

**Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
Иркутской области «Усть-Ордынский аграрный техникум»**

«УТВЕРЖДАЮ»:
Директор ГБПОУ ИО «УОАТ»
Малгаева А.В. А.В. Малгаева
документов
« 1 » 09 20 17 г.



**КОМПЛЕКТ
Рабочих учебных планов для повышения квалификации
рабочих по профессии «Повар»**

Код профессии – 16675
Срок обучения – 2 месяца
Квалификация – 4-й-5-й разряды

**Усть-Ордынский
2017**

Пояснительная записка

Настоящий комплект учебных планов предназначен для повышения квалификации по профессии «Повар». Комплект разработан на основании:

- Перечня профессий профессиональной подготовки (Минобразование России, 2001г.)
- Приказа Минобразования РФ от 21 октября 1994 г. № 407 «О введении модели учебного плана для профессиональной подготовки персонала по рабочим профессиям»;
- Приказа Министерства общего и профессионального образования РФ от 18 июня 1997 г. № 1221 «Об утверждении требований к содержанию дополнительных профессиональных образовательных программ»;
- Сборника учебных планов и программ для профессиональной подготовки и повышения квалификации рабочих по профессии «Повар» Москва, 2005г.
- Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51,2004г).
- Рекомендации к разработке учебных планов и программ для краткосрочной подготовки граждан по рабочим профессиям (Основные требования) Москва, 2000г.

В комплект включены: квалификационные характеристики, на 4-5-ый разряды рабочих учебный план, тематические планы по специальным дисциплинам, а также экзаменационные билеты.

Обучение осуществляется как групповым, так и индивидуальным методами. Квалификационная характеристика составлена в соответствии с действующим единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих (выпуск 51,2004г).

Экономическое обучение предусматривает изучение предмета «Экономика отрасли и предприятия».

В процессе обучения особое внимание обращается на прочное усвоение и выполнение требований безопасности труда.

При повышении квалификации практическое обучение предусматривает лабораторно – практические занятия, которые составляют 44% учебного времени. При этом преподаватели акцентируют внимание обучающихся на эффективную организацию труда, использование новой технической и технологической базы современного производства по питанию общества, детально рассматривают пути повышения производительности труда.

К концу обучения каждый обучающийся должен уметь самостоятельно выполнять все работы предусмотренные квалификационной характеристикой.

К самостоятельному выполнению работ обучающиеся допускаются после проверки знаний по безопасным методам и приемам выполнения работ на соответствующем рабочем месте в объеме требований инструкций и правил безопасности.

Квалификационные экзамены проводятся на рабочих местах предприятия.

Количество часов, отводимое на изучение отдельных тем программы, последовательность их изучения, исключение устаревшего учебного материала в случае необходимости может измениться при условии, что программы будут выполнены полностью по общему количеству часов.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
для повышения квалификации поваров на 4-й-5-й разряды

Срок обучения 2 месяца

№ п/п	Курсы,предметы	Кол-во часов	В т.ч. лаборат. практ
	I.ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ	304	133
1.1	Экономика отрасли и предприятия	10	5
1.2	Общепрофессиональный курс	64	18
1.2.1	Товароведение пищевых продуктов	20	6
1.2.2	Организация производства предприятий общественного питания	24	4
1.2.3	Совершенствование учета, отчетности и контроля	20	8
1.3	Специальный курс	230	110
1.3.1	Кулинария	200	98
1.3.2	Оборудование предприятий общественного питания Консультации Квалификационный экзамен	30 8 8	12
	ИТОГО:	320	133

**Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
Иркутской области «Усть-Ордынский аграрный техникум»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
предмета
«Экономика отрасли и предприятия»

По профессии «Повар»
Профессия по ОК 016-94:
- Повар 16675

Усть-Ордынский
2017

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
предмета «Экономика отрасли и предприятия»

Тематический план

№	Темы	Кол-во часов	В том числе лаб-практ.
1.	Экономические основы функционирования отрасли и предприятий	1	0.5
2.	Формирование и характеристика отрасли и предприятий	1	0.5
3.	Предприятие в условиях рыночной экономики	2	1
4.	Фонды предприятия, трудовые ресурсы, социальное обеспечение	1	0.5
5.	Экономические показатели результатов деятельности предприятий	1	0.5
6.	Формирование финансовых результатов предприятий	2	1
7.	Управление предприятием	1	0.5
8.	Организация производства	1	0.5
	ИТОГО:	10	5

**Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
Иркутской области «Усть-Ордынский аграрный техникум»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
предмета
«Товароведение пищевых продуктов»

По профессии «Повар»
Профессия по ОК 016-94:
- Повар 16675

Усть-Ордынский
2017

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
предмета «Товароведение пищевых продуктов»

№ п/п	Темы	Кол-во часов	
		всего	В том числе практич. занятий
1.	Основные направления в развитии производства и потребления пищевых продуктов	4	
2.	Перспективы развития ассортимента пищевых продуктов	16	6
	ИТОГО:	20	6

**Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
Иркутской области «Усть-Ордынский аграрный техникум»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
предмета
***«Организация производства предприятий общественного
питания»***

По профессии «Повар»
Профессия по ОК 016-94:
- Повар 16675

Усть-Ордынский
2017

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
предмета «Организация производства предприятий
общественного питания»

№ п/п	Тема	Кол-во часов	
		всего	В т.ч. практич. занятий
1.	Характеристика типов предприятий общественного питания	2	
2.	Организация снабжения и хранения сырья	2	
3.	Оперативное планирование работы производств	2	
4.	Организация производства	16	4
5.	Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания	2	
	ИТОГО:	24	4

**Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
Иркутской области «Усть-Ордынский аграрный техникум»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
предмета
«Совершенствование учета, отчетности и контроля»

По профессии «Повар»
Профессия по ОК 016-94:
- Повар 16675

Усть-Ордынский
2017

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

предмета «Совершенствование учета, отчетности и контроля»

№ п/п	Темы	Кол-во часов	
		всего	В том числе практич. занятий
1.	Ценообразование в предприятиях общественного питания	4	2
2.	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий	2	
3.	Калькуляция в предприятиях общественного питания	4	2
4.	Учет продуктов и готовых изделий на производстве и отчетность материально-ответственных лиц	6	4
5.	Учет предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря	2	
6.	Предупреждение правонарушений на предприятиях общественного питания	2	
	ИТОГО:	20	8

**Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
Иркутской области «Усть-Ордынский аграрный техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
предмета
*«Кулинария»***

**По профессии «Повар»
Профессия по ОК 016-94:
- Повар 16675**

**Усть-Ордынский
2017**

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

предмета «Кулинария»

№ п/п	Тема	Кол-во часов	
		Всего	В т.ч. лаборат. занятия
1.	Введение	1	
2.	Обработка овощей и грибов	6	4
3.	Обработка рыбы и морепродуктов	8	4
4.	Обработка мяса, птицы, дичи и кролика	10	4
5.	Тепловая обработка продуктов	1	
5.1	Супы	24	14
5.2	Соусы. различные виды заправок и пассеровок	18	8
5.3	Блюда и гарниры из овощей, требующие средней или сложной кулинарной обработки	20	10
5.4	Блюда из рыбы и морепродуктов, требующие средней или сложной кулинарной обработки	24	12
5.5	Блюда из мяса и птицы, требующие средней или сложной кулинарной обработки	32	18
5.6	Холодные блюда и закуски, требующие средней или сложной кулинарной обработки	16	8
5.7	Сладкие блюда и напитки, требующие средней или сложной кулинарной обработки	16	8

5.8	Мучные изделия и блюда, требующие средней или сложной кулинарной обработки	18	8
6.	Оформление и отпуск блюд и кулинарных изделий	6	
	ИТОГО:	200	98

**Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
Иркутской области «Усть-Ордынский аграрный техникум»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
предмета
«Оборудование предприятий общественного питания»

По профессии «Повар»
Профессия по ОК 016-94:
- Повар 16675

Усть-Ордынский
2017

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
предмета «Оборудование предприятий
общественного питания»

№ п/п	Тема	Кол-во часов	
		всего	В т.ч. практич. занятий
1.	Новое оборудование предприятий общественного питания		
1.1.	Элементы электросилового оборудования	2	
1.2.	Механическое оборудование	12	6
1.3.	Тепловое оборудование	8	4
1.4	Холодильное оборудование	4	2
2.	Охрана труда	4	
	ИТОГО:	30	12

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ БИЛЕТЫ

Билет № 1

1. Химический состав пищевых продуктов
2. Последовательность операций при механической кулинарной обработке картофеля и корнеплодов.
3. Правила безопасности при работе с универсальными приводами

Билет № 2

1. Качество пищевых продуктов и методы его определения.
2. Механическая кулинарная обработка капустных овощей.
3. Машины, применяемые для обработки мяса и рыбы.

Билет № 3

1. Влияние содержания воды в продукте на его качество и сохраняемость.
2. Механическая кулинарная обработка луковых овощей.
3. Какие приспособления обеспечивают безопасную работу на рыбоочистителе?

Билет № 4

1. Процессы, происходящие в пищевых продуктах при хранении.
2. Формы нарезки картофеля. Используемые инструменты.
3. Безопасные приемы работы на мясорубке с индивидуальным приводом.

Билет № 5

1. Режим хранения и упаковка пищевых продуктов.
2. Формы нарезки корнеплодов. Используемые инструменты.
3. Устройство и принцип действия просеивателя муки.

Билет № 6

1. Основные показатели качества пищевых продуктов.
2. Процесс обработки белокочанной и цветной капусты.
3. Способы очистки картофеля и принцип действия картофелеочистительной машины.

Билет № 7

1. Что такое вид, сорт и ассортимент продуктов?
2. Схема первичной обработки свежих грибов.
3. Принцип работы овощерезательных машин и безопасные приемы работы при их эксплуатации.

Билет №8

1. Химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плодов.
2. Формы нарезки капусты и луковых овощей. Используемые инструменты.
3. Возможные неисправности в работе картофелеочистительных машин и способы устранения

Билет № 9

1. Болезни клубнеплодов и корнеплодов.
2. Особенности обработки тыквенных и томатных овощей.
3. Классификация теплового оборудования.

Билет № 10

1. Капустные овощи. Состав, требования к качеству, болезни, упаковка и хранение.
2. Последовательность и особенности обработки салатных и десертных овощей.
3. Источники тепла и теплоносители, основные виды теплообмена.

Билет № 11

1. Луковые овощи. Состав, разновидности, требования к качеству, болезни, упаковка и хранение.
2. Последовательность операций при механической кулинарной обработке рыбы.
3. Охрана труда при работе с электродкотлами.

Билет № 12

1. Салатно-шпинатные и десертные овощи. Состав, требования к качеству, упаковка и хранение.
2. Схема разделки рыбы средних и крупных размеров на филе без кожи и костей.
3. Классификация и устройство пищеварочных котлов.

Билет № 13

1. Тыквенные овощи. Состав, требования к качеству, болезни, упаковка и хранение.
2. Способы обработки (разделки) чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы.
3. Типы электрических пищеварочных котлов, правила эксплуатации.

Билет № 14

1. Томатные овощи. Состав, требования к качеству, болезни, упаковка и хранение.
2. Особенности обработки некоторых видов рыб (судак, камбала, линь, навага, щука, треска и др.)
3. Газовые пищеварочные котлы, возможные неисправности и способы их устранения.

Билет № 15

1. Бобовые овощи. Состав, требования к качеству, болезни, упаковка и хранение.
2. Последовательность приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.
3. Паровые пищеварочные котлы, правила эксплуатации.

Билет № 16

1. Условия хранения баночных консервов. Основные показатели качества баночных консервов.
2. Обработка и использование рыбных пищевых отходов.
3. Требования безопасности труда при работе с газовыми пищеварочными котлами.

Билет № 17

1. Нерыбные продукты моря, ассортимент, кулинарное использование.
2. Последовательность операций при механической кулинарной обработке мяса.
3. Пароварочные аппараты, устройство, применение. Требования безопасности труда при варке продуктов на пару.

Билет № 18

1. Химический состав, пищевая ценность мяса..
2. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.
3. Аппараты для жарки и выпечки, принцип действия, правила эксплуатации.

Билет № 19

1. Классификация мяса. Требования к качеству мяса.
2. Способы тепловой кулинарной обработки, их применение.
3. Варочно-жарочное оборудование (плиты), принцип действия, правила эксплуатации.

Билет № 20

1. Мясные полуфабрикаты, субпродукты, требования к качеству, упаковка, условия хранения.
2. Технологическая схема и основные правила варки рассыпчатой каши.
3. Правила эксплуатации электрических и газовых плит. Требования безопасности труда.

Билет № 21

1. Требования, предъявляемые к качеству свежего, охлажденного, замороженного мяса.
2. Способы варки макаронных изделий.
3. Устройство и применение кипятильников. Правила безопасной эксплуатации.

Билет № 22

1. Молоко и молочные продукты. Состав, пищевая ценность, требования к качеству.
2. Особенности варки бобовых.
3. Правила охраны труда при работе с электрическими и газовыми водонагревателями.

Билет № 23

1. Яйца и яйцепродукты. Химический состав и пищевая ценность, классификация, дефекты, требования к качеству.
2. Способы варки рассыпчатых каш.
3. Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инструменту и содержанию рабочего места повара.

Билет № 24

1. Пищевые жиры. Виды, состав, дефекты, требования к качеству, упаковка и хранение.
2. Способы приготовления картофельного пюре, картофеля во фритюре. Какие блюда приготавливают из картофеля?
3. Общие сведения о холодильном оборудовании на предприятиях общественного питания.

Билет № 25

1. Зерно и продукты его переработки.
2. Схема приготовления тушеной капусты, овощного рагу.
3. Меры предупреждения пищевых отравлений, заражения гельминтами, бактерионосительства.

Билет № 26

1. Процесс производства *муки*, химический состав, сорта, требования к качеству, упаковка и хранение.
2. Схема приготовления котлет из моркови, свеклы.
3. Первая помощь при пищевых отравлениях. Причины их возникновения.

Билет № 27

1. Макаронные изделия, состав, ассортимент, требования к качеству, упаковка и хранение.
2. Способы варки яиц. Как используют вареные яйца.
3. Требования охраны труда при выполнении тепловой обработки продуктов.

Билет № 28

1. Хлеб и хлебобулочные изделия, производство, ассортимент, требования к качеству, упаковка и хранение.
2. Технологическая схема приготовления омлета, яичницы. Чем они отличаются?
3. Личная и профессиональная гигиена повара.

ПОВЫШЕНИЕ КВАЛИФИКАЦИИ

КВАЛИФИКАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Профессия - повар

Квалификация -4-й разряд

Характеристика работ. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности: различных салатов из свежих, вареных и припущенных овощей с мясом, рыбой; винегретов; рыбы под маринадом, студня; сельди натуральной и с гарниром. Варка бульонов, супов. Приготовление вторых блюд из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченом виде; соусов, различных видов пассеровок, горячих и холодных напитков; сладких блюд, мучных изделий: вареников, пельменей, расстегаев, кулебяк, пирожков, лапши домашней, ватрушек и др.

Должен знать: рецептуры, основы технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности; требования к их качеству, срокам, условиям хранения и раздаче; кулинарное назначение рыбы, морепродуктов, мяса, мясoproductов, сельскохозяйственной птицы и кролика, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности; принцип влияния кислот, солей и жесткости воды на продолжительность тепловой обработки продуктов; устройство и правила эксплуатации технологического оборудования.

Квалификация - 5-й разряд

Характеристика работ. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки: рыбы заливной, заливного из мясных продуктов, ассорти рыбного, мясного и др.; супов на прозрачных бульонах из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи; диетических супов на бульонах, овощных и фруктовых отварах; рассольников; блюд из отварной, припущенной или тушеной рыбы с соусами, из тушеного, жареного мяса натурального с гарнирами, сельскохозяйственной птицы, фаршированной яблоками или картофелем и др. Приготовление паровых омлетов натуральных и фаршированных, яичных каш, соусов и заправок, изделий из песочного, слоеного теста: волованов, крутонов, тартелеток. Составление меню, заявок на полуфабрикаты и продукты, товарных отчетов.

Должен знать: рецептуры, сущность технологии приготовления, требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки; основы рационального питания; виды, свойства и способы обработки сырья и полуфабрикатов, используемых для приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки; способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов при их тепловой обработке (применение

различных способов нагрева или обогрева, создание определенной среды-кислой, соленой и др.), способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции; правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд и кулинарных изделий; правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов.