Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Волжский политехнический техникум»

## УТВЕРЖДЕНО

на заседании Методического совета техникума

Протокол № от « » 2023 г. Председатель Методического совета Зам. директора по учебно-методической работе

А.М. Коротеева

# Рабочая программа повышения квалификации и переподготовки рабочих и служащих

16675 Повар 3 разряда

**Организация-разработчик:** государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Волжский политехнический техникум» (ГБ ПОУ

«ВПТ»).

# Разработчики:

Цецура Анна Сергеевна, заведующий мастерской, ГБ ПОУ «ВПТ»

# СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Пояснительная записка | 4 |
| 2. Формы организации занятий | 4 |
| 3. Планируемые результаты | 4 |
| 4. Тематический план и содержание рабочей программы | 5 |
| 5. Требования к материально техническому обеспечению мастерской «Поварское дело». | 6 |
| 6. Кадровое обеспечение | 6 |
| 7. Информационное обеспечение | 6 |

## Пояснительная записка

Рабочая программа повышения квалификации и переподготовки рабочих и служащих

16675 Повар 3 разряда (далее – Рабочая программа) рассчитана на 36 ч.

Образовательная область: сервис, оказание услуг населению (общественное питание) .

Рабочая программа направлена на обучение лиц различного возраста, ранее не имевших

профессии рабочего или должности служащего для освоения профессиональной компетенции в

области производства холодных блюд и закусок, супов, вторых блюд различного ассортимента.

Рабочая программа предусматривает электронное обучение. После завершения обучения по рабочей программе предусмотрен квалификационный экзамен (6 часов).

## Формы организации занятий

Основа рабочей программы – теоретическая и практическая направленность занятий. Осознание и присвоение слушателями достигаемых результатов происходят с помощью рефлексивных заданий. Такой подход гарантирует повышенную мотивацию и результативность обучения. Знания, умения и способы организации программных проектов по тематике занятий являются элементами профессиональной компетентности.

## Планируемые результаты

Повар 3 разряда должен знать:

-Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними

|  |
| --- |
| -Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий |
| -Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий |
| -Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения |
| -Правила пользования рецептурами, технологическими картами 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 |

Повар 3 разряда должен уметь:

- Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

|  |
| --- |
| -Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий |
| -Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий |
| -Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения |
| -Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им |
| -Производить обработку, нарезку и формовку овощей, фруктов и грибов |
|  |
| -Подготавливать плоды пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий |
| -Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий |
| -Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты |
| -Готовить блюда и гарниры из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий |
| -Готовить блюда из рыбы, морепродуктов, мяса и мясопродуктов, домашней птицы |
|  |
| -Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка |
| -Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос |
|  |
|  |

Минимально необходимый уровень знаний и умений слушателя перед прохождением обучения по рабочей программе:

-лица, имеющие документ о получении среднего(полного) общего образовании;

* лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование;
* лица, получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование.

## Тематический план и содержание рабочей программы

**Повар 3 разряда**

|  |  |
| --- | --- |
| **N**  **n/n** | **Тема занятия** |
| **Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве** | |
| 1/1-2 | Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования,  инвентаря в организациях питания. Требования системы ХАССР, Санитарных  норм и правил СП 2.3.6.1079 1  Пищевые инфекции и отравления. Гигиена и санитария труда повара. |
| **Основы товароведения продовольственных продуктов** | |
| 2/3-4 | Основы товароведения продовольственных товаров  Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных  товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью  предотвращения потерь и порчи. |
| **Техническое оснащение организаций питания** | |
| 3/5-6 | Технологическое оборудование. Основные требования, предъявляемые к машинам  и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов. |
| **Технология приготовления блюд средней сложности** | |
| 4/7-8 | Характеристики заправочных супов.  Лабораторная работа № 1. Приготовление заправочных супов различного ассортимента. |
| 5/9-10 |
| 6/11-12 |
| 7/13-14 | Характеристика и обработка рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление рыбных полуфабрикатов.  Лабораторная работа № 2. Приготовление рыбных полуфабрикатов и блюд из рыбной котлетной массы |
| 8/15-16 |
| 9/17-18 |
| 10/19-20 | Характеристика и обработка мяса и мясопродуктов. Обработка субпродуктов, приготовление полуфабрикатов.  Лабораторная работа № 3 Приготовление полуфабрикатов из мясной котлетной массы и блюд из мясной котлетной массы |
| 11/21-22 |
| 12/23-24 |
| 13/25-26 | Характеристики гарниров. Виды соусов.  Лабораторная работа № 4. Приготовление гарниров различного ассортимента. |
| 14/27-28 |
| 15/29-30 |
| 16/31-32 | **Итоговая аттестация: квалификационный экзамен** |
| 17/33-34 |
| 18/35-36 |

## Требования к материально техническому обеспечению мастерской

## «Поварское дело»

Автоматизированные рабочие места на 5 слушателей. Техническое обеспечение одного рабочего места:

-Плита индукционная ПИ-4 на подставке

-Шкаф холодильный «Бирюса»

-Пароконвектомат

-Набор разделочных досок 6 шт.

-Ножи поварской тройки

-Стол производственный – 3 щт.

-Весы настольные электрические

-Весы молекулярные

-Стеллаж 4-х уровневый

-Блендер погружной

-Мойка односекционная со столешницей

-Термометр инфракрасный

Общая зона:

-Аппарат вакуумный упаковочный

-Блендер стационарный

-Соковыжималка

-Дегидратор

-Слайсер

-Мясорубка

-Микроволновая печь

-Шкаф шоковой заморозки 10-ти уровневый

## Кадровое обеспечение

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по

рабочей программе:

- среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю

профессионального модуля;

- опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы не

менее 3-х лет;

- прохождение стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Преподаватели должны уметь осуществлять практический показ всех осваиваемых действий и умений,

производственным инвентарем, инструментами, необходимыми для выполнения осваиваемых действий.

## Информационное обеспечение обучения:

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

## Основные источники (печатные издания):

1. Н.А. Анфимова Кулинария 2008г.
2. Сборник рецептур , блюд и кулинарных изделий 1982 года.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. -Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.-М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. Матюхина З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования / З. П. Матюхина. – 6-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия». 2019
6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014 – 336 с.

## Дополнительные источники (печатные издания):

1. И. Н Фурс. Технология продукции общественного питания М., 2016