**МИНИСТЕРСТВО образования красноярскОГО краЯ**

**краевое государственное бюджетное профессиональноЕ образовательное учреждение**

**«ЭВЕНКИЙСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНиКУМ»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **УТВЕРЖДАЮ**  |  |  |
| **Директор КГБПОУ** **«Эвенкийский многопрофильный техникум»** |  |  |  |  |
| **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.В. Паникаровская** |
| **«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2020 год** |  |  |  |  |

 |

  **Приказ № 7/1-у от 31.08.2020 г.**

**ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ ПО ПРОФЕССИИ**

 **«ПОВАР»**

**Квалификация: повар**

Форма обучения: очно-заочная

Срок освоения: 72 часа

На базе: среднего общего образования, среднего профессионального образования, высшего образования.

Профессионального стандарта «Повар» (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «8» сентября 2015г. № 610н).

**Тура**

 **2020 г.**

 Программа повышения квалификации составлена на основе профессионального стандарта «Повар» (Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ, 8 сентября 2015г. № 610н).

Разработчики:

- Пахомова Л.В.., заместитель директора по учебно-производственной работе КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»;

- Щетинина Е.Н., старший методист КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»;

- Чапогир С.И., методист КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»;

- Екшибаров Н.В., мастер производственного обучения по специальности «Сварщик» КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»;

Профессиональная программа рассмотрена на заседаниях предметно-цикловых комиссий, протокол № 6 от 31.08.2020г., и утверждена на методическом совете КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_Т.И. Алдиева

1. **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Программа направлена на развитие профессиональной культуры повара и создание условий для самореализации.

Целью программы является достижение уровня профессиональных компетенций повара, необходимых для практического применения в профессиональной деятельности; выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве Повара в организациях (на предприятиях) сферы общественного питания независимо от их организационно-правовых форм.

Задачами программы являются**:**

освоение и расширение знаний технологии приготовления пищи;

проектирование разных видов технологий приготовления блюд;

усовершенствование трудовых действий и приемов в своей профессиональной деятельности.

Формы работы со слушателями – лекции, практические занятия, консультации, мастер-классы, зачеты. Значительное время отводится на проведение практических занятий, самостоятельное выполнение заданий. Текущая аттестация качества усвоения знаний проводится в ходе практических занятий. Итоговая аттестация проводится в форме зачёта.

Зачёт проводится по выполненным практическим заданиям.

Ожидаемыми результатами освоения программы являются следующие:

слушатели овладеют умениями практического использования современных технологий приготовления пищи;

слушатели приобретут навыки создания условий для более полной самореализации.

Трудоемкость программы составляет 72 часа. Из них: лекции – 24 часа; практические занятия – 48 часов.

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

Кадровое обеспечение: реализация программы обеспечивается педагогами, способными организовать обучение поваров обладающими умением выстраивания образовательных развивающих ситуаций; проектировочными, коммуникативными и рефлексивными умениями и способностями.

**II. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИИ (ДОЛЖНОСТИ) И СВЯЗАННЫХ С НЕЙ ВИДОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ТРУДОВЫХ ФУНКЦИЙ И (ИЛИ) УРОВНЕЙ КВАЛИФИКАЦИИ**

Квалификация повар — 2-й — 3-й разряды

**Повар 2-го разряда**

Должен **знать**: правила первичной кулинарной обработки сырья и продуктов и требования,

• предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них; правила нарезки хлеба;

• сроки и условия хранения очищенных овощей;

• устройство, правила регулировки и эксплуатации хлеборезательных машин разных марок; безопасные приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба.

Должен **уметь:** выполнять вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий; выполнять очистку, доочистку картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до и после их мойки с помощью ножей и других приспособлений; перебирать зелень, плоды, овощи, ягоды, картофель, удалять дефектные экземпляры и посторонние примеси; мыть овощи, промывать их после очистки, доочистки;

• нарезать хлеб, картофель, овощи, зелень;

• размораживать рыбу, мясо, птицу; производить разделку, потрошение рыбы, птицы, дичи, сельди, кильки, обработку субпродуктов и др.

**Повар 3-го разряда**

Должен **знать:**

рецептуры, технологию приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд и кулинарных изделий; виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп.

• макаронные и бобовые изделия, изделия из: творога, яиц, полуфабрикаты из котлетной массы, теста, консервы, концентраты и другие продукты; признаки и органолептические методы определения доброкачественности

• продуктов; правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке

продуктов к тепловой обработке; назначение, правила использования технологического оборудования,

• производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Общие требования: рациональную организацию труда на своем рабочем месте и организацию труда бригады (при бригадной форме организации труда); правила внутреннего трудового распорядка; безопасные и санитарно-гигиенические методы труда;

• основные средства и приемы предупреждения и тушения пожаров на рабочем месте; основы рыночной экономики и предпринимательства.

• Должен **уметь:** приготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки; варить картофель и другие овощи, каши, бобовые и макаронные изделия, яйца;

• жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блины, оладьи, блинчики; запекать овощные и крупяные изделия;

• процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формовать, фаршировать,

• начинять изделия; приготавливать бутерброды, блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов; порционировать (комплектовать), раздавать блюда массового спроса.

Общие требования: рационально организовывать свое рабочее место;

• соблюдать правила безопасности труда, санитарии и гигиены, внутреннего распорядка; пользоваться средствами пожаротушения, оказывать первую помощь при несчастных случаях.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН И ПРОГРАММЫ

для повышения квалификации рабочих по профессии «повар»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Курсы, предметы** | **Кол-во часов** |
| **I.** | **Теоретическое обучение** |  **56** |
| 1 | Товароведение пищевых продуктов | 6 |
| 2 | Физиология питания, санитария и гигиена | 6 |
| 3 | Организация производства предприятий общественного питания | 6 |
| 4 | Охрана труда | 6 |
| 55.1.5.2.5.3.5.4. | Технология приготовления блюдМеханическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов, с/х птицы и дичиСупыРыбные горячие блюдаХолодные блюда и закуски | 32 |
| **II.**6.1.6.2.6.3. | **Производственное обучение**Приготовление блюд из рыбы и рыбной котлетной массыПриготовление и оформление холодных блюд и закусокИтоговая аттестация: зачет | **16** |
| **Итого**: | **72** |  |

**Содержание и последовательность изложения учебного материала**

**Тема 1.** Товароведение пищевых продуктов (6 часов).

Общие сведения о пищевых продуктах. Химический состав пищевых продуктов: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Энергетическая ценность пищевых продуктов.

Качество пищевых продуктов, методы его определения. Стандартизация пищевых продуктов.

Хранение пищевых продуктов. Консервирование пищевых продуктов. Классификация пищевых продуктов.

**Тема 2**. Физиология питания, санитария и гигиена (6 часов).

Особенности питания детей и подростков. Возрастные особенности и нормы питания детей и подростков. Санитарные требования к кулинарной обработке блюд и режиму питания детей и подростков.

Основные сведения о гигиене и санитарии труда. Рациональная организация трудового процесса. Улучшение условий труда на производстве. Предупреждение производственного травматизма и оказание доврачебной помощи. Инфекционные заболевания персонала ПОП и их предупреждение.

Личная гигиена работников ПОП. Гигиена тела. Гигиена рук. Гигиена полости рта. Требования к санитарной одежде повара. Санитарный режим поведения. Медицинское обследование работников ПОП. Санитарный контроль.

**Тема 3.**Организация производства предприятий общественного питания (6 часов).

Характеристика технологического процесса на ПОП. Заготовочные цехи. Доготовочные цехи. Специализированные цехи. Виды кухонной посуды. Моечная кухонной посуды. Складское хозяйство. Бракераж готовой продукции. Правила отпуска и хранения готовых блюд.

**Тема 4.**Охрана труда(6 часов).

Вредные производственные факторы и меры защиты. Виды и характеристика вредных производственных факторов. Гигиенические критерии оценки условий труда. Шум и вибрация. Электромагнитные излучения. Санитарно-гигиенические условия и физиологические особенности труда. Отопление. Вентиляция и кондиционирование воздуха.

**Тема 5.** Технология приготовления блюд (32 часа)

5.1. Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов, с/х птицы и дичи.

Механическая кулинарная обработка мяса. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши. Приготовление мясных полуфабрикатов. Технологический процесс обработки баранины, свинины, телятины, приготовление п/ф. Котлетная и рубленая мясные массы, п/ф из них. Технологический процесс обработки с/х птицы и дичи. П/ф из птицы и дичи. Обработка субпродуктов. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов.

Практическая работа: Разработка презентации по теме

5.2 Супы.

Общие сведения о супах. Приготовление бульонов.Заправочные супы. Протёртые и молочные супы. Холодные и сладкие супы. Требования к качеству и сроки хранения

Практическая работа: Разработка презентации по теме

5.3.Рыбные горячие блюда

Блюда из отварной и припущенной рыбы. Блюда из тушеной и запеченной рыбы. Блюда из жареной рыбы. Блюда из рыбной котлетной массы. Блюда из морепродуктов. Требования к качеству рыбных блюд и сроки хранения.

Практическая работа: Разработка презентации по теме

5.4.Холодные блюда и закуски

Значение холодных блюд и закусок. Подготовка продуктов для холодных блюд. Бутерброды и их разновидности. Салаты из сырых и вареных овощей. Винегреты. Холодные блюда и закуски из яиц, овощей, грибов, рыбы, мяса и субпродуктов. Горячие закуски. Требования к качеству холодных блюд и закусок и сроки их хранения.

Практическая работа: Разработка презентации по теме

**Тема 6.** Производственное обучение (16 часов)

6.1. Приготовление блюд из рыбы и рыбной котлетной массы.

-разделка рыбы;

- выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

-приготовление полуфабрикатов для отварной рыбы;

- приготовление блюд из отварной, припущенной, запеченной, тушеной, жареной рыбы;

-приготовление блюд из рыбной котлетной и кнельной массы;

-оформление и подача.

6.2. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

- выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления рыбных холодных блюд и закусок;

- использование различных технологий приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

- оценка качества холодных блюд;

- выбор способов хранения с соблюдением температурного режима;

-оформление и подача.

**Итоговая аттестация: зачёт (2 часа).**

**Контрольные вопросы к зачету:**

1. Санитария и гигиена повара
2. Техника безопасности на предприятии питания
3. Противопожарные мероприятия на ПОП
4. Организация рабочего места повара
5. Техника безопасности при работе с пекарским шкафом
6. Техника безопасности с электроплитой
7. Техника безопасности при работе с электрооборудованием
8. Техника безопасности при работе с электросковородой
9. Техника безопасности при работе с режущими инструментами
10. Санитарные требования, предъявляемые к оборудованию
11. Дезинфекция и дезинфицирующие средства на ПОП
12. Формы нарезки картофеля, химический состав и его кулинарное назначение.
13. Формы нарезки моркови, кулинарное назначение.
14. Формы нарезки капусты, кулинарное назначение.
15. Формы нарезки свеклы, кулинарное назначение.
16. Формы нарезки лука, кулинарное назначение.
17. Виды карбования овощей. Декор из овощей.
18. Технология приготовление блюда из творога «Сырники»
19. Технология приготовление блюд из творога «Запеканка из творога с изюмом»
20. Технология приготовление блюд из запеченных овощей «Баклажаны фаршированные»
21. Технология приготовление блюд из запеченных овощей « Кабачки фаршированные»
22. Технология приготовление блюд из запеченных овощей «Голубцы овощные»
23. Технология приготовление блюд из запеченных овощей «Перец фаршированный овощами»
24. Технология приготовление блюд из запеченных овощей «Запеканка картофельная»
25. Технология приготовление блюд из запеченных овощей «Запеканка капустная»
26. Технология приготовление блюд из жареных овощей «Крокеты картофельные»
27. Технология приготовление блюд из жареных овощей «Картофель жареный во фритюре «Фри»
28. Технология приготовление блюд из жареных овощей «Зразы картофельные»
29. Технология приготовление блюд из жареных овощей «Картофель жареный с луком»
30. Технология приготовление блюд из отварных овощей «Картофельное пюре»
31. Технология приготовление блюд из отварных овощей «Картофель отварной с луком»
32. Технология приготовление блюд из тушеных овощей «Картофель тушеный с грибами»
33. Технология приготовление блюд из тушеных овощей «Капуста тушеная»
34. Технология приготовление блюд из тушеных овощей «Рагу из овощей»
35. Технология приготовление каши молочной вязкой «Каша манная»
36. Технология приготовление каши рисовой рассыпчатой
37. Технология приготовление каши гречневой рассыпчатой
38. Технология приготовление каши молочной вязкой «Каша рисовая»
39. Технология приготовление каши молочной жидкой «Каша пшенная»
40. Технология приготовление каши молочной жидкой «Каша овсяная»
41. Технология приготовления изделий из каш: «Запеканка рисовая»
42. Технология приготовление супов молочных «Суп молочный с макаронными изделиями»
43. Технология приготовление супов молочных «Суп молочный с крупой»
44. Технология приготовление первых блюд «Щи из свежей капусты с картофелем»
45. Технология приготовление первых блюд «Щи зеленые»
46. Технология приготовление первых блюд «Щи по - уральски»
47. Технология приготовление первых блюд «Борщ из свежей капусты с картофелем»
48. Технология приготовление первых блюд «Борщ сибирский»
49. Технология приготовление первых блюд «Борщ украинский»
50. Технология приготовление первых блюд «Рассольник Ленинградский»
51. Технология приготовление первых блюд «Солянка домашняя»
52. Технология приготовление первых блюд «Солянка сборная мясная»
53. Технология приготовление первых блюд «Суп харчо»
54. Технология приготовление первых блюд «Суп с макаронными изделиями»
55. Технология приготовление первых блюд «Суп картофельный протертый»
56. Технология приготовление первых блюд «Сырный суп»
57. Технология приготовление первых блюд «Суп картофельный с фрикадельками»
58. Технология приготовление гарниров и блюд из макаронных изделий «Макароны отварные с маслом»
59. Технология приготовление блюд из макаронных изделий «Макароны, запеченные с сыром»
60. Технология приготовление блюд из бобовых: «Запеканка из фасоли и картофеля»