

СОГЛАСОВАНО
Заведующий по УПР

_____ Т.Н.Шаталина
«__» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий филиалом ГБПОУ УКИПиС

_____ О.И. Мироненко
«__» _____ 20__ г.

Учебная программа
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
филиал Уфимского колледжа индустрии питания и сервиса
ГБПОУ УКИП и С

Курсы повышения квалификации

16675 Повар

Квалификация: Повар
Количество часов: 72 часа
Форма обучения: вечерняя
Нормативный срок обучения: 2 недели

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Распределение аудиторной нагрузки по курсам и семестрам/триместрам (час.в семестр/триместр)	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка	
			Всего занятий	В т.ч. практических и лабораторных занятий
1	2	3	4	5
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		10	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	дз	6	-
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	дз	26	8
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.		5	2
УП.01.01	МДК.01 Обработка сырья, приготовление полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи и кролика.			
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		7	2
УП. 02.01	МДК. 02 Приготовление и подготовка к реализации, горячих супов и соусов разнообразного ассортимента.			
УП. 02.02	МДК.03 Организация приготовления, процессы приготовления, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.			
УП 02.03	МДК 04. Организация приготовления, процессы приготовления, подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.			
УП 02.04	МДК.05 Организация приготовления, процессы приготовления, подготовка к			

УП 02.05	реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. МДК.06 Организация приготовления, процессы приготовления, подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.			
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		6	2
УП.03.01	МДК. 07 Организация приготовления, процессы приготовления, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.			
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		4	1
УП.04.01	МДК.08 Организация приготовления, процессы приготовления, подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.			
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.		4	1
УП.05.01	МДК.09 Организация приготовления, процессы приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных изделий разнообразного ассортимента.			
ПП.00	Производственная практика		30	-
	Всего:		66	
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация		6	-
	Итого:		72	

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР

Наименование разделов и тем 1	Содержание учебного материала 2	Объем часов 3
Тема 1. Общепрофессиональный цикл	Содержание	
	ОП.01 1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве Основы микробиологии, физиологии питания современные методы приготовления и требование к производству продукции.	2
	2. Санитарно-гигиенические требования при организации питания в учреждениях общественного питания.	2
	3. Основные организационные принципы оказания услуг питания. (Правила личной гигиены, необходимые документы, определяющие допуск к работе и повышение квалификации). Основы товароведения продовольственных товаров.	2
	ОП.02 4. Дизайн в профессии. Культура обслуживания, методы и способы оформления и сервировки стола. Современные формы организации питания и методы обслуживания. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности.	2
ОП.03 5. Техническое оснащение и организация рабочего места на предприятиях общественного питания Техническое оснащение и организация рабочего места. Современные и классические направления в приготовлении кулинарной продукции и оформлении блюд с использованием новинок многофункционального оборудования. Основные сведения о тепловом оборудовании: - пароконвектоматы; - расточные шкафы; - конвекционные печи; - индукционные плиты, - оборудование туннельного производства Основные сведения о холодильном оборудовании. Моечное оборудование. Очистительное оборудование. Режущее, протирающее оборудование. Месильно-перемешивающее оборудование. Дозировочно -формовочное оборудование.	2	

		<p>Весоизмерительное оборудование.</p> <p>Использование современного оборудования как фактор увеличения ассортимента кулинарной и кондитерской продукции для общественного питания.</p>	
		Содержание	
ПМ.01	1.	<p>- Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды для горячих блюд в соответствии с инструкциями и регламентами. Организация рабочего места. <u>Механическая кулинарная обработка сырья. Механическая, кулинарная обработка, нарезка вручную и механическим способом овощей.</u></p> <p>Минимизация отходов и способы хранения; вакуумизация, заморозка, сроки хранения, кулинарное назначение.</p> <p><u>-Приготовление п\ф из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки, тушения, запекания, фарширования. Сроки и способы хранения: вакуумирование, заморозка, охлаждение.</u></p> <p>- Способы размораживания, обработки, подготовки различными способами мяса и мясных продуктов. <u>Кулинарная разделка, кулинарное использование частей говядины, баранины и свинины, способы и сроки хранения: заморозка, охлаждение, вакуумирование.</u> Приготовление п/ф из говядины, свинины, баранины.</p> <p><u>Практическое занятие №1 Сложная нарезка картофеля: турне, шарики(нузет), гофре, шато, дюшес, стружка, спираль. Разработка рыбных и мясных блюд современными методами приготовления.</u></p>	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>2</p>
ПМ.02	2.	<p>-Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды для горячих блюд в соответствии с инструкциями и регламентами. <u>Приготовление бульонов, супов. Заправочные супы. Соусы. Масляные смеси, маринады разновидности.</u> Режим тепловой обработки, норма выхода, бракераж, современный дизайн подачи, температура подачи. Требования к качеству, сроки хранения.</p>	1

ПМ.03		- Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. <u>Приготовление блюд из овощей с применением сложной нарезки. Блюда из круп и макаронных изделий.</u> Режим тепловой обработки, бракераж, современный дизайн подачи, требования к качеству, условия	1
		- Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. <u>Бездрожжевое (пресное) тесто. Тесто для лапши, вареников, лазаньи, пасты. Правила замеса теста. Приготовление блюд из яиц, творога и сыра.</u>	1
		-Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. <u>Приготовление блюд из рыбы и рыбной котлетной массы. Способы приготовления, подбор гарнира, соуса.</u> Бракераж, правила хранения, требования к качеству готовых блюд из рыбы, элементы оформления	1
		- Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. <u>Приготовление блюд из мяса. Современные способы приготовления. Приготовление блюд из птицы. Фаршированных блюд различными фаршами.</u> Бракераж, требования к качеству, сроки хранения, современный дизайн подачи.	1
		<u>Практическое занятие №2 Организация производственных процессов и разработка технологически сложных блюд, современными методами приготовления и подачи.</u>	2
	3.	- Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды для горячих блюд в соответствии с инструкциями и регламентами. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. <u>Приготовление салатов из сырых, вареных овощей национальных и региональных кухонь. Приготовление бутербродов (открытые, закрытые, сложные), подготовка и правила выбора дополнительных ингредиентов.</u> Презентация.	2
		- Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. <u>Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов. Приготовление закусок.</u> Презентация сложных холодных блюд и закусок	2
		<u>Практическое занятие №3 Организация производственных процессов подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды, и разработка современных методов подачи блюд и закусок.</u>	2

ПМ.04	4.	<p>-Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды для горячих блюд в соответствии с инструкциями и регламентами. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. <u>Приготовление натуральных свежих фруктов и ягод, карамелизация.</u> - <u>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</u> - <u>Приготовление желе из свежих ягод, плодов, цитрусовых, многослойного желе.</u> <u>Муссы Презентация</u></p> <p>- <u>Практическое занятие №4 Организация производственных процессов подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды, и разработка современных методов подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента.</u></p>	1
			1
			1
			1
ПМ.05	5.	<p>- Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, <u>подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды для мучных изделий в соответствии с инструкциями и регламентами.</u> -<u>Изучение технологических операций по приготовлению простых хлебобулочных изделий и хлеба.</u> Проведение органолептического анализа готовых изделий (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция), подача готовых изделий, условия и сроки реализации готовых изделий. - <u>Изучение технологических операций по приготовлению смесей для мучных изделий, разновидности.</u> Использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>- <u>Практическое занятие №5 Организация производственных операций по приготовлению украшений из теста, помады, фруктов, цукатов, шоколада, марципана, подбор цветовой гаммы, использование.</u></p>	1
			1
Производственная практика	1.	<p>ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. <u>Выполнение технологических операций по приготовлению:</u> -<u>Сложной нарезке овощей:</u> турне, шарики (нузет), гофре, шато, дюшес, стружка, спираль. Виды нарезки картофеля и овощей, используемые в международной ресторанной практике.</p>	6

	<ul style="list-style-type: none"> - <u>полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд.</u> - <u>полуфабрикатов для жарки на гриле.</u> Варианты подготовки смесей для маринования. - <u>рыбных фаршированных полуфабрикатов</u> (целыми тушками, порционными кусками, в виде рулета); современные приемы фарширования (в форме конвертика, подушечек, рулетиков, фарширование в формочках). Технология приготовления начинок для фарширования рыбы. - <u>полуфабрикатов жареной рыбы:</u> фри, «орли», «кольбер». <p>Виды панировок, используемые при производстве полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд.</p> <p>Тесто «кляр», «темпура», картофельная смесь и др. для панирования рыбы.</p> <p>Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>полуфабрикатов для запекания</u>, в т.ч. с применением методов обертывания (полоски бекона, виноградные листья, лук-порей, «солёная рубашка» и др.) - <u>полуфабрикатов для жарки на гриле.</u> Варианты подготовки смесей для маринования. - <u>полуфабриката «фарш-муслин»</u> (для начинок, кнелей, паштетов, тимбал) - <u>подготовки мяса к тепловой обработке</u>, использование приемов: шпигование обертывание. - <u>полуфабрикатов для стейков:</u> Рибай, Портерхаус, Филе-миньон, Ти-бон, Шато-Бриан, Стриплойн - <u>полуфабрикатов на основе рубленого мяса:</u> бифштекса по-американски. <p>Бифштекс по-гамбургски и бифштекс по-русски; панады, приемы улучшения структуры и вкуса фарша.</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>полуфабрикатов из рубленой птицы:</u> кнельная масса, фарш муслин. 	
2.	<p>ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p><u>Выполнение технологических операций по приготовлению:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>прозрачных супов</u> (консоте), пюреобразных супов: супы-пюре, супы-кремы, супы биски, супы велюте, супы капучино. - <u>Супов европейской кухни:</u> французский луковый суп, итальянский суп минестроне, испанский суп буйабес, венгерский суп гуйяш (гуляш) и др. - <u>Холодных супы различных национальных кухонь:</u> ботвинья (Россия), таратор (Болгария), гаспачо (Испания) и др. Требования к качеству. Температурный и санитарный режимы хранения и реализации супов. - <u>Актуальных направлений в технологии приготовления, подаче соусов, дизайне блюд. Классификация соусов.</u> Коричневый соус (соус эспаньол). Белый основной соус на бульоне (велюте). Особенности приготовления. Соус сюпрем. - <u>«Быстрые» соусы на основе мясного сочка.</u> - Соус бешамель. Соус субиз. Масляные соусы: бьор бланк, икорный соус, соус 	6

	<p>бюр фондю, бюр нуазет, бюр нуар. Голландские соусы: на белом вине, «московит», беарнский.</p> <p>- <u>Гарниров из овощей, овощных пюре и грибов</u>: Помм англез (картофель по-английски). Нуазет, Паризьен, Пармонтье, Паве, Сабле.</p> <p>- <u>Гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий</u>: Палента, равиолли, Приготовление дополнительных гарниров: овощи темпура.</p> <p>Требования к качеству. Температурный и санитарный режимы хранения и реализации соусов.</p>	
3.	<p>ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p><u>Выполнение технологических операций по приготовлению:</u> и организации рабочего места, подготовки оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>- <u>салатов из сырых овощей</u>: салат «Греческий», салат «Цезарь», салат фруктовый.</p> <p>- <u>салатов из вареных овощей национальных и региональных кухонь</u>: салат «Агидель», салат «Башкортостан», салат картофельный с мясом.</p> <p>- <u>бутербродов (открытые, закрытые, сложные)</u>, канапе, подготовка и правила выбора дополнительных ингредиентов.</p> <p>- <u>овощных закусок</u>: рулетки из баклажан, помидоры, фаршированные с грибами, икра баклажанная, кабачковая.</p> <p>- <u>мясных блюд и закусок</u>: ветчина, корейка с гарниром; ростбиф с гарниром; мясо или мясопродукты отварные с гарниром. Приготовление и оформление ассорти мясного, сырное ассорти</p>	6
4.	<p>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p><u>Выполнение технологических операций по приготовлению:</u></p> <p>- <u>натуральных свежих фруктов и ягод</u>.</p> <p>- <u>желированных блюд</u>: кисели; желе, мусс; самбук, панокотта.</p> <p>- <u>горячих сладких блюд</u>: яблоки в тесте; банановый десерт, фрукты фондю</p> <p>- <u>горячих напитков</u>: какао, шоколад, способы и правила подачи, бракераж.</p> <p>- <u>холодных напитков</u>: клюквенный; апельсиновый или лимонный; малиновый айс-крим, ананасовый фраппе; флипп вишнёвый; молочный коктейль, ассортимент фруктовых смузи.</p>	6
5.	<p>ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p><u>Выполнение технологических операций по приготовлению:</u> и выбору основного сырья при приготовлении сложных хлебобулочных изделий. Проверка качества сырья органолептическим способом.</p> <p>- <u>сложных хлебобулочных изделий</u> (пирог «Праздничный» пирог «Невский»).</p> <p>Способы отделки и варианты оформления.</p> <p>- <u>праздничного хлеба</u> (Калач Саратовский,</p>	6

	<p>Каравайчик «Серпуховский», Крендель сдобный « Юбилейный», Калач «Свадебный», Кулич пасхальный). Контроль качества и безопасности праздничного хлеба. <u>Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Способы отделки и варианты оформления праздничного хлеба. -ассортимента хлебобулочных изделий диетического и профилактического назначения: изделия с добавлением зерна и отрубей, бессолевые хлебобулочные изделия, хлеб с пониженной кислотностью, с пониженным содержанием белка и углеводов, с добавлением лецитина, с повышенным содержанием йода. - пряников, коврижек, кексов</u> (на основе химических и биологических разрыхлителей).</p>	
	<p>Самостоятельная работа Подготовка рефератов, сообщений на тему: Современные технологии в кулинарии, новые способы и приёмы. Инновационные методы обработки пищевых продуктов на предприятиях общественного питания.</p>	
	<p>Квалификационный экзамен</p>	<p>6</p>