

Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Иркутской области
«Чунский многопрофильный техникум»



Утверждаю:
Директор ГБПОУ ЧМТ
В.М. Васильева
«___» _____ 2016 г.

ПРОГРАММА
повышения квалификации
«Организационное и практическое сопровождение введения
Профессионального стандарта профессии общественного питания: Повар»

Срок обучения: 36 час.
Форма обучения: очная

р.п. Чунский
2016 г.

Программа повышения квалификации «Организационное и практическое сопровождение введения Профессионального стандарта профессии общественного питания: Повар».

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Чунский многопрофильный техникум»

Разработчик: Щербакова Светлана Ивановна, методист ГБПОУ ЧМТ первой квалификационной категории

Содержание

1. Паспорт программы
2. Учебный план
3. Содержание программы
4. Экзаменационный материал

I. Паспорт Программы

Программа «Организационное и практическое сопровождение введения Профессионального стандарта профессии общественного питания: Повар» (далее – Программа) разработана на основании Закона Российской Федерации «Закон об образовании в Российской Федерации» № 273 от 29.12.2012 г , Примерной программы профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар, утвержденной ФИРО, Профессионального стандарта профессии Повар, основная цель профессиональной деятельности которого – это приготовление и презентация различных блюд, напитков и кулинарных изделий на предприятиях общественного питания.

Программа предназначена для организации краткосрочных курсов повышения квалификации специалистов школьных и дошкольных столовых с минимальным базовым уровнем подготовки. Срок обучения- 36 час.

Учебный план Программы включает дисциплины общепрофессионального, профессионального и специального циклов. В содержании Программы у прописаны наименование дисциплин, тематика учебных занятий, самостоятельной работы слушателей , лабораторно- практические занятия, а также объем часов и уровень усвоения знаний.

Программа предусматривает следующие формы обучения : индивидуальная, очно-заочная (с частичным отрывом от производства), групповая. Учебный материал слушателям курсов предоставляется в форме лекций, самостоятельной работы с использованием ИКТ, лабораторно- практических занятий. По окончании изучения Программы проводится итоговая аттестация по экзаменационным билетам.

В результате освоения Программы слушатели:

Должны знать:

Нормативную документацию, ассортимент, технологию приготовления, качественную характеристику блюд и изделий из теста; основы рационального детского и школьного питания; порядок составления меню; правила и сроки хранения сырья, полуфабрикатов и готовых блюд; санитарные правила и правила личной гигиены; технику безопасности при работе на оборудовании, положения охраны труда, электрическую и пожарную безопасность; основы организации труда на предприятиях общественного питания, в частности рабочего места повара.

Должны уметь:

Вести технологический процесс приготовления блюд в соответствии с современными требованиями и требованиями Профессионального стандарта профессии Повар; применять полученные знания в профессиональной деятельности; рационально организовывать рабочее место и производственный процесс; содержать в идеальном порядке соответствующим санитарным нормам и правилам: рабочее место, производственные и складские помещения, технологическое оборудование, инвентарь, посуду, тару, специальную одежду; производить маркировку инвентаря, посуды, мыть и дезинфицировать их; производить процессы механической и кулинарной обработки продуктов с соблюдением санитарных правил; хранить сырье. пищевые продукты, полуфабрикаты. готовые блюда и изделия из теста согласно санитарным нормам и установленным срокам.

Использовать разрешенные для детского питания пищевые добавки, разрыхлители теста, соблюдая санитарные нормы и нормы закладки; порционировать, отпускать и хранить готовые блюда и изделия из теста, соблюдая условия и сроки реализации

II. Учебный план

Квалификация: повар 3-4 разряд

Срок обучения: 36 час

Вид обучения: курсовая подготовка

Минимальный базовый уровень: работники школьных и дошкольных столовых

Форма обучения: индивидуальная, очно- заочная (с частичным отрывом от производства), групповая

№ п/п	Наименование дисциплины	Всего часов	В том числе			Форма контроля	
			ауд.	сам.	лаб. раб.	зачет	экза мен
I. Общепрофессиональный цикл							
1.1	Организация производства предприятий общественного питания	4	2	2	-	+	
1.2	Товароведение пищевых продуктов	4	2	2	-	+	
1.3	Основы физиологии питания, гигиены, санитарии	4	2	2	-	+	
Итого:		12	6	6			
II. Профессиональный цикл							
2.1	Кулинария, технология мучных изделий	10	6	4	-	+	
2.2	Оборудование предприятий общественного питания	4	2	2	-	+	
2.3	Охрана труда, нормативная документация по санэпидемиологическому контролю	4	2	2	-	+	
Итого:		18	10	8			
III. Специальный цикл							
3.1	Лабораторно- практические работы	4			4		
3.2	Итоговая аттестация	2	2				+
Итого:		6	2		4		
Всего:		36	18	14	4		

III. Содержание программы

Наименование дисциплины	Содержание учебного материала, самостоятельной работы, лабораторно- практических занятий	Объем часов	Уровень усвоения
I. Общепрофессиональный цикл			
1.1 Организация		4	2

производства предприятий общественного питания	1	Характеристика предприятий общественного питания	1	
	2	Организация рабочего места	1	
	3	Самостоятельная работа-подготовить сообщение «Организация работы и планировка производственных цехов»	1	
	4	Самостоятельная работа-составление меню и организация реализации готовых блюд	1	
1.2 Товароведение пищевых продуктов			4	2
	5	Характеристика сырья: овощи, рыбы, мясо	1	
	6	Характеристика сырья: сыпучие продукты, вкусовые товары, пищевые добавки	1	
	7	Самостоятельная работа-подготовить сообщение «Хранение сырья, пищевых продуктов : условия и сроки»	1	
	8	Самостоятельная работа- онлайн-тестирование	1	
1.2 Основы физиологии питания, гигиены, санитарии			4	2
	9	Понятие физиологии питания, санитарии, гигиены : основные положения и определения.	1	
	10	Санитарные требования к ПОП, оборудованию, инвентарю, посуде, сырью, полуфабрикатам, готовым блюдам и изделиям из теста.	1	
	11	Самостоятельная работа - подготовить сообщение «Виды микроорганизмов. Пищевые заболевания и отравления»	1	
	12	Самостоятельная работа - подготовить сообщение « Характеристика и использование дрожжей в ПОП»	1	
II. Профессиональный цикл				
2.1 Кулинария, технология мучных изделий			10	2
	13	Механическая кулинарная обработка овощей, рыбы, мяса, птицы	1	
	14	Тепловая обработка продуктов	1	
	15	Приготовление блюд из овощей, круп, макаронных изделий, яиц, творога и теста: ассортимент, технологический процесс, требования к качеству, хранение;	1	

		подбор оборудования, инвентаря и посуды.		
	16	Приготовление супов и соусов: ассортимент, технологический процесс, требования к качеству, хранение; подбор оборудования, инвентаря и посуды.	1	
	17	Приготовление блюд из рыбы, мяса, птицы: ассортимент, технологический процесс, требования к качеству, хранение; подбор оборудования, инвентаря и посуды.	1	
	18	Приготовление изделий из теста: ассортимент, технологический процесс, требования к качеству, хранение; подбор оборудования, инвентаря и посуды.	1	
	19	Самостоятельная работа-подготовить сообщение «Обработка морепродуктов и приготовление блюд из них»	1	
	20	Самостоятельная работа-составление технологических карточек на блюда	1	
	21	Самостоятельная работа-тестирование по приготовлению блюд	1	
	22	Самостоятельная работа-тестирование по приготовлению мучных изделий	1	
2.2 Оборудование предприятий общественного питания			4	2
	23	Механическое оборудование: характеристика, принцип работы, правила эксплуатации, техника безопасности.	1	
	24	Тепловое оборудование: характеристика, принцип работы, правила эксплуатации, техника безопасности	1	
	25	Самостоятельная работа - составить конспект «Холодильное оборудование: характеристика, принцип работы, правила эксплуатации, техника безопасности».	1	
	26	Самостоятельная работа - составить конспект «Техника безопасности при работе на оборудовании. Электрическая и пожарная безопасность»	1	

2.3 Охрана труда, нормативная документация по санитарно-эпидемиологическому контролю	4			2
	27	Охрана труда на ПОП: основные понятия, нормативные документы	1	
	28	Требования Санэпиднадзора к ПОП	1	
	29	Самостоятельная работа – изучить ГОСТы и ТУ на сырье и готовую продукцию	1	
	30	Самостоятельная работа - тестирование	1	
III. Специальный цикл				
3.1 Лабораторно-практические работы	4			2
	31	№ 1- Приготовление и подача супов и вторых рыбных, мясных блюд, блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	1	
	32	№ 2- Приготовление и подача холодных блюд и закусок (салаты, винегреты)	1	
	33	№ 3- Приготовление и подача сладких блюд и напитков	1	
	34	№ 4 – Приготовление и подача изделий из теста	1	
3.2 Итоговая аттестация	35	Экзамен	2	2
	36			
Всего:			36	

IV. Экзаменационный материал

№ 1

- 1.Технология приготовления борщей
- 2.Санитарные требования к приемке продуктов
- 3.Правила мытья посуды.

№ 2

1. Технология приготовления молочных супов
2. Санитарные требования к хранению продуктов
- 3.Характеристика овощей: ассортимент, первичная обработка, нарезка.

№ 3

1. Технология приготовления рассольников
- 2.Санитарные требования к приготовлению холодных закусок. Инвентарь и посуда столовой.
3. Характеристика рыбы: ассортимент, первичная обработка, полуфабрикаты.

№4

1. Технология приготовления щей.
2. Санитарные требования к приготовлению супов. Маркировка инвентаря.
- 3.Характеристика мяса птицы.

№ 5

- 1.Технология приготовления супов картофельных с овощами, крупами.
- 2.Санитарные требования к приготовлению напитков. Хранение и подача.
- 3.Характеристика говядины: разделка, полуфабрикаты, хранение.

№ 6

1. Технология приготовления супов с крупами. макаронными изделиями.
2. Санитарные требования к приготовлению сладких блюд.
3. Характеристика свинины: разделка, полуфабрикаты, хранение.

№ 7

1. Технология приготовления супов- пюре.
2. Техника безопасности при работе на плитах электрических.
3. Охрана труда на предприятиях общественного питания (ПОП).

№ 8

1. Технология приготовления холодных супов.
2. Техника безопасности при работе на жарочных шкафах.
3. Электрическая безопасность.

№ 9

1. Технология приготовления блюд из каш и макаронных изделий.
2. Техника безопасности при работе на мясорубке.
3. Пожарная безопасность.

№ 10

1. Технология приготовления блюд из овощей (отварные, жареные, запеченные)
2. Техника безопасности при работе на протирочной машине.
3. Безопасные методы работы с ножом.

№ 11

1. Технология приготовления блюд из рыбы (отварные, жареные, запеченные)
2. Охрана труда в столовой.
3. Требования СЭС к предприятию общественного питания (ПОП).

№ 12

1. Технология приготовления блюд из мяса (отварные, тушеные, запеченные)
2. Техника безопасности при работе на тестомесильной машине.
3. Безопасные методы работы с инвентарем.

№ 13

1. Технология приготовления изделий из теста.
2. Техника безопасности при работе на взбивальной машине.
3. Личная гигиена повара.

№ 14

1. Технология приготовления блюд из мяса птицы.
2. Техника безопасности при работе на сковороде электрической.
3. Санитарные требования к хранению готовых блюд.

№ 15

1. Технология приготовления салатов, винегретов.
2. Техника безопасности при работе на водонагревателе.
3. Санитарные требования к хранению полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса.

№16

1. Товароведная характеристика видов рыб.
2. Составление технологической карты (структура. расчет сырья на 10 порций).
3. Санитарные требования к хранению скоропортящихся продуктов.

№ 17

1. Товароведная характеристика круп, бобовых и макаронных изделий.
2. Составление меню.
3. Понятие калорийности продуктов и рациона питания.

№ 18

1. Товароведная характеристика сыпучих продуктов и вкусовых товаров.
2. Личная гигиена повара.
3. Организация рабочего места повара.

№ 19

1. Товароведная характеристика молока и молочных товаров.
2. Требования к хранению блюд из молока и молочных продуктов.
3. Санитарные требования к выпечке и хранению мучных изделий.

№ 20

1. Понятие санитарии, гигиены.
2. Пищевые инфекции и отравления: характеристика, профилактика.
3. Санитарные требования к складским помещениям.

V. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования. – М.: Академия, 2014 г.
2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. – М.: Академия, 2015 г.
3. Качурина Т. А. Кулинария: учебное пособие. – М.: Академия, 2011 г.
4. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов: учебник – М.: Академия, 2011 г.
5. Соловьева О. М. Кулинария: учебное пособие. – М.: Академия, 2014 г.

Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ, от 30.12.2008 N 313-ФЗ, с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)
2. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 №276)
3. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
4. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
5. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
6. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».
7. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
8. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
9. ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
10. СП 2.3.6.1079-01, Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для нач. проф. образования. – М.: Академия, 2014 г.
2. Татарская Л. Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров: учебное

пособие. – М.: Академия, 2011 г.

3. Семиряжко Т.Г. Кулинария: контрольные материалы. – М.: Академия, 2014 г.
4. Качурина Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь. – М.: Академия, 2014 г.
5. Татарская Л. А. Сборник дидактических материалов по курсу «Кулинария». – М.: Высшая школа, 2011 г.

Периодические издания:

1. Журнал «Плюшка».
2. Журнал «Сибирские разносолы».
3. Журнал «Хозяюшка».
4. Журнал «Гастроном».
5. Журнал «Коллекция рецептов».
6. Журнал «Щедрый стол».
7. Журнал «Объеденье».

Профессиональные информационные системы:

1. Обучающие мультимедийные программы по профессии Повар, кондитер.
2. Фильмы по приготовлению различных блюд.

Интернет ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
4. Информационно-справочные материалы «Русская еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.russianfood.com>, с регистрацией.
5. Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.meals.ru>, с регистрацией.