



ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И
МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ
ГБПОУ ВО «ОСТРОГОЖСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
(ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ)**

**по профессии 16675 Повар
квалификация - 4 разряд**

Острогожск 2020

РАССМОТРЕНА
цикловой комиссией ветеринарных дисциплин
и профессиональных модулей
и технологии продукции общественного питания
Протокол № 1 от «31» 08 2020 г.
Председатель А. М. Михин

<p>СОГЛАСОВАНО Руководитель ИП Соколова Н.П., кафе «Время есть!» <u> </u> Н.П. Соколова</p> 	<p>УТВЕРЖДАЮ Директор ГБПОУ ВО «Острогожский многопрофильный техникум» <u> </u> О.В. Редина «31» 08 2020 <u> </u> N 65-УР</p> 
--	--

Составитель:

И.А. Завальская, преподаватель дисциплин профессионального цикла ГБПОУ ВО
«Острогожский многопрофильный техникум»

Рецензенты:

И.В. Махрова, директор ГКУ ВО «Центр занятости населения Острогожского района»,

М.И. Иконников, руководитель практического обучения ГБПОУ ВО «Острогожский
многопрофильный техникум»

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Образовательная программа профессионального обучения (повышения квалификации) по профессии 16675 Повар содержит основные требования к знаниям и умениям, которые должны иметь обучающиеся данной профессии и квалификации.

Рабочая программа профессионального обучения (повышения квалификации) по профессии 16675 Повар содержит цели и задачи обучения, квалификационную характеристику, распределение бюджета времени, перечень кабинетов и цехов, тематический план. Рабочая программа разработана на основе профессионального стандарта 33.011 Повар (утвержден приказом Минтруда России от 08.09.2015 г. № 610н.) 4-го уровня квалификации.

Форма обучения по профессии 16675 Повар – очная, срок обучения – 1 месяц, квалификация – повар 4 разряда.

Теоретическое и практическое обучение проводится в специализированных кабинетах и учебном кулинарном цехе ГБПОУ ВО «Острогожский многопрофильный техникум».

Теоретическое обучение предусматривает изучение общепрофессиональных дисциплин: основы права, учёт и отчётность предприятий питания при отпуске блюд, напитков и кулинарных изделий, организация обслуживания, оборудование и организация при выработке блюд, напитков и кулинарных изделий, охрана труда.

Практическое обучение предусматривает выполнение заданий по расчёту и изготовлению кулинарной продукции, связанных с будущей деятельностью обучающихся, обеспечивает формирование квалификационной характеристики повара 4 разряда.

Тематическим планом рабочей программы предусмотрена промежуточная аттестация в виде зачётов по изучаемым дисциплинам. Итоговой аттестацией является сдача квалификационного экзамена. Успешно сдавшим квалификационный экзамен выдаётся свидетельство установленного образца.

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

Цель профессионального обучения – формирование у обучающихся умений приготовления горячих блюд из овощей и грибов, горячих блюд и гарниров из творога, сыра, макаронных изделий, мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента, горячих супов, отваров, бульонов и соусов, горячих блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных, горячих блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи, приготовления и оформления холодных блюд, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, соусов, холодных и горячих десертов, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд.

КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Повар 4 разряда должен знать:

нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания,

требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента,

технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента,

правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий,

способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке,

специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий,

способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий,

технологии наставничества и обучения на рабочих местах,

способы организации питания, в том числе диетического,

рецептуры и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента,

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

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

принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям,

требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

Повар 4 разряда должен уметь:

изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса,

производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале,

оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения,

организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий,
осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента,

изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь,
комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий,

творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения,
готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу,

соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления,
оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий.

составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия,
кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий,
составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия.

**РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БЮДЖЕТА ВРЕМЕНИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
(ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ)
по профессии 16675 Повар,
квалификация - 4 разряд**

№ п/п	Наименование дисциплин и междисциплинарных курсов	Всего часов	Из них ИЗ и ЛЗ	Распределение по месяцам	Формы контроля	
				1	Зачёт	Экзамен
1	2	3	4	5	6	7
	Профессиональный цикл					
	<i>Общепрофессиональные дисциплины</i>	30	10	30		
1	Основы права	6	2	6	-	-
2	Учёт и отчётность предприятий питания при отпуске блюд, напитков и кулинарных изделий	8	4	8	+	-
3	Организация обслуживания	6	2	6	+	-
4	Оборудование и организация при выработке блюд, напитков и кулинарных изделий	6	2	6	+	-
5	Охрана труда	4	-	4	-	-

	<i>Междисциплинарные циклы</i>	70	24	70		
МДК. 01.01.	Технология обработки сырья и приготовления горячих блюд из овощей и грибов	8	2	8	+	-
МДК. 02.01.	Технология приготовления горячих блюд и гарниров из творога, сыра, макаронных изделий, мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента	10	4	10	+	-
МДК. 03.01.	Технология приготовления горячих супов, отваров, бульонов и соусов	8	2	8	+	-
МДК. 04.01.	Технология обработки сырья и приготовления горячих блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных	10	4	10	+	-
МДК. 05.01.	Технология обработки сырья и приготовления горячих блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи	10	4	10	+	-
МДК. 06.01.	Технология приготовления и оформления холодных блюд, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, соусов	10	4	10	+	-
МДК. 07.01.	Технология приготовления холодных и горячих десертов	8	2	8	+	-
МДК. 08.01.	Технология приготовления блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд	6	2	6	+	-
	Всего по дисциплинам и междисциплинарным курсам	100	34	100		
	Учебная практика	72	-	72	-	-
	Консультации	2	-	2	-	-
	Квалификационный экзамен	6	-	6	-	+
	Всего:	180	106	180		

**УЧЕБНО-МАТЕРИАЛЬНАЯ БАЗА
ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
(ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ)
по профессии 16675 Повар,
квалификация - 4 разряд**

Перечень кабинетов для теоретического обучения:

- «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»,
- «Организации производства и обслуживания в общественном питании»

База практического обучения:

- «Учебный кулинарный и учебный кондитерский цех».

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование дисциплин и междисциплинарных курсов	Количество часов				Формы контроля	
		Всего	в т. ч. теоретические занятия	в т. ч. практические, лабораторные занятия	практическое обучение	Зачёт	Экзамен
1	2	3	4	5	6	7	8
	Профессиональный цикл						
	<i>Общепрофессиональные дисциплины</i>	30	20	10	-		
1	Основы права	6	4	2	-	-	-
2	Учёт и отчётность предприятий питания при отпуске блюд, напитков и кулинарных изделий	8	4	4	-	+	-
3	Организация обслуживания	6	4	2	-	+	-
4	Оборудование и организация при выработке блюд, напитков и кулинарных изделий	6	4	2	-	+	-
5	Охрана труда	4	4	-	-	-	-
	<i>Междисциплинарные курсы</i>	70	46	24	-		
МДК. 01.01.	Технология обработки сырья и приготовления горячих блюд из овощей и грибов	8	6	2	-	+	-

МДК. 02.01.	Технология приготовления горячих блюд и гарниров из творога, сыра, макаронных изделий, мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента	10	6	4	-	+	-
МДК. 03.01.	Технология приготовления горячих супов, отваров, бульонов и соусов	8	6	2	-	+	-
МДК. 04.01.	Технология обработки сырья и приготовления горячих блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных	10	6	4	-	+	-
МДК. 05.01.	Технология обработки сырья и приготовления горячих блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи	10	6	4	-	+	-
МДК. 06.01.	Технология приготовления и оформления холодных блюд, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, соусов	10	6	4	-	+	-
МДК. 07.01.	Технология приготовления холодных и горячих десертов	8	6	2	-	+	-
МДК. 08.01.	Технология приготовления блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд	6	4	2	-	+	-
	Всего по дисциплинам и междисциплинарным курсам	100	66	34	-		
	Учебная практика	72	-	-	72	-	-
	Консультации	2	-	-	-	-	-
	Квалификационный экзамен	6	-	-	-	-	+
	Всего:	180	106	106	72		

СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИИ
16675 Повар,
квалификация - 4 разряд

1. Дисциплина Основы права

Знать:

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания.

Уметь:

- применять содержание нормативных правовых актов Российской Федерации, регулирующих деятельность организаций питания.

2. Дисциплина Учёт и отчётность предприятий питания при отпуске блюд, напитков и кулинарных изделий

Знать:

- правила составления заявок на продукты,
- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов.

Уметь:

- вести учёт и составлять товарные отчеты о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий,
- составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия.

3. Дисциплина Организация обслуживания

Знать:

- правила составления меню,
- принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям.

Уметь:

- изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса,
- составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия.

4. Дисциплина Оборудование и организация при выработке блюд, напитков и кулинарных изделий

Знать:

- виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации,
- специфику производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий,
- способы организации питания.

Уметь:

- соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления,

- производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале,
- оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения,
- организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

5. Дисциплина **Охрана труда**

Знать:

- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

6. Междисциплинарный курс **Технология обработки сырья и приготовления горячих блюд из овощей и грибов**

Знать:

- технологии приготовления горячих блюд из овощей и грибов разнообразного ассортимента,
- требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд разнообразного ассортимента,
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд при их тепловой обработке,
- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд,
- рецептуры и современные технологии приготовления блюд разнообразного ассортимента.

Уметь:

- соблюдать при приготовлении блюд требования к качеству и безопасности их приготовления,
- изготавливать блюда по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь,
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд,
- творчески оформлять блюда, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения,
- готовить и презентовать блюда с элементами шоу
- оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд.

7. Междисциплинарный курс **Технология обработки сырья и приготовления горячих супов, отваров, бульонов и соусов**

Знать:

- технологии приготовления горячих супов, отваров, бульонов и соусов разнообразного ассортимента,
- требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд разнообразного ассортимента,
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд при их тепловой обработке,
- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд,

- рецептуры и современные технологии приготовления блюд разнообразного ассортимента.

Уметь:

- соблюдать при приготовлении горячих супов, отваров, бульонов и соусов требования к качеству и безопасности их приготовления,
- изготавливать блюда по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь,
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд,
- творчески оформлять блюда, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения,
- готовить и презентовать блюда с элементами шоу
- оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд.

8. Междисциплинарный курс Технология приготовления горячих блюд и гарниров из творога, сыра, макаронных изделий, мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента

Знать:

- технологии приготовления горячих блюд и гарниров из творога, сыра, макаронных изделий, мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента,
- требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд разнообразного ассортимента,
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд при их тепловой обработке,
- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд,
- рецептуры и современные технологии приготовления блюд разнообразного ассортимента.

Уметь:

- соблюдать при приготовлении горячих блюд и гарниров из творога, сыра, макаронных изделий, мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента требования к качеству и безопасности их приготовления,
- изготавливать блюда по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь,
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд,
- творчески оформлять блюда, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения,
- готовить и презентовать блюда с элементами шоу
- оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд.

9. Междисциплинарный курс Технология обработки сырья и приготовления горячих блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных

Знать:

- технологии приготовления горячих блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных разнообразного ассортимента,

- требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд разнообразного ассортимента,
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд при их тепловой обработке,
- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд,
- рецептуры и современные технологии приготовления блюд разнообразного ассортимента.

Уметь:

- соблюдать при приготовлении горячих блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных разнообразного ассортимента требования к качеству и безопасности их приготовления,
- изготавливать блюда по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь,
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд,
- творчески оформлять блюда, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения,
- готовить и презентовать блюда с элементами шоу
- оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд.

10. Междисциплинарный курс Технология обработки сырья и приготовления горячих блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи

Знать:

- технологии приготовления горячих блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента,
- требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд разнообразного ассортимента,
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд при их тепловой обработке,
- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд,
- рецептуры и современные технологии приготовления блюд разнообразного ассортимента.

Уметь:

- соблюдать при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента требования к качеству и безопасности их приготовления,
- изготавливать блюда по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь,
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд,
- творчески оформлять блюда, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения,
- готовить и презентовать блюда с элементами шоу
- оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд.

11. Междисциплинарный курс Технология приготовления и оформления холодных блюд, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, соусов

Знать:

- технологии приготовления холодных блюд, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, соусов разнообразного ассортимента,
- требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд разнообразного ассортимента,
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд при их тепловой обработке,
- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд,
- рецептуры и современные технологии приготовления блюд разнообразного ассортимента.

Уметь:

- соблюдать при приготовлении холодных блюд, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, соусов разнообразного ассортимента требования к качеству и безопасности их приготовления,
- изготавливать блюда по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь,
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд,
- творчески оформлять блюда, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения,
- готовить и презентовать блюда с элементами шоу
- оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд.

12. Междисциплинарный курс Технология приготовления холодных и горячих десертов

Знать:

- технологии приготовления холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента,
- требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче десертов разнообразного ассортимента,
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве десертов при их тепловой обработке,
- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств десертов,
- рецептуры и современные технологии приготовления десертов разнообразного ассортимента.

Уметь:

- соблюдать при приготовлении холодных и горячих десертов требования к качеству и безопасности их приготовления,
- изготавливать десерты по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь,
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных десертов,
- творчески оформлять десерты, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения,
- готовить и презентовать десерты с элементами шоу,
- оценивать качество приготовления и безопасность готовых десертов.

13. Междисциплинарный курс Технология приготовления блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд

Знать:

- технологии приготовления блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд,
- требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд разнообразного ассортимента,
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд при их тепловой обработке,
- рецептуры и современные технологии приготовления блюд разнообразного ассортимента.

Уметь:

- соблюдать при приготовлении блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд требования к качеству и безопасности их приготовления,
- изготавливать блюда по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь,
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд,
- оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд.

14. Практическое обучение (учебная практика)

Учебная практика является продолжением учебного процесса. Проведение учебной практики обеспечивает целостность подготовки повара к выполнению основных трудовых функций, последовательность формирования умений по данной профессии. В процессе прохождения учебной практики обучающийся должен уметь **выполнять:**

- оценку наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий,
- оценку наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий,
- составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий,
- подготовку товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий,
- контроль выполнения помощником повара заданий,
- контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий .
- разработку меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий,
- подготовку сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий,
- подготовку экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления,
- блюд, напитков и кулинарных изделий,
- нарезку и формовку овощей и фруктов,
- приготовление и оформление канапе и легких закусок разнообразного ассортимента,
- приготовление и оформление холодных и горячих закусок,
- приготовление и оформление холодных рыбных и мясных блюд,
- приготовление и оформление супов, отваров и бульонов,
- приготовление и оформление горячих и холодных соусов,
- приготовление и оформление блюд из овощей и грибов,
- приготовление и оформление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных,

- приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи,
- приготовление и оформление блюд из творога, сыра, макаронных изделий,
- приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента,
- приготовление и оформление холодных и горячих десертов,
- приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд,

- контроль хранения и расхода продуктов на производстве,
- контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий,
- контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий,
- презентацию готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.

РЕЦЕНЗИЯ
НА ОСНОВНУЮ ПРОГРАММУ
профессионального обучения (повышения квалификации)
по профессии 16675 Повар, квалификация - 4 разряд,
составленную преподавателем дисциплин профессионального цикла
ГБПОУ ВО «Острогожский многопрофильный техникум»
Завальской Ириной Александровной

Основная программа профессионального обучения (повышения квалификации) для подготовки по рабочей профессии 16675 Повар, квалификация - 4 разряд ГБПОУ ВО «Острогожский многопрофильный техникум» разработана на основе профессионального стандарта 33.011 Повар (утвержден приказом Минтруда России от 08.09.2015 г. № 610н.) 4-го уровня квалификации.

Программа содержит: пояснительную записку, цели и задачи, квалификационную характеристику, распределение бюджета времени, характеристику учебно-материальной базы, учебный план, содержание профессионального обучения.

В пояснительной записке программы указывается структура профессионального обучения для подготовки повара указанной квалификации.

В целях и задачах программы даётся характеристика сформированности у обучающихся знаний и умений в рамках программы профессионального обучения (повышения квалификации).

Квалификационная характеристика профессионального обучения (повышения квалификации) включает знания и умения .

Распределение бюджета времени основной программы профессионального обучения (повышения квалификации) для подготовки по рабочей профессии указывает на количественное содержание общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов с конкретизацией форм контроля.

Характеристика учебно-материальной базы содержит перечень кабинетов для теоретического обучения и баз для практической подготовки.

Учебный план отражает структуру профессионального цикла программы профессионального обучения, количества часов для учебной практики, консультаций и квалификационного экзамена.

Содержание профессионального обучения отражает минимальный уровень знаний и умений по основной программе профессионального обучения (повышения квалификации) для повара 4 разряда.

Данная программа дает возможность использовать различные формы и методы лично - ориентированного подхода к обучению слушателей курсов, формировать устойчивый познавательный интерес к изучению профессионального цикла. Программа правильно оформлена, тщательно продумана ее структура и содержание.

Рецензент: заместитель директора по производственному обучению, преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ ВО «Острогожский многопрофильный техникум»

М.И. Иконников



РЕЦЕНЗИЯ
НА ОСНОВНУЮ ПРОГРАММУ
профессионального обучения (повышения квалификации)
по профессии 16675 Повар, квалификация - 4 разряд,
составленную преподавателем дисциплин профессионального цикла
ГБПОУ ВО «Острогожский многопрофильный техникум»
Завальской Ириной Александровной

Основная программа профессионального обучения (повышения квалификации) для подготовки по рабочей профессии 16675 Повар, квалификация - 4 разряд ГБПОУ ВО «Острогожский многопрофильный техникум» разработана на основе профессионального стандарта 33.011 Повар (утвержден приказом Минтруда России от 08.09.2015 г. № 610н.) 4-го уровня квалификации.

Программа содержит: пояснительную записку, цели и задачи, квалификационную характеристику, распределение бюджета времени, характеристику учебно-материальной базы, учебный план, содержание профессионального обучения.

Содержание профессионального обучения отражает минимальный уровень знаний и умений по основной программе профессионального обучения (повышения квалификации) для повара 4 разряда.

Обязательной учебной нагрузки обучающегося по данной программе - 180 часов, в том числе аудиторных, лабораторных и практических занятий - 106 часов, учебной практики - 72 часа. Объем и продолжительность изучаемого материала выбраны оптимально. Изучение теоретических вопросов дополняется лабораторными занятиями. Темы лабораторных работ подобраны грамотно, отвечают принципам практико-ориентированного обучения.

Курс обучения строится в соответствии с деятельностным подходом, где важное место занимает личностно - ориентированное обучение, что соответствует современной концепции образования в РФ. Структура программы четко выдержана и методически грамотно оформлена. Тематика программы сочетает в себе обучающий и воспитательный эффект, отвечает запросам современной концепции обучения и воспитания в России.

Программа содержит описание требований к материально-техническому и информационному обеспечению обучения практического обучения (учебной практики).

Рецензент: директор ГКУ ВО «Центр занятости населения
Острогожского района» _____ И.В. Махрова

