

ЧАСТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САРАНСКИЙ ДОМ НАУКИ И ТЕХНИКИ РОССИЙСКОГО СОЮЗА
НАУЧНЫХ И ИНЖЕНЕРНЫХ ОБЩЕСТВЕННЫХ ОБЪЕДИНЕНИЙ»

Утверждаю:

Директор ЧОУ ДПО

«Саранский Дом науки и
техники РСНИИОО»



_____ А.М. Зюзин

_____ 2018 г.

УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА

основная программа профессионального обучения
«Повар»

Цель: получение знаний и практических умений, необходимых для выполнения трудовых функций по профессии «Повар»

Вид деятельности: производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания

Категория слушателей: лица различного возраста, в том числе не имеющие основного общего или среднего общего образования

Срок обучения: 160 академических часов

Форма обучения: очная

Режим занятий: 25 академических часов в неделю

Выдаваемый документ: свидетельство установленного образца

Составители программы: заместитель начальника по учебно-методической работе Верич Е.В., ведущий методист Юленкова И.П.

Пояснительная записка

Цель реализации программы

Основная программа профессионального обучения «Повар» имеет своей целью получение знаний и практических умений, необходимых для выполнения трудовых функций по профессии «Повар» (код профессии по ОКПДТР ОК 016-94: 16675) в соответствии с тарифно-квалификационными характеристиками к профессии «Повар» 3-й разряд, установленными «Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих» и требованиями профессионального стандарта «Повар».

К освоению образовательной программы допускаются:

лица различного возраста, в том числе не имеющие основного общего или среднего общего образования

Планируемые результаты обучения

В результате освоения образовательной программы обучающийся должен:

Знать

приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Уметь

Выполнять следующие виды деятельности:

1. Приготовление блюд из овощей и грибов.
2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
3. Приготовление супов и соусов.
4. Приготовление блюд из рыбы.
5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
6. Приготовление холодных блюд и закусок.
7. Приготовление сладких блюд и напитков.
8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Категория слушателей

лица различного возраста, в том числе не имеющие основного общего или среднего общего образования

Трудоемкость обучения

160 академических часов. Для всех видов занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Форма обучения

Форма обучения: очная

Форма итоговой аттестации

Формой итоговой аттестации устанавливается экзамен

Лицам, успешно освоившим образовательную программу и прошедшим итоговую аттестацию, выдается свидетельство в установленной в Учреждении форме.

Учебный план основной программы профессионального обучения
«Повар»

№	Наименование предметов	Всего часов	В том числе		
			Лекции	Самостоятельная работа	Практические занятия
1	Раздел 1 Сущность и социальная значимость профессии «Повар»	1	1	0	0
2	Раздел 2 Приготовление блюд из овощей и грибов.	10	5	3	2
3	Раздел 3 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	10	5	3	2
4	Раздел 4 Приготовление супов и соусов.	15	10	3	2
5	Раздел 5 Приготовление блюд из рыбы.	20	15	3	2
6	Раздел 6 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	20	15	3	2
7	Раздел 7 Приготовление холодных блюд и закусок.	15	5	5	5
8	Раздел 8 Приготовление сладких блюд и напитков.	15	5	5	5
9	Раздел 9 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	25	10	10	5
10	Промежуточная аттестация (реферат)	25	0	25	0
11	Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)	4	2	0	2
	ИТОГО:	160	73	60	27

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Сущность и социальная значимость профессии «Повар»

1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения «Повар»

2. Цели и задачи дисциплины: формирование теоретических знаний о законодательном и нормативно-правовом обеспечении программы.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

Актуальность профессии повар на современном рынке труда. Преимущества (непрекращающийся спрос на этот вид деятельности, шанс на продвижение по карьерной лестнице и усвоение необходимых и полезных умений) и недостатки (большая физическая и психологическая нагрузка) профессии «Повар».

4 Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 1 академ. час, в том числе:
аудиторной работы обучающегося 1 академ. час.

По указанной дисциплине предусмотрен текущий контроль знаний.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления блюд из овощей и грибов.

1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения «Повар»

2. Цели и задачи дисциплины: формирование теоретических и практических знаний о последовательности технологических операций, современных методах приготовления блюд из овощей и грибов.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей и приправ.

Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 10 академ. час, в том числе:
аудиторной работы обучающегося 10 академ. час.

По указанной дисциплине предусмотрен текущий контроль знаний.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения «Повар»

2. Цели и задачи дисциплины: формирование теоретических и практических знаний о последовательности выполнения технологических операций, о современных методах приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

Готовка и оформление каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы.

Готовка и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий.

Готовка и оформление простых блюд из яиц и творога.

Готовка и оформление простых мучных блюд из теста с фаршем

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 10 академ. час, в том числе:

практической работы обучающегося 10 академ.час.

По указанной дисциплине предусмотрен текущий контроль знаний.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления супов и соусов.

1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения «Повар»

2. Цели и задачи дисциплины: формирование теоретических и практических знаний о выполнении технологических операций по приготовлению супов и соусов.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- Готовка бульонов и отваров.

Готовка простых супов.

Готовка отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.

Готовка простых холодных и горячих соусов.

Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 15 академ. часа, в том числе:

аудиторной работы обучающегося 15 академ. часа.

По указанной дисциплине предусмотрен текущий контроль знаний.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления блюд из рыбы.

1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения «Повар»

2. Цели и задачи дисциплины: формирование теоретических и практических знаний о составлении блюд из рыбы.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

Обработка рыбы с костным скелетом.

Приготовление и (или) подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

Готовка и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 20 академ. час, в том числе:
аудиторной работы обучающегося 20 академ. час.

По указанной дисциплине предусмотрен текущий контроль знаний.

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления блюд из мяса и домашней птицы.

1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения «Повар»

2. Цели и задачи дисциплины: формирование практических и теоретических знаний о приготовлении блюд из мяса и домашней птицы

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

Готовка и оформление простые блюда из мяса и мясных продуктов.

Готовка и оформление простые блюда из домашней птицы

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 20 академ. час, в том числе:
аудиторной работы обучающегося 20 академ. час.

По указанной дисциплине предусмотрена промежуточная аттестация в форме зачета.

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд и закусок.

1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения «Повар»

2. Цели и задачи дисциплины: формирование теоретических и практических знаний по приготовлению холодных блюд и закусок

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

Готовка бутербродов и гастрономических продуктов порциями.

Готовка и оформление салатов.

Готовка и оформление простых холодные закусок.

Готовка и оформление простые холодных блюд.

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 15 академ. час., в том числе:

аудиторной работы обучающегося 15 академ.час.

По указанной дисциплине предусмотрена промежуточная аттестация в форме зачета.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления сладких блюд и напитков.

1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения «Повар»

2. Цели и задачи дисциплины: формирование практических знаний по приготовлению сладких блюд и напитков

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- Подготовка и оформление простых холодных и горячих сладких блюд.

Подготовка простых горячих напитков.

Подготовка и оформление простых холодных напитков.

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 15 академ. час, в том числе:

аудиторной работы обучающегося 15 академ.час.

По указанной дисциплине предусмотрен текущий контроль знаний.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения «Повар»

2. Цели и задачи дисциплины: формирование практических знаний по выполнению технологических операций по приготовлению хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- Подготовка и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба.

Подготовка и оформление основных мучных кондитерских изделий.

Подготовка и оформление печенья, пряников, коврижек.

Подготовка и оформление простых и основных отделочных полуфабрикатов.

Подготовка и оформление отечественных классических тортов и пирожных.

Подготовка и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 25 академ. час, в том числе:

аудиторной работы обучающегося 25 академ.час.

По указанной дисциплине предусмотрен текущий контроль знаний.

