



Частное учреждение
профессионального образования
«Костромской технологический техникум»



УТВЕРЖДАЮ
Директор ЧУПО КТТ
А.В. Баскаков

« 1 » 09 2016г.

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКИ**

ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»

Квалификация выпускника
ПОВАР 3 РАЗРЯДА

КОСТРОМА 2016

Образовательная программа дополнительной профессиональной переподготовки разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности начального профессионального образования «Повар»

Организация - разработчик: ЧУПО «Костромской технологический техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	6
3. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГА- НИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА	9
4. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»	17
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДОПОЛНИ- ТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	14
6. АННОТАЦИИ К ПРОГРАММАМ.....	16

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Образовательная программа дополнительной профессиональной переподготовки по профессии «Повар», реализуемая в ЧУПО «Костромской технологический техникум» (далее КТТ) представляет собой комплекс нормативно-правовой и методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся, разработанную и утвержденную КТТ исходя из требований к профессиональной подготовке повара не только в области организации процесса и приготовления простой кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управления производством продукции питания, но и для расширения кругозора – в других направлениях общественного питания.

Образовательная программа дополнительной профессиональной переподготовки определяет цели, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, ожидаемые результаты, а также оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя:

- учебный план;
- программы учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- программа производственной практики;
- комплект оценочных средств
- методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.
- другие материалы, обеспечивающие качество подготовки специалистов в области общественного питания.

Организация образовательного процесса осуществляется на основе Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012г. № 413 (в ред. приказа Минобрнауки РФ от 29.12.2014г. № 1645), зарегистрированного в Минюсте России 07.06.2012г. № 24480, а также прочих нормативно-правовых актов:

- 1) Приказа Минобрнауки России от 01.07.2013г. № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;
- 2) Приказа Минобрнауки России от 18.04.2013г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- 3) Устава ЧУПО КТТ;
- 4) Положения ЧУПО КТТ;
- 5) Квалификационные требования;
- 6) Профессиональные стандарты;
- 7) Прочие.

Целью разработки программы по данной профессии является методическое обеспечение реализации и развития у обучающихся личностных и профессиональных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с видами профессиональной деятельности в области технологии приготовления пищи.

Сроки получения дополнительного профессионального образования по профессии «Повар» в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в таблице:

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ОДППП	Наименование квалификации	Срок получения ДПО по ОДППП в очной форме обучения
СПО	Повар 3 разряда	2,5 месяцев
ВПО		2,5 месяцев

Объем обязательной (аудиторной) учебной нагрузки в период теоретического обучения не превышает 36 академических часов в неделю. Максимальная учебная нагрузка обучающегося в период теоретического обучения не превышает 54 академических часов в неделю. Она включает в себя все виды учебной работы в образовательном учреждении и вне его: обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам в виде уроков, лекций, консультаций, выполнение домашних заданий, самостоятельную работу и т.п. Теоретическое обучение и производственная практика по программе составляет 360 часов, самостоятельная работа 45 часов.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Область профессиональной деятельности выпускников:

- организация процесса и приготовление простой кулинарной продукции для различных категорий потребителей.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки;
- технологические процессы приготовления простой кулинарной продукции из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

Повар готовится к следующим видам деятельности:

- приготовление полуфабрикатов для простой кулинарной продукции;
- приготовление простой холодной кулинарной продукции;
- приготовление простой горячей кулинарной продукции;
- приготовление простых холодных и горячих десертов.

Результаты освоения дополнительной профессиональной программы определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

Повар должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Повар должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими видам деятельности:

1. Приготовление полуфабрикатов для простой кулинарной продукции.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для простой кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для простой кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления простой кулинарной продукции.

2. Организация процесса приготовления и приготовление простой холодной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление холодных соусов.

3. Организация процесса приготовления и приготовление простой горячей кулинарной продукции.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление простых супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление простых блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

4. Организация процесса приготовления и приготовление холодных и горячих десертов.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление холодных десертов.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление горячих десертов.

Квалификационная характеристика профессии повара, 3-й разряд:

Характеристика работ. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки. Варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц. Жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков. Запекание овощных и крупяных изделий. Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий. Приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов. Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.

Должен знать: рецептуры, основы технологии 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 применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

3. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОПОП регламентируется **следующими документами:**

- учебный план ;
- рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- рабочая программа производственной практики;
- методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующих образовательных технологий, а также качество подготовки и воспитания обучающихся.
- комплект оценочных средств.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по профессии «Повар»

Уровень – профессиональная переподготовка для лиц,
имеющих профессиональное образование СПО, ВПО

Квалификация: Повар 3 разряда

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения 2,5 месяцев

Документ об образовании - документ установленного образца

№	Наименование дисциплины, профессионального модуля	максимальная нагрузка	самостоятельная работа	Виды учебных занятий		Форма контроля
				Обязательная аудиторная нагрузка		
				Лекции	Практ. занятия	
1	Теоретическое обучение по профессии	135	45	90		
	Профессиональные дисциплины	18	6	12		
1.1	Экономические и правовые основы производственной деятельности	6	2	4		зачет
1.2	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	3	1	2		зачет
1.3	Калькуляция и учет	3	1	2		зачет
1.4	Техническое оснащение и организация рабочего места	6	2	4		зачет
2	Профессиональные модули	117	39	78		
2.1	ПМ 01 Приготовление блюд из овощей и грибов Производственная практика	18	6	12	36	зачет
2.2	ПМ 02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста Производственная практика	9	3	6	36	зачет
2.3	ПМ 03 Приготовление супов и соусов Производственная практика	18	6	12	36	зачет
2.4	ПМ 04 Приготовление блюд из рыбы Производственная практика	18	6	12	36	зачет
2.5	ПМ 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы Производственная практика	27	9	18	46	зачет
2.6	ПМ 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок Производственная практика	18	6	12	36	зачет
2.7	ПМ 07 Приготовление сладких блюд и напитков Производственная практика	9	3	6	36	зачет
3	Производственная практика (итога)	262			262	зачет
4	Квалификационный экзамен (с присвоением разряда)	8		-	8	Экзамен
	ИТОГО по учебному плану	405/45// 360	45	90	270	

Перечень рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик

№ п/п	Наименование циклов, разделов и программ
1	2
	Профессиональный цикл
	Общепрофессиональные дисциплины
1	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
2	Экономические и правовые основы производственной деятельности
3	Калькуляция и учет
4	Техническое оснащение и организация рабочего места
	Профессиональные модули
1	ПМ 01 Приготовление блюд из овощей и грибов
2	ПМ 02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста
3	ПМ 03 Приготовление супов и соусов
4	ПМ 04 Приготовление блюд из рыбы
5	ПМ 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
6	ПМ 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
7	ПМ 07 Приготовление сладких блюд и напитков
	Производственная практика
	Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)

Программы учебных дисциплин, профессиональных модулей (в приложении)

Практика является обязательным разделом программы и 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 предусматриваются следующие виды практик: производственная..

Производственная практика проводится по окончании изучения дисциплин и профессиональных модулей. Производственная практика проводится на базах практики – организациях соответствующего профиля на основании заключенных с ними договоров.

Программа производственной практики (в приложении)

4. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»

Ресурсное обеспечение дополнительной профессиональной программы формируется на основе требований ФГОС НПО по профессии «Повар».

Реализация дополнительной профессиональной программы по профессии «Повар» обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой учебной дисциплины или профессионального модуля, занимающиеся учебно-методической деятельностью. Преподаватели, ведущие общепрофессиональные дисциплины и профессиональные модули, имеют высшую квалификационную категорию.

Педагогические кадры в своей деятельности опираются на принципы профессионализма, преемственности, научно-педагогического опыта, используя при этом имеющиеся прочные связи с организациями – базами практики в области технологии продукции общественного питания.

Реализация дополнительной профессиональной программы по профессии «Повар обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам и профессиональным модулям, в том числе рекомендованной Министерством образования Российской Федерации

Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация дополнительной профессиональной программы по профессии «Повар обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных, библиотечным фондам и сети Интернет.

Библиотечный фонд укомплектован печатными или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов и регулярно пополняется.

Реализация дополнительной профессиональной программы по профессии «Повар обеспечивает выполнение обучающимися практических занятий, в том числе с использованием персональных компьютеров.

При использовании электронных изданий техникум обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Техникум располагает 6 современными компьютерными классами, объединённых в локальную сеть, с выходом в INTERNET.

В 3 аудиториях установлено стационарное мультимедийное оборудование для проведения лекционных и практических занятий по всем дисциплинам. 2 переносные мультимедийные системы могут быть установлены в актовом зале, библиотеке, кабинете технологии приготовления пищи, кабинете метрологии, стандартизации и сертификации или в других учебных кабинетах. Общее количество компьютеров, подключённых к локальной сети - 143, в том числе 116 компьютеров используются в образовательной деятельности.

КОМПЬЮТЕРНОЕ ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

№ п/п	Категории пользователей программ	Наименование программы	Область применения
1.	Программы для обучающихся	«ПоЗнание 2.0» «Консультант+» «1С: Бухгалтерия предприятия», «1С: Зарплата и кадры», «1С: Управление торговлей», «Камин» «Autodesk – Akademic»	Тестовая оболочка для организации промежуточной аттестации Справочно-информационная поисковая система Рабочие программы фирмы «1С» для организации обучения 3D, Инженерная графика
2.	Программы для руководителей	“MS Office”	Офисное приложение
3.	Программы для инженерно-педагогических работников	«1С: Библиотека»	Программу управления библиотекой

В целях совершенствования учебного процесса проходят заседания цикловой методической комиссии общеобразовательных и технологических дисциплин в соответствии с планом, как правило, один раз в месяц, где обсуждаются актуальные вопросы, связанные с организацией образовательного и воспитательного процесса в рамках установленных Положением о ЦМК полномочий.

СВЕДЕНИЯ ОБ ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗОЙ

Дисциплина (профессиональный модуль) по учебному плану	Наименование учебных кабинетов, лабораторий, учебно-производственных мастерских и других помещений	Форма владения, пользования (собственность, оперативное управление, аренда и т.п.)
Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Кабинет экологии и микробиологии (№307)	оперативное управление
Экономические и правовые основы производственной деятельности	Кабинет отраслей права (№313)	оперативное управление
ПМ 01 Приготовление блюд из овощей и грибов	Кабинет технологии приготовления пищи (№102) Лаборатория технологии приготовления пищи (№ 101)	оперативное управление
ПМ 02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста	Кабинет технологии приготовления пищи (№102) Лаборатория технологии приготовления пищи (№ 101)	оперативное управление
ПМ 03 Приготовление супов и соусов	Кабинет технологии приготовления пищи (№102) Лаборатория технологии приготовления пищи (№ 101)	оперативное управление
ПМ 04 Приготовление блюд из рыбы	Кабинет технологии приготовления пищи (№102) Лаборатория технологии приготовления пищи (№ 101)	оперативное управление
ПМ 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Кабинет технологии приготовления пищи (№102) Лаборатория технологии приготовления пищи (№ 101)	оперативное управление
ПМ 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	Кабинет технологии приготовления пищи (№102) Лаборатория технологии приготовления пищи (№ 101)	оперативное управление
ПМ 07 Приготовление сладких блюд и напитков	Кабинет технологии приготовления пищи (№102) Лаборатория технологии приготовления пищи (№ 101)	оперативное управление
Экономические и правовые основы производственной деятельности	Кабинет экономики и анализа ФХД (№314)	оперативное управление
Калькуляция и учет	Учебная бухгалтерия (№303)	оперативное управление
Техническое оснащение и организация рабочего места	Кабинет технического оснащения и охраны труда (№ 107)	

Материально-техническая база находится в удовлетворительном состоянии.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов сырья, подготовку пряностей и приправ.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – демонстрировать органолептические способы оценки годности блюд – обосновывать подбор инвентаря и оборудования для ручной и механической обработки сырья – демонстрировать различные способы обработки сырья – демонстрировать умение нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов, сырья – демонстрировать умения работы со сборником рецептур – соблюдать правила техники безопасности при работе на оборудовании 	<p>зачет по профессиональным модулям.</p>
<p>Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов сырья</p>	<ul style="list-style-type: none"> – демонстрировать умения работы со сборником рецептур – обосновывать подбор инвентаря и оборудования приготовления блюд – осуществлять приготовление блюд в соответствии с технологическим процессом – демонстрировать способы сервировки и варианты оформления простых блюд гарниров – проводить бракераж блюд – соблюдать правила техники безопасности при работе на оборудовании 	

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	демонстрация интереса к будущей профессии через: - повышение качества обучения по ПМ; - участие в социально-проектной деятельности;	Наблюдение за ролью обучающихся в группе.
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	-решение стандартных и нестандартных профессиональных задач -эффективность и качество выполнения работ	
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные.	
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ; - работа с Интернет	
Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения и практики; - умение работать в группе;	
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.	

Итоговая аттестация представляет собой процесс оценивания уровня образования и квалификации выпускников независимо от форм получения образования на основе требований федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) с учетом региональных требований.

Итоговая аттестация проводится в виде квалификационного экзамена с присвоением разряда. На квалификационном экзамене проверяются теоретические знания и практические компетенции..

Решение аттестационной комиссии оформляется протоколом. В протоколе записываются: итоговая оценка, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии.

На квалификационный экзамен отводится восемь академических часов на всех обучающихся.

Результаты квалификационного экзамена определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания комиссии.

АННОТАЦИИ К ПРОГРАММАМ

АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ

учебной дисциплины **Экономические и правовые основы производственной деятельности**

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью образовательной программы дополнительной профессиональной переподготовки по профессии «Повар», которая разработана и утверждена ЧУПО «Костромской технологический техникум» с учетом требований рынка труда, на основе установленных квалификационных требований. Изучение учебной дисциплины Экономические и правовые основы производственной деятельности должно проводиться в тесной взаимосвязи с учебными дисциплинами социально-экономического, общепрофессионального и профессионального циклов. Использование межпредметных связей позволяет более рационально распределить время, отводимое на изучение отдельных вопросов, предусмотренных рабочей программой.

Программа предполагает применение активных методов проведения занятий в виде разбора ситуационных задач, организации дидактических игр и дискуссий по актуальным проблемам экономики.

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы профессиональной переподготовки - профессиональные дисциплины.

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

Целью программы является изучение программного материала, формирование у слушателей экономического мышления, повышение специальных знаний, формирование у квалифицированных рабочих современных теоретических и практических знаний, умений в области экономики и правовых основ производственной деятельности.

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

- основы экономических знаний, особенности рыночной экономики
- общие принципы организации производственного и технологического процесса;
- механизмы ценообразования на продукцию, формы оплаты труда в современных условиях;
- основные аспекты предпринимательской деятельности

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.
- находить и использовать экономическую информацию в целях обеспечения собственной конкурентоспособности на рынке труда.
- использовать приобретенные знания о функционировании рынка труда, сферы малого предпринимательства и индивидуальной трудовой деятельности для ориентации в поиске работы, дальнейшего образования.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	6
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	4
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
<i>Аттестация в форме зачета</i>	

1.5 Тематический план учебной дисциплины «Экономические и правовые основы производственной деятельности»

Наименование разделов и тем	Объем аудиторных часов
Раздел 1. Основы экономических знаний	1
Раздел 2 Основы предпринимательской деятельности	2
Раздел 3 Правовые основы производственной деятельности	1
<i>Аттестация в форме зачета</i>	
ИТОГО:	4

АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ учебной дисциплины Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью образовательной программы дополнительной профессиональной переподготовки по профессии «Повар», которая разработана и утверждена ЧУПО «Костромской технологический техникум» с учетом требований рынка труда, на основе установленных квалификационных требований. Изучение учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» должно проводиться в тесной взаимосвязи с учебными дисциплинами социально-экономического, общепрофессионального и профессионального циклов. Использование межпредметных связей позволяет более рационально распределить время, отводимое на изучение отдельных вопросов, предусмотренных рабочей программой.

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы дополнительной профессиональной переподготовки по профессии: - профессиональные дисциплины.

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

Цель курса – ознакомление с принципами и основами рационального питания и формирование навыка использования санитарно-гигиенических правил в профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины слушатель должен 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

В результате освоения дисциплины слушатель 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;

1.4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	3
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	1
<i>Аттестация в форме зачета</i>	

2.2. Тематический план учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

Наименование разделов и тем	Объем аудиторных часов
Раздел 1. Основы микробиологии.	
Тема 1. Морфология и физиология микроорганизмов.	18 мин
Тема 2. Микробиология основных пищевых продуктов.	18 мин
Тема 3. Пищевые инфекции, отравления и глистные заболевания..	18 мин
Раздел 2. Основы санитарии и гигиены	
Тема 4. Санитарные требования к предприятиям общественного питания	18 мин
Тема 5. Основы гигиены труда и личной гигиены.	18 мин
<i>Аттестация в форме зачета</i>	
	2 час

АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ учебной дисциплины Калькуляция и учет

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью образовательной программы дополнительной профессиональной переподготовки по профессии «Повар», которая разработана и утверждена ЧУПО «Костромской технологический техникум» с учетом требований рынка труда, на основе установленных квалификационных требований. Изучение учебной дисциплины «Калькуляция и учет» должно проводиться в тесной взаимосвязи с учебными дисциплинами социально-экономического, общепрофессионального и профессионального циклов. Использование межпредметных связей позволяет более рационально распределить время, отводимое на изучение отдельных вопросов, предусмотренных рабочей программой.

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы дополнительной профессиональной переподготовки - профессиональные дисциплины.

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

Цель курса – формирование знаний и навыков составления меню, ведения калькуляционного учета на предприятиях общественного питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- организацию, методы, документальное оформление учёта на предприятии;
- механизм ценообразования в общественном питании;
- нормы взаимозаменяемости продуктов и нормы потерь при тепловой обработке при приготовлении блюд;
- порядок составления плана-меню, меню;
- порядок учета продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции в предприятиях общественного питания;

В результате освоения дисциплины слушатель должен уметь:

- оформлять документы по движению продукции на производстве;
- производить расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий;
- составлять план-меню, меню;
- составлять калькуляцию на продукцию;
- пользоваться Сборниками рецептов блюд и кулинарных изделий технологическими картами и технико-технологическими картами;

1.4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	3
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	1
<i>Аттестация в форме зачета</i>	

1.5 Тематический план учебной дисциплины «Калькуляция и учет»

Наименование разделов и тем	Объем часов
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	
Тема 2. Механизация хозяйственных операций	
Тема 3. Общие принципы организации учёта в общественном питании.	
Тема 4. Ценообразование и калькуляция на ПОП	2
Тема 5. Учет сырья и готовой продукции, на производстве и в кондитерском цехе.	
Тема 6. Учёт предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря.	
<i>Аттестация в форме зачета</i>	
ИТОГО	2

АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ

учебной дисциплины Техническое оснащение и организация рабочего места

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью образовательной программы дополнительной профессиональной переподготовки по профессии «Повар», которая разработана и утверждена ЧУПО «Костромской технологический техникум» с учетом требований рынка труда, на основе установленных квалификационных требований.

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы дополнительной профессиональной переподготовки: - профессиональные дисциплины.

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

Цель курса является теоретическое изучение и практическое освоение обучающимися материально-технической оснащенности предприятий общественного питания, механизации и автоматизации основных технологических процессов, выбора и эксплуатации всех видов оборудования.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- Подбирать необходимое технологическое оборудование;
- Обслуживать основное технологическое оборудование кулинарного цеха;
- Производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного производства;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- Правила их безопасного использования;

1.4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	6
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	4
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
Аттестация в форме <i>зачета</i>	

1.5 Тематический план учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Наименование разделов и тем	Объем часов
Раздел 1. Техническое оснащение рабочего места	2
Тема 1. Общие сведения о машинах	
Тема 2. Механическое оборудование.	
Тема 3. Тепловое оборудование	
Тема 4. Вспомогательное оборудование.	
Тема 5. Холодильное оборудование.	
Раздел 2. Организация рабочего места	2
Тема 6. Характеристика предприятий общественного питания.	
Тема 7. Организация производства предприятий общественного питания.	
Тема 8. Организация обслуживания потребителей.	
<i>Аттестация в форме зачета</i>	
ИТОГО	4

АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ профессионального модуля

ПМ 01 «Приготовление блюд из овощей и грибов»

ПМ 02 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста»

ПМ 03 «Приготовление супов и соусов»

ПМ04«Приготовление блюд из рыбы»

ПМ05«Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»

ПМ 06«Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»

ПМ 07 «Технология приготовления сладких блюд и напитков»

1.1. Область применения программы

Программы профессиональных модулей является частью образовательной программы дополнительной профессиональной переподготовки по профессии «Повар», которая разработана и утверждена ЧУПО «Костромской технологический техникум» с учетом требований рынка труда, на основе установленных квалификационных требований. Изучение профессиональных модулей должно проводиться в тесной взаимосвязи с учебными дисциплинами социально-

экономического, общепрофессионального и профессионального циклов. Использование межпредметных связей позволяет более рационально распределить время, отводимое на изучение отдельных вопросов, предусмотренных рабочей программой.

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы дополнительной профессиональной переподготовки по профессии «Повар».

Профессиональные модули

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

Основной целью является формирование знаний технологии производства полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий, навыков работы с технологической и справочной документацией.

В результате освоения ПМ обучающийся должен уметь:

- организовать рабочее место в соответствии с видами изготовления блюд;
- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи
- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов
- проводить отпуск готовой продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;
- правильно использовать применяемое технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, посуду
- пользоваться сборниками рецептов, стандартными и технологическими картами при изготовлении блюд

В результате освоения ПМ обучающийся должен знать:

- технологию первичной обработки, нарезки и формовки овощей, грибов
- технологию приготовления и оформления простых блюд и гарниров из овощей и грибов
 - технологию приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога
 - технологию приготовления и подачи супов и соусов
 - технологию приготовления и подачи блюд из рыбы
 - технологию приготовления и подачи блюд из мяса и домашней птицы
 - технологию приготовления холодных блюд и закусок
 - технологию приготовления сладких блюд и напитков
 - технологию приготовления мучных изделий
 - признаки и органолептические методы определения их доброкачественности, правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке;
 - сроки хранения и реализации продуктов питания

1.4. Объем ПМ и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	117
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	78
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	39
<i>Аттестация в форме зачета</i>	

1.5 Тематический план и содержание профессиональных модулей

Наименование разделов и тем	Объем аудиторных часов
ПМ 01 «Приготовление блюд из овощей и грибов»	12
ПМ 02 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста»	6
ПМ 03 «Приготовление супов и соусов»	12
ПМ 04 «Приготовление блюд из рыбы»	12
ПМ 05 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»	18
ПМ 06 «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»	12
ПМ 07 «Технология приготовления сладких блюд и напитков»	6
ИТОГО:	78

АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ

Производственной практики

1.1 Программа производственной практики является частью образовательной программы дополнительной профессиональной переподготовки по профессии «Повар», которая разработана и утверждена ЧУПО «Костромской технологический техникум» с учетом требований рынка труда, на основе установленных квалификационных требований.

. Рабочая программа производственной практики разрабатывалась в соответствии с:

- установленными квалификационными требованиями указанных в квалификационных справочниках по профессии Повар;
- рабочим учебным планом;
- рабочими программами дисциплин профессионального цикла

1.2 Цели и задачи – требования к результатам освоения.

Основной целью производственной практики является овладение навыками профессиональной деятельности профессии Повар, приобретение необходимых умений практической работы, закрепление и углубление знаний, полученных обучающимися в процессе теоретического обучения.

По окончании прохождения производственной практики обучающийся(аяся) должен(а)

В результате освоения слушатель должен иметь практический опыт:

- Обработки нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- Подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- Приготовления основных супов и соусов;
- Обработки рыбного сырья и приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- Обработки мяса и домашней птицы - сырья;
- Приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- Подготовки гастрономических продуктов;
- Приготовления и оформление холодных блюд и закусок;
- Приготовления сладких блюд и напитков;

В результате освоения слушатель должен уметь:

- организовать рабочее место в соответствии с видами изготовления блюд;
- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- проводить отпуск готовой продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;
- использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы, посуду и правильно ухаживать за ними.

В результате освоения слушатель должен знать:

- технологию первичной обработки, нарезки и формовки овощей и плодов, технологию приготовления и оформления простых блюд и гарниров из овощей и грибов
- технологию приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога
- технологию приготовления и подачи супов и соусов
- технологию приготовления и подачи блюд из рыбы
- технологию приготовления и подачи блюд из мяса и домашней птицы
- технологию приготовления холодных блюд и закусок
- технологию приготовления сладких блюд и напитков
- технологию приготовления мучных изделий
- признаки и органолептические методы определения их доброкачественности, правила, и последовательность выполнения операций по подготовке их к тепловой обработке;

1.3 Тематический план производственной практики

№ темы	Наименование темы	кол-во часов
1	ПМ 01. «Приготовление блюд из овощей и грибов»»	36
2	ПМ 02. «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»	36
3	ПМ 03. «Приготовление супов и соусов»	36
4	ПМ 04 «Приготовление блюд из рыбы»	46
5	ПМ 05 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»	36
6	ПМ 06 «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	36
7	ПМ 07 «Приготовление сладких блюд и напитков»	36
	ИТОГО	262