

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Московской области
«Чеховский техникум»**



УТВЕРЖДАЮ
ДИРЕКТОР ГБПОУ МО
«ЧЕХОВСКИЙ ТЕХНИКУМ»
К.А.АКИМОВ
28 АВГУСТА 2022

**ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА**

**профессионального обучения
по профессии 16675 Повар**

в рамках приоритетного проекта
«Путевка в жизнь школьникам Подмосковья –
получение профессии вместе с аттестатом»

Квалификация выпускника
ОКПР 16675 Повар, 3разряд

Форма обучения: очная

Профиль получаемого профессионального образования –
Естественно-научный

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»

2022 год

Программа профессионального обучения по профессии 16675 Повар, 3 разряд

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;
Фурсова Елена Владимировна, мастер производственного обучения

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

Программа принята на Методическом совете ПОО

Протокол № 1 от «28» августа 2022г.

Согласовано с работодателем ООО «Березка»

Согласовано с начальником Управления образования

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 ПППКРС) 16675 Повар

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 Подмоскovie – 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)	Повар, 3 разряд

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, пиццы 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, протираание, 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 регламентом 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 Рецепттуры 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	Нормативно-техническую 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 готовых 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	46		170	
ОП 01	Техническое оснащение и организация рабочих мест	6	6			1
ОП 02	Товароведение пищевых продуктов	6	6			1
ПМ. 01	Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания					
МДК01.01.	Приготовление блюд из овощей и грибов	4	4			1
УП.01	Учебная практика	21			21	
МДК 01.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога.	6	6			1
УП.02	Учебная практика	27			27	
МДК 01.03	Приготовление простых супов	4	4			1
УП.03	Учебная практика	34			34	
МДК 01.04	Приготовление простых блюд из рыбы	4	4			2
УП.04	Учебная практика	24			24	

МДК 01.05	Приготовление простых блюд из мяса и домашней птицы	8	8			2
УП.05	Учебная практика	56			56	
МДК 01.06	Приготовление напитков	2	2			2
УП.06	Учебная практика	8			8	
ИА.00	Итоговая аттестация в виде квалификационного экзамена	6	6			
Итого:		216	46		170	

5.2. Календарный учебный график

5.2.1. Программа профессионального обучения по профессии 16675 «Повар»

[illegible]

[illegible]

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		6		
Тема 1 Овощи, плоды, грибы	Содержание.	1	1	
	Классификация и пищевая ценность овощей. Товароведная характеристика овощей. Требования к качеству. Товароведная характеристика плодов: классификация, ассортимент, пищевая ценность, качество.	1		
	Тема 2 Рыба и рыбные продукты	Содержание		1
Тема 2 Рыба и рыбные продукты	Химический состав и пищевая ценность рыбы Нерыбные продукты моря	1		
	Тема 3 Мясо и мясопродукты	Содержание		2
Тема 3 Мясо и мясопродукты	Классификация мяса. Химический состав и пищевая ценность мяса домашних животных и птицы	1		
	Субпродукты: ассортимент, пищевая ценность, качество	1		
Тема 4 Молочные продукты	Содержание	1		
	Химический состав и пищевая ценность молока и молочных продуктов.			
	Молочнокислые продукты: ассортимент, пищевая ценность, качество			
Тема 5 Зерно и продукты его переработки	Содержание	1		
	2 Крупы: классификация, ассортимент, качество	1		
ОП 02.Техническое оснащение и организация рабочего места.		6		
Тема 1	Содержание.	3	1	
	Принципы организации кулинарного производства. Учёт сырья и готовой			

Характеристика предприятий общественного питания	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 2 Основы организации кулинарного производства.	Содержание.	3	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
ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента».		96	
МДК 01.01 Приготовление блюд из овощей и грибов.		25	
Тема 1.1 Механическая кулинарная обработка овощей и грибов.	Содержание	2	
	1.Механическая кулинарная обработка клубнеплодов, корнеплодов.	1	
	2.Правила обработки плодовых овощей, грибов.	1	
Тема 2. Приготовление полуфабрикатов и простых блюд из овощей и грибов	Содержание	2	
	1. Форма нарезки овощей, кулинарное использование.	1	
	2. Приготовление полуфабрикатов, приготовление простых блюд.	1	
Учебная практика МДК 01.01		21	
1.1	Приготовление блюд и гарниров из вареных овощей: картофель отварной в молоке; картофельное пюре; капуста отварная с маслом или соусом	3	
1.2	Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей: морковь припущенная; овощи, припущенные в молочном соусе.	3	
1.3	Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей: картофель жареный; картофель жареный во фритюре; котлеты и зразы картофельные; котлеты морковные	3	
1.4	Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей: котлеты морковные. Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей: капуста тушеная; рагу из овощей.	3	
1.5	Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей: запеканка и рулет картофельные.	3	
1.6	Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей: голубцы овощные; перец фаршированный.	3	

1.7	Приготовление блюд из грибов: грибы в сметанном соусе запеченные; грибы с картофелем.	3	
МДК 01.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста		33	
Тема 1. Приготовление блюд из круп и макаронных изделий.	Содержание	1	
	1.Значение, классификация, рецептура блюд из круп и макаронных изделий.	1	
Тема 2. Приготовление блюд из бобовых.	Содержание	1	
	1. Блюда из бобовых изделий. Технология приготовления блюд из бобовых изделий.	1	
	2. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения блюд из бобовых.	1	
Тема 3. Приготовление блюд из яиц и творога.	Содержание	2	
	1.Значение блюд из яиц в питании, классификация. Технология приготовления вареных и жареных яиц.	1	
	2. Значение блюд из творога. Холодные и горячи блюда из творога. Требования к качеству и сроки хранения блюд из яиц и творога.	1	
Тема 3. Приготовление простых мучных блюд из теста с фаршем	Содержание	2	
	Пищевая ценность блюд из теста, их классификация. Процессы, происходящие при замесе теста.	1	
	Изучения ассортимента сырья, используемого для приготовления теста; требования к качеству сырья.	1	
	Оборудование и инвентарь для замеса теста		
Учебная практика МДК 01.02		27	
2.1	Приготовление и правила подачи рассыпчатых и вязких каш и блюд из них: каши рассыпчатые – рисовая, перловая, гречневая; крупеник	3	
2.2	Приготовление и правила подачи вязких каш и блюд из них: каши вязкие молочные – рисовая, манная; котлеты или биточки манные, запеканка рисовая	3	
2.3	Приготовление и правила подачи блюд из бобовых: отварные бобовые; бобовые с жиром и луком; фасоль в соусе	3	
2.4	Приготовление и правила подачи блюд из макаронных изделий: макароны отварные с жиром; макароны отварные с овощами; макароны запеченные с сыром; лапшевник с творогом	3	
2.5	Приготовление и правила подачи блюд из яиц: яйца всмятку, вкрутую; яйца с ветчиной на гренках; яичница-глазунья. Приготовление фаршированных омлетов	3	
2.6	Приготовление холодных блюд из творога: творог с молоком; творожная масса сладкая с изюмом	3	

	или орехами		
2.7	Приготовление горячих блюд из творога: вареники ленивые; пудинг из творога; сырники; запеканка творожная	3	
2.8	Замес теста и приготовление блюда: вареники с различными фаршами; пельмени	3	
2.9	Замес теста и приготовление блюд: оладьи; блины; блинчики с различными фаршами	3	
МДК 01.03 Приготовление простых супов и соусов.		38	
Тема 1. Приготовление бульонов.	Содержание	1	
	1.Значение, классификация, рецептура приготовления мясокостных бульонов.	1	
Тема 2. Приготовление простых супов.	Содержание	2	
	1.Значение, классификация, рецептура приготовления заправочных супов.	1	
	2. Значение, классификация, рецептура приготовления молочных и холодных супов.	1	
Тема 3. Приготовление простых соусов.	Содержание	1	
	1.Значение, классификация, рецептура приготовления простых соусов.	1	
Учебная практика МДК 01.03		34	
3.1	Приготовление заправочных супов: щи из свежей капусты; щи из квашеной капусты; щи по-уральски	3	
3.2	Приготовление борщей: борщ московский; борщ флотский; борщ с капустой и картофелем	3	
3.3	Приготовление рассольников: рассольник ленинградский; рассольник московский.	3	
3.4	Приготовление солянок: солянка сборная мясная; солянка домашняя	3	
3.5	Приготовление супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями	3	
3.6	Приготовление молочных супов и супов пюре: молочный с крупой, суп пюре из моркови, суп пюре из различных овощей	3	
3.7	Приготовление сладких и холодных супов	3	
3.8	Приготовление красных и белых мясных соусов.	3	
3.9	Приготовление рыбных и грибных соусов	3	
3.10	Приготовление молочных, сметанных и сладких соусов	3	
3.11	Приготовление яично-масляных смесей	3	
3.12	Приготовление заправок и смесей для салатов	1	
МДК 01.04 Приготовление простых блюд из рыбы и морепродуктов		28	
Тема 1. Значение в питании,	Содержание	2	
	1. Технология приготовления отварной, припущенной и жаренной рыбы	1	

классификация рыбных блюд.	2. Технология приготовления жаренной рыбы во фритюре и запеченной рыбы	1	
Тема 2. Приготовления блюд из рыбной котлетной массы и морепродуктов.	Содержание	2	
	1. Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы.	1	
	2. Технология приготовления блюд из морепродуктов	1	
Учебная практика МДК 01.04		24	
4.1	Приготовление блюд из отварной, припущенной рыбы: рыба отварная и рыба припущенная с соусом белым с рассолом	3	
4.2	Приготовление блюд из рыбы жареной основным способом	3	
4.3	Приготовление блюд из рыбы жареной во фритюре: зраза донские.	3	
4.4	Приготовление блюд из рыбы жареной во фритюре: рыба в тесте жареная	3	
4.5	Приготовление блюд из запеченной рыбы: рыба запеченная с картофелем по-русски, рыба запеченная в сметанном соусе с грибами по-московски	3	
4.6	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы: биточки, котлеты, тефтели.	3	
4.7	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы: тельное,	3	
4.8	Приготовление блюд из морепродуктов	3	
МДК 01.05 Приготовление простых блюд из мяса и домашней птицы.		64	
Тема 1. Значение блюд из мяса в питании.	Содержание.	1	
	1. Значение, классификация, пищевая ценность блюд из мяса	1	
Тема 2. Классификация горячих мясных блюд.	Содержание.	2	
	1. Технология приготовления отварных, жареных, тушеных блюд из мяса	1	
	2. Технология приготовления порционных и мелкокусковых тушеных блюд из мяса	1	
Тема 3. Приготовление рубленой и котлетной массы.	Содержание.	2	
	1. Технология приготовления рубленой и котлетной массы	1	
	2. Технология приготовления блюд из рубленой и котлетной массы	1	
Тема 4. Приготовление блюд из субпродуктов	Содержание.	1	
	1. Технология приготовления блюд из субпродуктов.	1	
Тема 5. Блюда из отварной, жаренной и тушёной птицы	Содержание.	2	
	1. Технология приготовления блюд из отварной, жареной, тушеной птицы.	1	
	2. Технология приготовления блюд из котлетной массы птицы.	1	
	3.		

Учебная практика МДК 01.05		56	
5.1	Приготовление блюд из отварного мяса крупным куском: мясо отварное. Приготовление блюд из жареного мяса крупным куском: ростбиф, грудинка фаршированная.	3	
5.2	Приготовление тушеных блюд из мяса крупным куском: мясо тушеное, мясо шпигованное.	3	
5.3	Приготовление блюд из мяса натуральными порционными кусками: бифштекс, антрекот, котлеты натуральные, эскалоп из свинины.	3	
5.4	Приготовление блюд из мяса жареного порционными панированными кусками: ромштекс, шницель	3	
5.5	Приготовление тушеных блюд из мяса порционными кусками: зразы отбивные.	3	
5.6	Приготовление блюд из мяса жареного мелкими порционными кусками: бефстроганов, поджарка.	3	
5.7	Приготовление тушеных блюд из мяса мелкими кусками: жаркое по-домашнему, плов, азу, гуляш	3	
5.8	Приготовление запеченных мясных блюд: запеканка картофельная, макаронник с мясом	3	
5.9	Приготовление запеченных мясных блюд: голубцы с мясом и рисом.	3	
5.10	Приготовление блюд из рубленого мяса: бифштекс, котлеты полтавские, шницель натуральный.	3	
5.11	Приготовление блюд из котлетной массы: котлеты, зразы рубленые, рулет фаршированный	3	
5.12	Приготовление блюд из субпродуктов: почки по-русски, язык отварной.	3	
5.13	Приготовление блюд из субпродуктов: печень по-строгановски, печень жареная, сердце в соусе	3	
5.14	Приготовление блюд из отварной, жареной птицы: куры отварные и жареные.	3	
5.15	Приготовление блюд из филе птицы котлеты: по-киевски, котлеты натуральные и панированные	3	
5.16	Приготовление блюд из филе птицы котлеты: по-киевски, шницель столичный, котлеты фаршированные молочным соусом	3	
5.17	Приготовление тушеных блюд из птицы: птица тушенная в соусе, чахохбили	3	
5.18	Приготовление блюд из котлетной массы из птицы: котлеты, биточки, фрикадельки	3	
5.19	Кулинарное использование субпродуктов птицы. Рагу из субпродуктов.	2	
МДК 01.06 Приготовление сладких блюд и напитков		8	
Тема 1. Значение напитков в питании. Классификация Свежих фруктов и ягод.	Содержание.	2	
	1. Технология приготовления сладких блюд	1	
	2. Технология приготовления компотов, киселей. чая, кофе, холодных напитков.	1	
Учебная практика МДК 01.06		8	
6.1	Приготовление мусса клюквенного и самбука абрикосового; яблоки в тесте, пудинг рисовый.	3	

6.2	Приготовление компота из свежих фруктов; приготовление киселей из свежих фруктов и киселя молочного.	3	
6.3	Приготовление и подача горячих и холодных напитков: чай, кофе, малиновый айс-крим	2	
Итоговая аттестация		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

Актный 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 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 центр «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 продуктов: 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.; Политехника.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/>