

МЗ

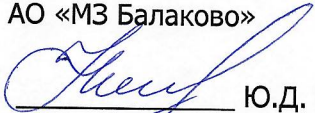
БАЛАКОВО

Акционерное общество «Металлургический Завод Балаково»

Система менеджмента

СОГЛАСОВАНО:


Руководитель учебного центра
АО «МЗ Балаково»

 Ю.Д. Никольникова

«18» марта 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор
АО «МЗ Балаково»

 И.И. Демченко

«28» марта 2025 г.

ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

ППО УЦ 35-09/03-047-2025

по профессии «Повар»


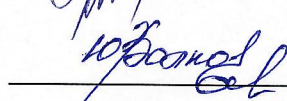
Классификация: 6 разряд

Код профессии: 16675

Разработал:

Старший товаровед

Ведущий специалист по обуче-
нию

Н.А. Максина

Ю.С. Волкова

с. Быков Отрог
2025 год

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ.....	3
2	ЦЕЛЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ.....	4
3	УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОГРАММЕ «ПОВАР».....	11
4	СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	13
4.1	Программа теоретического обучения.....	13
4.2	Программа учебной практики (в форме практической подготовки).....	20
5	КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК.....	23
6	ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.....	24
6.1	Материально-техническое обеспечение программы.....	24
6.2	Материально-техническое обеспечение учебного класса.....	24
6.3	Преподавательский состав.....	24
7	ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ	25
7.1	Формы аттестации.....	25
7.2	Критерии оценок	26
	ЛИТЕРАТУРА	29

1 ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Программа профессиональной переподготовки по профессии «Повар», разработана в соответствии с требованиями следующих документов:

– с нормами Федерального закона от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– с учетом Приказа Министерства Просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020г №438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения (зарегистрирован Минюстом России 11 сентября 2020г, регистрационный номер №59784);

– с учетом приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 14.07.2023 г. № 534 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (зарегистрирован Минюстом России 14.08.2023 г. регистрационный номер 74776);

– с учетом Приказа Министерства труда и социальной защиты РФ "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" от 09.03.2022 г. № 113н.

Обучение по профессии «Повар» проводится в очной форме в соответствии с учебным планом.

Программа профессионального обучения состоит из:

- теоретического курса;
- учебной практики (в форме практической подготовки);
- итоговой аттестации (квалификационный экзамен).

Теоретический курс, представляет собой процесс формирования у слушателей системы знаний и умений по дисциплинам, согласно учебному плану, необходимых для выполнения профессиональных функций, специальных задач.

Учебная практика (в форме практической подготовки) проводится с целью освоения слушателями всех видов профессиональной деятельности по изучаемой профессии, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение опыта практической работы слушателями по профессии.

Итоговая аттестация проводится с целью определения соответствия теоретических знаний, профессиональных умений и навыков, полученных слушателем в процессе профессионального обучения, а также для присвоения квалификационных разрядов по профессии.

Обучение по индивидуальному учебному плану в пределах осваиваемой программы профессионального обучения осуществляется в порядке, установленном локальными нормативными актами организации.

Разделы, включенные в учебный план обучения слушателей, используются для последующей разработки календарного учебного графика, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), оценочных материалов, учебно-методического обеспечения по программе профессионального обучения, иных видов учебной деятельности слушателями и форм аттестации.

К освоению программы профессиональной переподготовки по профессии «Повар» допускаются лица имеющие – профессиональное обучение по программам «Повар» 3-5 разряд.

Срок освоения программы по профессии «Повар» составляет 120 часов, из них 36 часов теоретического обучения, 80 часов практической подготовки и итоговая аттестация – 4 часа. Что составляет 3 недели обучения. Режим занятий – 4-8 часов в день, согласно расписанию.

К концу обучения каждый обучающийся должен уметь самостоятельно выполнять все работы, предусмотренные указанной ниже квалификационной характеристикой и в соответствии с техническими требованиями.

К самостоятельному выполнению работ слушатели допускаются только после сдачи итоговой аттестации в форме квалификационного экзамена.

Лицам, успешно освоившим программу профессиональной подготовки и успешно прошедшим итоговую аттестацию, выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего

2 ЦЕЛЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Цель освоения программы повышения квалификации – последовательное совершенствование профессиональных знаний, умений и навыков лицами по имеющейся профессии без повышения образовательного уровня.

Вид профессиональной деятельности – производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.

Основная цель вида профессиональной деятельности – приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

Результат освоения программы повышения квалификации – получение более высокого уровня квалификации по имеющейся профессии, знаний, умений и навыков необходимых для владения профессией.

В результате освоения программы слушатели должны **уметь**:

- оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии;
- соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием;
- соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью;
- работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР);
- понимать и использовать маркировку ингредиентов;
- определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом;
- правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты;
- демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки;
- подготавливать и разделять различные виды мяса, птицы и дичи;
- производить обвалку, жиловку мяса домашних животных, птицы и дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки;
- нарезать порционные полуфабрикаты из мяса;
- подготавливать тушку рыбы к дальнейшей обработке, филировать;
- подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей обработки;
- готовить основные бульоны, соусы, маринады, заправки, элементы декора;
- производить подготовку ингредиентов для блюд согласно меню;

- завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме;
- применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях;
- осуществлять подготовку ингредиентов к изготовлению хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов;
- готовить различные виды макаронных изделий;
- выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от метода обработки продукта;
- применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда;
- применять все методы тепловой обработки;
- учитывать сроки обработки сырья;
- сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно;
- учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке;
- обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления;
- подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания;
- следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов;
- сочетать ингредиенты для получения требуемого результата;
- изготавливать широкий диапазон блюд, включая супы и соусы, закуски горячие и холодные, салаты и холодные блюда; блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных, блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи, овощные и вегетарианские блюда, фирменные и национальные блюда, блюда из яиц, творога, круп и макаронных изделий, хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты;
- подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата;
- готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам; - осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин);
- применять современные технологии и методы приготовления пищи;
- правильно рассчитать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода;
- загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам; - изготавливать и презентовать холодные блюда, закуски и салаты;
- представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и самообслуживания;
- готовить классические гарниры и использовать их для авторской презентации блюд;
- вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания;
- профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи;
- обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у гостя;
- использовать для презентации блюда тарелки и другую столовую посуду;

- выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид; - изготавливать различные виды макаронных изделий
- В результате освоения программы слушатели должны **знать**:
- современные технологии в профессиональной сфере деятельности;
 - принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации;
 - характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения;
 - основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания;
 - принципы обеспечения чистоты всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены;
 - назначение производственных инструментов и приспособлений в соответствии с инструкциями;
 - свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд;
 - кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания;
 - существующие виды мяса, дичи, птицы и их кулинарное использование;
 - строение тушки домашней птицы и пернатой дичи, кулинарное назначение всех частей мяса, птицы, дичи;
 - методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке;
 - кулинарные части мяса, птицы и дичи, традиционно применяемые для приготовления блюд;
 - существующие виды рыбы и моллюсков и способы их приготовления;
 - части рыбы, используемые в кулинарии;
 - методы подготовки рыбы, моллюсков и ракообразных к тепловой обработке;
 - существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке;
 - виды нарезки овощей и их кулинарное назначение;
 - способы приготовления основных бульонов и их применение;
 - виды оборудования для разделки мяса и рыбы, подготовки ингредиентов;
 - существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню;
 - влияние тепловой обработки на ингредиенты;
 - виды соусов и правила их приготовления;
 - виды супов и правила их приготовления;
 - классические гарниры и дополнения к основным блюдам
 - важность презентации блюд как части комплексного впечатления;
 - виды блюд и тарелок, используемые для сервировки, другой посуды и оборудования, используемых для презентации;
 - тенденции в презентации блюд;
 - стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд;
 - классические гарниры и украшения для традиционных блюд;

- важность контроля выхода порций в предприятии питания;
- рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд;
- назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- процесс заказа продуктов и оборудования; - доступные решения для хранения продуктов.

Слушатель, освоивший профессиональную программу, должен обладать общими компетенциями (ОК), включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость 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 коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством.

ОК 7. Обеспечивать соблюдение требований безопасности труда в своей профессиональной деятельности.

ОК 8. Обеспечивать соблюдение защиты информации в соответствии с требованиями предприятия.

ОК 9. Обеспечивать соблюдение корпоративной этики.

Слушатель, освоивший профессиональную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (ПК), соответствующими видами деятельности, выполняемых поваром:

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

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

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

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

- ПК 3.1. Готовить и оформлять блюда и гарниры из макаронных изделий.
- ПК 3.2. Готовить и оформлять блюда из яиц и творога.
- ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
- ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.
- ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
- 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 блюда из домашней птицы.
- ПК 6.1. Готовить и оформлять салаты.
- ПК 6.2. Готовить и оформлять холодные закуски.
- ПК 7.1. Готовить и оформлять холодные и горячие сладкие блюда.
- ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.
- ПК 7.3. Готовить и оформлять холодные напитки.

Таблица 1 – Перечень обобщенных трудовых функций

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
Код	Наименование	Уровень квалификации	Наименование	Код	Уровень (подуровень) квалификации
D	Управление текущей деятельностью кухни организации питания	6	Планирование процессов кухни, основного производства организации питания	D/01.6	6
			Организация и координация процессов на кухне, основном производстве организации питания	D/02.6	6
			Контроль на каждом этапе технологического процесса приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания	D/03.6	6
			Контроль и оценка эффективности процессов на кухне, основном производстве организации питания	D/04.6	6

Согласно профессиональному стандарту «Повар» обобщенная трудовая функция «Управление текущей деятельностью кухни организации питания» соответствует повару 6 разряда.

Таблица 2 - Описание обобщенной трудовой функции «Планирование процессов кухни, основного производства организации питания»

Наименование	Планирование процессов кухни, основного производства организации питания	Код	D/01.6	Уровень (подуровень) квалификации	6
	Планирование потребностей кухни организации питания в трудовых и материальных ресурсах				

Трудовые действия	Разработка планов кухни организации питания по отдельным видам процессов
	Проведение организационной диагностики, проектирования и регламентации процессов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Подбор технологического оборудования для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Подбор технологических режимов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Разработка предложений по ценообразованию, ассортиментной политике организации питания в отношении блюд, напитков и кулинарных изделий
Необходимые умения	Определять факторы, влияющие на процессы работы кухни организации питания, и давать их оценку
	Планировать отдельные виды процессов кухни организации питания и необходимые для этого ресурсы
	Разрабатывать и вносить коррективы в планы работы кухни организации питания в зависимости от изменения факторов, влияющих на них
	Определять факторы, влияющие на выбор технологических режимов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Определять факторы, влияющие на выбор технологического оборудования для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
Необходимые знания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Факторы, влияющие на процессы кухни организаций питания
	ХАССП в организациях общественного питания
	Современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Специализированные информационные программы и технологии, используемые в процессе организации работы кухни организации питания
	Современное технологическое оборудование для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Технологические режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Экономика, менеджмент и маркетинг, делопроизводство, подготовка отчетности организаций питания
	Требования к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения
	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
Другие характеристики	-

Таблица 3 - Описание обобщенной трудовой функции «Организация и координация процессов на кухне, основном производстве организации питания»

Наименование	Организация и координация процессов на кухне, основном производстве организации питания	Код	D/02.6	Уровень (подуровень) квалификации	6
Трудовые действия	Координация деятельности работников кухни в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий				
	Координация процессов кухни с другими службами организации питания				
	Разработка меню организации питания				
	Приготовление авторских блюд, напитков и кулинарных изделий				
Необходимые умения	Разрабатывать регламенты работы и критерии эффективности работы сотрудников				
	Вводить в меню новые блюда, напитки и кулинарные изделия				
	Проводить проработку рецептов, технологических карт блюд, напитков и кулинарных изделий				
	Готовить авторские блюда, напитки и кулинарные изделия				
Необходимые знания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания				

	Современные технологии организации питания
	Правила разработки меню
	Принципы калькуляции блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания
	Экономика, менеджмент и маркетинг, делопроизводство, подготовка отчетности организаций питания
	Теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, публичных выступлений
	ХАССП в организациях общественного питания
	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
Другие характеристики	-

Таблица 4 - Описание обобщенной трудовой функции «Контроль на каждом этапе технологического процесса приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания»

Наименование	Контроль на каждом этапе технологического процесса приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания	Код	D/03.6	Уровень (подуровень) квалификации	6
Трудовые действия	Входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовых блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания				
	Контроль параметров и режимов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации				
	Применение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания				
Необходимые умения	Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на качество готовых блюд, напитков и кулинарных изделий, ресурсосбережение, эффективность и стабильность процессов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания				
	Производить анализ качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий				
	Пользоваться профессиональным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и технологического оборудования для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания				
	Отбирать пробы для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания				
Необходимые знания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания				
	Современные технологии организации питания				
	Правила разработки меню				
	Принципы калькуляции блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания				
	Экономика, менеджмент и маркетинг, делопроизводство, подготовка отчетности организаций питания				
	Теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, публичных выступлений				
	ХАССП в организациях общественного питания				
Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания					
Другие характеристики	-				

Таблица 5 - Описание обобщенной трудовой функции «Контроль и оценка эффективности процессов на кухне, основном производстве организации питания»

Наименование	Контроль на каждом этапе технологического процесса приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания	Код	D/04.6	Уровень (подуровень) квалификации	6
Трудовые действия	Контроль выполнения регламентов и стандартов работниками кухни организации питания				
	Выявление отклонений от плана в работе кухни организации питания и их причин				
	Разработка и применение мер по повышению эффективности работы кухни организации питания				
	Подготовка отчетов о результатах работы кухни организации питания за отчетный период				
Необходимые умения	Производить входной, текущий и итоговый контроль работы кухни организации питания				
	Выявлять и оценивать проблемы в функционировании системы контроля на кухне организации питания, прогнозировать их последствия, принимать меры по их исправлению и недопущению в будущем				
	Пользоваться компьютером с применением специализированного программного обеспечения для формирования отчетов				
Необходимые знания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания				
	Современные технологии организации питания				
	Правила разработки меню				
	Принципы калькуляции блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания				
	Экономика, менеджмент и маркетинг, делопроизводство, подготовка отчетности организаций питания				
	Теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, публичных выступлений				
	ХАССП в организациях общественного питания				
Другие характеристики	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания				
	-				

3 УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»

Учебный план программы предусматривает наименование и последовательность изучения курсов и предметов, распределение времени на теоретическое обучение и практическую подготовку, итоговую аттестацию. Соотношение теоретического обучения составляет не менее 30% от общего количества времени.

Таблица 6 – Учебный план по программе «Повар»

№ п/п	Наименование учебных модулей (разделов)	Кол-во часов	В том числе		Форма контроля	
			Лекции	Практ. занятия	Текущий контроль знаний	Промежуточная аттестация
1.	Модуль 1. Теоретическое обучение					
1.1	Общепрофессиональный курс					
1.1.1	Основы экономических знаний	1	1	-	Устный ответ	Тестирование

Продолжение таблицы 6

№ п/п	Наименование учебных модулей (разделов)	Кол-во часов	В том числе		Форма контроля	
			Лекции	Практ. занятия	Текущий контроль знаний	Промежуточная аттестация
1.1.2	Система менеджмента качества	1	1	-	Устный ответ	Тестирование
1.1.3	Охрана окружающей среды. Система экологического менеджмента	1	1	-	Устный ответ	Тестирование
1.1.4	Пожарная безопасность	4	4	-	Устный ответ	Тестирование
1.1.5	Охрана труда, промышленная безопасность	4	4	-	Устный ответ	Тестирование
1.2	Общетехнический курс					
1.2.1	Организация производства предприятий общественного питания	1	1	-	Устный ответ	Тестирование
1.3	Специальный курс					
1.3.1	Товароведение пищевых продуктов	2	2	-	Устный ответ	Тестирование
1.3.2	Калькуляция и учёт на предприятиях общественного питания	4	4	-	Устный ответ	Тестирование
1.3.3	Разработка технологических карт	4	4	-	Устный ответ	Тестирование
1.3.4	Технико-экономический расчет	4	4	-	Устный ответ	Тестирование
1.3.5	Выпуск готовой продукции	2	2	-	Устный ответ	Тестирование
1.3.6	Расчет отходов	4	4	-	Устный ответ	Тестирование
1.3.7	Составлению меню	4	4	-	Устный ответ	Тестирование
	Всего теоретического обучения	36	36	-		
2.	Модуль 2. Учебная практика (в форме практической подготовки)					
2.1	Ознакомление с производством, инструктаж по охране труда, пожарной безопасности	2	2	-	Устный ответ	Дифференцированный зачет
2.2	Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей	4	2	2	Устный ответ	Дифференцированный зачет
2.3	Организация и техническое оснащение работ по обработке грибов	4	2	2	Устный ответ	Дифференцированный зачет
2.4	Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного сырья, приготовление полуфабрикатов из них	4	2	2	Устный ответ	Дифференцированный зачет
2.5	Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы приготовления полуфабрикатов из них	6	2	4	Устный ответ	Дифференцированный зачет
2.6	Обработка способов тепловой кулинарной обработки продуктов приготовления бульонов, супов	6	2	4	Устный ответ	Дифференцированный зачет
2.7	Приготовление блюд из мяса птицы	6	2	4	Устный ответ	Дифференцированный зачет
2.8	Практическая подготовка	40	2	38	Устный ответ	Дифференцированный зачет

Продолжение таблицы 6

№ п/п	Наименование учебных модулей (разделов)	Кол-во часов	В том числе		Форма контроля	
			Лекции	Практ. занятия	Текущий контроль знаний	Промежуточная аттестация
2.9	Квалификационная пробная работа	8	-	8	Устный ответ	Дифференцированный зачет
	Всего практической подготовки	80	16	64		
	Итоговая аттестация	4	4	-	Квалификационный экзамен	
	Итого:	120	56	64		

4 СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

4.1 Программа теоретического обучения

Основной задачей теоретического обучения является формирование у слушателей системы знаний об основах современной техники и технологии производства, организации труда в объеме, необходимом для прочного овладения профессией и дальнейшего роста профессиональной квалификации рабочих, формирование ответственного отношения к труду и активной жизненной позиции.

4.1.1 Общепрофессиональный курс

ТЕМА: ОСНОВЫ ЭКОНОМИЧЕСКИХ ЗНАНИЙ

Экономика организаций (предприятий): определения, общие понятия экономики. Производственная и организационная структура предприятия. Факторы производственной деятельности организаций.

ТЕМА: СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА

Принципы системы менеджмента качества. Процессный подход, который включает цикл PDCA. Основные документы системы менеджмента качества. Процедуры СМК (стандарты, положения, инструкции и др.) предприятия. Оценка результативности и эффективности функционирования системы менеджмента качества (результативность и эффективность выполняемой работы) на предприятии и в подразделении. Политика и цели АО «МЗ Балаково» в области качества – создание системы обеспечения качества. Сертификация системы менеджмента качества.

ТЕМА: ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ. СИСТЕМА ЭКОЛОГИЧЕСКОГО МЕНЕДЖМЕНТА

Российское законодательство в области экологической безопасности и охраны окружающей среды.

Организация и проведение производственного экологического контроля на предприятии.

Воздухоохранная деятельность на предприятии. Учет источников воздействия и отчетность в области охраны атмосферного воздуха. Контроль и надзор в сфере охраны атмосферного воздуха.

Безопасное обращение с отходами на предприятии. Учет образования отходов, получение разрешений на право работы с отходами и установленных лимитов. Контроль и надзор за соблюдением законодательства по обращению с отходами.

Система экологического менеджмента. Цели и задачи экологического менеджмента на предприятии. Сертификация предприятия на соответствие ISO 14001.

Определение значимости экологических аспектов. Готовность к аварийным и другим нештатным ситуациям.

Постоянное улучшение в системе экологического менеджмента.

ТЕМА: ПОЖАРНАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

Основные причины возникновения пожаров. Противопожарные мероприятия. Классификация производства и помещений по пожара- и взрывоопасности.

Организация пожарной безопасности на предприятии. Правила хранения огнеопасных материалов. Система пожарной защиты.

Средства пожаротушения, автоматические системы пожаротушения, сигнализация, подручные средства.

Порядок тушения пожаров. Порядок эвакуации в случае пожара.

Оказание помощи пострадавшим при ожогах.

ТЕМА: ОХРАНА ТРУДА, ПРОМЫШЛЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

Общие сведения о безопасности труда. Кодекс законов о труде и другие правовые акты, определяющие трудовой процесс и специфику производства.

Общие сведения о государственном надзоре, внутриведомственном и общественном контроле за производством.

Правила внутреннего трудового распорядка. Правила поведения рабочего на территории предприятия. Правила поведения рабочего на рабочем месте. Порядок получения и хранения инструментов, приспособлений и т.п., а также порядок пользования машинами и оборудованием.

Основные опасные и вредные производственные факторы, и причины несчастных случаев на производстве. Понятие о производственном травматизме и профессиональных заболеваниях.

Основные методы и технические средства предупреждения несчастных случаев и профессиональных заболеваний. Требования к производственному оборудованию и производственным процессам.

Устройства предохранительные, оградительные и сигнализирующие, цвета и знаки безопасности по ГОСТ 12.4.026-76-2015 "ССБТ. Цвета сигнальные, знаки безопасности и разметка сигнальная".

Основные санитарно-гигиенические факторы производственной среды. Оценка технологий и технических Средств на экологическую преемственность. Возможные загрязнения атмосферы, воды и земли при транспортировании, перемещении грузов грузоподъемными машинами и складировании.

Основные понятия о гигиене труда, спецодежде, режиме отдыха и питания, утомляемости. Предельно допустимые концентрации вредных факторов. Санитарно-бытовые помещения на территории предприятия (объекта).

Сведения о вентиляции, освещении, шуме и воздействии вибрации на рабочих местах.

Основные мероприятия по улучшению условий труда (технические, организационные, санитарно-гигиенические, лечебно-профилактические).

Средства индивидуальной и коллективной защиты работающих. Общие требования и классификация. Спецодежда, спецобувь, средства защиты рук, органов дыхания, головы, глаз и лица. Предохранительные приспособления, порядок их подбора, подгонки и использования. Маркировка и испытание средств защиты. Способы хранения и поддержания в работоспособном состоянии средств защиты.

Опасность на производстве: тепловая, пожарная, газовая, химическая, биологическая и др. Правила и инструкции по производственной безопасности. Основные причины возникновения производственной опасности и общие сведения о ее предупреждении. Первичные средства предотвращения опасности и правила пользования ими. Действия рабочих при возникновении опасных ситуаций на производстве.

Медицинское обслуживание на предприятии. Методы оказания первой помощи на производстве при электротравмах, механических травмах, отравлениях, травмах глаз, термических ожогах, ожога кислотами и щелочами и т.п. Содержание аптечки на производстве и порядок пользования ею. Порядок оповещения руководителя о несчастном случае при аварии на производстве.

Льготы и компенсации рабочим за особые условия труда (применительно к профессии и конкретным условиям производства).

Охрана труда. Условия труда.

Причины аварий и несчастных случаев на производстве. Травматизм и профзаболевания, меры их предупреждения. Соблюдение правил безопасности труда, производственной санитарии и трудовой дисциплины как одна из мер предупреждения производственного травматизма, профзаболеваний и несчастных случаев на производстве.

Требования правил безопасности производства на рабочем месте. Инструктаж и требования по обслуживанию рабочих мест и безопасному выполнению работ. Размещение производств (объектов) на территории предприятий.

Электробезопасность. Виды электротравм. Требования электробезопасности. Меры и средства защиты от поражения электрическим током. Нормы и правила электробезопасности при эксплуатации машин, механизмов с электроприводом, электроприборов и установок. Заземление оборудования. Правила безопасности при работе с электрифицированными инструментами, переносными осветительными приборами.

Электрозщитные средства и правила пользования ими.

Правила работы в опасной зоне линии электропередачи.

4.1.2 Общетехнический курс

ТЕМА: ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Характеристика предприятий общественного питания.

Введение, задачи и содержание курса. Основные понятия и определения: предприятие общественного питания, тип, класс предприятия. Качество, безопасность, экологичность услуг общественного питания.

Организация снабжения предприятий общественного питания.

Организация снабжения предприятия общественного питания. Источники снабжения и договорные связи с поставщиками. Организация складского хозяйства. Количественная и качественная приемка продуктов на склад. Правила хранения продуктов. Хранение скоропортящихся продуктов.

Порядок отпуска продуктов на производство. Организация тарного и транспортного хозяйства. Тара: понятие, функции, назначение, классификация, требования. Организация товарооборота: приемка, вскрытие, хранение, возврат.

Организация производства предприятий общественного питания.

Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест. Организация работы цехов (овощного, мясо - рыбного, горячего, холодного, кондитерского): назначение, характеристика, оборудование, инвентарь.

Виды меню, их характеристика. Простая сервировка столов.

4.1.3 Специальный курс

ТЕМА: ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Товароведная характеристика овощей, рыб.

Пищевая ценность овощей. Определение качества. Классификация рыб. Состав и пищевая ценность. Определение качества

Товароведная характеристика круп, бобовых, макаронных изделий, мяса.

Пищевая ценность круп, бобовых, макаронных изделий. Упаковка хранения.

Классификация мяса по видам. Определение качества. Пищевая ценность мяса, субпродуктов, птицы.

Товароведная характеристика молока и молочных продуктов.

Пищевая ценность молочных, вкусовых товаров. Мука, кондитерские товары.

ТЕМА: КАЛЬКУЛЯЦИЯ И УЧЁТ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Ведение учета, оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания. Составление товарных отчетов за день. Определение процентной доли потери на производстве при различных видах обработки сырья. Составление план-меню, работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико –

технологическими картами - рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки.

Виды учета, требования, предъявляемые к учету. Задачи бухгалтерского учета. Предмет и метод бухгалтерского учета. Элементы бухгалтерского учета. Принципы и формы организации бухгалтерского учета. Особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов. Понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления. Правила документального оформления движения материальных ценностей. Правила документального оформления движения материальных ценностей. Источники поступления продуктов и тары. Правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров. Методику осуществления контроля, за товарными запасами. Понятие и виды товарных потерь.

ТЕМА: РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ КАРТ

Требования к оформлению, построению и содержанию технологических карт.

Виды технологических карт. Составление технологических карт. Форма технологической карты. Требования к качеству и типам сырья. Технология выполнения операций с указанием типов кулинарной обработки, температурных режимов, использованные виды оборудования. Оформление – украшение и подача блюда, требования к посуде для сервировки.

Условия реализации, предельное время хранения. Сроки по СанПиНу.

Качество и требования к безопасности. Вкус и внешний вид приготовленного блюда. Соответствие нормативным актам по микробиологическим показателям.

ТЕМА: ТЕХНИКО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ РАСЧЕТ

Составление калькуляционной карты. Перечень ингредиентов, их количество, стоимость и расчёт себестоимости блюда. Калькуляционная карта помогает управлять затратами, устанавливать цены и анализировать прибыльность

Расчёт отпускной (итоговой) стоимости. Итоговая цена складывается из себестоимости и наценки. Влияет на отпускную стоимость - опыт и класс шеф-повара, стоимость его работы, а также расходы на амортизацию оборудования, электроэнергию, аренду помещения и другие сопутствующие расходы заведения.

Расчёт показателей эффективности экономической работы предприятия. К ним относятся фондоотдача (отношение товарооборота к среднегодовой стоимости основных фондов), производительность труда (деление объёма валового товарооборота на среднесписочную численность работников) и расчётный уровень рентабельности (соотношение прибыли к выручке).

Технологический расчёт. Его выполняют для каждого производственного помещения в отдельности. Расчёты включают расчёт мощности предприятия, составление производственной

программы цеха, расчёт численности производственных работников цеха, расчёт и подбор необходимого оборудования. Полученные в результате расчёты данные позволяют определить площадь каждого цеха в отдельности и предприятия в целом.

ТЕМА: ВЫПУСК ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

Выпуск готовой продукции в общественном питании — это производственный процесс, который представляет собой совокупность основных и вспомогательных операций, позволяющих из сырья получить готовую продукцию и реализовать её.

Основные процессы отвечают за превращение сырья в готовую продукцию. Вспомогательные процессы обеспечивают перемещение предметов труда, а также ремонт, уборку и другие операции.

Типы предприятий общественного питания. Выпуск готовой продукции может осуществляться:

На доготовочных предприятиях. Они изготавливают продукцию из полуфабрикатов, получаемых от заготовочных предприятий или предприятий пищевой промышленности, и реализуют её населению путём организации потребления на месте или отпуска на дом.

На предприятиях с полным циклом производства. Они осуществляют обработку сырья, выпускают полуфабрикаты и готовую продукцию, а затем сами реализуют её.

ТЕМА: РАСЧЕТ ОТХОДОВ

Метод расчета отходов в соответствии с ГОСТ 31988-2012. Определение норм отходов и потерь.

Порядок проведения работ. Временные нормы отходов и потерь на сырье определяют для: продовольственного сырья и полуфабрикатов каждого вида промышленной обработки; продовольственного сырья различного термического состояния (свежее, охлажденное, мороженое); продовольственного сырья каждой категории упитанности (мясо, птица), длины или массы (рыба); овощного (картофель, овощи, зелень, консервы), плодово-ягодного и другого сырья растительного происхождения; новых и нетрадиционных способов и приемов тепловой обработки.

Качество сырья. Определение временных норм отходов и потерь на сырье проводят с соблюдением действующих санитарных правил, в частности СанПиН 2.3.6.1079—01 «Санитарноэпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». Продовольственное сырье и пищевые продукты, в том числе полуфабрикаты промышленной выработки, используемые для изготовления опытной продукции общественного питания, должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов и сопровождаться документами, подтверждающими их безопасность и качество. Качество поступающего сырья должно подвергаться проверке по органолептическим, а при необходимости и по другим показателям в соответствии с требованиями, которые установлены соответствующими нормативными и техническими документами.

Виды сырья. Новые виды сырья предварительно прорабатывают с целью установления его пригодности к различным способам кулинарной обработки (варка, жарка, тушение и т. д.) с учетом таких факторов, как размер, масса, структурно-механические и технологические свойства

продукта, вид применяемого технологического оборудования, степень кулинарной готовности продукта.

Способы механической и тепловой обработки нового вида сырья выбирают, используя фирменную (авторскую) технологию, или подбирают с учетом анализа традиционных способов и приемов кулинарной обработки уже известного вида сырья, близкого по своим свойствам к исследуемому. Однако последовательность операций, температурные режимы, продолжительность кулинарной (механической и тепловой) обработки и прочие условия проведения технологического процесса для нового вида сырья могут отличаться от традиционных.

Работы по определению временных норм отходов и потерь при механической и тепловой обработке сырья проводят по схемам, представленным в таблицах.

Организация проведения работ. Инвентарь, посуду и инструмент подбирают в соответствии технологическим процессом и спецификой обрабатываемого сырья (продукта).

Взвешивание сырья (продуктов) производят на механических и электронных весах для статистического взвешивания по ГОСТ 29329. При этом используют весы исправные, прошедшие государственную метрологическую поверку и точно установленные в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

Продолжительность тепловой обработки определяют по показаниям таймера, секундомера или часов с секундной стрелкой.

Проведение расчетов.

Расчет отходов при механической обработке:

- очистка, разделка, обвалка, пластование
- измельчение, формование, панировка, перемешивание

Расчет отходов при тепловой обработке:

ТЕМА: СОСТАВЛЕНИЕ МЕНЮ

Составление меню в соответствии руководством ГОСТ р 5076 «Общественное питание. Классификация предприятий». Виды меню. Последовательность блюд в меню. Меню завтрака. Меню обеда. Меню ужина. Разнообразие закусок. Сезонность блюд. Диетическое меню. Рыбное меню. Мясное меню. Овощное и грибное меню.

4.2 Программа учебной практики (в форме практической подготовки)

Программа практической подготовки раскрывает четкие и сжатые формулировки, отражающие сущность умений и навыков, формируемых у слушателей, с учетом требований действующих локальных нормативных актов, правил, инструкций, а также времени, отведенное на изучение предметов. Содержание программы предусматривает выполнение учебно-производственных работ с применением техники и технологии, с использованием передовых приемов, обеспечивающих формирование основ профессионального мастерства и профессиональной мобильности рабочего.

ТЕМА: ОЗНАКОМЛЕНИЕ С ПРОИЗВОДСТВОМ, ИНСТРУКТАЖ ПО ОХРАНЕ ТРУДА, ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии. Требования безопасности труда на рабочих местах. Причины травматизма. Виды травм, меры предупреждения травматизма. Основные правила электробезопасности. Пожарная безопасность. Причины пожаров, меры предупреждения. Правила пользования средствами пожаротушения. Правила поведения при пожаре.

ТЕМА: ОРГАНИЗАЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ РАБОТ ПО ОБРАБОТКЕ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

Первичная обработка овощей: ознакомление с овощным цехом, оборудованием, инструментом, инвентарем, правилами безопасности и эксплуатации оборудования, видами поступающего сырья. Органолептическая оценка качества поступающего сырья и п/ф из овощей. Первичная обработка овощей. Определение процентов отходов при обработке картофеля, корнеплодов. Проверка соответствия установленным нормам. Простые формы нарезки овощей: освоение форм различной нарезки картофеля и корнеплодов: простая, соломка, брусочки, кубики, дольки и их кулинарное использование. Освоение приемов обработки и нарезки луковых, капустных, плодовых, салатных овощей и зелени. Обработка консервированных овощей. Органолептическая оценка качества приготовленных п/ф. Овладение приемами обработки свежих грибов, особенности обработки шампиньонов. Овладение приемами обработки грибов соленых, сушеных, маринованных. Обработка зелени.

ТЕМА: ОРГАНИЗАЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ РАБОТ ПО ОБРАБОТКЕ РЫБЫ И НЕРЫБНОГО ВОДНОГО СЫРЬЯ, ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ НИХ

Организация работы рыбного цеха, правилами санитарии, инструктаж по правилам ТБ на рабочем месте. Определение доброкачественности рыбы органолептическим методом. Обработка рыбы с костным скелетом, удаление чешуи, кожи, головы, плавников, внутренности, промывание. Приготовление котлетной массы из рыбы и п/ф из неё (котлеты, биточки, зразы, тельное, рулеты). Органолептическая оценка качества п/ф из котлетной массы

ТЕМА: ОРГАНИЗАЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ РАБОТ ПО ОБРАБОТКЕ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ, ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ НИХ

Обработка мяса: организация работы мясного цеха, ознакомление с оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой мясного цеха, правилами санитарии, гигиены, безопасности труда, организация рабочих мест. Овладение навыками приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из говядины бефстроганов, рагу, гуляш, плов, поджарка. Условия и сроки хранения. Овладение навыками приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Отработка приемов порционирования, формования, порционирования изделий (котлет, биточков, тефтелей, зраз, рулетов). Обработка птицы. Ознакомление с видами поступающего сырья, его качеством, проверка наличия сертификата качества на сырье. Освоение приемов механической и кулинарной обработки птицы, дичи, кроликов. Обработка субпродуктов из мяса птицы. Приготовление котлетной массы из птицы и п/ф из неё.

ТЕМА: ОТРАБОТКА СПОСОБОВ ТЕПЛОЙ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКИ ПРОДУКТОВ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ СУПОВ. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БУЛЬОНОВ.

Ознакомление с оснащением супового отделения горячего цеха. Организация рабочего места, правила безопасности, производственной санитарии гигиены, ассортимент выпускаемой продукции.

Овладение навыками приготовления бульонов, пассеровок, припускания, тушения свеклы, капусты. Овладение приемами приготовления заправочных супов. Приготовление и отпуск, требование к качеству борщей, щей, рассольников. Овладение приемами приготовления заправочных супов. Приготовление и отпуск, требование к качеству, супов картофельных, с бобовыми, макаронными изделиями, фрикадельками, лапшой домашней. Овладение приемами приготовления молочных супов: с крупами, овощами, макаронными изделиями, клецками. Отработка умений по определению необходимого количества сырья для заданного количества супов с учетом сезонности

ТЕМА: ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

Освоение навыков приготовления блюд из мяса для вторых блюд. Освоение навыков приготовления блюд из отварного и припущенного мяса. Условия и сроки хранения блюд из отварного и припущенного мяса. Освоение приготовления блюд из субпродуктов: язык, сердце, почки. Освоение навыков приготовления блюд из котлетной массы: котлеты, биточки, рулет мясной, тефтели, зразы. Отработка приемов порционирования, формования, панирования изделий из котлетной массы. Виды панировок. Освоение навыков обработки птицы, дичи и кролика. Обработка пищевых отходов. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из неё: котлеты., тефтели, котлеты Пожарские.

ТЕМА: ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА

Организация рабочего места при приготовлении холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды. Изучить принципы рациональной организации рабочего места холодном цехе, изучить устройство, принцип действия, правила эксплуатации оборудования холодного цеха, инвентарь для выполнения определенных операций по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Организация рабочего места по приготовлению салатов, бутербродов и отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования. Изучить принципы рациональной организации рабочего места холодном цехе, изучить устройство, принцип действия, правила эксплуатации оборудования холодного цеха, инвентарь для выполнения определенных операций по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Организация хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов и отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования. Изучить принципы рациональной организации рабочего места холодном цехе, изучить устройство, принцип действия, правила эксплуатации оборудования холодного цеха, инвентарь

для выполнения определенных операций по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Расчет количества сырья, выхода бутербродов. Научиться производить расчет количества сырья, необходимого для приготовления бутербродов.

Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд. Научиться производить расчет количества сырья, необходимого для приготовления готовых холодных блюд.

Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания. Научиться разрабатывать ассортимент холодных блюд и закусок в соответствии с заказом для различных форм обслуживания.

Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов.

Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.

Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы.

ТЕМА: КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ПРОБНАЯ РАБОТА

Пробная квалификационная работа проводится в один из последних дней обучения. Для пробных квалификационных работ выбираются характерные для данной профессии и предприятия работы, предусмотренному квалификационной характеристикой, техническими требованиями, действующими на данном предприятии. Продолжительность выполнения работы должна быть не менее одной смены, а нормы выработки должны соответствовать нормам, принятым организацией. После выполнения квалификационной пробной работы допускается к самостоятельной работе в качестве повара 6 разряда.

5 КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Календарный учебный график представляет собой график учебного процесса, устанавливающий последовательность и продолжительность обучения и итоговой аттестации по учебным дням. Обучение проводится не более 40 часов в неделю. График составлен из расчета обучения по восемь часов в день.

Таблица 5 – Календарный учебный график по программе «Повар»

Наименование учебных модулей (разделов)	Количество часов	Распределение по неделям		
		1 мес		
		1	2	3
Модуль 1. Теоретическое обучение				
Общепрофессиональный курс				
Основы экономических знаний	1	1		
Система менеджмента качества	1	1		
Охрана окружающей среды. Система экологического менеджмента	1	1		
Пожарная безопасность	4	4		

Продолжение таблицы 5

Охрана труда, промышленная безопасность	4	4		
Общетеchnический курс				
Организация производства предприятий общественного питания	1	1		
Специальный курс				
Товароведение пищевых продуктов	2	2		
Калькуляция и учёт на предприятиях общественного питания	4	4		
Разработка технологических карт	4	4		
Технико-экономический расчет	4	4		
Выпуск готовой продукции	2	2		
Расчет отходов	4	4		
Составление меню	4	4		
Всего по теоретическому обучению	36			
Модуль 2. Учебная практика (в форме практической подготовки)				
Ознакомление с производством, инструктаж по охране труда, пожарной безопасности	2	2		
Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей	4	2	2	
Организация и техническое оснащение работ по обработке грибов	4		4	
Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного сырья, приготовление полуфабрикатов из них	4		4	
Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы приготовления полуфабрикатов из них	6		6	
Обработка способов тепловой кулинарной обработки продуктов приготовления бульонов, супов	6		6	
Приготовление блюд из мяса птицы	6		6	
Практическая подготовка	40		12	28
Квалификационная пробная работа	8			8
Всего по практической подготовке	80	40	40	40
Итоговая аттестация	4			4
Итого по программе	120	40	40	40

6 ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

6.1 Материально-техническое обеспечение программы

Организация располагает необходимой материально-технической базой, включая современные аудитории, аудиовизуальные средства обучения, оргтехнику, копировальные аппараты.

Материальная база соответствует санитарным и техническим нормам и правилам и обеспечивает проведение лекционных и практических занятий слушателей, предусмотренных учебным планом реализуемой программы.

Специальное помещение представляет собой учебный класс для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и экзамена. Учебный класс укомплектован специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации слушателей.

6.2 Материально-техническое обеспечение учебного класса

Оборудование учебного кабинета:

- стол и кресло для преподавателя;
- стол-парта для обучающихся;
- стулья для обучающихся;
- шкафы-стеллажи.

Технические средства обучения:

- компьютер с выходом в сеть Интернет;
- мультимедийный проектор;
- экран мультимедийный;
- многофункциональное устройство (принтер, сканер, ксерокс).

Рабочее место повара на предприятии – производственные территории предприятия.

6.3 Преподавательский состав

Преподаватели теоретического обучения отвечают за качество обучения, повышения квалификации, переподготовки кадров; обеспечивают выполнение учебных планов и программ, формирование у обучающихся глубоких и прочных знаний, навыков и умений по эксплуатации и обслуживанию новой техники, применению прогрессивных технологий.

Преподавателями назначаются лица, имеющие высшее и среднее профессиональное образование, высокую производственную квалификацию и опыт практической работы в области внедрения новой техники и технологии, по которым осуществляется обучение.

Практическая подготовка проводится под руководством квалифицированного рабочего - инструктора, имеющего стаж работы не менее двух лет и разряд не ниже того, на который проводится обучение.

7 ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

7.1 Формы аттестации

Система проверки знаний слушателей по программе профессионального обучения «Повар» выстраивается в соответствии с учебным планом программы.

Успеваемость слушателей предусматривает следующие виды:

- текущий контроль успеваемости;
- промежуточная аттестация;
- итоговая аттестация.

Текущий контроль успеваемости проводится с целью контроля уровня достижения слушателями результатов, предусмотренных программой профессионального обучения.

Текущий контроль успеваемости проводится в ходе повседневных занятий, путем устного опроса слушателей, наблюдая за правильностью ответа:

- по теоретическому обучению осуществляет преподаватель/консультант;

– по практической подготовке – инструктор.

Текущий контроль успеваемости проводится в течение срока обучения с целью объективной информации о ходе освоения программы обучения и степени освоения слушателем учебного материала. Количество и содержание вопросов преподаватель/консультант, а также инструктор определяет самостоятельно.

Промежуточная аттестация проводится с целью объективного установления фактического уровня освоения программы и достижения результатов освоения программы фактического. Аттестация по теоретическому обучению проводится после каждого курса в виде тестирования, разработанная преподавателями соответствующих дисциплин.

Текущий контроль успеваемости и промежуточную аттестацию преподаватель теоретического обучения и инструктор практической подготовки проводят за счет часов, отведенных на теоретическое обучение и практическую подготовку.

Профессиональное обучение по программе «Повар» завершается итоговой аттестацией. Итоговая аттестация проводится для определения готовности слушателя к целостной профессиональной деятельности, способности самостоятельно применять полученные знания для решения производственных задач, умений пользоваться учебными пособиями, современными справочными материалами, специальной технической литературой, стандартами, нормативными документами, а также знаниями современной техники и технологии.

Итоговая аттестация включает в себя:

- проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований по профессии;
- квалификационную пробную работу.

Проверка теоретических знаний в рамках квалификационного экзамена проводится в устной форме на основе билетов с присутствием квалификационной комиссии. Для подготовки к вопросам по билету отводится время - 20 минут. После чего слушатель отвечает на вопросы в билете. Если недостаточно раскрыт ответ, то комиссия может задать дополнительный или наводящий вопрос. Экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программы профессионального обучения.

Квалификационная пробная работа представляет собой практические задания в профессиональной деятельности, соответствующих требованиям квалификации.

К квалификационному экзамену допускаются лица, успешно прошедшие полный курс теоретического обучения и практической подготовки.

Сотруднику, успешно сдавшему экзамен, выдается удостоверение по профессии «Повар».

Лицам, получившими на экзамене неудовлетворительные результаты, дополнительно выделяется время – две недели для повторения изученного материала.

7.2 Критерии оценок

Текущая успеваемость по темам «Основы экономических знаний», «Система менеджмента качества», «Охрана окружающей среды. Система экологического менеджмента», «Пожарная безопасность» и «Охрана труда, промышленная безопасность» оценивается по двухбалльной системе «Зачет» (удовлетворительно) или «Незачет» (неудовлетворительно). Остальные темы программы теоретического обучения оцениваются по четырех балльной шкале:

Оценка «отлично» ставится, за:

– правильный и полный ответ, показывающий глубокие знания и понимание учебного материала;

– самостоятельно, уверенно, последовательно и безошибочно изложен ответ.

Оценка «хорошо» ставится, за:

– нарушение последовательности при ответе;

– незначительные ошибки при изложении ответа, при замечании преподавателя.

Оценка «удовлетворительно» ставится, за:

– знание и понимание основного учебного материала;

– упрощенное изложение ответа с небольшими ошибками и погрешностями.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, за:

– незнание и слабое понимание большей части учебного материала;

– допущение грубых ошибок при ответе.

Промежуточная аттестация осуществляется на усмотрение преподавателем путем устного опроса слушателей. Оценивается по четырехбалльной шкале:

Оценка «отлично» ставится в случае:

– знания, понимания, глубины усвоения слушателями всего объема программного материала;

– умения выделять главные положения в изученном материале, на основании фактов и примеров обобщать, делать выводы, устанавливать межпредметные и внутри предметные связи, применять полученные знания на практике;

– отсутствия ошибок и недочётов при воспроизведении изученного теоретического и практического материала, при устных ответах устранения отдельных неточностей с помощью дополнительных вопросов преподавателя или инструктора.

Оценка «хорошо» ставится в случае:

– знания всего изученного программного материала;

– умения выделять главные положения в изученном материале, на основании фактов и примеров обобщать, делать выводы, устанавливать внутри предметные связи, применять полученные знания на практике;

– незначительных (негрубых) ошибок при воспроизведении изученного материала.

Оценка «удовлетворительно» ставится в случае:

– знания и усвоения материала на уровне минимальных требований программы, затруднения при самостоятельном воспроизведении, необходимости незначительной помощи преподавателя или инструктора;

– умения работать на уровне воспроизведения, затруднения при ответах на видоизменённые вопросы;

– наличия грубых ошибок при воспроизведении изученного материала.

Оценка «неудовлетворительно» ставится в случае:

– знания и усвоения материала на уровне ниже минимальных требований программы, отдельных представлений об изученном материале;

– отсутствия умений работать на уровне воспроизведения, затруднения при ответах на стандартные вопросы;

– наличия нескольких грубых ошибок при воспроизведении изученного материала;

– полного незнания изученного материала, отсутствия элементарных умений и навыков. Итоговая аттестация (квалификационный экзамен) по программе теоретического обучения оценивается по следующей шкале:

Оценка «отлично» ставится, если:

- полно раскрыто содержание материала билета;
- материал изложен технически грамотно, в определенной логической последовательности, точно используется терминология;
- показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, схемами;
- продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов;
- ответ прозвучал самостоятельно, без наводящих вопросов;
- допущены одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые исправляются по замечанию.

Оценка «хорошо» ставится, если:

- ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «отлично», но при этом имеет один из недостатков:

- в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа;
- допущены один – два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию экзаменатора;
- допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, которые легко исправляются по замечанию экзаменатора.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если:

- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;
- имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если:

- не раскрыто основное содержание учебного материала;
- обнаружено незнание или непонимание большей, или наиболее важной части учебного материала;
- допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.

Выставление оценок по практической подготовке при проведении квалификационной пробной работе, осуществляется по четыре балльной шкале:

Оценка «отлично» ставится, за:

- правильно выполненную квалификационную пробную работу, показывающую глубокие знания и понимание учебного материала;
- самостоятельно, уверенно, последовательно и безошибочно выполняет технологические операции с соблюдением требований правил охраны труда и техники безопасности;
- применяет полученные знания в практических целях.

Оценка «хорошо» ставится, за:

– выполнение тех же требований, что и для оценки «отлично», но при наличии незначительных ошибок в практической работе и отступлении от их последовательности, причем эти ошибки после замечания инструктора практической подготовки исправлены самостоятельно.

Оценка «удовлетворительно» ставится, за:

- знание и понимание основного производственного процесса;
- выполнение работ с небольшими ошибками и погрешностями;
- недостаточное твердое умение применять знания для решения практических задач, но выполняемых при незначительной помощи инструктора практической подготовки.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, за:

- незнание и слабое понимание большей части производственного процесса и учебного материала;
- допущение грубых ошибок при решении практических задач даже после наводящих и дополнительных вопросов инструктора практической подготовки.

ЛИТЕРАТУРА

- 1 Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария Повар, кондитер. М.: Академия, 2006.
- 2 Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств: Учебник.-СПб.: ГИОРД, 2007.-416 с.
- 3 Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности: Учебное пособие в 2-х частях /О.М. Соловьева, Г.К. Миронова, А.П. Елепин. – М.: Академкнига, 2007.- 173 с.
- 4 Косарева О.А. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров. М.: Синергия, 2020 - 452 с.
- 5 Наумова Т.И. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены. Ростов-на-Дону: Феникс, 2020 - 284 с.
- 6 Производственное обучение профессии «Повар». В 4-х ч.: Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: учеб. Пособие для начального профессионального образования/ В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др. – М.: Академия, 2006.- 96 с.
- 7 Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Учебное пособие. М.: Academia, 2019 - 240 с.
- 8 Солдатенкова И.А. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд. М.: Academia, 2017 - 368 с.
- 9 Татарская Л.Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров: Учебное пособие для начального профессионального образования. – 3-е изд. – М.: Академия, 2006.- 112 с.
- 10 Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для начального профессионального образования. / В.П. Золин. - 7-е изд., перераб. О доп.- М.: Академия, 2008.-288 с.
- 11 Шестакова Т.И. Кондитер – профессионал: Учебное пособие. - 4-е изд. – М.: Дашков и К, 2009.-400 с.