.МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ

СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Ачитский филиал ГАПОУ СО «Красноуфимский аграрный колледж»



**ПРОГРАММА ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

**ПО ПРОФЕССИИ «Повар»**

**(код профессии 16675)**

2022 г.

**Разработчик:** Щербакова Светлана Генриховна, мастер производственного обучения высшей квалификационной категории Ачитского филиала ГАПОУ СО «Красноуфимский аграрный колледж»

**Содержание**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1.** | **Паспорт программы дополнительного профессионального обучения** | 4 |
| **2.** | **Структура и содержание программы дополнительного профессионального обучения……………………………** | 7 |
| 2.1. | Учебный план………………………………………………… | 7 |
| 2.2. | Тематический план и содержание разделов………………… | 8 |
| **3.** | **Условия реализации программы дополнительного профессионального обучения……………………………….** | 11 |
| 3.1. | Материально-техническое обеспечение программы ………… | 12 |
| 3.2. | Кадровое обеспечение программы …………………………… | 13 |
| 3.3. | Информационное обеспечение программы…………………... | 14 |
| **4.** | **Контроль и оценка результатов освоения программы дополнительного профессионального обучения………….** | 15 |

# Паспорт программы дополнительного профессионального обучения

Программа дополнительного профессионального обучения «Повар» составлена на основании федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) и предназначена для профессиональной подготовки рабочих и служащих со средним профессиональным образованием.

Категория слушателей: повара 1- 3 разрядов.

Форма обучения: очная.

Нормативные основания для разработки программы дополнительного профессионального обучения:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);

- Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023).

Нормативный срок освоения программы 108 часов при очной форме обучения.

Слушателям курса, успешно окончившим обучение, выдается удостоверение установленного образца.

Программа дополнительного профессионального обучения обеспечивает повышение квалификации по профессии «Повар» в сфере общественного питания.

Цель реализации программы: формирование компетенции, необходимой для выполнения нового вида профессиональной деятельности.

Учебный план программы включает разделы, соответствующие виду профессиональной деятельности специалиста и рассматривающие вопросы технического оснащения, основы учета и отчетности, технологию приготовления пищи и другие.

Обучение по данной программе проходит в групповой форме. Групповая форма обучения предусматривает теоретические занятия, которые проводятся в лекционных аудиториях, практические – в мастерской «Поварское дело». Итоговая аттестация проводится в виде квалификационного экзамена.

В результате освоения программы слушатель курсов должен:

# иметь практический опыт:

Обработки различного сырья.

Приготовления полуфабрикатов.

Оформления и подачи готовых блюд.

**Должен уметь:**

Изготовлять блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь.

Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий.

Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения.

Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления.

Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напит- ков и кулинарных изделий.

Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия.

Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий.

# Должен знать:

Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания.

Способы организации питания, в том числе диетического.

Рецептуру и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов.

Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации.

Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной без- опасности в организациях питания.

**Обладать профессиональными компетенциями**:

ПК.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий.

ПК.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд, кулинарных изделий.

ПК.4. Производить расчет стоимости одной порции блюд и кулинарных изделий.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

**2.1. Учебный план**

Для подготовки по программе дополнительного профессионального обучения по профессии 16675 «Повар».

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование дисциплины | Всего часов | Количество часов | |
| Лекции | Лабораторно-практические занятия |
|  | **Теоретическое обучение** | **62** | **50** | **12** |
| 1. | Техническое оснащение | 6 | 6 |  |
| 2. | Основы учета и отчетности | 10 | 4 | 6 |
| 3. | Технология приготовления пищи | 46 | 40 | 6 |
| 4. | Производственное обучение | **76** |  | **76** |
| 5. | Квалификационный экзамен | 6 |  |  |
|  | **Итого:** | **144** |  |  |

**2.2. Тематический план и содержание разделов.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия слушателей курсов повышения квалификации** | **Объем часов** | **Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы** |
| Техническое оснащение |  |  |  |
|  | Тепловое оборудование | 2 | ПК.1 |
|  | Холодильные установки | 2 |
|  | Овощерезательные механизмы | 2 |
|  |  | **6** |  |
| Основы учета и отчетности |  |  |  |
|  | Расчет розничной цены. | 2 | ПК.4 |
|  | ПЗ. Документальное оформление получения продуктов | 2 |
|  | ПЗ. Инвентаризация продуктов | 2 |
|  | ПЗ. Работа со Сборником рецептур | 2 |
|  | Отчет о движении продуктов | 2 |  |
|  |  | **10** |  |
| Технология приготовления пищи |  |  |  |
|  | Введение. Обработка, форма нарезки и кулинарное использование овощей. | 2 | ПК. 2  ПК. 3 |
|  | Ассортимент сложных горячих блюд, холодных блюд и закусок | 2 |
|  | Сырье для приготовления блюд диетического и детского питания | 2 |
|  | Запеченные овощные блюда | 2 |
|  | Рассыпчатые, вязкие и жидкие каши | 2 |
|  | Технология приготовления сложных гарниров и блюд из овощей, круп, макаронных изделий, яиц, творога | 2 |
|  | ПЗ. Технология приготовления бульонов и сложных супов. Лечебно-профилактическое меню. | 2 |
|  | Технология приготовления супов -пюре | 2 |
|  | Технология приготовления сложных соусов. Ассортимент. | 2 |
|  | Способы современной подачи готовых соусов. Соусы в детском питании. | 2 |
|  | Технология приготовления сложных блюд из мяса. Режим питания детей и подростков. | 2 |
|  | Запечённые мясные блюда | 2 |
|  | Ассортимент сложных диетических блюд из птицы. Муссы, суфле. | 2 |
|  | Приготовление блюд из субпродуктов | 2 |
|  | ПЗ. Технология приготовления сложных блюд из рыбы и моллюсков. | 2 |
|  | Диетические рыбные блюда | 2 |
|  | Приготовление котлетной массы, блюда из нее. | 2 |
|  | Холодные блюда и закуски из рыбы | 2 |
|  | Холодные блюда и закуски из мяса и птицы | 2 |
|  | Приготовление и подача салатов | 2 |
|  | Технология приготовления сложных десертов. Ассортимент сложных десертов и сладких блюд. | 2 |
|  | ПЗ. Технология приготовления выпечки. Ассортимент, методы организации производства. | 2 |
|  | Напитки | 2 |
| Производственное обучение. | Технология приготовления блюд из рыбы (мусс) для детского питания с применением инновационных технологий | *4* | ПК. 1  ПК. 2  ПК. 3  ПК. 4 |
|  | Технология приготовления и блюд из птицы для диетического и детского питания с применением инновационных технологий | *4* |
|  | Расчет количества сырья для разработки блюд. Составление технико-технологических карт на блюда детского и диетического питания. | *4* |
|  | Технология приготовления овощных блюд для детского и диетического питания с применением инновационных технологий. | *4* |
|  | Расчет количества сырья для разработки бульонов и горячих, холодных супов. | 4 |
|  | Технология приготовления и оформления супа-пюре из овощей (ово-лакто) для диетического питания с применением инновационных технологий. | 4 |
|  | Технология приготовления соусов на основе молока. Бешамель. | *4* |
|  | Технология приготовления и оформления холодных сложных соусов | *4* |
|  | Технология приготовления запеченного мяса для детского и диетического питания с применением инновационных технологий. | *4* |
|  | Су-вид. | *4* |
|  | Технология приготовления, декорирования и подачи рулетов, медальонов из птицы с применением инновационных технологий. | *4* |
|  | Расчет количества сырья для разработки блюд из рыбы. Составление технологических карт. | *4* |
|  | Технология приготовления, декорирование и подача фаршированной рыбы в целом виде. | *4* |
|  | Технология приготовления изделий в подовой печи. Пицца. | *4* |
|  | Технология приготовления десертов на основе шоколада. | *4* |
|  | Технология приготовления муссов, коктейлей, смузи. | *4* |
|  | Технология приготовления элементов декорирования из карамели и изомальта. Сахарозаменители. | *4* |
|  | Технология приготовления и декорирование открытых диетических пирогов. Киш, пай. | *4* |
|  | Технология приготовления и декорирование замороженных низкокалорийных десертов. | *4* |
|  |  |  |  |
| **Квалификационный экзамен** |  | **6** |  |
|  | **Всего** | **144** |  |

# 3. условия реализации программы ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

**3.1. Материально-техническое обеспечение программы.**

Ачитский филиал ГАПОУ СО «Красноуфимский аграрный колледж» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение занятий всех видов групповых и индивидуальных консультаций, помещения для самостоятельной работы, мастерских, оснащенных оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень специальных помещений.

Мастерская:

учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков).

Мастерская «Учебная кухня ресторана» оборудована в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитраттестер;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Техническое обеспечение программы включает: средства информационных технологий, системы мультимедиа, множительную технику, электронные и печатные учебно - методические материалы.

**3.2.Кадровое обеспечение программы.**

Реализация программы обеспечивается педагогом, способным организовать обучение поваров, обладающим умением выстраивания образовательных развивающих ситуаций; проектировочными, коммуникативными и рефлексивными умениями и способностями, имеющим высшую квалификационную категорию.

# 3.3. Информационное обеспечение программы

**Основные источники:**

1. **Радченко, Л.А.** Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Радченко Л.А. — Москва : КноРус, 2020. — 321 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07380-3. — URL: https://book.ru/book/932123 — Текст : электронный.
2. **Михайлов, В.М.** Энциклопедия питания. Том 1. Организм человека и питание : справочник / Михайлов В.М., Черевко А.И., под ред. — Москва : КноРус, 2021. — 216 с. — ISBN 978-5-406-06313-2. — URL: https://book.ru/book/926829 — Текст : электронный.
3. **Михайлов, В.М.** Энциклопедия питания. Том 3. Характеристика продуктов питания : справочник / Михайлов В.М., Черевко А.И., под ред. — Москва : КноРус, 2021. — 731 с. — ISBN 978-5-406-06313-2. — URL: https://book.ru/book/926831 (— Текст : электронный.
4. **Михайлов, В.М.** Энциклопедия питания. Том 4. Пищевые добавки : справочник / Михайлов В.М., Черевко А.И., под ред. — Москва : КноРус, 2020. — 631 с. — ISBN 978-5-406-06313-2. — URL: https://book.ru/book/926832 — Текст : электронный.
5. **Михайлов, В.М.** Энциклопедия питания. Том 6. Процессы, происходящие в продуктах при обработке : справочник / Михайлов В.М., Черевко А.И., под ред. — Москва : КноРус, 2021. — 535 с. — ISBN 978-5-406-06313-2. — URL: https://book.ru/book/926834 — Текст : электронный.
6. **Михайлов, В.М.** Энциклопедия питания. Том 9. Основы лечебного и лечебно-профилактического питания: справочник / Михайлов В.М., Черевко А.И., под ред. — Москва :КноРус, 2020. — 215 с. — ISBN 978-5-406-06313-2. — URL: https://book.ru/book/926837 — Текст: электронный.

**Дополнительные источники:**

**1.Харченко Н.Э.** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М.: Издательский центр «Академия», 2020

**2**. Кулинария для всех. Ежемесячный журнал.

**Интернет-ресурсы:**

1.[www.irkzan.ru](http://www.irkzan.ru)

2.[www.o-urok.ru/prof\_p.php](http://www.o-urok.ru/prof_p.php)

3.www/fartov.com

# 4. Контроль и оценка результатов освоения

# ПРОГРАММЫ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО

# ОБУЧЕНИЯ

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений слушателей предусматриваются: текущий контроль и итоговая аттестация.

Текущий контроль.

Текущий контроль результатов повышения квалификации осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации:

* о выполнении требуемых действий в процессе учебной деятельности;
* о правильности выполнения требуемых действий;
* о соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
* о формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.)

Итоговый контроль.

Итоговый контроль результатов программы слушателей осуществляется комиссией в форме квалификационного экзамена в формате демонстрационного экзамена. Комиссия назначается руководителем Ачитского филиала, с участием ведущих преподавателей. Оценка освоение компетенций, необходимой для выполнения нового вида профессиональной деятельности определяется аттестационной комиссией по результатам прохождения программы дополнительного профессионального обучения в соответствии с Квалификационными требованиями, профессиональным стандартом и стандартом WSK по компетенции Поварское дело.

На выполнение квалификационного экзамена отводится 60 минут.

Процедура представления работы включает:

- краткое описание блюда, применяемые методы тепловой обработки, технология приготовления блюда, оценка готового блюда;

* вопросы членов комиссии;
* ответы слушателя.

Примерные задания для квалификационного экзамена:

1. Холодное блюдо из курицы. Рулет из птицы.
2. Холодное сладкое блюдо. Самбук яблочный.
3. Блюдо из морепродуктов. Кальмары в сметанном соусе.
4. Блюдо из рыбной котлетной массы. Тельное.
5. Блюдо из курицы. Филе куриное с ананасом.
6. Борщ Московский.
7. Горячее сладкое блюдо. Штрудель с яблоками.
8. Блюдо из запеченной рыбы. Рыба, запеченная под молочным соусом.
9. Горячее блюдо из жареной рыбы. Рыба под маринадом.
10. Блюдо из котлетной массы. Рулет мясной.
11. Солянка сборная мясная.
12. Блюдо из крупы. Пудинг рисовый.
13. Блюдо из крупы. Каша гречневая в горшочке.
14. Блюдо из макаронных изделий. Лапшевник.

Квалификационный экзамен проводится на открытом заседании экзаменационной комиссии.

**Оценивание квалификационного экзамена**

Экспертный лист квалификационного экзамена

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Трудовая функция** | **Трудовые действия, необходимые умения** | **Показатели** | | **Количество баллов** |
| Выполнение инструкций и заданий по организации рабочего места | Подготовка к работе своего рабочего места в соответствии с инструкциями | Подготовка ножей, согласно назначению | | 0-2 |
| Подготовка разделочных досок, согласно маркировкам | |
| Подготовка кухонного инвентаря, согласно назначению | |
| Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов | Подготовка, включение плиты индукционной | | 0-2 |
| Подготовка, включение миксера | |
| Подготовка, включение пароконвектомата | |
| Соблюдает требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности | Выполнение требований безопасности жизнедеятельности | | 0-2 |
| Выполнение заданий по приготовлению люд, напитков и кулинарных изделий | Подготовка по заданию пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий | Продукция и инвентарь во внешней таре располагается раздельно с распакованными продуктами и материалами | | 0-2 |
| При переходе от«грязной» операции (уборка) к  «чистой» (приготовление питания), необходимо вымыть руки | |
| Тщательное мытье инструментария и оборудования после «грязных» операций | |
| Разделка, зачистка и нарезка овощей, приготовление полуфабрикатов, маринование производить в одноразовых перчатках | | 0-2 |
| Обработка, нарезка и формовка овощей по заданию  Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию  Приготовление каш и гарниров из круп по заданию  Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря  Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию  Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию  Приготовлениемучныхблюд,выпечныхизделийизтестасфаршами,пиццыпозаданию  Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию  Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию  Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию | Обжаривание  (Критерий 1) | Выбор оптимального температурного режима | 0-2 |
| Использование оптимального количество масла | 0-2 |
| Выбор оптимального времени обжарки для конкретного продукта | 0-2 |
| Варка  (Критерий 2) | Выбор оптимальной емкости подходящего  объема для конкретного типа продукта | 0-2 |
| Выбор оптимального температурного режима,  под определенные виды сырья | 0-2 |
| Правильная последовательность закладки  сырья | 0-2 |
| Выбор оптимального времени варки | 0-2 |
| Пассирование | Процесс доведения продукта до полуготовности без признаков подгорания технология | 0-2 |
| Соответствие времени приготовления  технология | 0-2 |
| Презентация блюд, напитков и кулинарных изделий | Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию | Органолептика / подача | Внешний вид основного блюда | 0-2 |
| Вкус основного блюда | 0-2 |
| **Всего баллов:** | |  |  | 24 |

Количественные показатели:

2 балла – выполнение заданий в соответствии с требованиями;

1 балл –выполнение заданий с небольшими замечаниями;

0 баллов - показатель не прослеживается.

Перевод баллов в пятибалльную систему приведен в таблице:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Количество баллов** | **Отметка** | **Разряд** |
| 24- 20 балла | 5 (отлично) | 5 |
| 19 – 16 балл | 4 (хорошо) | 4 |
| 15 - 12 баллов | 3(удовлетворительно) | 3 |
| 11 и менее баллов | 2 (неудовлетворительно) | - |

На основании положительных результатов итоговой аттестации, рекомендаций социальных партнеров присваивается базовый разряд (четвертый).

Повышенный разряд (пятый) присваивается на основании квалификационных требований, квалификационного экзамена повышенного уровня сложности.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Обобщенные трудовые функции | Трудовые функции | Профессиональные компетенции |
| 1. | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара | Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий. |
| 2. | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента | Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд, кулинарных изделий. |
| Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий | Производить расчет стоимости одной порции блюд и кулинарных изделий. |

Слушателю, успешно сдавшему квалификационный экзамен, выдается свидетельство соответствующего образца.