

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР

_____ Н.В. Трегубова
« _____ » _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора ГБПОУ УКИП и С

_____ Т.А. Христофорова
« _____ » _____ 20__ г.

Учебная программа
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Уфимский колледж индустрии питания и сервиса

ГБПОУ УКИП и С
Курсы повышения квалификации

Повар дошкольного и школьного питания

Квалификация: Повар _____ 36 часов _____
Форма обучения: дневная
Нормативный срок обучения: 1 неделя

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Распределение аудиторной нагрузки в часах	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка	
			Всего занятий (часы)	В т.ч. практических и лабораторных занятий
1	2	3	4	5
ОП.00	Общепрофессиональный цикл			
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	дз	4	-
ОП.02	Дизайн в профессии	дз	2	-
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места на предприятиях общественного питания	дз	2	-
П.00	Профессиональный цикл			
ПМ.00	Профессиональные модули			
ПМ.10	Приготовление блюд и изделий для школьного и дошкольного питания	дз	14	-
МДК.10.01	Технология приготовления блюд и изделий для школьного и дошкольного питания			
ПП.00	Производственная практика		8	-
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация		6	-
	Всего:		36	

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
Тема 1. Общепрофессиональный цикл	Содержание	
	1. Основы школьного и дошкольного питания, современные методы приготовления и требования к производству продукции. Основные правила рационального питания детей дошкольного и школьного возраста. Витаминизация дошкольного и школьного питания. Рацион питания с повышенной биологической и пищевой ценностью.	2
	2. Санитарно-гигиенические требования при организации питания в дошкольных и образовательных учреждениях	1
	3. Основные организационные принципы оказания услуг питания. (Правила личной гигиены, необходимые документы, определяющие допуск к работе и повышение квалификации).	2
	4. Современные и классические направления в приготовлении кулинарной продукции и оформлении блюд с использованием многофункционального оборудования. Основные сведения о тепловом оборудовании: - пароконвектоматы; - расточные шкафы; - пекарские шкафы; - плиты. Основные сведения о холодильном оборудовании. Моечное оборудование. Очистительное оборудование. Режущее, протирающее оборудование. Месильно-перемешивающее оборудование. Дозировочно -формовочное оборудование. Весоизмерительное оборудование. Использование современного оборудования как фактор увеличения ассортимента кулинарной и кондитерской продукции для дошкольного и школьного питания.	2
5. Культура обслуживания, методы и способы оформления и сервировки стола. Современные формы организации питания и методы обслуживания.	1	

МДК. 10.01 Технология приготовления блюд и изделий для школьного и дошкольного питания			
Тема 2.1 Основы технологии приготовления блюд дошкольного и школьного питания	Содержание		
	1.	Технология приготовления блюд с использованием современного оборудования - Приготовление холодных блюд и закусок; - Приготовление блюд из овощей; - Приготовление блюд из рыбы; - Приготовление блюд из мяса; - Приготовление супов; суп-пюре; - Приготовление блюд из яиц и творога; - Приготовление блюд из круп и макаронных изделий; - Приготовление мучных изделий; - Приготовление напитков.	6
	2.	Правила проведения бракеража, способы сервировки и варианты оформления блюд. Требования к качеству, температура, режим хранения и подачи блюд школьного и дошкольного питания.	2
	Практическое занятие		
Тема 2.2 Организация дошкольного и школьного питания	3.	Требования к организации школьного и дошкольного питания, формирование примерного меню в дошкольных и образовательных учреждениях согласно физиологических потребностей детей.	2
	Содержание		
	1.	Основные принципы организации питания в школьных и дошкольных учреждениях	1
	2.	Организация производственных процессов на предприятиях питания в школьных и дошкольных учреждениях.	1
	Практическое занятие		
3.	Разработка блюд согласно физиологических потребностей организма ребенка	2	
Производственная практика Технология приготовления бульонов. Заправочные супы, их классификация. Общие правила приготовления заправочных супов. <u>Приготовление и подача супов:</u> - борщ с капустой и картофелем;		8	

- суп гороховый с гренками;
- суп-пюре из овощей;
- свекольник со сметаной.

Технология приготовления блюд из мяса и домашней птицы.

Приготовление и подача блюд из мяса:

- бефстроганов с макаронами отварными;
- гуляш из говядины с картофелем пюре;
- биточки рубленые с кашей гречневой.

Технология приготовления блюд из яиц, творога. Значение блюд из яиц и творога в питании детей.

Приготовление блюд из яиц и творога:

- вареники ленивые;
- запеканка из творога;
- омлет, фаршированный овощами;
- омлет с сыром.

Технология приготовления напитков.

Приготовление напитков:

- какао;
- кисели;
- компоты.

Особенности приготовления дрожжевого опарного и безопарного теста и изделия из него:

- пирожки;
- расстегаи;
- ватрушки;
- кексы;
- оладьи.

Особенности приготовления башкирских блюд:

- сумсы;
- уч-почмак;
- вак-беляш.

Самостоятельная работа

Подготовка рефератов, сообщений на тему: "Физиологические потребности ребенка школьного и дошкольного возраста"

	Подготовка презентации на тему: "Особенности питания подрастающего организма"; "Сбалансированное и рациональное питание подростка".	
	Квалификационный экзамен	6