МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЧЕХОВСКИЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ МО
«Чеховский техникум»
_____ К.А. Акимов
«___»_____ 2019 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
Профессия **16675 Повар**

Квалификация выпускника
Повар

Квалификация выпускника
ОКПР 16675 Повар

Форма обучения: очная

Организация разработчик: ГБПОУ МО «Чеховский техникум»

Экспертные организации: Региональное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования Московской области по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм» на базе регионального центра компетенций государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области «Колледж Подмосковье»

2019 год

Программа профессионального обучения по профессии 16675 Повар, 3 разряд Основная профессиональная образовательная программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 N 1569 (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898) и адаптирован для профессиональной подготовки по профессиям квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) 16675 Повар

Разработчики:

Москвитина Оксана Владимировна, заместитель директора по учебной работе;

Дьячкова Елена Николаевна, заместитель директора по учебно-производственной работе;

Решетова Светлана Анатольевна, методист;

Лунина Татьяна Ивановна, мастер производственного обучения;

Балабаева Татьяна Викторовна, мастер производственного обучения

Нормативный срок освоения программы профессионального обучения 216 часов, при очной форме обучения

Программа принята на Методическом совете ПОО

Протокол № 3 от «28» 03 2019 г.

Согласовано

Работодатель ООО Комбинат питания МК ( )

Начальник управления образования городского округа Чехов _____ **(Жданкина Е.М.)**

Содержание

Раздел 1. Общие положения

Раздел 2. Общая характеристика программы профессионального обучения
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

Раздел 4. Планируемые результаты освоения программы профессионального обучения
4.1. Профессиональные компетенции

Раздел 5. Структура программы профессионального обучения
5.1. Учебный план
5.2. Календарный учебный график

Раздел 6. Условия реализации программы профессионального обучения
6.1. Требования к материально-техническому оснащению программы
6.2. Требования к кадровым условиям реализации программы
6.3. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации программы

Раздел 7. Фонды оценочных средств для проведения Итоговой аттестации и организация оценочных процедур по программе профессионального обучения

Раздел 8. Разработчики программы профессионального обучения

ПРИЛОЖЕНИЯ

I. Программа профессионального обучения
Приложение
I.1. Рабочая программа профессионального обучения по профессии «Повар» в рамках приоритетного проекта «Путевка в жизнь школьникам Подмосковья – получение профессии вместе с аттестатом»
1.2 Фонды примерных оценочных средств для проведения итоговой аттестации по профессии
1.3 Фонды примерных оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по профессии

Перечень сокращений, используемых в тексте ППО:
ПС - профессиональный стандарт;
ОК - общая компетенция;

ПК - профессиональная компетенция;
ПМ - профессиональный модуль;
МДК- междисциплинарный курс;
ПА-промежуточная аттестация;
ИА- итоговая аттестация;
ППО- программа профессионального обучения

Раздел 1. Общие положения

1.1. Нормативные основания для разработки программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар в рамках приоритетного проекта «Путевка в жизнь школьникам Подмосковья – получение профессии вместе с аттестатом»:
Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898);

Профессиональный стандарт "Повар", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный N 39023

Профессиональный стандарт "Пекарь", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный N 40270

Программа профессионального обучения реализуется в ГБПОУ МО «Чеховский техникум». Организация профессионального обучения в ГБПОУ МО «Чеховский техникум» регламентируется программой профессионального обучения, рабочими программами, учебным планом, календарным учебным графиком и расписанием занятий, локальными правовыми актами ГБПОУ МО «Чеховский техникум».

Основными формами профессионального обучения являются теоретические и практические занятия, производственное обучение. Практические занятия и производственное обучение осуществляется ГБПОУ МО «Чеховский техникум» с учетом установленных законодательством Российской Федерации ограничений по возрасту, полу, состояния здоровья обучающихся.

1.2. Требования к поступающим:

Система профессионального обучения персонала по рабочим профессиям, должностям служащих предусматривает:

- подготовку новых рабочих из лиц, не имеющих профессии;
- переподготовку с целью освоения новой рабочей профессии, находящейся вне сферы их предыдущей профессиональной деятельности;
- переподготовку рабочих по профессии, родственной их профессиональной деятельности;
- переподготовку специалистов со средним специальным и высшим образованием по профессии родственной их предыдущей деятельности.

В учебном процессе используется материально-техническая база и кадровые ресурсы ГБПОУ МО «Чеховский техникум».

Особые условия допуска к работе: допуск к работе в соответствии с действующим законодательством и нормативными документами организации (отрасли). Прохождение обязательных и периодических осмотров (обследований), а также внеочередных

медицинских осмотров (обследований) в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

Нормативный срок освоения программы профессионального обучения и присваиваемая квалификация приведены в таблице:

Минимальный уровень образования, необходимый для приема на обучение	Наименование квалификации подготовки	Присваиваемый разряд	Срок освоения программы в очной форме обучения
7 классов	повар	3 разряд	216 часов

Раздел 2. Общая характеристика программы профессионального обучения

Объем программы профессионального обучения, реализуемой на базе ПОО, по профессии "Повар": 216 академических часов.

Обучение осуществляется с учетом требований профессионального стандарта "Повар", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный N 39023)

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:
- повар, 3 разряд

Связь образовательной программы профессионального обучения с профессиональными стандартами

Наименование программы профессионального обучения	Наименование профессионального стандарта (одного или нескольких)	Уровень (подуровень) квалификации
1	2	3
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА профессионального обучения по профессии 16675 Повар	профессиональный стандарт "Повар", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный N 39023)	3

Раздел 3. Разработка программы профессионального обучения с учетом требований профессионального стандарта

Характеристика обобщенных трудовых функций: код, наименование обобщенной функции

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень квалификации
А	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	3	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	А/01.3	3
			Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	А/02.3	3

Характеристика обобщенных трудовых функций:

код, наименование обобщенной функции

Код А, Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара, уровень квалификации 3.

Трудовая функция: код, наименование трудовой функции

Код А/01.3, Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места, Уровень квалификации 3

Трудовые действия	Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
	Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара
	Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара
	Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения
Необходимые умения	Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных

	приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания
	Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
Необходимые знания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

Трудовая функция: Код А/02.3, выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий, уровень квалификации 3.

Трудовые действия	Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара
	Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара
	Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара
	Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара
	Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара
	Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара
	Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара
	Приготовление блюд из яиц по заданию повара
	Приготовление блюд из творога по заданию повара
	Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара

	Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пицы по заданию повара
	Приготовление горячих напитков по заданию повара
	Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара
	Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара
	Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара
	Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара
	Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара
	Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара
	Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации
	Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара
	Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара
Необходимые знания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
	Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
	Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
	Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
	Правила и технологии расчетов с потребителями
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
Необходимые умения	Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара
	Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции
	Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

	Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда
	Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его
	Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
	Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос

Раздел 4. Планируемые результаты освоения программы профессионального обучения с учетом требований профессионального стандарта

Основная цель вида профессиональной деятельности:
приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания

Определение результатов освоения программ профессионального обучения на основе профессионального стандарта

Таблица 4

Профессиональный стандарт	Программа профессионального обучения
Вид профессиональной деятельности (ВПД) Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания	освоение ВПД, ОП 01 Техническое оснащение и организация рабочего места ПМ.01 приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания: МДК 01.01 Приготовление блюд из овощей и грибов МДК 01.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога,
Обобщенная трудовая функция Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Трудовая функция Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регла ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое

	оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
Трудовое действие Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения	подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов выбирать приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных обработка различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных
Умение Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и	проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в

кулинарных изделий	соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров
Знание Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	нормативнотехническую документацию, используемую при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готоых полуфабрикатов; методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из отдельных видов овощей; способы предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов;

Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	уровень (подуровень) квалификации
Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	ОП 01 Техническое оснащение и организация рабочего места ОП 02 Товароведение пищевых продуктов	Помощник повара, Младший повар
Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	ПМ.01 приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания:	Помощник повара, Младший повар

	МДК 01.01 Приготовление блюд из овощей и грибов МДК 01.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, МДК 01.03 Приготовление супов и соусов МДК 01.04 Приготовление напитков МДК 01.05 Приготовление простых блюд из мяса и домашней птицы	

Раздел 5. Структура программы профессионального обучения по профессии 16675 «Повар»

5.1. Учебный план

5.1.1. Программа профессионального обучения по профессии 16675 «Повар»

Индекс	Наименование	Объем программы профессионального обучения в академических часах				
		Всего	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем			Рекомендуемый год изучения
			Занятия по МДК		Практики	
			Всего по МДК	В том числе, лабораторные и практические занятия		
1	2	3	4	5	6	8
ПО 00	**Профессиональный цикл**	**216**				
ОП 01	Техническое оснащение и организация рабочих мест	**17**		**2**		**1**
ОП 02	Товароведение пищевых продуктов	**17**				**1**
ПМ. 01	Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания					**1**
МДК01.01.	Приготовление блюд из овощей и грибов	4	**4**			**1**
УП.01	**Учебная практика**	20			**20**	**1**
МДК 01.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога.	10	**6**			**1**
УП.02	**Учебная практика**	20			**20**	**1**
МДК 01.03	Приготовление простых супов	4	**4**			**1**
УП.03	**Учебная практика**	28			**28**	**1**
МДК 01.04	Приготовление простых блюд из рыбы	4	**4**			**1**
УП.04	**Учебная практика**	16			**16**	**1**

МДК 01.05	Приготовление простых блюд из мяса и домашней птицы	10	**8**			**2**
УП.05	**Учебная практика**	**50**			**50**	**2**
МДК 01.06	Приготовление напитков	**2**	**2**			**2**
УП.06	**Учебная практика**	**8**			**6**	**2**
ИА.00	**Итоговая аттестация в виде квалификационного экзамена**	6				2
Итого:		**216**				

Итоговая аттестация по профессии проводится в виде квалификационного экзамена, который способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.
Содержание заданий квалификационного экзамена должен соответствовать результатам освоения всех профессиональных модулей, входящих в образовательную программу.

5.2. Календарный учебный график

5.2.1.Программа профессионального обучения по профессии 16675 «Повар»

Индекс	Компоненты программы	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				ПН				Декабрь				П Н	Январь			П Н	Февраль				П Н	Март				Н Н	Апрель				Май							Всего часов
		Номера календарных недель																																																
		Порядковые номера недель учебного года																																																
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43		
ПМ.00	**Профессиональный цикл**																																																
ОП 01	Техническое оснащение и организация рабочих мест	*2*	*2*	*2*	*2*	*2*	*2*	*2*	*2*	*1*									*к*	*к*																												*17*
ОП 02	Товароведение пищевых продуктов	*2*	*2*	*2*	*2*	*2*	*2*	*2*	*2*	*1*									*к*	*к*																												*17*
ПМ.01	Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания																																															
МДК.01.01	Приготовление блюд из овощей и грибов									*2*	*2*																																					*4*
УП.01	**Учебная практика**										*2*	*4*	*4*	*4*	*4*	*2*																																*20*
МДК.01.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога.															*2*	*4*	*4*																													*10*
УП.02	**Учебная практика**																				*4*	*4*	*4*	*4*	*4*																						*20*
МДК.01.03	Приготовление простых супов																									*4*																						*4*

УП.03	**Учебная практика**																									*4*	*4*	*4*	*4*	*4*	*4*	*4*												*28*
МДК.01.04	Приготовление простых блюд из рыбы																																*4*											*4*
УП.04	**Учебная практика**																																	*4*	*4*	*4*	*4*							*16*
МДК.01.05	Приготовление простых блюд из мяса и домашней птицы	*2*	*2*	*2*	*2*					*к*																																		*8*
УП.05	**Учебная практика**					*2*	*2*	*2*	*2*	*к*	*2*	*2*	*2*	*2*	*2*	*2*	*2*	*2*	*к*	*к*	*2*	*2*	*2*	*2*	*2*	*2*	*2*	*2*	*2*	*2*	*к*	*2*	*2*	*2*										*50*
МДК.01.06	Приготовление напитков									*к*																								*2*										*2*
УП.06	**Учебная практика**																														к				2	2	2							6
ГИА	***Итоговая аттестация***									к																												6						*6*

2.2. Тематический план и содержание программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия**	**Объем в часах**	**Уровень освоения**
1	**2**	**3**	
ОП 01. Товароведение пищевых продуктов		**17**	
Тема 1 Овощи, плоды, грибы	**Содержание.**	**3**	**1**
	Классификация и пищевая ценность овощей.		
	Товароведная характеристика овощей. Требования к качеству.		
	Товароведная характеристика плодов: классификация, ассортимент, пищевая ценность, качество.		
	Лабораторная работа №1		

	«Оценка качества свежих овощей и плодов».		
Тема 2 Рыба и рыбные продукты	**Содержание**	**4**	
	Химический состав и пищевая ценность рыбы		
	Основные промысловые семейства рыб.		
	Нерыбные продукты моря		
Тема 3 Мясо и мясопродукты	**Содержание**	**3**	
	Химический состав и пищевая ценность мяса домашних животных и птицы		
	Классификация мяса. Категории упитанности туш убойных животных.		
	Субпродукты: ассортимент, пищевая ценность, качество		
	Колбаса и мясопродукты: ассортимент, требования к качеству		
Тема 4 Молочные продукты	**Содержание**	**3**	
	Химический состав и пищевая ценность молока и молочных продуктов.		
	Молочнокислые продукты: ассортимент, пищевая ценность, качество		
	Сыры: ассортимент, пищевая ценность, качество		
	Лабораторная работа №2 «Оценка качества молочных продуктов».		
Тема 2.8. Зерно и продукты его переработки	**Содержание**	4	
	1 Общие сведения о зерне: строение, пищевая ценность, использование различных частей зерна		
	2 Крупы: классификация, ассортимент, качество		
	3 Мука пшеничная и ржаная: ассортимент, требования к качеству		
	Дифференцированный зачет		
ОП 02.Техническое оснащение и организация рабочего места.		**17**	
Тема 1.1. Характеристика предприятий общественного питания	**Содержание.**	**8**	**1**
	Принципы организации кулинарного производства. Учёт сырья и готовой продукции на производстве.		
	Техническое оснащение и организация рабочих мест в овощном цехе.		
	Техническое оснащение и организация рабочих мест в рыбном цехе.		
	Техническое оснащение и организация рабочих мест в мясном и птицегольевом цехе.		

Тема 1.2. Основы организации кулинарного производства.	**Содержание.**	**8**	**1**
	Техническое оснащение и организация рабочих мест в горячем цехе.		**1**
	Организация работы и оснащение раздаточных и помещений для отпуска готовой продукции.		
	Техническое оснащение и организация холодного цеха.		**1**
	Техническое оснащение и организация работы кладовых.		**1**
Дифференцированный зачет		**1**	
ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента».		**65**	
МДК 01.01 Приготовление блюд из овощей и грибов.		**24**	
Тема 1.Механическая кулинарная обработка овощей и грибов.	**Содержание**	2	
	1.Механическая кулинарная обработка клубнеплодов, корнеплодов.		
	2.Правила обработки плодовых овощей, грибов.		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ **1.** Организация рабочих мест.		
Тема 2. Приготовление полуфабрикатов и простых блюд из овощей и грибов	**Содержание**	2	
	1. Форма нарезки овощей, кулинарное использование.		
	2. Приготовление полуфабрикатов, приготовление простых блюд.		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ		
	1. Овощное рагу, картофельное пюре.		
	2.Картофельные котлеты.		
Учебная практика раздела 1 **Виды работ** **1.** Техника безопасности при работе с оборудованием, инвентарем. Приготовление овощных и грибных полуфабрикатов для варки, припускания и тушения. **2.** Подготовка соленых, маринованных и сушеных овощей и грибов для приготовления полуфабрикатов. **3.** Приготовление овощных и грибных полуфабрикатов для жарки.		***20***	
МДК 01.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога.		***30***	
Тема 1. Приготовление блюд из круп и макаронных изделий.	**Содержание**	*2*	
	1.Значение, классификация, рецептура блюд из круп и макаронных изделий.		
	В том числе практических занятий:		
	1.Запеканка рисовая.	*2*	

	2. Макароны, запеченные с яйцом.		
Тема 2. Приготовление блюд из яиц и творога.	**Содержание**	2	
	1.Значение блюд из яиц в питании, классификация. Технология приготовления вареных и жареных яиц.		
	2.Значение блюд из творога. Холодные и горячи блюда из творога.		
	3.Требования к качеству и сроки хранения блюд из яиц и творога.		
	В том числе практических занятий:		
	1.Яичница- глазунья, омлет.	1	
Тема 3. Приготовление блюд из бобовых.	**Содержание**		
	1.Блюда из бобовых изделий. Технология приготовления блюд из бобовых изделий.	2	
	2. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения блюд из бобовых.		
	В том числе практических занятий:		
	1. Бобы с луком и жиром.	1	
	2. Бобовые отварные.		
Учебная практика раздела **Виды работ** **1.** Технология приготовления блюд из каш: каши вязкие и рассыпчатые. **2.** Технология приготовления блюд из макаронных изделий: лапшевник с творогом, макароны с сыром; **3.** Технология приготовления горячих блюд из творога: вареники ленивые отварные, запеканка из творога.		20	
МДК 01.03 Приготовление простых супов.		**32**	
Тема 1. Приготовление бульонов.	**Содержание**		
	1.Значение, классификация, рецептура приготовления мясо-костных бульонов.	1	
	В том числе практических занятий:		
	1. Мясо-костный бульон.	1	
	2. Бульон из птицы		
Тема 2. Приготовление простых супов.	**Содержание**		
	1.Значение, классификация, рецептура приготовления мясо-костных бульонов.	1	
	В том числе практических занятий		

	1. Мясо-костный бульон. **2.** Бульон из птицы	1	
Учебная практика раздела 3 **Виды работ:** **1.** Технология приготовления борща. **2.** Технология приготовления щей свежих из капусты с картофелем. **3.** Технология приготовления рассольника **4.** Технология приготовления супа картофельного с бобовыми.		28	
МДК 01.04 Приготовление простых блюд из рыбы		**20**	
Тема 1. Значение в питании, классификация рыбных блюд.	**Содержание**		
	1. Технология приготовления отварной, припущенной и жаренной рыбы	1	
	В том числе практических занятий.		
	1. Рыба отварная с польским соусом	1	
Тема 2. Приготовления блюд из рыбной котлетной массы.	**Содержание**		
	1. Технология приготовления котлет и биточков рыбных.	1	
	В том числе практических занятий.		
	1. Рыба запеченная в сметанном соусе.	1	
Учебная практика раздела 4 **Виды работ:** **1.** Технология приготовления котлет рыбных. **2.** Технология приготовления зраз рыбных рубленных. **3.** Технология приготовления тефтелей рыбных. **4.** Технология приготовления биточков рыбных.		16	
МДК 01.05 Приготовление простых блюд из мяса и домашней птицы.		**60**	
Тема 1. Значение блюд из мяса в питании.	**Содержание.**		
	1. Технология приготовления отварных блюд из мяса.	1	
	В том числе практических занятий.		
	1. Гуляш.	1	
Тема 2. Классификация горячих мясных блюд.	**Содержание.**		
	1. Технология приготовления жареных мясных блюд.	2	
	В том числе практических занятий.	1	
	1. Котлеты из печени.		
Тема 3. Приготовление рубленной и котлетной	**Содержание.**		
	1. Технология приготовления бифштекса рубленного натурального.	1	
	В том числе практических занятий.		

массы.	**1.** Азу по-татарски.	2	
Тема 4. Блюда из отварной, жаренной и тушёной птицы	**Содержание.**		
	1. Технология приготовления блюд из вареной птицы.	1	
	В том числе практических занятий.		
	1. Птица отварная с гарниром	1	
Учебная практика раздела 5 **Виды работ:** **1.** Технология приготовления окорока или грудинки отварной. **2.** Технология приготовления бифштекса с луком, бефстроганов, поджарки. **3.** Технология приготовления котлеты натуральной. **4.** Технология приготовления печени по-строгановски. **5.** Технология приготовления жаркого по-домашнему. **6.** Технология приготовления шницеля натурального, рубленного. **7.** Технология приготовления запеканки картофельной с мясом. **8.** Технология приготовления котлет натуральных из филе птицы с гарниром.		50	
МДК 01.06 Приготовление напитков		**10**	
Тема 1. Значение напитков в питании. Классификация Свежих фруктов и ягод.	**Содержание.**		
	1. Технология приготовления компотов и киселей.	1	
	В том числе практических занятий.		
	1. Приготовление чая с сахаром и лимоном	1	
	2. Кофе черный с молоком.		
Учебная практика раздела 6 **Виды работ:** **1.** Технология приготовления компота из свежих плодовых. **2.** Технология приготовления киселя из свежих ягод. **3.** Технология приготовления кофе на молоке.		8	
Итоговая аттестация	**Квалификационный экзамен**	**6**	
ВСЕГО		**216**	

Раздел 6. Разработка процедур контроля и средств оценки результатов обучения по программе профессионального обучения

При освоении программы профессионального обучения оценка квалификации проводится в рамках промежуточной и итоговой аттестации. Формы, периодичность и порядок проведения промежуточной аттестации обучающихся по профессии 16675 Повар устанавливаются организацией, осуществляющей образовательную деятельность, самостоятельно.

Формой итоговой аттестации является квалификационный экзамен, который включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой профессионального обучения. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений. Итоговая аттестация должна быть организована как демонстрация выпускником выполнения одного или нескольких основных видов деятельности по профессии. Для итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа итоговой аттестации и фонды оценочных средств. Содержание заданий квалификационного экзамена должно соответствовать результатам освоения всех профессиональных модулей, входящих в образовательную программу. Аттестационной комиссией проводится оценка освоенных обучающимися знаний, умений, навыков в соответствии с образовательной программой и согласованными с работодателем критериями.

Раздел 7. Условия реализации программы профессионального обучения

7.1. Требования к материально-техническому оснащению программы

Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных программой профессионального обучения, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
товароведения продовольственных товаров;
технологии кулинарного и кондитерского производства;
технического оснащения и организации рабочего места

Лаборатории:

учебная кухня (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
учебный кондитерский цех.

Мастерские:

учебная кухня (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
учебный кондитерский цех.

Залы:
Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
Актовый зал

Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по профессии *«Повар».*

Образовательная организация, реализующая программу ***по профессии ПОВАР*** должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий. Необходимый для реализации ППО перечень материально- технического обеспечения, включает в себя:

. Оснащение лабораторий

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»
Рабочее место преподавателя.
Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Процессор кухонный
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Газовая горелка (для карамелизации)
Производственный стол
Производственный стол с деревянным покрытием
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

Оснащение мастерских
Мастерские: учебная кухня
Рабочее место преподавателя.
Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
Весы настольные электронные;
Жарочный шкаф;
Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Шкаф холодильный;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка или процессор кухонный;
Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Стол производственный;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная

Оснащение баз практик

Реализация программы профессионального обучения предполагает обязательную учебную практику (производственное обучение). Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское дело».

Технологическое оснащение рабочих мест учебной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

7.2. Требования к кадровым условиям реализации программы

Реализация программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы профессионального обучения на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы профессионального обучения, должны получать профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной

деятельности Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

7.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л.. Кулинария. Учебник для нач. проф. Образования,– М.: Издательский центр «Академия», 2015г.
2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач. проф. Образования,– М.: Издательский центр «Академия», 2015г.
3. Ботов М.И. «Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания» учебник для нач. проф. Образования. М.: Издательский центр « Академия»,2015г.
4. В.А.Тимофеев «Товароведение пищевых продуктов»: учебник для СПО. – М.: Изд-е 6-е доп.и перер.- Ростов н/Д: Феникс, 2014
5. Н.Э. Харченко, «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий»:М.: Издательский центер «Академия», 2014 г..
6. Баранов В.С. «Основы технологии продукции общественного питания»: Учеб. Для студентов вузов. М.:Экономика,2015г.

Дополнительные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учеб.пособие для нач.проф.образования. М.:Издательский центр «Академия», 2015г.
2. Л.А. Панова «Обслуживание на предприятиях общественного питания «: Учебное пособие в экзаменационных вопросах и ответах.- М.:Издательско-торговая корпорация «Дашков и К»,2015г.
3. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А., Лабораторные практические работы для поваров, кондитеров, М.: Издательский центр «Академия», 2015г.
4. Производственное обучение по профессии «Повар» в 4 ч. Ч.1. Механическая кулинарная обработка продкутов: учеб.пособие для нач.проф.образования. М.:Издательский центр «Академия»,2015г.
5. Матюхина З.П. «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии».:Учеб. Для нач. проф.образования.-М.:Издательский центр «Академия», 2014г.

- Справочники:

1. Составитель Л.Е. Голунова «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» СПб.,2014

- Дополнительные источники:

1. ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";
2. ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования";

3. А.С. Ратушный. Кулинария. Сборник рецептур. Москва. Издательский дом МСП. 2016 г. ил.
4. Составители Л.А. Ищенко, Л.В. Быковская «700 рецептов блюд для семейного стола, полезные советы домашней хозяйке и многое другое» Спб.; Политтехника.2015 г.
«Общественное питание», «Гастроном», «Школа гастронома», «Коллекция рецептов»,«Любимые рецепты наших читателей», «Золотая коллекция рецептов», «Люблю готовить», «Тетрадка рецептов»,»Наш кулинар», «Кухонька», «Готовим вкусно» – 2014 – 2018 г.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. http://www.inforvideo.ru/
2. http://supercook.ru
3. http://www.millionmenu.ru/
4. http://www.gastronom.ru/
5. http://s-l-s.ru/
6. http://cheflab.org/
7. http://www.restoran.ru/
8. http://knigakulinara.ru/books/