

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области «Верхнетуринский механический техникум»

Рассмотрено
на заседании
методического совета
Председатель Бадина .Е.Л. Бадина
Протокол № 2 от «02» 10 2020 г.



ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

Программа профессиональной переподготовки
по профессиям рабочих, должностям служащих

16675 «Повар»

г. Верхняя Тура,
2020г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Нормативную правовую основу разработки программы профессиональной подготовки по рабочей профессии 16675 Повар (далее – программа) составляют:

- Федеральный закон «Об образовании» № 273;
- Квалификационные требования по профессии 16675 «Повар»,
- Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов, ОК 016-94, 01.11.2005 г.;
- Нормативно-методические документы Минобрнауки России:
- Приказ Минобрнауки России от 21.10.1994 № 407 «О введении модели учебного плана для профессиональной подготовки персонала по рабочим профессиям»
- Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 № 513 «Перечень профессий и рабочих должностей, служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»
- Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 №292 «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»

Срок освоения основной профессиональной образовательной программы профессионального обучения по программе подготовки по профессии 16675 «Повар» составляет – 3.5 месяца

1. КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

2.

Назначение профессии:

Осуществление технологического процесса приготовления блюд, кулинарных изделий, мучных кондитерских изделий на предприятиях массового питания различных форм собственности.

Повар 3-его разряда должен знать:

- правила тепловой обработки различных пищевых продуктов и полуфабрикатов;
- правила, приемы и последовательность выполнения операций по механической кулинарной обработке мяса, рыбы, овощей, круп и других продуктов;
- ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы и приемы их приготовления;
- виды каш и правила их варки;
- приемы варки овощей;
- кулинарное назначение отдельных пищевых продуктов;
- признаки доброкачественности продуктов и органолептические методы их определения;
- назначение оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов, посуды, тары, правила пользования и ухода за ними;
- правила приготовления блюд из концентратов;
- правила раздачи блюд массового спроса;
- способы рациональной организации труда на рабочем месте;

- правила санитарии и гигиены; требования безопасности труда и противопожарной безопасности; производственную (должностную) инструкцию и правила внутреннего распорядка.

Повар 3-его разряда должен уметь:

- варить картофель и другие овощи, бобовые, макаронные изделия и каши;
- жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (мясной, рыбной, овощной), блины, оладьи, блинчики;
- запекать овощные и крупяные изделия;
- формировать пирожки, пончики, булочки, жарить и выпекать их;
- формировать и панировать полуфабрикаты из котлетной массы (из мяса, рыбы, овощей, круп);
- проводить вспомогательные работы по приготовлению блюд и кулинарных изделий (процеживание, протирание);
- вести процессы механической кулинарной обработки сырья: овощей, круп, мясных и рыбных продуктов (промывать, очищать и нарезать овощи и зелень; размораживать мясо, рыбу; потрошить дичь, сельскохозяйственную птицу, рыбу; разделять сельдь, кильку, обрабатывать субпродукты и пр.);
- приготавливать блюда из концентратов;
- порционировать, раздавать блюда массового спроса;
- соблюдать требования безопасности труда.

3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Профессиональной подготовки

Профессия по ОК 016-94: ПОВАР (16675).

Рабочая квалификация: *повар 2 разряда*

№ п/п	Циклы, курсы, предметы	Итого часов
1.	Общепрофессиональный цикл	50
1.1	Охрана труда	6
1.2	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	10
1.3	Товароведение	10
1.4	Основы калькуляции и учета	10
1.5	Организация производства предприятий общественного питания	14
2	Профессиональный цикл	90
2.1	Оборудование предприятий общественного питания	20
2.2	Кулинария	48
	Экзамен	2
3.	Учебная/производственная практика	194
3.1	Квалификационный экзамен	6

ВСЕГО по плану	320
-----------------------	------------

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
Основы калькуляции и учета

№ темы	Наименование тем и уроков
Т-1	Общая характеристика бухгалтерского учета
Т-2	Организация бухгалтерского учета в общественном питании
Т-3	Автоматизация расчетов
Т-4	Ценообразование в общественном питании
Т-5	Учет сырья, продуктов и тары в кладовых ПОП
Т-6	Зачет по предмету

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- свободно пользоваться микрокалькуляторами, компьютерной техникой;
- работать со «Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий»;
- решать задачи по таблицам Сборника рецептур блюд;
- заполнять первичные учетные документы;
- составлять заявки на продукты;
- основы калькуляции и учета;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- цели, задачи бухгалтерского учета, виды хозяйственного учета;
- компьютерную технику;
- документы учета, их классификацию, реквизиты и требования к содержанию и оформлению документов;
- расчет норм выхода готовых изделий, отходов и потерь;
- порядок составления меню;
- составление калькуляции для приготовления блюд;
- оформление документов: плана-меню, меню-требование, заборного листа, накладных, актов списания товаров;
- правила проведения инвентаризации;
- оформление документа при инвентаризации.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
Основы микробиологии, санитарии и гигиены.

п/п	Наименование тем
1.	Введение. Цели и содержание предмета
2.	Основы физиологии
3.	Основы микробиологии
4.	Пищевые инфекции, отравления и глистные заболевания.
5.	Основы гигиены и санитарии
6.	Зачет по предмету

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность, различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятия рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания;
- методику составления рационов питания;

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Оборудование предприятий общественного питания

п/п	Наименование тем
1.	Введение
2.	Общие сведения о машинах
3.	Очистительное оборудование
4.	Режущее оборудование

5.	Универсальные приводы
6.	Месильное и перемешивающее оборудование
7.	Тепловое оборудование
8.	Зачет по предмету: оборудование ПОП

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания»;
- подбирать необходимое импортное оборудование для кулинарного и кондитерского цеха.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать:**

- характеристики основных типов предприятий общественного питания;
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- учет сырья и готовых изделий на производстве;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового, и холодильного оборудования;
- правила их безопасного использования;
- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции;
- устройство и назначение импортного оборудования правила эксплуатации.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Товароведение продовольственных товаров

п/п	Наименование тем
1	Общие сведения о пищевых продуктах
2	Овощи, плоды, грибы и продукты их переработки
3	Рыба и рыбные продукты
4	Мясо и мясные продукты
5	Молоко и молочные продукты
6	Яйца и яичные продукты.
7	Пищевые жиры
8	Зерно и продукты его переработки

9	Зачет по предмету
---	-------------------

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- роль пищи для организма человека;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность, различных продуктов питания;
- ассортимент и характеристику основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Организация производства предприятий общественного питания.

п/п	Наименование тем
1	Организация и типы предприятий общественного питания
2	Основы организации производства
3	Организация торговой деятельности и обслуживания потребителей.
4	Стандартизация и сертификация продукции и услуг предприятий общественного питания.
5	Техника безопасности и противопожарные мероприятия
6	Зачет по предмету

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- Организовывать свое рабочее место;
- составлять рационы питания;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- Типы предприятий общественного питания;
- Основы организации производства;
- Организацию обслуживания потребителей;
- Прогрессивные формы обслуживания потребителей;
- Технику безопасности и противопожарные меры.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Охрана труда

п/п	Наименование тем
1	Введение
2	Законодательная основа и вредные производства
3	Техника безопасности
4	Правила и инструкции
5	Первая помощь

6	Зачет по предмету
---	-------------------

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- Выполнять работы повара третьего разряда с соблюдением техники безопасности;
- Организовывать свое рабочее место с соблюдением требований охраны труда
- Пользоваться правилами и инструкциями.
- Оказывать первую помощь пострадавшим;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- Законодательную основу по охране труда;
- Технику безопасности на рабочих местах повара;
- Правила и инструкции по пожаробезопасности и электробезопасности;
- Правила оказания первой помощи;

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН Учебной /производственной практики

№ темы и урока	Наименование тем и уроков
<i>T - 1</i>	<i>Введение</i>
1.1	Вводное занятие. Ознакомление с производственной лабораторией, технологическим оборудованием. Техника безопасности. Пожарная безопасность. Электробезопасность. Изучение технологического процесса приготовления
T-2	Механическая кулинарная обработка сырья
2.1	Обработка овощей и грибов
2.1.1	Особенности кулинарной обработки клубнеплодов и корнеплодов. Отработка навыков нарезки.
2.1.2	Обработка капустных, луковых, плодовых, салатных и десертных овощей.
2.1.3	Подготовка овощей для фарширования
2.1.4	Самостоятельная работа: Обработка капусты белокочанной, нарезка, подготовка для фарширования.
2.2	Механическая кулинарная обработка рыбы.
2.2.1	Размораживание рыбы. Обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы.
2.2.2	Отработка навыков обработки некоторых видов рыб.
2.2.3	Приготовление полуфабрикатов из рыбы
2.2.4	Приготовление котлетной массы из рыбы и изделий из нее.
2.3	Механическая кулинарная обработка мяса, птицы
2.3.1	Виды и характеристика мясного сырья Качественная оценка и первичная обработка мяса, субпродуктов и костей
2.3.2	Кулинарная разделка говяжьей, свиной и бараньей туши
2.3.3	Приготовление полуфабрикатов из мяса крупнокусковых, порционных, мелкокусковых.

2.3.4	Приготовление рубленой и котлетной массы и изделий из нее.
2.3.5	Кулинарная механическая обработка птицы, приготовление п/ф, кнельной массы и изделий из нее.
Т-3	Супы
3.1	Отработка способов тепловой кулинарной обработки продуктов
3.2	Приготовление бульонов. Отработка общих правил приготовления заправочных супов. Отработка и закрепление навыков приготовления щей.
3.3	Отработка и закрепление приемов приготовления борщей
3.4	Отработка и закрепление навыков и приемов приготовления рассольников.
3.5	Отработка и закрепление навыков приготовления супов овощных и картофельных.
3.6	Отработка и закрепление навыков приготовления супов молочных, супов – пюре, сладких и холодных супов.
Т-4	Соусы
4.1	Отработка навыков приготовления мучных пассеровок и бульонов для соусов. Отработка и закрепление навыков приготовления соусов белых, красных, молочных.
4.2	Отработка навыков приготовления соусов без муки, яично - масляных и масляных смесей, холодных соусов и желе.
Т-5	Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий
5.1	Отработка навыков приготовления круп к варке. Закрепление навыков приготовления каш различной консистенции
5.2	Отработка и закрепление навыков приготовления изделий из каш: запеканки, крупеник, котлеты, биточки.
5.3	Отработка и закрепление навыков приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий.
Т -6	Блюда и гарниры из овощей и грибов.
6.1	Отработка и закрепление навыков приготовления блюд и гарниров из вареных, припущенных и жареных овощей.
6.2	Отработка и закрепление навыков приготовления блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей. Отработка навыков приготовления блюд из грибов.
Т-7	Блюда из рыбы
7.1	Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы, отработка навыков и закрепление умений.
7.2	Приготовление жареной и запеченной рыбы. Отработка навыков приготовления рыбы жаренной, жаренной во фритюре, запеченной с картофелем по-русски.
7.3	Приготовление блюд из котлетной массы: котлет, биточков, тефтель, тельного, фрикаделек.
Т -8	Блюда из мяса и, мясопродуктов и с/ птицы.
8.1	Отработка и закрепление навыков приготовления мясных отварных, припущенных блюд и блюд из жареного мяса.
8.2	Приготовление блюд из тушеного и запеченного мяса. Отработка и закрепление навыков приготовления жаркого по домашнему, гуляша, азу, голубцов с мясом, рисом.
8.3	Приготовление блюд из рубленого мяса и котлетной массы. Отработка навыков и

	умений приготовления блюд из рубленой и котлетной массы.
8.4	Отработка навыков приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы и дичи.
Т-9	Блюда из яиц
9.1	Отработка навыков приготовления блюд из яиц. Приобретение навыков варки и жарения яиц, приготовления омлетов.
Т-10	Блюда из творога
10.1	Отработка навыков и умений приготовления блюд из творога. Закрепление навыков приготовления холодных и горячих блюд из творога.
Т-11	Холодные блюда и закуски
11.1	Отработка навыков и закрепление умений приготовления бутербродов, салатов и винегретов.
11.2	Отработка навыков приготовления горячих закусок, а так – же закусок из рыбы и мяса. Закрепление полученных навыков
Т -12	Сладкие блюда
12.1	Отработка навыков приготовления сладких блюд. Закрепление умений приготовления компотов, железированных блюд и горячих сладких блюд.
Т-13	Напитки , изделия из теста
13.1	Отработка навыков и умений приготовления горячих и холодных напитков: чая, какао, кофе, морсов, молочных коктейлей.
13.2	Отработка навыков и закрепление приемов приготовления изделий из теста. Приготовление пельменного теста и изделий из него. Блинное тесто, выпечка блинчиков, оладий.