;

- сельди натуральной и с гарниром;

2) варить бульон, супы;

3) готовить вторые блюда, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде;

4) готовить соусы; различные виды пассировок;

5) готовить горячие и холодные напитки, сладкие блюда.

К концу обучения каждый слушатель должен уметь самостоятельно выполнять все виды работ, предусмотренные квалификационной характеристикой, в соответствии с техническими требованиями и условиями, установленными на производстве.

Слушатели, успешно прошедшие итоговую аттестацию, получают «Свидетельство». Слушатели не прошедшим итоговой аттестации, или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также слушателям, освоившим часть образовательной программы и (или) отчисленным до завершения обучения, выдается справка об обучении.

1.4. ПРИСВАИВАЕМАЯ КВАЛИФИКАЦИЯ

По результатам проведения квалификационного экзамена квалификационная комиссия принимает решение присвоить соответствующую квалификацию:

— Повар 3-го разряда

— Повар 4-го разряда

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Структура и содержание программы представлены календарным учебным графиком, учебным планом, рабочими программами по учебным предметам.

2.1.КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Учебные занятия проводятся в течение всего календарного года по мере набора групп.

Структура календарного учебного графика указывает последовательность реализации программы по неделям/ неделям и дням, включая теоретическое обучение, самостоятельную работу слушателей и итоговый экзамен. Очная форма обучения (8 часов в день), 5 дневная учебная неделя.

Профессиональное обучение (переподготовка)

недели	1 неделя					2 неделя				
дни	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
количество часов	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО
недели	3 неделя					4 неделя				
дни	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
количество часов	8	8	8	8	8	8	8	8	8	2,6
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО
недели	5 неделя					6 неделя				
дни	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
количество часов	8	8	8	8	8	8	8	8	8	2,6
	ПР	ПР	ПР	ПР	ПР	ПР	ПР	ПР	ПР	ПР
недели	7 неделя					8 неделя				
дни	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
количество часов	8	8	8	8	8	8	8	8	8	2,6
	ПР	ПР	ПР	ПР	ПР	ПР	ПР	ПР	КПР	К,Э

Повышение квалификации

недели	1 неделя					2 неделя				
дни	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
количество часов	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ПР
недели	3 неделя					4 неделя				
дни	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
количество часов	8	8	8	8	8	8	8	8	8	2,6
	ПР	ПР	ПР	ПР	ПР	ПР	ПР	ПР	КПР	К,Э

ТО – теоретическое обучение

ПР – производственное обучение

КПР – квалификационная пробная работа

К – консультация

Э – экзамен

2.2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

2.2.1. УЧЕБНЫЙ ПЛАН (программа переподготовки)

№ пп	Наименование дисциплин (модуля)	всего часов	Текущий контроль	Итоговая аттестация
		Переподготовка		
Теоретическое обучение		152		
1	Общетеchnический курс		устный опрос	
1.1	Введение. Гигиена труда, производственная санитария и профилактика травматизма	2		
1.2	Охрана труда, электробезопасность и пожарная безопасность на предприятии	6		
1.3	Санитария и гигиена в пищевом производстве.	2		
1.4	Виды и структура предприятий общественного питания (ПОП).	2		
2	Технологический цикл на кухне.			
2.1	Термины и определения, используемые на кулинарном производстве.	4		
2.2	Техника безопасности и охрана труда на предприятиях питания.	4		
2.3	Организация работы сотрудников предприятия питания.	8		
3	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, напитков.			
3.1	Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий и напитков.	4		
3.2	Разработка рецептур блюд, кулинарных изделий и напитков.	8		
4	Приготовление оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, напитков.		устный опрос	
4.1	Приготовление и подготовка к реализации супов.	8		
4.2	Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов.	8		
4.3	Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей.	8		
4.4	Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	8		
4.5	Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц и творога, мучных блюд.	8		
4.6	Приготовление блюд из рыбы.	8		
4.7	Приготовление блюд из мяса.	8		

4.8	Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы.	8		
4.9	Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд и закусок.	8		
5	5. Приготовление, подготовка к реализации сладких блюд и горячих напитков.		устный опрос	
5.1	Сладкие блюда и горячие напитки.	8		
5.2	Виды кондитерского сырья и подготовка его к производству.	8		
5.3	Дрожжевое тесто и изделия из него.	8		
5.4	Бездрожжевое тесто и изделия из него.	8		
5.5	Приготовление песочного теста и изделий из него.	8		
Производственное обучение		160		
1	Ознакомление с предприятием и его объектами, с рабочим местом повара.	4		
2	Приготовление и подготовка к реализации супов.	4		
3	Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов.	4		
4	Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд гарниров из овощей.	4		
5	Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	4		
6	Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц и творога, мучных блюд.	4		
7	Приготовление блюд из рыбы.	4		
8	Приготовление блюд из мяса.	4		
9	Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней домашней птицы.	4		
10	Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд и закусок.	4		
11	Приготовление, подготовка к реализации сладких блюд и горячих напитков.	4		
12	Виды кондитерского сырья и подготовка его к производству.	4		
13	Бездрожжевое тесто и изделия из него.	4		
14	Приготовление песочного теста и изделий из него.	4		
15	Самостоятельное выполнение работ поваром	96		Отработка практических навыков
16	Квалификационная пробная работа	8		
Консультации		2		
Итоговая аттестация		6		Квалификационный экзамен
Итого		320		

2.2.2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН (программа повышения квалификации)

№ пп	Наименование дисциплин (модуля)	всего часов	Текущий контроль	Итоговая аттестация
		Повышение квалификации		
Теоретическое обучение		72		
1	Общетехнический курс		устный опрос	
1.1	Введение. Гигиена труда, производственная санитария и профилактика травматизма	2		
1.2	Охрана труда, электробезопасность и пожарная безопасность на предприятии	6		
1.3	Санитария и гигиена в пищевом производстве.	2		
1.4	Виды и структура предприятий общественного питания (ПОП).	2		
2	Технологический цикл на кухне.			
2.1	Термины и определения, используемые на кулинарном производстве.	2		
2.2	Техника безопасности и охрана труда на предприятиях питания.	2		
2.3	Организация работы сотрудников предприятия питания.	2		
3	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, напитков.			
3.1	Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий и напитков.	2		
3.2	Разработка рецептур блюд, кулинарных изделий и напитков.	2		
4	Приготовление оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, напитков.		устный опрос	
4.1	Приготовление и подготовка к реализации супов.	2		
4.2	Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов.	2		
4.3	Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей.	2		
4.4	Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	2		
4.5	Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц и творога, мучных блюд.	2		
4.6	Приготовление блюд из рыбы.	2		
4.7	Приготовление блюд из мяса.	2		
4.8	Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы.	2		

4.9	Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд и закусок.	2		
5	6. Приготовление, подготовка к реализации сладких блюд и горячих напитков.		устный опрос	
5.1	Сладкие блюда и горячие напитки.	4		
5.2	Виды кондитерского сырья и подготовка его к производству.	4		
5.3	Дрожжевое тесто и изделия из него.	8		
5.4	Бездрожжевое тесто и изделия из него.	8		
5.5	Приготовление песочного теста и изделий из него.	8		
Производственное обучение		80		
1	Ознакомление с предприятием и его объектами, с рабочим местом повара.	4		
2	Приготовление и подготовка к реализации супов.	4		
3	Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов.	4		
4	Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд гарниров из овощей.	4		
5	Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	4		
6	Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц и творога, мучных блюд.	4		
7	Приготовление блюд из рыбы.	4		
8	Приготовление блюд из мяса.	4		
9	Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней домашней птицы.	4		
10	Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд и закусок.	4		
11	Приготовление, подготовка к реализации сладких блюд и горячих напитков.	4		
12	Виды кондитерского сырья и подготовка его к производству.	4		
13	Бездрожжевое тесто и изделия из него.	4		
14	Приготовление песочного теста и изделий из него.	4		
15	Самостоятельное выполнение работ поваром	16		Отработка практических навыков
16	Квалификационная пробная работа	8		
Консультации		2		
Итоговая аттестация		6		Квалификационный экзамен
Итого		160		

2.3. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНЫХ ПРЕДМЕТОВ, КУРСОВ, ДИСЦИПЛИН (МОДУЛЕЙ).

Теоретическое обучение

1. Общетехнический курс.

1.1. Введение. Гигиена труда, производственная санитария и профилактика травматизма.

Задачи и структура предмета. Значение отрасли. Значение профессии и перспективы ее развития. Роль профессионального мастерства рабочего в обеспечении высокого качества

выполняемых работ. Трудовая и технологическая дисциплина. Ознакомление с квалификационной характеристикой и программой теоретического обучения.

Гигиена труда, производственная санитария и профилактика травматизма. Промышленно-санитарные требования. Органы санитарного надзора, их назначение и роль в охране труда. Основные понятия о гигиене труда. Гигиенические нормативы. Рациональный режим труда и отдыха. Значение правильной рабочей позы. Режим рабочего дня. Гигиенические требования к рабочей одежде, уход за ней и правила хранения. Производство работ в условиях повышенной температуры.

Производственная санитария. Санитарно-гигиенические нормы для бытовых помещений. Санитарный уход за производственными и другими помещениями. Профилактика профессиональных заболеваний и производственного травматизма. Краткая санитарно-гигиеническая характеристика условий труда на предприятии.

Основные меры профилактики, влияние опасных и вредных производственных факторов на здоровье трудящихся (в соответствии со стандартом ССБТ «Опасные и вредные факторы. Классификация»). Оказание первой помощи пострадавшим и самопомощь при травмах.

1.2. Охрана труда, электробезопасность и пожарная безопасность на предприятии.

Требования охраны труда. Основы законодательства о труде. Правила и другие нормативные документы по безопасности труда. Органы надзора за охраной труда. Изучение инструкций по охране труда. Правила поведения на территории и объектах предприятия. Основные причины травматизма на производстве. Меры безопасности при работе поваром. Ответственность рабочих за невыполнение правил безопасности труда и трудовой дисциплины.

Электробезопасность. Действие электрического тока на организм человека и виды поражения электрическим током. Защита от прикосновения к токоведущим частям. Первая помощь при поражении электрическим током.

Пожарная безопасность. Основные причины пожаров на объектах и на территории предприятия. Противопожарные мероприятия. Средства пожаротушения и правила их применения. Правила поведения в огнеопасных местах и при пожарах.

1.3. Санитария и гигиена в пищевом производстве.

Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.

Дезинфекция, дезинсекция, дератизация, правила проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения.

Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок. Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).

Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация. Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции.

1.4. Виды и структура предприятий общественного питания (ПОП).

Особенности торговопроизводственной деятельности предприятий общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. Основные признаки, используемые для характеристики типов ПОП. Функциональная структура и правила размещения предприятий общественного питания. Общие требования к предприятиям общественного питания.

2. Технологический цикл на кухне.

2.1. Термины и определения, используемые на кулинарном производстве.

ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания).

Термины, понятия в области приготовления кулинарной продукции на предприятиях общественного питания.

Классификация и ассортимент кулинарной продукции. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента кулинарной продукции.

2.2. Техника безопасности и охрана труда на предприятиях питания.

Требования техники безопасности и противопожарные мероприятия в предприятиях питания. Организация охраны труда. Безопасность труда при эксплуатации технологического оборудования.

2.3. Организация работы сотрудников предприятия питания.

Документация. Права, ответственность и должностные инструкции работников кулинарного производства.

3. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, напитков.

3.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий и напитков.

Основные принципы приготовления кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов. Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение. Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество кулинарной продукции. Способы сокращения потерь в процессе приготовления кулинарной продукции. Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации кулинарной продукции. Характеристика этапов. Выбор и комбинирование различных способов приготовления кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН. Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения.

3.2. Разработка рецептур блюд, кулинарных изделий и напитков.

Правила составления рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции. Правила расчета выхода готовой кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним (ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания). Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

4. Приготовление оформления и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, напитков.

4.1. Приготовление и подготовка к реализации супов.

Значение в питании, классификация и ассортимент супов. Требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения.

Технология приготовления бульонов, разновидности и характеристика. Подготовка продуктов, закладка по рецептуре, режимы варки и хранения бульонов. Технологический процесс приготовления отваров: овощных, крупяных. Рецептуры, общие правила,

последовательность приготовления и правила подачи заправочных супов: щей, борщей, рассольников, супов с овощами, бобовыми, крупами и макаронными изделиями. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.

Ассортимент пюреобразных и молочных супов. Технология приготовления, нормы закладки продуктов и выхода готовых блюд. Требования к качеству, сроки хранения. Правила оформления и отпуска. Практические работы. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования).

4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов.

Классификация, ассортимент, кулинарное использование соусов. Требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Приготовление полуфабрикатов для соусов: бульонов, мучных пассеровок, пассерование овощей, томата. Технологический процесс приготовления красного основного соуса и производных. Белый соус: технология приготовления, нормы закладки продуктов и выхода готовых соусов. Производные соусы от основного на мясном и рыбном бульонах, технология приготовления. Технология приготовления сметанного, молочного соусов и их производных. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов.

4.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей.

Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд и гарниров из овощей. Значение блюд из овощей в питании. Организация рабочего места для приготовления овощных блюд.

Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей: припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протирание и взбивание горячей массы, запекание, томление в горшочках, фарширование. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей и плодов. Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи блюд и гарниров из овощей. Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из овощей.

4.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий. Правила выбора круп, бобовых, макаронных изделий и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки каш и гарниров. Запекание изделий из крупяных масс (запеканок, пудингов). Правила варки макаронных изделий откидным способом и не сливая отвара. Правила оформления и подачи, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.

4.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц и творога, мучных блюд.

Ассортимент блюд из яиц и творога, пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога. Методы приготовления: варка, яиц без скорлупы (пашот). Приготовление яиц пашот с овощами и сыром. Подготовка ингредиентов, приготовление омлетов. Требования к качеству и безопасности блюд. в соответствии с технологическими требованиями. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП и СанПин.

Технология приготовления и отпуск творожных блюд: сырников, запеканок, пудингов. Требования к качеству и безопасности блюд. в соответствии с технологическими требованиями. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП и СанПин.

Основные характеристики, выбор различных видов муки, требуемых для приготовления мучных блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки. Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста: блинов, оладий, блинчиков и вареников с различными фаршами. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.

4.6. Приготовление блюд из рыбы.

Химический состав и пищевая ценность рыбного сырья. Основные характеристики и пищевая ценность различных видов рыбы. Живая, охлажденная и мороженая рыба. Требования безопасного хранения рыбы в охлажденном и замороженном виде. Ассортимент, значение в питании блюд из рыбы.

Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.

Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы: - рыбы отварной в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и порционными кусками), 4 14 - рыбы припущенной (рулетиками и порционными кусками; - рыбы, запеченной под соусами; - рыбы тушеной. Приготовление изделий из котлетной и кнельной массы. Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы. Органолептические способы определения степени готовности и качества готовых блюд. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.

4.7. Приготовление блюд из мяса.

Ассортимент, значение в питании блюд из мяса. Классификация блюд из мяса. Рекомендации по подбору гарниров и соусов к блюдам из мяса. Правила порционирования, оформления и отпуска.

Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления блюд и кулинарных изделий из мяса. Блюда из отварного мяса. Правила варки и припускания мяса для 2-х блюд. Блюда из мяса тушеного крупными, порционными и мелкими кусками, особенности приготовления и подачи. Блюда из рубленого мяса: котлетной и кнельной масс. Правила жарки полуфабрикатов из рубленого мяса.

Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.

Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).

4.8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы.

Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы. Приготовление полуфабрикатов для варки, тушения; котлетной и кнельной масс.

Блюда из отварной птицы: технология приготовления и отпуск блюд. Подбор гарнира и соуса. технология приготовления блюд из тушеной и запеченной птицы.

Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы. Хранение готовых блюд из домашней птицы с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП) и СанПин.

4.9. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд и закусок.

Значение холодных блюд и закусок в питании. Санитарно-эпидемиологические требования к производству холодных блюд и закусок. Технология приготовления салатов и бутербродов. Организация рабочего места при приготовлении салатов.

7. Приготовление, подготовка к реализации сладких блюд и горячих напитков.

7.1. Сладкие блюда и горячие напитки.

Технология приготовления сладких блюд: компотов, желе, киселей. Температура подачи, сроки хранения. Технология приготовления чая, какао, кофе с молоком. Температура

подачи, сроки реализации. Практические работы. Приготовление, порционирование и отпуск горячих напитков.

5.2. Виды кондитерского сырья и подготовка его к производству.

Требования к основному и вспомогательному кондитерскому сырью с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН.

5.3. Дрожжевое тесто и изделия из него.

Способы приготовления дрожжевого теста, рецептуры изделий из сдобного пресного теста (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования.

5.4. Бездрожжевое тесто и изделия из него.

Приготовление и рецептуры изделий из сдобного пресного теста (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования.

5.5. Приготовление песочного теста и изделий из него.

Приготовление и рецептуры изделий из песочного теста. Требования к качеству и безопасности готовых изделий в соответствии с технологическими требованиями. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП и СанПин.

Производственное обучение.

1. Приготовление и подготовка к реализации супов.

Приготовление, оформление и отпуск молочных и протертых супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности).

2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов.

Приготовление, оформление и способы подачи горячих соусов- соусов на муке: красного основного и производных, белого соуса и производных, сметанного, молочного.

3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд гарниров из овощей.

Кулинарный карвинг: оригинальное украшение праздничного стола. Приготовление, оформление и подача блюд и гарниров из отварных, припущенных и запеченных овощей.

4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования.

5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц и творога, мучных блюд.

Приготовление, оформление, отпуск блюд и изделий из яиц, творога, муки . (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования.

6. Приготовление блюд из рыбы.

Приготовление, оформление и подача блюд из рыбы (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования.

7. Приготовление блюд из мяса.

Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса. (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и

своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования.

8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы.

Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, из домашней птицы, Оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования.

9. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд и закусок.

Приготовление, порционирование, оформление и отпуск салатов, бутербродов и закусок из овощей и яиц (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования.

10. Приготовление, подготовка к реализации сладких блюд и горячих напитков.

Приготовление, порционирование и отпуск горячих напитков.

11. Виды кондитерского сырья и подготовка его к производству.

Приготовление изделий из дрожжевого безопарного теста: ватрушки с творогом и повидлом, пирожки печеные с разными фаршами.

12. Бездрожжевое тесто и изделия из него.

Приготовление изделий из сдобного пресного теста: сочни с творогом, печенье сдобное, пирог с вишней, пирог с яблоками.

13. Приготовление песочного теста и изделий из него.

Приготовление печенья песочного, нарезного, творожного, орехового, (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования. Работа с пароконвектоматом; воркшоп по созданию вкусов, отработка новых концепций по приготовлению и оформлению мучных кондитерских изделий.

14. Квалификационная пробная работа.

2.4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ (ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ, ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ).

2.4.1. ФОРМА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ И ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.

Текущий контроль знаний проводится на протяжении всего обучения по программе преподавателем, ведущим занятия в учебной группе. Текущий контроль знаний включает в себя наблюдение преподавателя за учебной работой слушателей и проверку качества знаний, умений и навыков, которыми они овладели на определенном этапе обучения в формах, установленных преподавателем

Промежуточная аттестация. Для самоконтроля знаний слушателям по результатам освоения материалов по модулю предлагается сдать зачет в форме устного опроса или тестирования, по освоенным темам. Тест считается успешно пройденным и зачет сданным при проценте правильных ответов 85 % и более. Количество попыток не ограничено. Результаты промежуточной аттестации учитываются при допуске к итоговой аттестации в форме квалификационного экзамена.

Итоговая аттестация. К итоговой аттестации допускаются слушатели, освоившие учебный план в полном объеме. Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен включает в себя квалификационную пробную работу и проверку теоретических знаний.

Квалификационная пробная работа проводится за счет времени, отведенного для производственного обучения. К самостоятельному выполнению работ обучающиеся допускаются только после сдачи зачета по безопасности труда. Квалификационная пробная работа выполняется на практических площадках, территории и оборудовании работодателя.

Результат квалификационного экзамена отражается в Журнале учета теоретического обучения. Результаты квалификационного экзамена рассматриваются аттестационной комиссией путем объективной и независимой оценки качества подготовки слушателей. По результатам рассмотрения аттестационная комиссия принимает решение об успешном завершении слушателем обучения с присвоением 5 разряда.

Оценка качества освоения учебного материала проводится в процессе итоговой аттестации в форме экзамена.

Шкала оценивания итоговой аттестации	Балл	Описание
отлично	5	Обучающийся демонстрирует полное соответствие знаний, умений, навыков, оперирует приобретенными знаниями, умениями, навыками, свободно применяет их в ситуациях повышенной сложности
хорошо	4	Обучающийся демонстрирует частичное соответствие знаний, умений, навыков: знания, умения, навыки освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
удовлетворительно	3	Обучающийся демонстрирует неполное соответствие знаний, умений, навыков, допускаются значительные ошибки, проявляется недостаточность знаний, умений, навыков по ряду показателей, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.
Неудовлетворительно	2	Обучающийся демонстрирует полное отсутствие или явную недостаточность знаний, умений, навыков в соответствии с показателями

2.4.2. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ И ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.

Проверка теоретических знаний проводится в форме устного экзамена или тестирования. Теоретические знания проверяются по заранее разработанным билетам. Квалификационная комиссия вправе задавать дополнительные вопросы слушателю, если ответы на вопросы содержат ошибки.

2. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Наименование специализированных учебных помещений	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
Аудитория	лекции	компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска

3.2. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ.

Учебно-методическая документация и информационные материалы по темам Программы представлены данной программой, отдельно хранящимися электронными

материалами в Учебном центре в виде практических заданий и оценочных средств (вопросов, тестов и т.д.), а также электронных версий.

Печатные и (или) электронные образовательные и информационные ресурсы укомплектованы учебно-методическими материалами, в том числе печатными и (или) электронными учебными изданиями (включая учебники и учебные пособия), методическими пособиями, распечатками, вспомогательной и справочной информацией, ссылками на ресурсы в сети Интернет и другой полезной информацией по тематике Программ обучения.

3.3. КАДРОВЫЕ УСЛОВИЯ.

Реализация программы обеспечивается педагогическими кадрами из числа преподавателей Учебного центра, имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемого раздела (дисциплины/модуля).

3.4. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ.

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод 18 органолептической оценки качества продукции общественного питания.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
14. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
15. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
16. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ.ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.