

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
<b>1.</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>50</b>
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
<b>2</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>90</b>
2.1	Оборудование предприятий общественного питания	20
2.2	Кулинария	48
	Экзамен	2
<b>3.</b>	<b>Учебная/производственная практика</b>	<b>194</b>
3.1	Квалификационный экзамен	6

<b>ВСЕГО по плану</b>	<b>320</b>
-----------------------	------------

**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**

<b>п/п</b>	<b>Наименование тем</b>
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
<b>T - 1</b>	<b>Введение</b>
1.1	Вводное занятие. Ознакомление с производственной лабораторией, технологическим оборудованием. Техника безопасности. Пожарная безопасность. Электробезопасность. Изучение технологического процесса приготовления
<b>T-2</b>	<b>Механическая кулинарная обработка сырья</b>
<b>2.1</b>	<b>Обработка овощей и грибов</b>
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.
<b>2.2</b>	<b>Механическая кулинарная обработка рыбы.</b>
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.
<b>2.3</b>	<b>Механическая кулинарная обработка мяса, птицы</b>
2.3.1	Виды и характеристика мясного сырья Качественная оценка и первичная обработка мяса, субпродуктов и костей
<b>2.3.2</b>	<b>Кулинарная разделка говяжьей, свиной и бараньей туши</b>
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.
<b>Т-3</b>	<b>Супы</b>
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.
<b>3.6</b>	Отработка и закрепление навыков приготовления супов молочных, супов – пюре, сладких и холодных супов.
<b>Т-4</b>	<b>Соусы</b>
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.
<b>Т-5</b>	<b>Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий</b>
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.
<b>Т -6</b>	<b>Блюда и гарниры из овощей и грибов.</b>
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.
<b>Т-7</b>	<b>Блюда из рыбы</b>
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.
<b>Т -8</b>	<b>Блюда из мяса и, мясопродуктов и с/ птицы.</b>
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.
<b>Т-9</b>	<b>Блюда из яиц</b>
9.1	Отработка навыков приготовления блюд из яиц. Приобретение навыков варки и жарения яиц, приготовления омлетов.
<b>Т-10</b>	<b>Блюда из творога</b>
10.1	Отработка навыков и умений приготовления блюд из творога. Закрепление навыков приготовления холодных и горячих блюд из творога.
<b>Т-11</b>	<b>Холодные блюда и закуски</b>
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
<b>Т -12</b>	<b>Сладкие блюда</b>
12.1	Отработка навыков приготовления сладких блюд. Закрепление умений приготовления компотов, железированных блюд и горячих сладких блюд.
<b>Т-13</b>	<b>Напитки , изделия из теста</b>
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.