



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ОГБПОУ  
«Рязанский многопрофильный колледж»  
С.В. Ишков

« 06 » марта 2019 г.

### **Программа стажировки работников предприятий школьного питания**

*«Совершенствование профессиональной подготовки работников школьных столовых в условиях инновационной модели школьного питания, направленной на укрепление и сохранение здоровья учащихся»*

(Повышение квалификации, подготовка и переподготовка)

Профессия: повар

180 часов

Освоение программы предусматривает сочетание теоретических и практических занятий, основанных на современных формах освоения учебного материала, самостоятельной работы, ориентированной на включение освоенного материала в реальную практику технологического процесса в профессиональной деятельности.

Программа содержит восемь модулей изучения специфики технологического процесса приготовления пищи в условиях школьных пищеблоков.

Модуль 1 «Ознакомление с организацией работы предприятий школьного питания» формирует: представление об организации пищеблока, профессиональные навыки эксплуатации современного технологического оборудования, инструментов и инвентаря;

*раскрывает* основы гигиены и санитарии школьного питания с учетом возрастных потребностей школьников (38 часов).

Модуль 2 «Первичная обработка овощей. Приготовление супов и блюд из овощей». (26 часа)

Модуль 3 «Первичная обработка рыбы и приготовление блюд из рыбы и соусов к рыбным блюдам». (36 часа)

Модуль 4 «Первичная обработка мяса, приготовление полуфабрикатов из мяса. Тепловая обработка. Приготовление блюд из мяса и полуфабрикатов и соусов к ним». (36 часов)

Модуль 5 «Блюда из круп и творога, приготовление соусов к ним». (16 часов)

Модуль 6 «Сладкие блюда. Приготовление соусов к сладким блюдам. Напитки». (16 часов)

Модуль 7 «Приготовление блюд диетической кухни». (6 часов)

Модуль 8 «Контроль качества готовой продукции». (6 часов)

По окончании стажировки слушатели сдают экзамен, состоящий из теоретической и практической частей.

	Распределение часов				
	всего	лекции	ЛПЗ	Практика на предприятиях	самостоятельная работа
Модуль 1 «Ознакомление с организацией работы предприятий школьного питания»	38	14	6	6	12
ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	10	4		2	4
ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	8	4	2		2
ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места	12	4	2	4	2
ОП.04. Экономические и правовые основы производственной деятельности	8	2	2		4
Модуль 2 «Первичная обработка овощей. Приготовление супов и блюд из овощей»	26	4	6	6	10
МДК. 01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	12	2	2	2	6
МДК. 03.01. Технология приготовления супов и соусов	14	2	4	4	4
Модуль 3 «Первичная обработка рыбы и приготовление блюд из рыбы и соусов к рыбным блюдам»	36	6	6	18	6
МДК. 04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	36	6	6	18	6
Модуль 4 «Первичная обработка мяса, приготовление полуфабрикатов из мяса. Тепловая обработка. Приготовление блюд из мяса и полуфабрикатов и соусов к ним».	36	6	6	18	6
МДК.05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	36	6	6	18	6
Модуль 5 «Блюда из круп и творога, приготовление соусов к ним».	16	2	4	6	4
МДК. 02.01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	16	2	4	6	4
Модуль 6 «Сладкие блюда. Приготовление соусов к сладким блюдам. Напитки» .	16	4	2	6	4
МДК. 06.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков	16	4	2	6	4
Модуль 7 «Приготовление блюд диетической кухни» .	6			6	
Модуль 8 «Контроль качества готовой продукции».	6			6	
ИТОГО:	180	36	30	72	42

Заместитель директора по УР  Е. А. Елсакова

## **Программа стажировки работников предприятий школьного питания**

*«Совершенствование профессиональной подготовки работников школьных столовых в условиях инновационной модели школьного питания, направленной на укрепление и сохранение здоровья учащихся»*

( Повышение квалификации для заведующих производством – 72 часа)

Освоение программы предусматривает сочетание аудиторных занятий, основанных на современных формах освоения учебного материала и самостоятельной работы, ориентированной на включение освоенного материала в реальную практику технологического процесса в профессиональной деятельности.

Программа содержит модули, включающие управленческие, инновационные, технологические основы профессиональной деятельности.

Модуль 1. «Методы управления предприятием школьного питания.» Модуль формирует представление о трудовом законодательстве, правовых и экономических особенностях профессиональной деятельности в условиях модернизации школьного питания. Предусматривается одно аудиторное занятие и самостоятельное изучение материала.

Модуль 2. «Обеспечение безопасности жизни и здоровья учащихся» раскрывает основы физиологии питания, гигиены и санитарии в школьном питании. Предусматривается одно аудиторное занятие и самостоятельное изучение материала.

Модуль 3. «Эргономика предприятий школьного питания» рассматривает основы организации рабочих мест и охрану труда работников. Предусматривается одно аудиторное занятие и самостоятельное изучение материала.

Модуль 4. «Технологическое оборудование школьных столовых» формирует профессиональные навыки эксплуатации технологического оборудования. Предусматриваются аудиторные (теоретические и практические) и самостоятельные занятия.

Модуль 5. «Технология приготовления блюд школьного меню» - изучение нормативных документов, разработка школьного меню с учетом возрастной категории обучающихся, составление технологических карт, калькуляция готовых блюд, разработка новых блюд школьного питания. Предусматриваются аудиторные (теоретические и практические) и самостоятельные занятия.

Модуль 6. «Контроль качества готовой продукции» рассматривает порядок проведения бракеража готовых блюд. Предусматриваются аудиторные (теоретические и практические) занятия.

Заместитель директора по УР  Е. А. Елсакова