

Главное управление образования и молодежной политики Алтайского края
КГБПОУ «Волчихинский политехнический колледж»

Согласованно:

Центр занятости населения Управления
социальной защиты населения по
Волчихинскому району


И.Н. Попова

Согласованно:

ПО «Волчихинский общепит»


В.В. Демина

Утверждаю:

Директор КГБПОУ «Волчихинский
политехнический колледж»


А.М. Михеев

Приказ № 68 от «29» 08 2014 г.

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

программа профессиональной подготовки по профессии 16675 «Повар»

2014 г.

Рассмотрена и одобрена
на заседании методического совета
преподавателей
Протокол № _____
От «__» _____ 20__ г.

Согласовано:

Заместитель директора по УМР
_____ Т.А. Архипова

Председатель комиссии

Содержание

1. Общая характеристика программы	4
2. Характеристика профессиональной деятельности слушателей и требования к результатам освоения ОПОП	4
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса	6
4. Условия реализации образовательной программы	18
5. Оценка результатов ОПОП	19
6. Приложения	
Приложение 1. Календарный график	
Приложение 2. Программы учебных дисциплин , профессиональных модулей.	
Приложение 3. Фонды оценочных средств	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1 Основная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар, реализуемая краевым государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Волчихинский политехнический колледж» представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную учебным заведением с учетом требований рынка труда, на основе установленных квалификационных требований.

1.2. Форма освоения основной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки: очная

1.3. Продолжительность профессионального обучения определяется конкретной программой профессиональной подготовки и составляет 350 часов, форма обучения-очная. Нагрузка слушателя обязательными учебными занятиями, с отрывом от производства, составляет 40 часов в неделю, при этом в обязательный объём входят консультации и квалификационный экзамен.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СЛУШАТЕЛЕЙ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОПОП

2.1. Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд с учетом потребностей различных категорий потребителей

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд;
- технологическое оборудование пищевого производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания.

2.3 Квалификационная характеристика профессии повара, 3-й разряд:

Характеристика работ. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих 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.

Должен знать: рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектации), 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 методы определения их доброкачественности, правила, 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.

Цель основной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар

1. Создание необходимых условий для приобретения лицами различного возраста профессиональных навыков, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, и иными профессиональными средствами, получение указанными лицами, ранее не имевших профессии рабочего квалификационных разрядов по профессии рабочего без изменения уровня образования.

2. Обеспечение общедоступности и создания условий для непрерывного образования посредством реализации основных образовательных программ и различных дополнительных образовательных программ.
3. Обеспечение самоопределения личности, создание условий для ее самореализации, развития общества;
4. Удовлетворение потребностей работодателей в квалифицированных рабочих;
5. Формирование человека и гражданина, интегрированного в современное ему общество и нацеленного на совершенствование этого общества.

Перечень компетенций, подлежащих формированию по итогам обучения:

Перечень компетенций, подлежащих формированию по итогам обучения:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
- ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
- ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
- ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Выпускник, освоивший ОПОП НПО, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Приготовление блюд из овощей и грибов.

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить простые мучные блюда из теста с фаршем.

Приготовление супов и соусов.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

Приготовление блюд из рыбы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

- ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
 Приготовление холодных блюд и закусок.
 ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
 ПК 6.2. Готовить салаты.
 ПК 6.3. Готовить простые холодные закуски.
 ПК 6.4. Готовить простые холодные блюда.
 Приготовление сладких блюд и напитков.
 ПК 7.1. Готовить простые холодные и горячие сладкие блюда.
 ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.
 ПК 7.3. Готовить простые холодные напитки.

5.1 Достижение поставленных целей реализуется в решении следующих ЗАДАЧ:

1. Эффективная организация образовательного процесса, предусмотренного учебным планом по профессии, с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся
 2. Совершенствование комплексной методической и материально-технической базы для подготовки квалифицированных рабочих по профессии, с учетом потребностей рынка труда.
 3. Формирование у обучающихся профессиональных навыков на основе квалификационных требований, и пожеланий работодателей.
 4. Формирование профессиональных знаний, умений и навыков, способствующих адаптации выпускников к новым условиям рынка труда.
 5. Содержание обучения с учетом специфики инновационных технологических процессов, форм организации труда, связанных с содержанием профессии.
 6. Использование всего многообразия педагогических технологий и методов обучения для обеспечения уровня обязательного и сознательного усвоения учебного материала в соответствии с уровнем и способностями обучающихся;
 7. Совершенствование профилактической работы по предупреждению производственного травматизма, профессиональных заболеваний и улучшению условий труда.
 8. Развитие системы социального и частно-государственного партнерства, расширение круга заинтересованных в сотрудничестве организаций при подготовке квалифицированных рабочих.
- При разработке программы использованы общероссийский классификатор профессий рабочих, квалификационная (профессиональная) характеристика, требования стандарта профессиональной подготовки.

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

Учебный план

программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностей служащих 16675 «Повар»

	Наименование дисциплины, профессионального модуля	Кол-во часов
ОП	Общепрофессиональный цикл	142
ОП.1	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	28
ОП.2	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	36
ОП.3	Техническое оснащение и организация рабочего места	24
ОП.4	Экономические и правовые основы производственной деятельности	44
ОП.5	Безопасность жизнедеятельности	4
ОП.6	Психологический курс	2
П	Профессиональный цикл	208
ПМ	Профессиональные модули	
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.	14

ПП.01.01	Практика по профилю специальности	14
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	14
ПП.02.01	Практика по профилю специальности	14
ПМ.03	Приготовление супов и соусов.	
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	14
ПП.03.01	Практика по профилю специальности	14
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы	14
ПП.04.01	Практика по профилю специальности	12
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	16
ПП.05.01	Практика по профилю специальности	22
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.	14
ПП.06.01	Практика по профилю специальности	14
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	14
ПП.07.01	Практика по профилю специальности	12
	Экзамен квалификационный	6
	ИТОГО	350

**Рабочий тематический план
Дисциплины ««Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом»»**

№ п/п	Наименование тем	Кол-во часов
	Введение	1
1	Морфология микроорганизмов	2
2	Микробиология важнейших пищевых продуктов	7
3	Микробиология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	8
4	Пищевые инфекции и пищевые отравления	6
5	Основы гигиены и санитарии в пищевом производстве	3
6	Контроль санитарного состояния готовой продукции	1
		28

Тематический план « Дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом»»

Тема1.1. Характеристика микроорганизмов.

Строение, размножение, классификация. Бактерии. Дрожжи. Грибы. Вирусы Влияние внешней среды на микроорганизмы.

Тема2.1. Микробиология пищевых продуктов микроорганизмов.

Микробиология мяса и мясных продуктов, рыбы и рыбных продуктов

Микробиология яиц и яичных продуктов

Микробиология молока и молочных продуктов. Микробиология жиров.

Микробиология плодов и овощей. Микробиология зерновых продуктов.

Микробиология стерилизованных баночных консервов.

Тема 3.1. Особенности технологии хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
 Микробиологический контроль сырья. Соблюдение санитарных требований при его хранении.
 Основные стадии технологического процесса производства хлеба: подготовка сырья, замес теста, брожение, разделка, выпечка готовых изделий. Микробиологические процессы в тесте.

Тема 3.2 Микрофлора теста Описание факторов, влияющих на микрофлору теста.
 Технологические операции для улучшения брожения: обминка и отсдобка
 Применение различного вида дрожжей в прессованном, сушеном и жидком виде для приготовления пшеничного теста
 Влияние кисломолочных бактерий на ржаное тесто. Саратовская, Ивановская и Ленинградская схемы
 Виды микробной порчи хлебобулочных и кондитерских изделий

Тема 4.1 Пищевые инфекции
 Определение инфекции. Пути попадания микроорганизмов в пищевые продукты. Возникновение инфекций. Профилактика инфекционных заболеваний.

Тема 4.2. Пищевые отравления
 Физиология пищевых отравлений. Ботулизм. Пищевые токсические инфекции. Санитарно-гигиенические требования

Тема 5.1 Личная гигиена
 Правила и нормативы работников общественного питания. Личная гигиена

Тема 5.2. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий
 Гигиенические требования к устройству предприятий, к санитарному содержанию.
 Требования к водоснабжению и канализации малых предприятий
 Требования, предъявляемые к отоплению и вентиляции

Тема 5.3 Требования к сырью, производственным цехам и оборудованию
 Санитарно-гигиенические требования к производственным цехам и технологическому оборудованию.
 Санитарные требования к производственному помещению для приготовления кремов в тесторазделочном, тестоприготовительном и пекарном отделениях

Тема 5.4. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов
 Требования к транспорту и перевозке пищевых продуктов. Требования к складским помещениям и хранению.

Тема 5.5. Требования к готовой продукции, её хранению и транспортировке
 Правила отвечающие стандартам санитарных требований к хранению и транспортировке

Тема 5.6. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация Основные понятия дезинфекции, дезинсекции и дератизации. Классификация моющих и дезинфицирующих средств.
 Приготовление дезинфицирующих средств.
 Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации

Тема 6.1 Санитарные требования к реализации готовой продукции
 Санитарные требования к реализации готовой продукции. Проведение бракеража. Санитарный контроль качества готовой продукции.

**Рабочий тематический план
 дисциплины ОП.02 «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров».**

№ п/п	Наименование тем	Кол-во часов
1	1. Основы физиологии питания	4
2	Пищевые вещества	18
3	Пищеварения и усвояемость пищи	12
4	Санитарные нормы и требования.	2
		36

Тематический план дисциплины ОП. 02 «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»

Тема 1.1. Введение

Товароведение пищевых продуктов.

Роль товароведения в обороте продовольственных товаров

Тема 1.2. Химический состав пищевых продуктов

Пищевые вещества органические, неорганические и их значения

Качество пищевых продуктов.

Сертификат, штрих-код

Тема 1.3. Физиологическая ценность пищевых продуктов

Пищевая и физиологическая ценность.

Физиологическая безвредность

Безопасность пищевых продуктов

Тема 2.1. Пищевые вещества и их значения

Химический состав организма человека. Белки, жиры, углеводы, витамины. Сохранение витаминов при кулинарной обработке. Минеральные вещества. Вода, ее роль в жизнедеятельности организма

Правила кулинарной обработке овощей, предупреждающие разрушение витаминов

Ферменты и их влияние на качества продуктов

Тема 2.2. Прочие вещества пищевых продуктов

Органические кислоты. Красящие вещества, ароматические вещества, гликозиды, фитонциды, дубильные вещества.

Безопасность пищевых продуктов.

Подсластители, биологически активные добавки

Тема 2.3. Органолептические свойства продуктов

Функциональные свойства пищевых продуктов. Физические, теплофизические свойства

Физико-химические показатели

Тема 2.4. Долговечность

Время в течении которого продукт сохраняют свои свойства.

Значение микроорганизмов при хранении пищевых продуктов.

Общие способы борьбы с вредителями

Тема 2.5. Хранение и систематика пищевых продуктов

Режим хранения. Способы консервирования,

Естественная убыль пищевых продуктов Принципы систематики

Понятие о ассортименте

Тема 3.1. Процесс пищеварения

Органы пищеварения.

Органы, выделяющие пищеварительные соки

Усвояемость пищи

Тема 3.2 Обмен веществ

Процессы ассимиляции и диссимиляции.

Суточный расход энергии

Тема 3.3. Питание различных групп взрослого населения

Энергетическая ценность пищи. Рациональное и сбалансированное питание

Нормы и принципы

Тема 3.4. Лечебное питание и особенности питания детей и подростков

Возрастные особенности детей и подростков.

Задачи и принципы построения лечебного питания.

Лечебно – профилактическое питание. Характеристика диет

Тема 4.1 Санитарные нормы и требования.

Требования к оборудованию.

Требования к кухонной посуде, инвентарю, посуде и таре

Мытье столовой посуды ручным способом.

Санитарные требования к транспортировке и хранению

Тема 4.2. Санитарные требования к кулинарной обработке

Санитарные требования к механической, тепловой обработке.

Контроль качества готовой продукции.

Санитарно – эпидемиологический надзор и санитарно – эпидемиологическое законодательство.

**Рабочий тематический план
дисциплины ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места».**

№ п/п	Наименование тем	Кол-во часов
1	Организация рабочего места	6
2	Техническое оснащение рабочего места	8
3	Техническое оснащение горячего цеха	10
		24

Тематический план дисциплины ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места

Тема 1.1. Характеристика предприятий общественного питания.

Основные типы предприятий общественного питания.

Классификация предприятий общественного питания по производственному и торговому признакам. Признакам Планировка помещений

Тема 1. 2. Организация производства предприятий общественного питания

Основные классы предприятий общественного питания. Структура производства предприятий общественного питания. Общие требования к производству и организация рабочих мест и труда в цехе Технологическая документация . Бракераж готовой продукции. Контроль за качеством готовых изделий. Бракеражная комиссия, ее состав и назначение.

Тема 1.3. Организация снабжения предприятий общественного питания

Организация работы складское хозяйство. Организация весового хозяйства: технические требования к весам, их виды, гири, правила взвешивания, контроль за весами; меры объема.

Тема 1.4. Организация обслуживания потребителей Содержание учебного материала

Помещение торговой части, требования к ним. Оборудование и оформление торговых залов.

Организация процесса мытья столовой посуды и столовых приборов. Организация работы хлеборезки. Машина для нарезки хлеба МРХ-200. устройство, принцип действия.

Тема 2.1. Овощной цех.

Организация работы овощного цеха. Организация рабочего места по обработке овощей. Правила безопасной работы на машинах по обработке овощей. Устройство и принцип действия МОК-250 Устройство и принцип действия, правила эксплуатации машин для нарезки сырых и вареных овощей МРО-50-200 и МРОВ – 160. Устройство, правила эксплуатации, принцип действия МП -800

Тема 2.2. Мясной цех.

Организация работы мясорыбного цеха .Устройство, принцип действия, правила эксплуатации РО-1 Устройство, принцип действия, правила эксплуатации МИМ-105

Тема 2.3. Кондитерский цех.

Устройство, принцип действия, правила эксплуатации просеивательной машины МПМ-800

Тема2.4. Холодный цех

Организация работы холодного цеха. Холодильные машины (шкафы, камеры, прилавки и витрины)

Машина для нарезки гастрономических товаров. Устройство, правила эксплуатации.

Тема 3.1 электрическое оборудование

Организация работы горячего цеха.

Аппарат пароварочный электрический .

Кофеварка электрическая

Тема 3.2. Аппараты для жарки и выпечки.

Сковороды СЭСМ-0,2, плиты электрические ПЭСМ-4.

Жарочные и пекарные шкафы.

Тема 3.3 Водогрейное оборудование .

Кипятильники. Водонагреватели. Устройство, правила эксплуатации.

Тема 3. 4. Оборудования для раздачи пищи Содержание учебного материала

Мармиты для 1-х блюд МСЭСМ – 3. Устройство, правила эксплуатации. Мармиты для вторых блюд. Устройство, правила эксплуатации.

Рабочий тематический план учебной дисциплины ОП.5 Безопасность жизнедеятельности (4 часа)

№п/п	Наименование тем	Количество часов
Тема1.	Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени, организация защиты населения.	1
Тема 2.	Основы военной службы и обороны государства	1
Тема3.	Применение медицинских знаний при ликвидации чрезвычайных ситуациях.	2
Итого		4

Тематический план учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»

Тема1.

Общие сведения о чрезвычайных ситуациях. Классификация Чрезвычайные ситуации мирного времени. Чрезвычайные ситуации военного времени. Устойчивость производств в условиях чрезвычайных ситуаций. Пожарная безопасность. Электробезопасность.

Тема2.

Основы обороны государства. Национальная безопасность РФ. Вооруженные силы Российской Федерации.

Тема3.

Оказание первой медицинской помощи пострадавшим в чрезвычайных ситуациях. Содействие лицам пожилого возраста и инвалидам в получении медицинских услуг, психологической поддержки в условиях чрезвычайной ситуации.

Рабочий тематический план ПМ.01. «Приготовление блюд из овощей и грибов»

№ п/п	Наименование тем	Кол-во часов
1.	Организация механической кулинарной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей и приправ.	6
2	Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов	8
		6
	Производственная практика	14

Тематический план ПМ.01. «Приготовление блюд из овощей и грибов»

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

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

Тема 2.1 Приготовление блюд из вареных и припущенных овощей Содержание

1. Приготовление блюд из вареных овощей. Общие правила варки овощей. Правила подачи отварных овощных блюд. Ассортимент и технология приготовления отварных блюд из овощей.

Требования к качеству отварных овощных блюд. Условия и сроки реализации отварных овощных блюд. Правила проведения бракеража блюд из вареных овощей.

2. Приготовление блюд из припущенных овощей Общие правила припускания овощей. Правила подачи припущенных овощных блюд. Ассортимент и технология приготовления припущенных блюд из овощей. Требования к качеству попущенных овощных блюд. Условия и сроки реализации припущенных овощных блюд. Правила проведения бракеража блюд из припущенных овощей.

Тема 2.2. Приготовление блюд из жареных овощей

Приготовление блюд жареных основным способом и во фритюре. Общие правила жарки овощей. Правила подачи жареных овощных блюд. Ассортимент и технология приготовления блюд из жареных овощей основным способом и во фритюре. Требования к качеству жареных овощных блюд. Условия и сроки реализации жареных овощных блюд. Правила проведения бракеража блюд из жареных овощей.

Приготовление жареных блюд из овощной массы. Ассортимент и технология приготовления жареных блюд из овощной массы. Требования к качеству блюд из овощной массы. Условия и сроки реализации блюд. Правила проведения бракеража блюд.

Тема 2.3. Приготовление блюд из тушеных и запечённых овощей

Приготовление блюд из тушеных овощей Общие правила тушения овощей. Правила подачи тушеных овощных блюд. Ассортимент и технология приготовления тушеных блюд из овощей. Требования к качеству тушеных овощных блюд. Условия и сроки реализации тушеных овощных блюд. Правила проведения бракеража блюд из тушеных овощей.

Приготовление блюд из запеченных овощей в соусе. Общие правила запекания овощей. Правила подачи запеченных овощных блюд. Ассортимент и технология приготовления запеченных блюд из овощей. Требования к качеству запеченных овощных блюд. Условия и сроки реализации запеченных овощных блюд. Правила проведения бракеража блюд из запеченных овощей.

Приготовление овощных запеканок. Общие правила приготовления овощных запеканок. Правила подачи овощных запеканок. Ассортимент и технология приготовления овощных запеканок. Требования к качеству овощных запеканок. Условия и сроки реализации овощных запеканок. Правила проведения бракеража овощных запеканок.

Приготовление блюд из фаршированных овощей. Общие правила фарширования овощей. Правила подачи фаршированных овощей. Ассортимент и технология приготовления фаршированных овощей. Требования к качеству фаршированных овощей. Условия и сроки реализации фаршированных овощей. Правила проведения бракеража.

Тема 2.4. Приготовление блюд из грибов.

Приготовление блюд из грибов. Правила подачи блюд из грибов. Ассортимент и технология приготовления отварных блюд из грибов. Требования к качеству блюд из грибов. Условия и сроки реализации блюд из грибов. Правила проведения бракеража блюд из грибов.

Рабочий тематический план
ПМ.02. «ПМ.02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста»

№ п/п	Наименование тем	Кол-во часов
1.	Раздел 1. Подготовка продуктов и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	6
2		6
	Производственная практика	14
		26

Тематический план ПМ.02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста

Тема 1.1. Приготовление блюд и гарниров из круп

Значение круп в питании человека. Ассортимент и товароведная характеристика круп. Подготовка сырья, проверка органолептическим способом качества зерновых товаров, молочных продуктов, пищевых жиров, сахара. Технология приготовления и оформления жидких, вязких, рассыпчатых каш. Температура подачи, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд, правила хранения. Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи блюд.

Способы минимизации отходов при подготовке продуктов. Правила проведения бракеража. Приготовление блюд и гарниров из различных круп. Технология приготовления блюд из бобовых и кукурузы. Определение степени готовности, вкусовые качества. Способы минимизации отходов при подготовке продуктов. Способы сервировки и варианты оформления, подачи простых блюд и гарниров; температура подачи. Правила проведения бракеража. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Тема 1.2. Приготовление блюд из макаронных изделий

Разновидности сырья для приготовления блюд из макаронных изделий (производители, формы изделий и т.д.). Проверка органолептическим способом качества макаронных изделий. Варка макарон разными способами. Способы минимизации отходов при подготовке продуктов. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Способы сервировки и варианты оформления, подачи простых блюд и гарниров; температура подачи. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Правила проведения бракеража.

Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Тема 1.3. Приготовление блюд из яиц и творога.

Ассортимент яичных продуктов, химический состав. Питательные свойства и значение в питании. Виды яичных продуктов и их взаимозаменяемость. Требования к качеству. Проверка органолептическим способом качества яиц. Варка яйца в скорлупе до различной степени готовности (вмятку, «в мешочек» и вкрутую). Приготовление блюд из яиц в зависимости от способа тепловой обработки (варить, жарить, запекать). Приготовление омлетов. Фарширование омлетов. Приготовление блюд из яиц с использованием современного оборудования.

Способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд и гарниров из яиц; температура подачи.

Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Правила проведения бракеража. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Творог, химический состав творога, значение в питании. Виды творога, требования к качеству. Проверка органолептическим способом качества творога. Упаковка, хранение, проверка на доброкачественность. Технология приготовления блюд из творога.

Способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд из творога, температурный режим.

Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Тема 4.1. Приготовление изделий из бездрожжевого теста.

Тесто для лапши домашней, вареников, блинчиков, рецептура, технология приготовления, кулинарное использование. Режим выпечки блинчиков. Технология приготовления изделий из бездрожжевого теста, в том числе с фаршем: блинчики, блинчики фаршированные, вареники, пельмени. Способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд из бездрожжевого теста, температурный режим. Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Тема 4.2. Приготовление изделий из дрожжевого теста

Характеристика дрожжевого теста. Дрожжевое безопасное тесто, сырье, рецептура, способы замеса, брожение, определение готовности теста. Дрожжевое опарное тесто, сырье, рецептура, технология приготовления. Требования к качеству теста. Тесто для блинов и оладий, сырье, рецептура, технология приготовления, выпечка блинов и оладий. Способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд из дрожжевого теста, температурный режим. Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.

Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

**Рабочий тематический план
ПМ.03 Приготовление супов и соусов**

№ п/п	Наименование тем	Кол-во часов
1.	Приготовление супов.	4
2	Приготовление соусов.	2
		6
	Производственная практика	14
		26

**Тематический план
ПМ.03 Приготовление супов и соусов**

Тема 1.1. Приготовление бульонов, отваров, супов.

Характеристика супов. Правила варки супов. Приготовление бульонов. Щи. Борщи. Технология приготовления. Рассольники. Солянки. Технология приготовления. Супы картофельные с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями. Технология приготовления. Супы с крупами, макаронными изделиями и бобовыми. Технология приготовления. Супы молочные. Технология приготовления. Супы-пюре. Технология приготовления. Прозрачные супы. Технология приготовления. Сладкие супы. Технология приготовления. Холодные супы. Технология приготовления. Требования к качеству супов. Условия и сроки хранения супов. Техника безопасности при использовании теплового оборудования

Тема 2.1. Приготовление соусов.

Значение соусов в питании человека. Классификация соусов. Мучные пассировки и бульоны для соусов. Соус красный основной. Производные красного основного. Соусы белые на мясном бульоне. Производные белого соуса основного. Соусы белые на рыбном бульоне. Соусы грибные. Соусы молочные. Соусы сметанные. Смеси масляные. Соусы холодные. Масляные смеси. Соусы сладкие ю Требования к качеству соусов и сроки хранения. Техника безопасности при использовании теплового оборудования.

**Рабочий тематический план
ПМ.04 «Приготовление блюд из рыбы»**

№ п/п	Наименование тем	Кол-во часов
1.	Приготовление блюд из рыбы.	6
2		6
	Производственная практика	18
	Всего:	30

Тематический план
ПМ.04 «Приготовление блюд из рыбы»

Тема 1.1 Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом.

Классификация рыбы. Основные характеристики различных видов рыбы с костным скелетом. Механическая кулинарная обработка рыбы. Методы обработки рыбы с костным скелетом.

Тема 1.2. Приготовление рыбных полуфабрикатов

Приготовление рыбных полуфабрикатов. Виды полуфабрикатов из чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы. Приготовление полуфабрикатов для варки, припускания, жарки основным способом и в большом количестве жира. Панирование, его назначения. Виды панировок. Котлетная масса из рыбы Полуфабрикаты из котлетной массы рыбы. Отходы при обработке рыбы

Количество отходов, использование, меры по снижению. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы, предназначенных для последующего использования. Правила хранения подготовленных полуфабрикатов из рыбы в охлажденном и мороженом виде.

Тема 1.3. Приготовление и оформление блюд из рыбы.

Классификация рыбных блюд. Ассортимент простых блюд из рыбы. Правила выбора рыбных полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к простым блюдам из рыбы. Требования к качеству простых блюд из рыбы.

Методы сервировки и подачи готовых рыбных полуфабрикатов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Варианты оформления для подачи простых блюд из рыбы.

Правила варки и припускания рыбы. Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы, рецептура, способы подачи. Способы жарки рыбы Приготовление блюд из жареной рыбы, рецептура, подача готовых блюд Способы запекания рыбы

Особенности запекание рыбы, рецептура, подача готовых блюд. Блюда из рыбной котлетной массы.Рецептура, технология приготвление и подача.Блюда из морепродуктов

Рецептура, технология приготвление , подача.Требования к качеству рыбных блюд. Сроки хранения

Рабочий тематический план
ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

№ п/п	Наименование тем	Кол-во часов
1.	Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	6
2		6
	Производственная практика	22
	Всего:	34

Тематический план ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

Тема 1.1 Обработка мяса и домашней птицы. Приготовление мясных полуфабрикатов

Правила приемки мяса на предприятиях общественного питания, хранение. Кулинарная разделка туши говядины, баранины , свинины. Обработка субпродуктов.. Приготовление полуфабрикатов из птицы. Приготовление крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса, птицы и субпродуктов.

Тема 1.2. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее

Приготовление котлетной и массы и полуфабрикатов из нее..Виды панировок.

Тема 1.3. Приготовление блюд из мяса.

Классификация мясных блюд по способу тепловой обработки. Варка мясных продуктов, особенности варки различных мясных продуктов. Блюда из отварного мяса, рецептура, приготвление, отпуск.Блюда из жареного мяса, рецептура, технология приготвления, подбор

гарнира и соуса, отпуск, бракераж. Блюда из тушеного мяса, рецептура, технология приготовления, отпуск. Блюда из запеченного мяса, рецептура, технология приготовления, подбор гарнира и соуса, отпуск, бракераж. Условия и срок хранения.

Тема 1.4. Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы.

Блюда из рубленой и котлетной массы, рецептура, технология приготовления, подбор гарнира, соуса, отпуск, бракераж, требования к качеству. 2. Условия и срок хранения.

Тема 1.5. Приготовление блюд из субпродуктов и сельскохозяйственной птицы и дичи

Блюда из субпродуктов, рецептура, технология приготовления, подбор гарнира и соуса, отпуск, бракераж, требования к качеству и условия хранения. Блюда из сельскохозяйственной птицы. Рецептура, технология приготовления.

**Рабочий тематический план
ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок**

№ п/п	Наименование тем	Кол-во часов
1.	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	6
2	Учебная практика, часов	6
	Производственная практика, часов	20
	<i>Всего:</i>	<i>32</i>

Тематический план ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

Тема 6.1. Бутерброды

Бутерброды их ассортимент, рецептуры, технология приготовления, оформление, хранение, отпуск. Бутербродные закуски. Требования к качеству бутербродов.

Тема 6.2. Салаты и винегреты

Приготовление салатов из свежих овощей; рецептуры, технология приготовления, оформление, хранение, отпуск. Требования к качеству. Приготовление салатов из вареных овощей; рецептуры, технология приготовления, оформление, хранение, отпуск. Приготовление винегретов; особенности, рецептуры, технология приготовления, оформление, хранение, отпуск.

Тема 6.3. Блюда и закуски из овощей, яиц, грибов

Холодные блюда и закуски из овощей, яиц и грибов; рецептура, технология приготовления, оформление, хранение, отпуск. Требования к качеству.

Тема 6.4. Холодные блюда и закуски из рыбы

Холодные блюда и закуски из рыбы и морепродуктов; рецептуры, технология приготовления, оформление, хранение, отпуск. Требования к качеству.

Тема 6.5. Холодные блюда и закуски из мяса

Холодные блюда и закуски из мяса; рецептуры, технология приготовления, оформление, хранение, отпуск.

**Рабочий тематический план
ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок**

№ п/п	Наименование тем	Кол-во часов
1.	Технология приготовления сладких блюд и напитков.	6
2		6
	Производственная практика,	- 16
	<i>Всего:</i>	<i>28</i>

Тематический план ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

Тема 1.1. Сладкие блюда.

1. Значение сладких блюд в питании. Классификация сладких блюд. Посуда применяемая при приготовлении сладких блюд. Предварительная подготовка продуктов.

Характеристика желирующих веществ.

Тема 1.2 Организация холодного и горячего цехов.

Назначение горячего и холодного цехов. Требования, предъявляемые к помещению цехов. Связь холодного цеха с горячим цехом и торговым залом. Особенности организации работы холодного цеха. Оборудование, инвентарь, инструменты и емкости холодного цеха. Безопасность и охрана труда в холодном цехе, соусном отделении и при раздаче пищи.

Тема 1.3. Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд.

Натуральные свежие фрукты и ягоды. Приготовление компотов.

Желированные блюда. Характеристика желирующих веществ. Приготовление киселей. Приготовление желе. Приготовление муссов. Приготовление самбуков. Приготовление кремов. Приготовление взбитых сливок. Приготовление мороженого. Горячие сладкие блюда из яблок. Горячие сладкие блюда: пудинги, гренки, десерты фруктовые. Способы сервировки и варианты оформления. Правила охлаждения и хранения сладких блюд. Температурный режим хранения сладких блюд, температура подачи. Требования к качеству сладких блюд и сроки их хранения.

Тема 1.4. Приготовление простых холодных и горячих напитков.

Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого при приготовлении напитков. Последовательность выполнения технологических операций и приемов при приготовлении напитков, виды, технология приготовления. Горячие напитки. Приготовление чая. Способы подачи. Приготовление кофе. Ассортимент кофе и способы подачи. Какао. Шоколад Холодные напитки. Ассортимент напитков. Национальные русские напитки. Горячие напитки с вином. Способы сервировки и варианты оформления. Правила охлаждения и хранения напитков. Температурный режим хранения. Требования к качеству.

Заполнение бракеражного журнала

**Рабочий тематический план
ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков**

№ п/п	Наименование тем	Кол-во часов
1.	Технология приготовления сладких блюд и напитков.	6
2.		6
	Производственная практика	16
	Всего:	28

Тематический план ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков

Тема 1.1. Сладкие блюда.

Значение сладких блюд в питании. Классификация сладких блюд. Посуда применяемая при приготовлении сладких блюд. Предварительная подготовка продуктов. Характеристика желирующих веществ.

Тема 1.2. Организация холодного и горячего цехов.

Назначение горячего и холодного цехов. Требования, предъявляемые к помещению цехов. Связь холодного цеха с горячим цехом и торговым залом. Особенности организации работы холодного цеха. Оборудование, инвентарь, инструменты и емкости холодного цеха. Безопасность и охрана труда в холодном цехе, соусном отделении и при раздаче пищи.

Тема 1.3. Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд

Натуральные свежие фрукты и ягоды. Приготовление компотов. Желированные блюда. Характеристика желирующих веществ. Приготовление киселей. Приготовление желе. Приготовление муссов. Приготовление самбуков. Приготовление кремов. Приготовление взбитых сливок. Приготовление мороженого. Горячие сладкие блюда из яблок.

Горячие сладкие блюда: пудинги, гренки, десерты фруктовые. Способы сервировки и варианты оформления. Правила охлаждения и хранения сладких блюд. Температурный режим хранения сладких блюд, температура подачи. Требования к качеству сладких блюд и сроки их хранения.

Тема 1.4. Приготовление простых холодных и горячих напитков.

Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого при приготовлении напитков. Последовательность выполнения технологических операций и приемов при приготовлении напитков, виды, технология приготовления. Горячие напитки. Приготовление чая. Способы подачи. Приготовление кофе. Ассортимент кофе и способы подачи. Какао. Шоколад. Холодные напитки. Ассортимент напитков. Национальные русские напитки. Горячие напитки с вином. Способы сервировки и варианты оформления. Правила охлаждения и хранения напитков. Температурный режим хранения. Требования к качеству. Заполнение бракеражного журнала

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Подготовка квалифицированных рабочих по профессии 16675 Повар, конкурентоспособных на рынке труда, готовых к постоянному профессиональному росту, социальной и профессиональной мобильности.

Образовательная программа профессиональной подготовки разработана с учетом востребованности профессии на рынке труда Республики Карелия, способствует повышению качества рабочей силы, мобильности и конкурентоспособности, быстрому освоению новых технологий. Обеспечивает включение в процесс обучения актуальных задач из профессионального опыта, а также заданий, рассчитанных на организацию ситуационного анализа и требующих оценки и принятия практических решений, предполагает возможность дальнейшего повышения уровня квалификации.

В процессе отбора и формирования содержания обучения, учитываются социальный, и возрастной состав обучаемых (в большинстве своем, являющиеся безработными), опыт предшествующей профессиональной деятельности, конъюнктуру рынка труда, требования работодателей к профессиональной компетентности и профессиональной мобильности кандидатов на рабочие места.

Интенсивность и краткосрочность обучения, предусматривает формирование у обучающихся профессиональных навыков на основе квалификационных требований, и запросов работодателей, способствующих адаптации выпускников к новым условиям рынка труда. Образовательная программа предполагает возможность оперативно корректировать содержание обучения с учетом специфики инновационных технологических процессов, форм организации труда, связанных с содержанием профессии.

Профессиональную подготовку в колледже осуществляют преимущественно штатные педагогические работники, а также, в качестве совместителей, представители предприятий, привлекаемые к педагогической деятельности на основе договорных отношений.

Содержание образования в колледже обеспечивает получение слушателями курсов соответствующей квалификации, получаемой по завершении обучения – повар, 3 разряд.

Образовательный процесс состоит из теоретического обучения, производственного обучения, производственной практики, самостоятельной работы слушателей и аттестации.

При освоении программы профессионального обучения и производственной практики продолжительность работы не превышает продолжительность рабочего времени, установленного законодательством о труде для соответствующих категорий работников.

К теоретическому обучению относятся следующие блоки дисциплин:

- цикл социально-экономических дисциплин
- цикл общепрофессиональных дисциплин;
- цикл профессиональных (специальных) дисциплин

Соотношение теоретического и практического обучения определяется учебно-программной документацией.

Для профессиональной подготовки по профессии «Повар» имеется следующая аттестованная учебно-материальная база:

Название кабинета
Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
Кабинет технологии кулинарного производства

Лаборатория товароведения и продовольственных товаров и микробиологии, санитарии и гигиены
Кабинет социально-экономических дисциплин
Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места
Кабинет истории, обществознания и права
Учебный кулинарный цех
Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет

В программу теоретического обучения каждой дисциплины входят различные виды занятий, на которых используются современные методы преподавания, индивидуальные, групповые, фронтальные формы обучения.

Тесная взаимосвязь теории и практики определяет необходимость координации изучения специальных предметов и производственного обучения и практики таким образом, чтобы теория, опережала практику, как по содержанию, так и по времени изучения.

Производственное обучение (практика) слушателей курсов является составной частью образовательного процесса и направлена на закрепление и углубление знаний и умений, полученных в процессе обучения, а также на овладение системой профессиональных умений, навыков и первоначальным опытом профессиональной деятельности по профессии «Повар».

Производственная практика организована на предприятиях и в организациях Волчихинского и близлежащих районов. Во время практики будущие выпускники готовятся к выполнению основных видов деятельности.

5. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся разработаны формы и процедуры входного, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации с учётом ограничений здоровья.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в процессе проведения учебных занятий, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий в целях получения информации о:

- выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствие формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения.

Промежуточная аттестация проводится непосредственно после завершения освоения программ учебных дисциплин, а также после прохождения учебной и производственной практики в составе профессионального модуля. Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме зачётов и дифференцированных зачетов за счет учебного времени, отведенного на изучение данной дисциплины.

Контроль качества профессиональной подготовки осуществляется на 1-2 уровнях освоения. На первом уровне освоения обучающимися производится выбор одного варианта из несколько предложенных, осуществляется выбор наглядных образцов материалов, инструментов, изделий и т.п. Второй уровень освоения предполагает выполнения задания без опоры на внешнюю помощь (н. наглядного пособия).

Итоговая аттестация проходит в течение 1 недели во 2 полугодии 2 курса. Итоговая аттестация включает сдачу экзамена по профессиональному циклу. По завершению обучения выдается свидетельство о профессиональной подготовке.

Фонды оценочных средств

ФОС по профессии «Повар» - это комплекс контрольно-оценочных средств (КОС), предназначенный для оценивания знаний и умений выполнения трудовых функций обучающихся на разных стадиях их обучения, а также для проведения государственной итоговой аттестации.

Оценивание проводится в ходе:

- текущего контроля знаний;
- промежуточной аттестации;
- государственной итоговой аттестации.

Порядок и условия оценивания определяются колледжем самостоятельно и фиксируются локальными актами (Положениями), утверждёнными директором.

ФОС разрабатываются и утверждаются техникумом самостоятельно. ФОС по учебной дисциплине, рассматривается на заседании методического совета. ФОС по профессиональному модулю, рассматривается на заседании предметно-комиссии после согласования с работодателем.

ФОС ГИА утверждаются техникумом после согласования с работодателем.