

Министерство образования Новгородской области  
Областное государственное бюджетное/автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Новгородский торгово-технологический техникум»

СОГЛАСОВАНО

Директор ЦОПП

\_\_\_\_\_ Хвощевская И.В.

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор

\_\_\_\_\_ Галахов М.Б.

« *10* » *сентября* 2022 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

*профессиональная подготовка  
по профессии 16675 «Повар»  
с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело»*

Внутренняя экспертиза

\_\_\_\_\_ Васильева И.С.

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022

г. Великий Новгород  
2022

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ.

### Аннотация программы.

Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего, с учетом спецификации стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело».

*В результате освоения программы, обучающиеся освоят компетенцию «Поварское дело» и будут готовы к выполнению работ по профессии «Повар», 2 разряда*

С целью овладения видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями повар 2 разряда по окончании освоения профессионального модуля

#### **должен уметь:**

- вести процесс механической кулинарной обработки сырья: овощей, круп, мясных и рыбных продуктов (гидрообработку, очистку, дочистку, нарезку овощей и зелени; размораживать мясо и мясопродукты, сельскохозяйственную птицу, рыбу; разделять субпродукты, сельдь); подготавливать полуфабрикаты из овощей, рыбы, мяса для варки и жарки;
- изготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;
- варить картофель и другие овощи, в том числе крупы, бобовые и макаронные изделия, яйца;
- жарить картофель, другие овощи, в том числе изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блины, оладьи, блинчики;
- запекать овощные и крупяные изделия;
- процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формовать, фаршировать;
- готовить бутерброды, блюда из полуфабрикатов, консервов, концентратов;
- выполнять порционирования блюд, осуществлять раздачу блюд массового спроса;
- определять качество пищи, предупреждать и устранять возникшие недостатки при её приготовлении.

#### **должен знать:**

- правила механической кулинарной обработки сырья и продуктов, требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки их хранения;
- рецептуру, технологию приготовления блюд и кулинарных изделий, требования к качеству, правила комплектации, условия и сроки хранения;
- виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности;
- правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке;
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила ухода за ними;
- основы физиологии питания, личной гигиены и санитарии.

**Трудоемкость обучения: 144** академических часа

**Форма обучения: очная**

**Режим занятий: 8 часов** в неделю

**Форма итоговой аттестации: Квалификационный экзамен** в форме демонстрационного экзамена

Программа профессионального обучения и повышения квалификации рабочих по профессии 16675 «Повар» разработана в соответствии с требованиями: – Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании» – Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569) – Профессионального стандарта "Повар" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н); – Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения (утв. приказом Минобрнауки России от 18.04.2013 № 292); – Положения о Многофункциональном центре прикладных квалификаций ГПОУ ТТГТ иСО от 19.09.2017.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ И СПОСОБЫ ИХ ОЦЕНКИ.

Результатом освоения профессионального модуля по компетенции «Поварское дело» является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): **Первичная обработка и приготовление блюд.**

Приобретенные навыки:

\*Вести процесс механической кулинарной обработки сырья: овощей, круп, мясных и рыбных продуктов (гидрообработку, очистку, доочистку, нарезку овощей и зелени; размораживать мясо и мясопродукты, сельскохозяйственную птицу, рыбу; разделять сельдь, субпродукты); подготавливать полуфабрикаты из овощей, рыбы, мяса для варки и жарки.

\*Изготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки.

\*Варить картофель и другие овощи, в том числе крупы, бобовые и макаронные изделия, яйца.

\*Жарить картофель, другие овощи, в том числе изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блины, оладьи, блинчики.

\*Запекать овощные и крупяные изделия.

\*Процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формовать, фаршировать.

\*Готовить бутерброды, блюда из полуфабрикатов, консервов, концентратов.

\*Выполнять порционирования блюд, осуществлять раздачу блюд массового спроса.

\*Определять качество пищи, предупреждать и устранять возникшие недостатки при её приготовлении.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	Первичная обработка овощей, нарезка овощей для различных блюд. Подготовка пряностей и приправ по заданию повара	Оценка на практических занятиях Тестирование Лабораторно-практические занятия
Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	Приготовление простые блюда из овощей. Уметь оформлять простые блюда и гарниры из овощей	Оценка на практических занятиях Тестирование Лабораторно-практические занятия
Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.	Подготовка продуктов для приготовления блюд и гарниров.	Оценка на практических занятиях Тестирование Лабораторно-практические занятия
Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы	Приготовление и оформление простых блюд из круп и бобовых и макаронных изделий	Оценка на практических занятиях Лабораторно-практические занятия
Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из	Приготовление простых блюд из яиц и творога	Оценка на практических занятиях

макаронных Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.		Лабораторно-практические занятия
Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем	Приготовление простых мучных блюд	Оценка на практических занятиях Лабораторно-практические занятия
Готовить бульоны и отвары. Готовить простые супы. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.. Готовить простые холодные и горячие соусы.	Приготовление бульонов Приготовление простых супов. Приготовление простых соусов	Оценка на практических занятиях Лабораторно-практические занятия
Производить обработку рыбы с костным скелетом. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.	Производить первичную обработку и нарезку полуфабрикатов из рыбы Приготавливать и оформлять несложные блюда из рыбы	Оценка на практических занятиях Лабораторно-практические занятия
Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясoproductов и домашней птицы. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.	Производить первичную обработку мяса и мяса птицы. Демонстрировать умения приготовления полуфабрикатов из мяса и птицы. Приготавливать простые блюда. Демонстрировать виды простых оформлений блюд из мяса и птицы.	Оценка на практических занятиях Лабораторно-практические занятия Оценка на практических занятиях Лабораторно-практические занятия
Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. Готовить и оформлять салаты. Готовить и оформлять простые холодные закуски.	Демонстрация знаний видов бутербродов и гастрономических изделий Приготовление бутербродов и холодных закусок	Тестирование Оценка на практических занятиях
Готовить и оформлять простые холодные блюда. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда. Готовить простые горячие напитки.	Приготовление простых холодных блюд. Демонстрировать умения приготовления простых холодных и горячих блюд Приготовление напитков	Лабораторно-практические занятия Тестирование Оценка практических умений

Готовить и оформлять простые холодные напитки.		
--	--	--

### **2.3. Описание оценки качества освоения программы «Повар»**

Оценка качества подготовки, включает промежуточную аттестацию и итоговую аттестацию. Промежуточная аттестация проводится техникумом по результатам освоения программ учебных дисциплин. Формы и условия проведения промежуточной аттестации доводятся до сведения обучающихся в начале обучения. Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов, классов, категорий по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. 18 Квалификационный экзамен 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 проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений. К итоговой аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин. Выпускникам, прошедшим соответствующее обучение по программе профессиональной подготовки в полном объеме и итоговую аттестацию, выдается документ установленного образца.

### 3.УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование дисциплин	В том числе			
		Всего	Лекции	Практические занятия	Форма контроля
	<b>Общепрофессиональный цикл</b>				
1.	Товароведение пищевых продуктов	8	8	-	Зачет
2.	Физиология питания, санитария и гигиена	10	10	-	Зачет
3.	Организация производства предприятий общественного питания	10	10	-	Зачет
4.	Оборудование предприятий общественного питания, охрана труда	10	10	-	Зачет
5.	Калькуляция	10	6	4	Зачет
	<b>Профессиональный цикл</b>				
6.	Технология приготовления простых кулинарных блюд: Раздел 1. Механическая кулинарная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов для простых блюд Раздел 2. Технология приготовления простых блюд	84	42	42	Зачет
	Экскурсия на предприятие общественного питания	6			
	<b>Демонстрационный экзамен</b>	6			Освоен/не освоен
	<b>Итого:</b>	144			

#### 4. УЧЕБНО – МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ.

1. Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания». Учебник для нач.проф. образования 3- е издание, стереотипное, Издательский центр «Академия» 2018г.

2.Матюхина З.П. «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии» Учебник для нач.проф. образования 3- е издание, стереотипное, Издательский центр «Академия» 2019г.

3.Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов» Учебник для нач.проф. образования 3- е издание, стереотипное, Издательский центр «Академия» 2018г.

#### Учебные пособия:

4.Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. «Лабораторно-практические работы для поваров, кондитеров» учебное пособие, 8-е издание, стереотипное. Издательский центр «Академия» 2017г.

5. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар». Рабочая тетрадь в четырех частях; учеб. Пособие для нач. проф. образования. Издательский центр «Академия» 2020 г.

**Справочники:**

Харченко Н.Э. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» учебное пособие для нач. проф. образования. Издательский центр «Академия» 2013 г.

**Интернет-ресурсы:**

1. <http://www.inforvideo.ru/>

2. <http://supercook.ru>

3. <http://www.millionmenu.ru/>

4. <http://www.gastronom.ru/>

5. <http://www.restoran.ru/>

6. <http://knigakulinara.ru/books/>

• Официальный сайт оператора международного некоммерческого движения WorldSkillsInternational - Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (электронный ресурс) режим доступа: <https://worldskills.ru>;

• Черноус Г. Г. Выполнение облицовочных работ плитками и плитами. Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Г. Г. Черноус., - М.: Издательский центр «Академия», 2015. - 256 с.

• Петрова И.В. Общая технология отделочных строительных работ. Учебное пособие для начального профессионального образования / И.В. Петрова.- М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с. (в электронном виде)

**5. КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ ТРЕБОВАНИЙ К КАДРОВОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ.**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение предметов общепрофессионального и профессионального цикла:

- мастера производственного обучения должны иметь среднее или высшее образование по направлению подготовки; квалификация по профессии выше, чем получаемая выпускниками;

- преподаватели междисциплинарных курсов и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

<b>Фамилия Имя Отчество</b>	<b>Должность, место работы</b>	<b>Ученая степень/ученое звание, статус в экспертном сообществе</b>
Монахова В.И.	Мастер производственного обучения.	