

Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение
«Мензелинский сельскохозяйственный техникум»

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН
для профессионального обучения
ГАПОУ «Мензелинский сельскохозяйственный техникум»
рабочей профессии 16675 Повар.

РАССМОТРЕНО

на заседании

предметной (цикловой)

комиссии

Протокол № _____ от «__» _____ 20 г.

Председатель _____ Шарпова Н.В.

Организация-разработчик: ГАПОУ «Мензелинский сельскохозяйственный техникум»

Разработчики:

Дюпина Алевтина Спиридоновна, преподаватель специальных дисциплин

ГАПОУ «Мензелинский сельскохозяйственный техникум»;

Кочеткова Ольга Анатольевна, преподаватель специальных дисциплин

ГАПОУ «Мензелинский сельскохозяйственный техникум»

Выполнение работ для профессиональной переподготовке

1.1. Область рабочей программы

Рабочая программа – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **16675 « Повар»** рекомендована для профессиональной переподготовке «Технология приготовления блюд»

Выполнение работ по профессиональной переподготовке 16675 «Повар» и соответствующих им профессиональных компетенций (ПК)

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

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

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, простые блюда из бобовых и кукурузы

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

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога

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

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

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

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом

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

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

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

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

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

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

Общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Цели и задачи программы – требования к результатам освоения.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности обучающиеся, должны:

Должен знать: рецептуры, технологию приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектации), сроки и условия хранения блюд; виды , свойства и кулинарное назначение картофеля , овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности; правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке, назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента

весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; правила техники безопасности обслуживающего оборудования; пожарную безопасность; правила санитарии и личной гигиены.

Должен уметь:

1. Производить механическую, кулинарную обработку овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, мяса, рыбы, птицы, дичи, субпродуктов и др.
2. Промывать, очищать и нарезать овощи, зелень.
3. Потрошить рыбу, птицу. Дичь
4. Размораживать мясо, рыбу.
5. Обрабатывать субпродукты и др. ...
6. Подготавливать сырье для изготовления теста
7. Приготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;
8. Варить картофель и другие овощи, бобовые и макаронные изделия, яйца, каши;
9. Формовать , панировать полуфабрикаты из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной);
10. Жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блины, оладьи, блинчики;
- 11. Запекать овощные и крупяные изделия
12. Процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формовать, начинять изделия.
13. Приготавливать различные виды теста (дрожжевое, бездрожжевое),
- формовать пирожки, булочки, варить и выпекать их.
14. Приготавливать блюда из концентрата;
15. Приготавливать бутерброды;
16. Порционировать, раздавать блюда массового спроса.

2.Стуртура и содержание

2.1 Объем и виды учебных работ

Коды профессиональных компетенций	Наименования раздела	Объем времени, отведенный на освоение курса (курсов)			Практика	
		Обязательная аудиторная нагрузка.		Самостоятельная работа	Учебная, часов	Производственная часов
		Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	Всего, часов		
1	2	3	4	5	6	7
ПК 1,2,3,4,5,6 7,8.	Раздел Технология	568	188		-	-
	Производственная практика часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	72				72
	Всего:	640	188		-	72

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик.	Всего занятий	В том числе лабораторно-практические занятия
1	2	3	4
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	34	8
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	34	16
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	51	8
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	30	8
ОП.06	Основы калькуляции	34	20
П.00	Профессиональный цикл		
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	34	8
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	34	12
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста		
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	34	12
ПМ.03	Приготовление супов и соусов		
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	75	24
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы		
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	34	12
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы		
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	58	20
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок		
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	34	12
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков		
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	34	8
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных изделий	60	20
	Производственная практика	72	
	Консультации	15	
	Экзамен	8	
Итого		640	188

3. Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять обучающихся не только формирование профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	демонстрация интереса к будущей профессии.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Устный экзамен Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик

Перечень основной литературы и интернет-ресурсы.

1. В.И. Богушева Технология приготовления пищи, Ростов-на – Дону «Феникс», 2012 год
2. М.Н. Шумилкина; Н.В. Дроздова Кондитер, Ростов-на – Дону «Феникс», 2012 год
3. З.П. Матюхина Основы физиологии питания, микробиологии, Гигиены и санитарии, Москва «Академия» 2011 год
4. В.П. Золин Техническое оборудование предприятий общественного питания, Москва «Академия» 2017 год
5. Ю.М. Бурашников; А.С. Максимов Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговли, Москва «Академия» 2015 год
6. В.Ю. Микрюков Безопасность жизнедеятельности, Москва 2015 год
Н.И. Дубровская Кулинария лабораторный практикум, Москва «Академия» 2016 год
7. М.Н. Шумилкина; Н.В. Дроздова Кондитер практические работы, Ростов-на – Дону «Феникс», 2016 год
8. В.П. Андросов Производственное обучение профессии «Кондитер» 1 и 2 части, Москва «Академия» 2016 год
9. В.П. Андросов Производственное обучение профессии «Повар»
Москва «Академия» 2016 год
 - 1 часть - Механическая кулинарная обработка продуктов
 - 2 часть – Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых.
 - 3 часть – Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда
 - 4 часть – Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста.
10. Т.А. Качурина; Т.А. Лаушкина Товароведение пищевых продуктов
Москва «Академия» 2016 год; Рабочая тетрадь
11. Н.И. Дубровская Технология приготовления мучных кондитерских изделий
Москва «Академия» 2016 год; Рабочая тетрадь в двух частях

Интернет-ресурсы:

«Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru](http://www.kulina.ru), [http:// povary.ru.](http://povary.ru), [http:// vkus.by](http://vkus.by).

Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: [http:// www.horeca.ru](http://www.horeca.ru)

Федеральный центр информационно -образовательных ресурсов.

Форма доступа: <http://fcior.edu.ru>

Отзыв

На рабочую программу повышение квалификации по профессии 16675 Повар

ОП.00 Общепрофессиональный цикл

ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве;

ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров;

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места;

ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности;

ОП.06 Основы калькуляции и учета.

ПМ.00 Профессиональные модули

ПМ.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов;

ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, Бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

ПМ.03 Приготовление супов и соусов;

ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы;

ПМ.05 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы;

ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.

ПМ. 07 Приготовление сладких блюд и напитков.

ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных и мучных изделий.

по профессии 16675 «Повар» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального образования 3 поколения, рассчитана по объёму на 640 часов, 568 часов аудиторных, в том числе 188 часов лабораторно-практических работ, 72 часа производственная практика.

Цель программы: выявление уровня профессиональной подготовки выпускника, предусмотренного квалификационной характеристикой и определение готовности его к самостоятельной профессиональной деятельности, способности самостоятельно применять полученные теоретические знания для решения практических задач.

Общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Даёт освоить профессиональные компетенции:

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

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

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, простые блюда из бобовых и кукурузы

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

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога

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

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

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

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом

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

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

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

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

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

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

Рабочая программа по профессиональному модулю включает в себя следующие разделы: механическая обработка сырья и приготовление п/ф, приготовление блюд и отпуск.

В ходе изучения профессиональных модулей студенты учатся практически применять полученные знания.

При разработке данной программы соблюдены требования, предъявленные к содержанию и оформлению рабочих программ, в частности представлен подробный тематический план, чётко сформулированы требования к знаниям, умениям, навыкам.

Содержание обучения каждого уровня дифференцировано по разделам. Основной формой работы является лекционно-практическое занятие. Контроль производится после завершения разделов в форме контрольных и практических работ.

Рабочая программа соответствует требованиям ФГОС и может быть использована для профессиональной подготовке по профессии 16675 Повар.

Зав. производством кафе «Аэроклуб» _____ Л.Б. Зиннурова

