

**АННОТАЦИЯ**  
**НА ДОПОЛНИТЕЛЬНУЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ ПРОГРАММУ ПОВЫШЕНИЯ**  
**КВАЛИФИКАЦИИ 16675 ПОВАР**  
**ОБЛАСТНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ**  
**СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**  
**«БРАТСКИЙ ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**1. Область применения рабочей программы**

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации 16675 Повар включает в себя: цель обучения, планируемые результаты обучения, учебный план, рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей, организационно-педагогические условия, формы итоговой аттестации.

**2. Цель и задачи рабочей программы – требования к результатам освоения дополнительной профессиональной программы повышения квалификации 16675 Повар:**

**Цель:** овладение профессиональной деятельностью обучающихся в качестве повара-4 разряда в организациях и предприятиях общественного питания различной отраслевой направленности независимо от их организационно-правовых форм: столовых, закусочных, кафе, барах, ресторанах и др.

**В результате освоения дополнительной профессиональной программы повышения квалификации обучающийся**

**должен знать:**

- рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектации), сроки и условия хранения блюд и кулинарных изделий;
- виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, рыбы, мяса, домашней птицы;
- признаки и органолептические методы определения доброкачественной продукции;
- правила, приемы и последовательность выполнения операции по подготовке продуктов и тепловой обработке;
- правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке;
- назначение, правила использования технического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

**должен уметь:**

- приготавливать блюда или кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;
- варить картофель и другие овощи, каши, бобовые и макаронные изделия, яйца;
- жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощные, рыбный, мясной), блины, оладьи, блинчики;
- запекать овощные или крупяные изделия;
- процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формировать, фаршировать, начинять изделия;
- приготавливать бутерброды, блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов.
- порционировать (комплектовать), раздавать блюда массового спроса.

**3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дополнительной профессиональной программы повышения квалификации:**

максимальной учебной нагрузки обучающихся 144 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся 12 часов,  
 практических занятий 16 часов;  
 самостоятельная работа обучающихся 38 часов;  
 производственная практика – 72 часов.

#### 4. Содержание курса:

##### Раздел 1. Общепрофессиональные дисциплины

Основы физиологии питания, санитарии и гигиены.

Основы калькуляции и учета.

**Тема 1.1** Основы физиологии питания, санитарии и гигиены.

**Тема 1.2** Основы калькуляции и учета.

##### Раздел 2. ПМ.00 Профессиональные модули.

**ПМ.01** Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов.

**ПМ.02** Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, теста.

**ПМ.03** Приготовление супов и соусов

**ПМ.04** Приготовление блюд из рыбы.

**ПМ.05** Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

**ПМ.06** Приготовление холодных блюд и закусок.

**ПМ.07** Приготовление сладких блюд и напитков.

#### 5. Компетенции, формируемые в результате освоения курса

Код ПМ	Код ПК	Наименование результата обучения
ПМ.01	ПК 1	Производить первичную обработку, нарезку овощей и грибов,
	ПК 2	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из овощей и грибов.
ПМ.02	ПК 1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
	ПК 2	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп, простые блюда из бобовых и кукурузы и макаронных изделий.
	ПК 3	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога
	ПК 4	Готовить и оформлять простые блюда из теста с фаршем.
ПМ.03	ПК 1	Готовить бульоны и отвары, простые супы.
	ПК 2	Готовить простые соусы.
ПМ.04	ПК 1	Производить первичную обработку рыбы и приготовление полуфабрикатов.
	ПК 2	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы.
ПМ.05	ПК 1	Производить обработку мяса, мясных продуктов и домашней птицы и приготовление полуфабрикатов из них.
	ПК 2	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и домашней птицы.
ПМ.06	ПК 1	Готовить бутерброды и гастрономические продукты питания
	ПК 2	Готовить и оформлять салаты, простые холодные блюда и закуски
ПМ.07	ПК 1	Готовить и оформлять простые сладкие блюда, простые горячие и холодные напитки.

6. Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

Формы: фронтальная, групповая, парная, индивидуальная

Методы:

– словесные (беседа, работа с книгой, дискуссия, применение аудио и видео дисков, компьютерных презентаций);

– наглядные (демонстрации наглядных пособий, картин, плакатов, таблиц, самостоятельные наблюдения);

– практические (упражнения, самостоятельные письменные и контрольные работы, написание рефератов, докладов); деловые игры.

Составитель: Еркина И.Ю.