

Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Верхнеуральский агротехнологический техникум – казачий кадетский корпус»
(ГБПОУ «ВАТТ-ККК»)

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ «ВАТТ-ККК»



А.Я. Докшин А.Я. Докшин

2023г.

24 октября

приказ 1168-05

Программа

профессиональной подготовки по профессии «Повар»

квалификация – 3 квалификационный уровень (3 разряд)

форма подготовки: очная, без отрыва, с частичным отрывом от работы

нормативный срок обучения: 3 мес., 480 ч

Аннотация программы

Программа профессиональной подготовки по профессии «Повар» предназначена для лиц, ранее не имеющих профессии рабочего, должности служащего и не имеющих медицинских ограничений, регламентированных перечнем противопоказаний Министерства здравоохранения Российской Федерации.

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Верхнеуральский агротехнологический техникум – казачий кадетский корпус».

457670 Челябинская область г. Верхнеуральск, ул. Еремина 1а.

Нормативный срок обучения при очной форме профессиональной подготовки по профессии «Повар» составляет 3 мес., 480 часов.

Квалификация выпускника: 3 квалификационный уровень (3 разряд)

Разработала: преподаватель Л. В. Попова Попова Е.М.

Рассмотрено и согласовано:

Зам. директора по УПР

Н. В. Дубровская Дубровская Н.В.
« 24 » 10 2023г.

Руководитель МЦПК

Г. В. Князева Князева Г.В.
« 24 » 10 2023г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	5
1.1. Требования к поступающим.....	5
1.2. Нормативный срок освоения программы	5
1.3. Квалификационная характеристика обучаемого.....	5
2. Характеристика подготовки	8
3. Структура и содержание программы.....	10
4. Программа профессионального модуля ПМ.01 «Приготовление блюд из овощей и грибов».....	16
5. Программа профессионального модуля ПМ.02 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий яиц, творога, теста»...	26
6. Программа профессионального модуля ПМ.03 «Приготовление супов и соусов».....	35
7. Программа профессионального модуля ПМ.04 «Приготовление блюд из рыбы».....	45
8. Программа профессионального модуля ПМ.05 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы».....	55
9. Программа профессионального модуля ПМ.06 «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок».....	66
10. Программа профессионального модуля ПМ.07 «Приготовление сладких блюд и напитков».....	76
11. Программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве».....	86
12. Программа учебной дисциплины «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров».....	93
13. Программа учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места».....	99
14. Программа учебной дисциплины «Экономические и правовые основы производственной деятельности».....	106
15. Программа учебной дисциплины «Охрана труда, электробезопасность, пожарная безопасность и охрана окружающей среды».....	112
Задания для промежуточной аттестации	119
Задания для итоговой аттестации	124
Пакет экзаменатора	126

Термины, определения и используемые сокращения

В программе используются следующие термины и их определения:

Компетенция – способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

Профессиональный модуль – часть основной профессиональной образовательной программы, имеющая определённую логическую завершённость по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

Основные виды профессиональной деятельности – профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания основной профессиональной образовательной программы.

Результаты подготовки – освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

Учебный (профессиональный) цикл – совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

ПМ – профессиональный модуль; **ПК** – профессиональная компетенция.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Нормативно-правовые основы разработки программы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», с изменениями и дополнениями;
- Приказа Минобрнауки России от 1 июля 2013г. №499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;
- Постановление Правительства РФ от 15 сентября 2020 г. N 1441 "Об утверждении Правил оказания платных образовательных услуг";
- Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013г. №513(ред. от 27.06.2014г.) "Об утверждении перечня Профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер"
- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. N 113н;
- Общероссийский классификатор профессий рабочих, служащих, ОК'016-94, 01.11.2005 г.;
- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (Выпуск 51. Раздел «Торговля и общественное питание»);
- Устава Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Верхнеуральский агротехнологический техникум – казачий кадетский корпус» (ГБПОУ «ВАТТ-ККК»).

1.2. Требования к поступающим

К освоению программы допускаются лица, ранее не имеющие профессии рабочего, должности служащего и не имеющие медицинских ограничений, регламентированных перечнем противопоказаний Министерства здравоохранения Российской Федерации.

1.3 Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы **3 мес., 480 часов** при очной форме подготовки. Практическая подготовка (учебная и производственная практики) проводится после окончания теоретического обучения на базе образовательной организации или предприятиях, соответствующих профилю профессии в соответствии с учебным планом.

1.4. Квалификационная характеристика выпускника

Выпускник должен уметь готовить блюда, напитки и кулинарные изделия и другую продукцию под руководством повара.

Квалификационный уровень: 3

Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места

Квалификация: Повар.

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

Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места
Квалификация: Повар.
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.
Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
Квалификация: Повар.
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, 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 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 нормы техники безопасности
Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
Проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарных изделий на вынос
Необходимые знания
Нормативно-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, условиям 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, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований качества
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

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Программа представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию процесса подготовки и оценку результатов подготовки обучающихся.

- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. N 113н

I. Основная цель вида профессиональной деятельности:

Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания

II. Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт (функциональная карта вида профессиональной деятельности)

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) 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	

III. Характеристика обобщенных трудовых функций

3.1. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	Код	А	Уровень квалификации	3
--------------	---	-----	---	----------------------	---

Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал	X	Займствовано из оригинала	Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Возможные наименования должностей, профессий	Помощник повара Младший повар
Требования к образованию и обучению	Профессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих
Требования к опыту практической работы	-
Особые условия допуска к работе	Наличие медицинской книжки <3>; прохождение обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров <4>

Программа содержит: учебный план, программы по предметам общепрофессионального и профессионального циклов.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

3.1 Учебный план

УЧЕБНЫЙ ПЛАН программы профессиональной подготовки по профессии «Повар»

Код: 16675

Цель: профессиональная подготовка

Категория слушателей: лица, ранее не имеющие профессии рабочего, должности служащего и не имеющие медицинских ограничений, регламентированных перечнем противопоказаний Министерства здравоохранения Российской Федерации.

Срок обучения: 3 мес. / 480 час.

Форма обучения: очная

Режим занятий: 8 час. в день, (40 час. в неделю)

Квалификация: 3 разряд, 3 квалификационный уровень

№№	Наименование дисциплин и модулей	Все го час	В том числе		Форма контроля
			Теорет. занятия	Практ. занятия	
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл	46	36	10	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.	8	8		зачет
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.	10	10		зачет
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места.	10	6	4	зачет
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности.	6	6		зачет
ОП.05	Охрана труда и охрана окружающей среды	12	6	6	зачет
П.00	Профессиональный учебный цикл	424	188	236	
	Профессиональные модули				
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	48	18	30	дз
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	18	18	-	
	Практическая подготовка 01	30		30	
УП.01	Учебная практика	14		14	
ПП.01	Производственная практика	16		16	
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	56	26	30	дз
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	26	26	-	
	Практическая подготовка 02	30		30	
УП.02	Учебная практика	12		12	
ПП.02	Производственная практика	18		18	
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	78	30	48	дз
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	30	30	-	
	Практическая подготовка 03	48		48	
УП.03	Учебная практика	16		16	
ПП.03	Производственная практика	32		32	
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	72	34	38	дз
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	34	34	-	
	Практическая подготовка 04	38		38	
УП.04	Учебная практика	16		16	
ПП.04	Производственная практика	22		22	
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	74	38	36	дз

Пояснения к учебному плану

1. Учебный план составлен на основании требований профессионального стандарта к 3 уровню квалификации (3 квалификационный разряд) по профессии *Повар*. Обучение заканчивается сдачей квалификационного экзамена.
2. Дисциплины и модули общепрофессионального и профессионального циклов являются обязательными для аттестации элементами программы, их освоение должно завершаться промежуточной аттестацией - зачетом или дифференцированным зачетом. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение дисциплины, модуля.
3. Практическая подготовка (учебная и производственная практики) организуется на производственном участке учебного заведения и (или) на предприятиях, соответствующих профилю профессии в соответствии с учебным планом.
4. Квалификационный экзамен состоит из заданий следующих видов:
 - теоретическое задание в форме тестирования;
 - выполнение практической квалификационной работы на подтверждение уровня квалификации (разряда), которая производится на базе производственной практики.

3.2 Тематический план

№№	Наименование дисциплин и модулей	Все го час	В том числе		Форма контроля
			Теорет. занятия	Практ. занятия	
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл	46	36	10	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.	8	8		зачет
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.	10	10		зачет
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места.	10	6	4	зачет
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности.	6	6		зачет
ОП.05	Охрана труда и охрана окружающей среды	12	6	6	зачет
П.00	Профессиональный учебный цикл	424	188	236	
	Профессиональные модули				
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	48	18	30	дз
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	18	18	-	
	Практическая подготовка 01	30		30	
УП.01	Учебная практика	14		14	
ПП.01	Производственная практика	16		16	
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	56	26	30	дз
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	26	26	-	
	Практическая подготовка 02	30		30	
УП.02	Учебная практика	12		12	
ПП.02	Производственная практика	18		18	
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	78	30	48	дз

МДК.03. 01	Технология приготовления супов и соусов	30	30	-	
	Практическая подготовка 03	48		48	
УП.03	Учебная практика	16		16	
ПП.03	Производственная практика	32		32	
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	72	34	38	дз
МДК.04. 01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	34	34	-	
	Практическая подготовка 04	38		38	
УП.04	Учебная практика	16		16	
ПП.04	Производственная практика	22		22	
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	74	38	36	дз
МДК.05. 01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.	38	22	16	
	Практическая подготовка 05	36		36	
УП.05	Учебная практика	24		24	
ПП.05	Производственная практика	12		12	
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	60	26	34	дз
МДК.06. 01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.	26	12	14	
	Практическая подготовка 06	34		34	
УП.06	Учебная практика	16		16	
ПП.06	Производственная практика	18		18	
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	36	16	20	дз
МДК.07. 01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	16	8	8	
	Практическая подготовка 07	20		20	
УП.07	Учебная практика	8		8	
ПП.07	Производственная практика	12		12	
	Консультации	4			
	Квалификационный экзамен	6			
	ВСЕГО:	480	224	246	

3. 3 Календарный учебный график

№	Наименование дисциплин и модулей	Всего часов	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
			нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.	8	8											
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.	10	10											
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места.	10	10											
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности.	6	6											
ОП.05	Охрана труда и охрана окружающей среды	12	6	6										
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	18		18										
УП.01	Учебная практика	14		14										
П.01	Производственная практика	16		2	14									
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, тест	26			26									

УП.02	Учебная практика	12					12							
ПП.02	Производственная практика	18					18							
МДК.003.01	Технология приготовления супов и соусов	30					10	20						
УП.03	Учебная практика	16						16						
ПП.03	Производственная практика	32						4	28					
МДК.004.01	Технология обработки сырья приготовления блюд из рыбы	34							12	22				
УП.04	Учебная практика	16							16					
ПП.04	Производственная практика	22							2	20				
МДК.005.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.	38								20	18			
УП.05	Учебная практика	24									22	2		
ПП.05	Производственная практика	12										12		
МДК.006.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.	26											26	
УП.06	Учебная практика	16												16
ПП.06	Производственная практика	18												18
МДК.007.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	16												6
УП.07	Учебная практика	8												8
ПП.07	Производственная практика	12												12
	Консультации	4												4
	Квалификационный экзамен	6												6
	ВСЕГО:	480	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40

3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по профессиональному модулю (междисциплинарному курсу): реализация основной программы профессионального обучения должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля.

Мастера производственного обучения: мастера производственного обучения должны иметь квалификацию по профессии рабочего на 1-2 разряда выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для мастеров, эти мастера должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года