

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, мясoproдуктов 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
	Общепрофессиональный цикл				
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
	Профессиональный цикл				
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			
	Демонстрационный экзамен	6			Освоен/не освоен
	Итого:	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.

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