

Министерство образования и науки Челябинской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Южно-Уральский многопрофильный колледж»



**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ  
16675 «ПОВАР»**

Челябинск 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора  
по научно-методической работе:

Ю.А. Маркова

«15» сентября 2022г.



Организация-разработчик:

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Южно-Уральский многопрофильный колледж»

Разработчик:

Гринева И.И., преподаватель ГБПОУ «ЮУМК»

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ	4
2. РЕЗУЛЬТАТ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ	10

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ**

**1.1.** Рабочая программа профессионального обучения профессии 16675 «Повар» реализуется Государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Южно-Уральский многопрофильный колледж».

Рабочая программа представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ГБПОУ «Южно-Уральский многопрофильный колледж» с учетом требований рынка труда на основе профессионального стандарта «Повар» (утвержденного Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015г № 610н, регистрационный номер 557).

Рабочая программа профессионального обучения регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя учебный план, рабочие программы учебных дисциплин.

Рабочая программа профессионального обучения ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ учебных дисциплин.

### **1.2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной программы профессионального обучения**

#### **Характеристика профессиональной деятельности выпускников**

##### **Область профессиональной деятельности выпускников:**

- приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара
- выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места
- выполнение заданий повара по приготовлению, продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

##### **Объекты профессиональной деятельности выпускников:**

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и мучных изделий;
- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- посуда и инвентарь;

- процессы и операции приготовления продукции питания.

### **Виды деятельности выпускников:**

- производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания;
- приготовление блюд из овощей и грибов;
- приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовление супов и соусов;
- приготовление блюд из рыбы;
- приготовление блюд из мяса и домашней птицы;
- приготовление сладких блюд и напитков;
- приготовление хлебобулочных, мучных изделий.

### **1.3. Требования к результатам освоения основной программы профессионального обучения**

В результате освоения программы профессионального обучения, обучающиеся должны овладеть профессиональными компетенциями.

### **Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции**

#### **Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара**

Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места

Трудовые действия	Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями 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 РФ, 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

Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

Трудовые действия	Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, 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 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 по заданию повара
	Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы по заданию повара
	Приготовление блюд из яиц и творога по заданию повара
	Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара
	Приготовление мучных блюд 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 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
	Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара

	Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара
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
	Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос
Необходимые знания	Нормативные правовые акты РФ, 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 рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
	Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд с учетом соблюдения требований к качеству
	Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

## 2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Код профессии: 16675

Присваиваемый квалификационный разряд повар 2 разряд

№ п/п	Наименование разделов, курсов, предметов	Всего часов	В том числе		Форма контроля
			лекции	практич. занятия	
<b>I.</b>	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>242</b>	<b>162</b>	<b>16</b>	
<b>1.1.</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>26</b>	<b>22</b>	<b>4</b>	
<b>1.1.1.</b>	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда	<b>26</b>	<b>22</b>	<b>4</b>	зачёт
<b>1.2.</b>	<b>Специальный курс</b>				
1.2.1.	Физиология питания, санитария и гигиена	28	20	8	зачёт
1.2.2.	Организация и технология производства	28	16	12	зачёт

	продукции общественного питания				
1.2.3.	Технология выполнения работ по профессии «Повар», «Кондитер»	160	104	56	зачёт
2.	Учебная практика	72	-	72	
	<b>Квалификационный экзамен</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	
	<b>ИТОГО</b>	<b>320</b>	<b>162</b>	<b>152</b>	

#### Пояснения к учебному плану

1. Рабочий учебный план составлен в соответствии с квалификационными требованиями. Обучение заканчивается сдачей квалификационного экзамена. По окончании обучения выдается свидетельство установленного образца.

2. Дисциплины и практика являются обязательными для аттестации элементами программы, их освоение должно завершаться промежуточной аттестацией – зачетом. Промежуточная аттестация проводится за счет часов, отведенных на освоение дисциплины или практики.

3. Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена включает в себя выполнение практической квалификационной работы.

Практическая квалификационная работа проводится за счет времени, отведенного на учебную практику.

К концу обучения каждый выпускник должен уметь самостоятельно выполнять все работы, предусмотренные квалификационной характеристикой.

#### Тематический план программы

№п/п	Дисциплины	Количество часов
1.	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда	26
2.	Физиология питания, санитария и гигиена	28
3.	Организация и технология производства продукции общественного питания	28
4.	Технология выполнения работ по профессии «Повар», «Кондитер»	160
5.	Учебная практика	72
	Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена	6
	Всего	320

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- мультимедийное оборудование;
- учебная доска;



- макет предприятия общественного питания;
- комплект учебно-наглядных пособий «Технология приготовления пищи»:

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;
- обучающие компьютерные программы.

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

#### **Основные источники:**

1. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / В. В.Усов. М.: Академия, 2014. – 416с.
- 2.Ковалев, Н. И. Технология приготовления пищи: учебник/Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, М.Н. Кравцова – М.: Омега – Л, 2014-480с.

Дополнительные источники:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: / для предприятий общественного питания. /Здобнов А.И., Цыганенко В.А., Пересичный М.И. М.: Изд-во «А.С.К.». 2013. —656 с..

#### **Нормативные источники:**

- 1.ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания ГОСТ Р 50763-95. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие требования.
- 2 ГОСТ Р 50764-95. Услуги общественного питания. Общие требования.
3. ГОСТ Р 50935-96. Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу.
4. ОСТ 28-195. Общественное питание. Требования к производственному персоналу.
- 5.Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
- 6.Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

#### **Интернет ресурсы:**

- 1.<http://www.sovetnik.ru>;
- 2.[http://www.edu.ru/db/portal/spe/progs/655700\\_271200\\_sp.04.htm](http://www.edu.ru/db/portal/spe/progs/655700_271200_sp.04.htm)
3. <http://www.bestreferat.ru/referat-127003.htm>
- 4.[http:// en.Wikipedia.org](http://en.Wikipedia.org);

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Контроль и оценка результатов освоения программы осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий и исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
<b>Умения:</b>	
-определять доброкачественность пищевого сырья и пищевых продуктов органолептическим методом;	Практические занятия
- производить бракераж готовых блюд;	Практические занятия
-выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;	Проверка составленной схемы
использовать по назначению инструменты и оборудование;	Практические занятия
правильно хранить пищевое сырье, пищевые продукты, полуфабрикаты и готовые блюда;	Практические занятия
оценивать качество готовых простых блюд и изделий	Практические занятия
владеть правилами приготовления и оформления простых блюд и изделий с соблюдением санитарных норм и правил	Практические занятия
<b>Знания:</b>	
технику безопасной работы на кухне;	Устный опрос
санитарно-гигиенические требования к персоналу, посуде, инвентарю и помещению кухни;	Устный опрос
назначение инструментов и оборудования учебной лаборатории;	Проверка ответов на контрольные вопросы
состав функциональных групп помещений предприятий общественного питания	Проверка составленной схемы
ассортимент и требования к качеству некоторых видов пищевых продуктов: овощей, круп, макаронных изделий, мяса, рыбы, домашней птицы; технологии приготовления несложных блюд и закусок;	Проверка алгоритмов
специфику профессий повара;	Проверка составленной таблицы
виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении простых блюд и изделий;	Проверка и защита докладов
правила хранения продуктов и требования к качеству простых блюд и изделий;	Устный опрос

