

Тренинг центр по профессиональному обучению

УТВЕРЖДАЮ:

Генеральный директор ООО«Азарика»

Сидоров А.Е. _____

« _____ » _____ 2018 г.

Профессиональная образовательная программа
профессиональной подготовки
по профессии «Повар»

Форма обучения очная

Москва 2018г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ «Повар»	
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО КУРСА	
3. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	
4. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ	
5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	
6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	

<p>ОДОБРЕНА:</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>Протокол № _____</p> <p>от « ____ » _____ 2017 г.</p>	<p>Рабочая программа профессиональной подготовки по профессии «Повар»</p> <p>Правообладатель программы ООО «Азарика» г.Москва</p>
	<p>Генеральный директор ООО «Азарика»</p> <p>_____ /Сидоров А.Е./</p>

Разработчики: Трущелев А.,Кокин П.,Гирсов В.,

Рецензент:

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ «Повар»

1.1. Область применения программы

Программа профессиональной подготовки используется в дополнительном профессиональном образовании (профессиональная подготовка, повышение квалификации и переподготовка работников индустрии питания).

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины

Требования к результатам освоения дисциплины:

в результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- пользоваться весоизмерительным оборудованием;
- составлять меню в соответствии с потребительским спросом;
- производить учет сырья и готовых изделий на производстве;
- подбирать и эксплуатировать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь в соответствии с требованиями производства и в соответствии с требованиями безопасных условий труда;

В результате освоения программы обучающийся должен знать:

- характеристики основных типов предприятий общественного питания;
- принципы организации пищевого производства;
- виды весоизмерительного оборудования, его устройство, правила взвешивания;
- потребительский спрос и его изучение, виды и основы составления меню;
- задачи и организация учета сырья и готовых изделий на базах снабжения, в кладовых и на производстве;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования производства: механического, теплового, холодильного оборудования, оборудования предназначенного для раздачи пищи; правила их безопасного использования;
- возможные неисправности технологического оборудования и способы их устранения;
- виды раздачи и правила отпуска полуфабрикатов и готовой продукции;

1.4. Количество часов на освоение программы профессиональной подготовки:

максимальной нагрузки обучающегося 193 часа, в том числе:

обязательная теоретическая часть программы 65 часа;

практическая часть 128 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО КУРСА

2.1. Объем учебного курса и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	193
Обязательная теоретическая часть (всего)	65
Практическая часть	128
<i>Итоговая аттестация в форме ЭЛЕКТРОННОЙ АТТЕСТАЦИИ</i>	ЭА

3. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Требования к поступающим.

Лица поступающие на обучение ,должны иметь документ о получении среднего общего образования или среднего(полного)общего образования.

1.2. Нормативный срок освоения программы 2 месяца

1.3. Квалификационная характеристика выпускника.

Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности по выполнению приготовления блюд и полуфабрикатов

Должен знать и уметь:

Общая информация по профессии повар.

Концепции ресторанов Правила обращения с технологическим оборудованием и инвентарем. ЧС. Алгоритмы оказания Нормы СанПиН. Принцип ХАССП. Опасные факторы. Правила личной гигиены на производстве. Общая информация о салатах и закусках. Закуски и салаты различных стран мира. Основы приготовления закусок и салатов. Виды заправок.

Первичная обработка салатов, корнеплодов. Виды нарезки. Группы и виды пищевых продуктов. Состав. Условия и правила хранения. Общая теория о мясе. Первичная обработка сырья. Определение качества продукта. Способы сохранения мяса. Термическая обработка мяса. Общая теория о рыбе и морепродуктах. Определение качества продукта. Польза и опасность употребления рыбы и морепродуктов. Первичная обработка сырья. Способы сохранения рыбы и морепродуктов. Термическая обработка. Аквакультура. Общая информация о рисе. Виды обработки риса. Сорты риса. Определение качества продукта. Основы приготовления блюд из риса. Приготовление

ризотто. Общая информация о муке и макаронных изделиях. Виды пасты.
Изготовление макаронных изделий. . Общая информация. Польза завтраков.
Завтраки различных стран. Основы приготовления завтраков.

4.ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ

Программа представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки.

Основная цель подготовки по программе –прошедший подготовку и электронную аттестацию должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве «Повара» в организациях(на предприятиях) различной отраслевой направленности независимо от их организационно-правовых форм.

Подготовка по программе предлагает изучение следующих учебных курсов

- 1.Техника безопасности на производстве (5ч)
- 2.Техническое оснащение и организация рабочего года (5ч)
- 3.Санитария и личная гигиена (5ч)
- 4.Товароведение пищевых продуктов (5ч)
- 5.Организация производства .калькуляция и учет(5ч)

Подготовка по программе практического курса предлагает изучение следующих блоков:

- 1.Технология приготовления холодных блюд и закусок (6ч)
- 2.Технология приготовления супов и соусов (6ч)
- 3.Технология обработки сырья и приготовления полуфабрикатов и блюд из различных видов мяса(10ч)
- 4.Технология обработки сырья и приготовления полуфабрикатов и блюд из различных видов рыбы и морепродуктов (6ч)
- 5.Технология подготовки сырья и приготовление блюд из круп и макаронных изделий (6ч)

6.Технология подготовки сырья и приготовление блюд для различных видов завтраков.(6ч)

5.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Требования к минимальному материально-техническому оснащению.

Реализация программы предполагает наличие учебного класса для проведения теоретических основ подготовки, наличие учебной лаборатории для проведения практических занятий.

Оборудование учебного класса и рабочих мест должны отвечать требованиям к рабочему месту преподавателя и соответствовать количеству посадочных мест для обучающихся, соответствующим необходимым обеспечением(инструменты, приспособления, учебные таблицы и плакаты по темам).

Оборудование учебной лаборатории и рабочих мест обучающихся:

-рабочее место тренинг-менеджера производственного обучения

-рабочее место обучающегося

-оборудование ,инвентарь и инструменты повара.

Профессиональная программа должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем блокам

Реализация профессиональной программы предполагает проведение учебной практики в сетевых ресторанах ООО «Филиас» при освоении обучающимися блоков, чередуясь с теоретическими знаниями в рамках изучаемого курса.

Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых изданий, интернет ресурсов дополнительной литературы.

Общие требования к организации профессиональной подготовки.

Занятия теоретического курса носят практико-ориентационной правовой характер и проводится в учебном классе теоретической подготовки.

Учебная практическая часть учебной программы проводится в учебной лаборатории ,рассредоточено чередуясь с теоретическими занятиями в рамках изучаемого курса.

Производственная практика осуществляется непосредственно в ресторанах ООО «Филиас» с прикреплением к каждому обучающемуся наставника, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения.

6.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения.

Итоговый контроль проводится экзаменационной комиссией после обучения с применением электронной аттестации по всем преподаваемым блокам.

Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональной подготовке разрабатываются самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

К итоговой аттестации допускаются лица, требования предусмотренные программой и успешно прошедшие все аттестационные испытания, предусмотренные программой учебных блоков. Аттестационной комиссией проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных компетенций.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объёме и аттестацию, выдаются свидетельство о профессии рабочего , должности служащего.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Профессиональной подготовки по профессии «Повар»

Квалификация: Повар Форма обучения-очная

Длительность обучения: 2 месяца

Теоретическая часть:

1. Техника безопасности на производстве (5ч)
2. Техническое оснащение и организация рабочего года (5ч)
3. Санитария и личная гигиена (5ч)
4. Товароведение пищевых продуктов (5ч)
5. Организация производства. Калькуляция и учет (5ч)

Итого: 25 часов

Практическая часть:

- 1.Технология приготовления холодных блюд и закусок (6ч)
- 2.Технология приготовления супов и соусов (6ч)
- 3.Технология обработки сырья и приготовления полуфабрикатов и блюд из различных видов мяса(10ч)
- 4.Технология обработки сырья и приготовления полуфабрикатов и блюд из различных видов рыбы и морепродуктов (6ч)
- 5.Технология подготовки сырья и приготовление блюд из круп и макаронных изделий (6ч)
- 6.Технология подготовки сырья и приготовление блюд для различных видов завтраков (6ч)

Итого: 40 часов

Производственная практика (работа в ресторанах) проходит с наставником в ресторанах первой категории

Общее количество производственной практики 128 часов.

Календарно тематический план производственного курса.

Название дисциплины	Длительность (ч)	Количество человек в группе	описание	Неделя обучения
Введение в профессию повар	3	10	Общая информация по профессии повар. Концепции ресторанов	1-я неделя
Техника безопасности на производстве	5	10	Правила обращения с технологическим оборудованием и инвентарем. ЧС. Алгоритмы оказания первой помощи.	1-я неделя
Санитария и личная гигиена	5	10	Нормы СанПиН. Принцип ХАССП. Опасные факторы. Правила личной гигиены на производстве.	1-я неделя
Блок Салаты и холодные закуски	6	10	Общая информация о салатах и закусках. Закуски и салаты различных стран мира. Основы приготовления закусок и салатов. Виды заправок. Практические занятия.	1-неделя
Первичная обработка продуктов	5	10	Первичная обработка салатов, корнеплодов. Виды нарезки. Практические занятия.	2-неделя
Товароведение пищевых продуктов	5	10	Группы и виды пищевых продуктов. Состав. Условия и правила хранения.	2-неделя
Блок Супы	6	10	Общая информация о супах. Основы нарезки. Виды супов. Супы различных стран. Приготовление бульонов. Технологии	2-неделя

			приготовления супов. Практические занятия.	
Организация производства. Калькуляция и учет.	3	10	Принцип организации работы предприятия общепита. Основы калькуляции. Понятие учета Правила первичной обработки различных видов продукции.	3-неделя
Блок Мясо 1я часть	5	10	Общая теория о мясе. Первичная обработка сырья. Определение качества продукта. Способы сохранения мяса. Термическая обработка мяса. Практические занятия.	3-неделя
Блок Мясо 2я часть	5	10	Мраморная говядина, выдержка мяса, основные виды стейков, степени прожарки. Практические занятия.	3-неделя
Общая аттестация по пройденным				Темам (тест)
Блок Рыба	6	10	Общая теория о рыбе и морепродуктах. Определение качества продукта. Польза и опасность употребления рыбы и морепродуктов. Первичная обработка сырья. Способы сохранения рыбы и морепродуктов. Термическая обработка. Аквакультура. Практические занятия.	4-неделя
Практика в ресторане	2 дня по 8 часов		Работа с наставником на позиции гриль.	4-неделя

			Работа с наставником на позиции салаты и закуски.	
Блок Пасты и ризотто	6	10	Общая информация о рисе. Виды обработки риса. Сорты риса. Определение качества продукта. Основы приготовления блюд из риса. Приготовление ризотто. Общая информация о муке и макаронных изделиях. Виды пасты. Изготовление макаронных изделий. Практические занятия.	5-неделя
Практика в ресторане	2 дня по 8 часов		Работа с наставником на позиции паста и ризотто.	5-неделя
Блок Завтраки	6	10	Общая информация. Польза завтраков. Завтраки различных стран. Основы приготовления завтраков. Практические занятия.	6-неделя
Практика в ресторане	4 дня по 12 часов 4 дня по 12 часов	10	Работа с наставником на позиции.	7-неделя 8-неделя
Аттестация по итогам обучения			Электронная аттестация по всем преподаваемым дисциплинам.	9-неделя