

Аннотация к рабочим программам профессионального обучения по профессии 16675 «Повар»

ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ

I. Рабочая программа дисциплины

Введение в профессию

1. Общие положения

1.1. Область применения.

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии 16675 «Повар».

1.2. Место дисциплины в структуре ООППО: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины слушатель должен:

уметь:

- использовать знания дисциплины в процессе освоения профессии;
- находить и анализировать информацию по профессии.

знать:

- общую характеристику профессии, требования к уровню подготовки специалиста по профессии.

II. Рабочая программа дисциплины

Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью Программы профессионального обучения по профессии рабочего 16675 Повар.

Программа предполагает применение традиционных и активных методов проведения занятий, в том числе в виде разбора ситуационных задач, организации дидактических игр и дискуссий по актуальным проблемам учебной дисциплины.

1.2. Место дисциплины в структуре программы: общепрофессиональная дисциплина в профессиональном цикле.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Целью программы является изучение теоретического материала, ознакомление с принципами и основами рационального питания и формирование навыка использования санитарно-гигиенических правил в профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- определять качество продуктов, условия хранения и сроки;
- рассчитывать энергетическую ценность продуктов питания;
- применять принципы рационального питания в соответствии с физиологическими потребностями при составлении меню;
- принимать меры по предупреждению пищевых заболеваний и пищевых отравлений;
- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

знать:

- основные пищевые вещества, их роль в жизнедеятельности организмов;
- основные принципы рационального сбалансированного питания;

- морфологию микробов и основы микробиологию основных пищевых продуктов;
- возможные источники микробиологического загрязнения на предприятиях общественного питания;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- меры предупреждения острых кишечных инфекций на предприятиях общественного питания;
- правила личной гигиены работников предприятий общественного питания;
- санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

III. Техническое оснащение и организация рабочего места

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью Программы профессионального обучения по профессии рабочего 16675 Повар.

Программа предполагает применение традиционных и активных методов проведения занятий, в том числе в виде разбора ситуационных задач, организации дидактических игр и дискуссий по актуальным проблемам учебной дисциплины.

1.2. Место дисциплины в структуре программы: общепрофессиональная дисциплина в профессиональном цикле.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Целью программы является изучение теоретического материала, ознакомление студентов с основами технического оснащения и организации рабочего места.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- Подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- Обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- Производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- Проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.

знать:

- Характеристики основных типов организации общественного питания;
- Принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- Учет сырья и готовых изделий на производстве;
- Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования, правила их безопасного использования;
- Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

IV Экономические и правовые основы производственной деятельности.

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью Программы профессионального обучения по профессии рабочего 16675 Повар.

1.2. Место дисциплины в структуре программы: общепрофессиональная дисциплина в профессиональном цикле.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Целью программы является изучение теоретического материала, ознакомление с экономическими и правовыми основами в профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

-рассчитать основные технико-экономические показатели деятельности организации;

- применять в профессиональной деятельности приемы делового общения;
- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;
- определять потребности внешних потребителей;
- определять состав трудовых ресурсов организации;
- оформлять первичные документы по учету рабочего времени.

знать:

- основные положения экономической теории.

V Основы калькуляции и учета.

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью Программы профессионального обучения по профессии рабочего 16675 Повар.

1.2. Место дисциплины в структуре программы: общепрофессиональная дисциплина в профессиональном цикле.

1.3. Цели и задачи дисциплины – приобретение теоретических знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности: составлению отчётности материально-ответственных лиц по приёме и расходованию продуктов и готовой продукции, составлению плана–меню, составлению калькуляции на блюда и кондитерскую продукцию, расчёту количества сырья по нормативам.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

-оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов

- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,

-оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;

-составлять товарный отчет за день;

-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;

- составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;

-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;

-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; - пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;

-принимать оплату наличными деньгами;

-принимать и оформлять безналичные платежи;

-составлять отчеты по платежам.

знать:

- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;

- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;

- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;
- виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.

VI Безопасность жизнедеятельности

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью Программы профессионального обучения по профессии рабочего 16675 Повар.

1.2. Место дисциплины в структуре программы: общепрофессиональная дисциплина в профессиональном цикле.

1.3. Цели и задачи дисциплины – приобретение теоретических знаний и практических навыков, необходимых для:

- разработки и реализации мер защиты человека и среды обитания от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени;
- прогнозирования развития и оценки последствий чрезвычайных ситуаций;
- принятия решений по защите населения и территорий от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и применения современных средств поражения, а также принятия мер по ликвидации их воздействий;
- выполнения конституционного долга и обязанности по защите Отечества в рядах Вооружённых Сил Российской Федерации;
- своевременного оказания доврачебной помощи.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *уметь*:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

знать:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;

- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ.

VII Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью Программы профессионального обучения по профессии рабочего 16675 Повар.

1.2. Место дисциплины в структуре программы: дисциплина профессионального цикла.

1.3. Цели и задачи дисциплины В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

-подготавливать рабочее место, выбирать безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами.

-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

-выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;

- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов из них

VIII Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента холодных и горячих блюд.

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью Программы профессионального обучения по профессии рабочего 16675 Повар.

1.2. Место дисциплины в структуре программы: дисциплина профессионального цикла.

1.3. Цели и задачи дисциплины

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе освоения профессионального модуля должен:

знать:

-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной

эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

-нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола.

уметь:

-рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

-порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

IX УЧЕБНАЯ И ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКИ.

Практика представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации программы профессионального обучения по профессии «Повар» предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная, которые проводятся на базе ГАУ КО ПОО КСТ и организаций общественного питания.

3.1. Учебная практика.

Учебная практика предусмотрена учебным планом: во втором полугодии 1-го года обучения слушателей в течение 1 недели (36 час.) в рамках профессионального модуля ПМ.01. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента».

Целями учебной практики являются:

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;
- развитие и накопление специальных навыков, изучение и участие в разработке организационно-методических и нормативных документов для решения отдельных задач по месту прохождения практики;
- приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности или в отдельных ее разделах.

Задачи учебной практики:

- закрепить знания и умения, приобретаемые слушателями в результате освоения теоретических курсов;
- выработать практические навыки и способствовать комплексному формированию общих и профессиональных компетенций слушателей.

В ходе освоения программы учебной практики обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- подготовки по заданию повара приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- обработки, нарезки и формовки овощей и грибов по заданию повара;
- подготовки рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара;
- приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;

- приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы, макаронных изделий; каш и гарниров из круп по заданию повара;
- приготовления блюд из яиц; из творога по заданию повара;
- приготовления мучных блюд, выпеченных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;
- приготовления горячих напитков; холодных и горячих сладких блюд и десертов по заданию повара;
- приготовления и оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд; супов, бульонов и отваров; холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;
- процеживания, протираания, замешивания, измельчения, фарширования, начинка продукции по заданию повара;
- порционирования (комплектация) раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;
- упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.

уметь:

- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать санитарно - гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его.

Аттестация по итогам учебной практики проводится в форме дифференцированного зачета на основании предоставленных отчетов.

Х Производственная практика.

1.1. Область применения.

Программа производственной практики является частью основной образовательной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии 16675 «Повар».

1.2. Место практики в структуре ООППО: входит в профессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи производственной практики:

Программа производственной практики направлена на углубление обучающимся первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению практической квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм и форма собственности.

В основу практического обучения положены следующие направления:

- сочетание практического обучения с теоретической подготовкой обучающихся;
- использование в обучении достижений науки и техники, передовой организации труда, методов работы с современными средствами.

Программа производственной практики предусматривает выполнение обучающимися функциональных обязанностей на объектах профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд и кулинарных изделий;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд
- готовить блюда по технологическим картам под руководством повара;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, и экономно расходовать его