



УТВЕРЖДЕНА

Приказом № 01-20/419 от 20.08.24г.

Директор ГАПОУ КТиХО

\_\_\_\_\_ С.М. Медведева

**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

Профессия 16675 Повар

Форма обучения - очная

Квалификация  
выпускника:

Повар (3 разряд)

Тольятти, 2024

**Разработчики  
образовательной программы профессионального обучения**

ФИО	Организация, должность
Уренева Ирина Ивановна	ГАПОУ КТиХО, заместитель директора по учебно-методической работе
Широкова Наталья Александровна	ГАПОУ КТиХО, методист
Петрова Наталья Николаевна	ГАПОУ КТиХО, преподаватель

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>Раздел 1. Общие положения</b>	
1.1. Нормативно-правовые основы разработки ОП ПО	4
1.2. Требования к поступающим	4
<b>Раздел 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника и требования к результатам освоения ОП ПО</b>	
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности	5
2.2. Виды и задачи профессиональной деятельности	5
2.3. Результаты реализации ОП ПО	7
2.4. Трудоемкость ОП ПО	12
2.5. Срок освоения ОП ПО	12
<b>Раздел 3 Документы, определяющие содержание и организацию процесса обучения при реализации ОП ПО</b>	
3.1. Учебный план	13
3.2. Учебная программа	15
<b>Раздел 4. Контроль и оценка результатов освоения ОП ПО</b>	19
<b>Раздел 5. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению</b>	20

## **РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

основная программа профессионального обучения по профессии 16675 Повар составлена в соответствии с квалификационными характеристиками профессии Повар.

### **1.1. Нормативно-правовые основы разработки ОП ПО:**

- Закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ;
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 января 2015 № ДЛ-1/05вн «Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 14 июля 2023 №534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 г. №438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2024 Выпуск №51 ЕТКС, утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30;
- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. N 113н;
- Постановление главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил 2.4. 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

### **1.2. Требования к поступающим**

К освоению образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар допускаются лица, не имеющие основного общего или среднего общего образования.

Перечень сокращений, используемых в тексте программы:

- ОП –образовательная программа;
- ПО – профессиональное обучение;
- ПМ – профессиональный модуль;
- ВД – вид деятельности;
- ПК -профессиональные компетенции;
- ОК- общие компетенции;
- ЛР – личностные результаты

## **РАЗДЕЛ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОП ПО**

### **2.1 Область и объекты профессиональной деятельности**

Область профессиональной деятельности выпускника: оказание услуг населению в области общественного питания. Приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Объектами профессиональной деятельности выпускника являются: процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков разнообразного ассортимента.

- Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе;
- Подготовка основного и дополнительного сырья для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
- Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

### **2.2. Виды и задачи профессиональной деятельности**

Основная цель вида профессиональной деятельности:

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

Программа реализует ряд задач:

Обучающие задачи:

- обучить различным видам техники кулинарного искусства;
- дать представление о русском народном творчестве кулинарии;
- познакомить с историей кулинарного искусства;
- сформировать основы культуры питания и здорового образа жизни обучающихся;
- выработать навыки в приготовлении пищи;
- закрепить умения в приготовлении пищи

Развивающие задачи:

- развивать интерес к кулинарному искусству;
- привить навыки и умения работы с техникой (электроплиты, режущие инструменты);
- развить творческие способности обучающихся;
- развивать коммуникативные навыки, умение взаимодействовать со сверстниками в процессе решения проблемы;
- развивать навыки экономного ведения домашнего хозяйства «Каждый кусочек - в дело!»;
- развить память, внимание, эстетического вкуса.

Воспитательные задачи:

- формирование общей культуры личности;
- формирование профессионального видения прекрасного в кулинарном творчестве;
- воспитание творческого подхода к своей работе и самостоятельности, уважения к народным обычаям и традициям;
- воспитание привычки к чистоте на рабочем месте;
- воспитание трудолюбия, потребности в труде, уважения к людям труда.

### Трудовые функции:

А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара

### Виды деятельности и профессиональные компетенции выпускника программы профессионального обучения 16675 Повар (3 разряда):

ВД1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:

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, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

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, дичи, кролика.

ВД 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

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.

ВД 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 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.

ВД 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

Общие компетенции выпускника

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

### **2.3. Результаты реализации ОП ПО**

Реализация ОП ПО направлена на формирование личностных результатов, отражающих готовность и способность обучающихся к саморазвитию, сформированность мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности. Достижение личностных результатов предполагает формирование системы значимых социальных и

межличностных отношений; ценностно-смысловых установок обучающихся, отражающих их индивидуально-личностные позиции; социальных компетенций и личностных качеств, а также основ гражданской идентичности.

Целевые ориентиры:

Гражданское воспитание:

- знающий и принимающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе;
- понимающий сопричастность к прошлому, настоящему и будущему народа России, тысячелетней истории российской государственности на основе исторического просвещения, российского национального исторического сознания;
- проявляющий уважение к государственным символам России, праздникам, проявляющий готовность к выполнению обязанностей гражданина России, реализации своих гражданских прав и свобод при уважении прав и свобод, законных интересов других людей;
- выражающий неприятие любой дискриминации граждан, проявлений экстремизма, терроризма, коррупции в обществе;
- принимающий участие в жизни группы, образовательной организации, в том числе, самоуправлении, ориентированный на участие в социально значимой деятельности, в том числе гуманитарной.

Патриотическое воспитание:

- сознающий свою национальную, этническую принадлежность, любящий свой народ, его традиции, культуру;
- проявляющий уважение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, символам, праздникам, памятникам, традициям народов, проживающих в родной стране;
- проявляющий интерес к познанию родного языка, истории и культуры своего края, своего народа, других народов России;
- знающий и уважающий достижения нашей Родины — России в науке, искусстве, спорте, технологиях, боевые подвиги и трудовые достижения, героев и защитников Отечества в прошлом и современности;
- принимающий участие в мероприятиях патриотической направленности.

Духовно-нравственное воспитание:

- знающий и уважающий духовно-нравственную культуру своего народа, ориентированный на духовные ценности и нравственные нормы народов России, российского общества в ситуациях нравственного выбора (с учётом национальной, религиозной принадлежности);
- выражающий готовность оценивать своё поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиций традиционных российских духовно-нравственных ценностей и норм с учётом осознания последствий поступков;
- выражающий неприятие антигуманных и асоциальных поступков, поведения, противоречащих традиционным в России духовно-нравственным нормам и ценностям;
- сознающий соотношение свободы и ответственности личности в условиях индивидуального и общественного пространства, значение и ценность межнационального, межрелигиозного согласия людей, народов в России, умеющий общаться с людьми разных народов, вероисповеданий;

- проявляющий уважение к старшим, к российским традиционным семейным ценностям, институту брака как союзу мужчины и женщины для создания семьи, рождения и воспитания детей;
- проявляющий интерес к чтению, к родному языку, русскому языку и литературе как части духовной культуры своего народа, российского общества.

#### Эстетическое воспитание:

- выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, народных традиций и народного творчества в искусстве
- проявляющий эмоционально-чувственную восприимчивость к разным видам искусства, традициям и творчеству своего и других народов, понимание их влияния на поведение людей;
- сознающий роль художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве;
- ориентированный на самовыражение в разных видах искусства, в художественном творчестве.

#### Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия:

- понимающий ценность жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении здоровья, знающий и соблюдающий правила безопасности, безопасного поведения, в том числе в информационной среде;
- выражающий установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиенических правил, сбалансированный режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность);
- проявляющий неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, игровой и иных форм зависимостей), понимание их последствий, вреда для физического и психического здоровья;
- умеющий осознавать физическое и эмоциональное состояние (своё и других людей), стремящийся управлять собственным эмоциональным состоянием;
- способный адаптироваться к меняющимся социальным, информационным и природным условиям, стрессовым ситуациям.

#### Трудовое воспитание:

- уважающий труд, результаты своего труда, труда других людей;
- проявляющий интерес к практическому изучению профессий и труда различного рода, в том числе на основе применения предметных знаний;
- сознающий важность трудолюбия, обучения труду, накопления навыков трудовой деятельности на протяжении жизни для успешной профессиональной самореализации в российском обществе;
- участвующий в решении практических трудовых дел, задач (в семье, образовательной организации, своей местности) технологической и социальной направленности, способный инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность;
- выражающий готовность к осознанному выбору и построению индивидуальной траектории образования и жизненных планов с учётом личных и общественных интересов, потребностей.

#### Экологическое воспитание:

- понимающий значение и глобальный характер экологических проблем, путей их

- решения, значение экологической культуры человека, общества;
- сознающий свою ответственность как гражданина и потребителя в условиях взаимосвязи природной, технологической и социальной сред;
  - выражающий активное неприятие действий, приносящих вред природе;
  - ориентированный на применение знаний естественных и социальных наук для решения задач в области охраны природы, планирования своих поступков и оценки их возможных последствий для окружающей среды;
  - участвующий в практической деятельности экологической, природоохранной направленности.

#### Ценности научного познания:

- выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом индивидуальных интересов, способностей, достижений;
- ориентированный в деятельности на систему научных представлений о закономерностях развития человека, природы и общества, взаимосвязях человека с природной и социальной средой;
- развивающий навыки использования различных средств познания, накопления знаний о мире (языковая, читательская культура, деятельность в информационной, цифровой среде);
- демонстрирующий навыки наблюдений, накопления фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской деятельности.

#### **Планируемые результаты освоения Программы**

По окончании обучения обучающиеся будут **знать:**

- общие сведения о процессе пищеварения;
- правила санитария и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями;
- санитарные требования к помещению кухни;
- правила оказания первой помощи при ожогах, поражении электрическим током;
- технологию приготовления сложных бутербродов, фаршированных яиц и омлетов;
- способы варки овощей, технологию приготовления блюд из вареных овощей;
- общие сведения о роли кисломолочных продуктов в питании человека об ассортименте кисломолочных продуктов, технологию приготовления блюд из творога;
- об использовании готовых каш и отварных макарон в дальнейшем приготовлении;
- виды жаренья рыбы, видами панировки;
- способы жаренья мяса и разнообразие блюд из жареного мяса;
- технологию приготовления пресного теста для различных видов изделий, песочного теста для тортов, дрожжевого теста;
- виды сладких блюд, технологию приготовления горячих сладких блюд;
- технологию соления, квашения, мочения;
- общие сведения о значении фруктов и ягод, виды консервирования ягод и фруктов.

**уметь:**

- работать с кухонным оборудованием, определять качество продуктов (овощей, яиц, молока, рыбы, мяса) и производить первичную обработку, работать с бытовыми электроприборами, мыть посуду, применять моющие средства;
- выполнять нарезку овощей;
- готовить блюда из сырых овощей, яиц, молока, круп и макаронных изделий, рыбы, мяса;
- приготавливать тесто и выпекать блины, оладьи, печенье;
- сушить ягоды, фрукты, овощи и замораживать их;
- готовить сложные бутерброды и травяной чай, блюда из вареных овощей, жареной рыбы и мяса, горячие блюда из творога, биточки и запеканки из вязких молочных каш;
- приготовить изделия из пресного теста, сладкого и несладкого, из песочного теста; торты и пирожные из дрожжевого теста без подхода пироги и плюшки;
- солить овощи, варить варенье.

**иметь практический опыт в:**

- подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи;
- приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;
- подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов;
- подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранения, отпуске бульонов, отваров;
- приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации;
- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки;
- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;
- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента;
- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;

- приготовление, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
- приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов;
- приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов;

#### **2.4. Трудоемкость ОП ПО**

Общий объем учебной нагрузки составляет 144 академических часа.

#### **2.5. Срок освоения ОП ПО**

Форма организации занятий: очная

Форма проведения аудиторных занятий: мелкогрупповая и групповая (от 2 до 15 человек).

Теоретическая часть представлена в виде занятий, которые сопровождаются объяснением материала, техникой безопасности, охраной труда, обменом опытом и мнениями. Практическая часть представлена в виде практического выполнения задания, т.е. приготовлении пищи.

Нормативный срок освоения программы: – 6 месяцев.

Выпускникам, успешно освоившим ОП ПО, выдается свидетельство по профессии «Повар», с присвоением квалификации Повар 3 (третий) разряд

**РАЗДЕЛ 3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ПРОЦЕССА ОБУЧЕНИЯ ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОП ПО**

**3.1. Учебный план**

№ п/п	Наименование модуля, темы	Общая трудоемкость, час.	Всего аудиторных занятий, час.		Практическое обучение	Планируемые результаты
			Теоретическое обучение	Практические занятия		
<b>1.</b>	<b>Модуль 1. Требования охраны труда и техники безопасности</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>ВД1-ВД4</b>
1.1.	Охрана труда и техники безопасности	2	2	-	-	ВД1-ВД4
1.2.	Основы санитарии и гигиены	2	2	-	-	ВД1-ВД4
<b>2.</b>	<b>Модуль 2. Технология приготовления блюд из яиц, овощей, мяса, рыбы, птицы</b>	<b>60</b>	<b>-</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>ВД1-ВД4</b>
2.1.	Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	12	-	6	6	ВД1-ВД4
2.2.	Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	12	-	6	6	ВД1-ВД4
2.3.	Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	12	-	6	6	ВД1-ВД4
2.4.	Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	12	-	6	6	ВД1-ВД4
2.5.	Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	12	-	6	6	ВД1-ВД4
<b>3</b>	<b>Модуль 3. Технология приготовления блюд из крупы и макаронных изделий</b>	<b>20</b>	<b>-</b>	<b>12</b>	<b>8</b>	<b>ВД1-ВД4</b>
3.1.	Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	16	-	8	8	ВД1-ВД4
3.2.	Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления	4	-	4	-	ВД1-ВД4
<b>4</b>	<b>Модуль 4. Технология приготовления</b>	<b>56</b>	<b>-</b>	<b>32</b>	<b>24</b>	<b>ВД1-ВД4</b>

	<b>изделий из пресного, песочного, дрожжевого теста</b>					
4.1.	Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	18	-	18	-	ВД1-ВД4
4.2.	Виды теста. Характеристика изделий из него.	38	-	14	24	ВД1-ВД4
<b>5</b>	<b>Итоговая аттестация</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>ВД1-ВД4</b>
	<b>Всего:</b>	<b>144</b>	<b>4</b>	<b>78</b>	<b>62</b>	

### 3.2. Учебная программа

Наименование модуля, темы	Содержание обучения (по темам в дидактических единицах), наименование и тематика практических занятий, практики, самостоятельной работы
<b>Модуль 1. Требования охраны труда и техники безопасности</b>	
Тема 1.1. Охрана труда и техники безопасности	Законодательная основа организации охраны труда в пищевой промышленности. Анализ опасных и вредных производственных факторов на предприятиях пищевой промышленности. Общие требования охраны труда и техники безопасности. Специфичные требования охраны труда, техники безопасности и окружающей среды.
Тема 1.2. Основы санитарии и гигиены	Личная гигиена работников ПОП. Пищевые отравления. Хранение пищевых продуктов.
<b>Модуль 2. Технология приготовления блюд из яиц, овощей, мяса, рыбы, птицы</b>	
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Приготовление горячих блюд из сыра Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.
	Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического.
	Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов

	Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.
Тема 2.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без).
	Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания
	Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания
Тема 2.4. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)
	Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания
	Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания
Тема 2.5. Приготовление и	Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы,

подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	дичи, кролика. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания.
	Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.
<b>Модуль 3. Технология приготовления блюд из крупы и макаронных изделий</b>	
Тема 3.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов
	Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.
	Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов
Тема 3.2. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления	Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания
	Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования
<b>Модуль 4. Технология приготовления изделий из пресного, песочного, дрожжевого теста</b>	
Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из

	<p>муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста</p> <p>Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования</p>
	<p>Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</p>
<p>Тема 4.2.Виды теста. Характеристика изделий из него.</p>	<p>Классификация, пищевая ценность, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, подготовка их к производству. Ассортимент и технология приготовления хлебобулочных изделий. Способы формовки, виды отделки поверхности.</p>
	<p>Технология приготовления дрожжевого теста безопасным способом, процессы, происходящие в тесте при замесе, брожении и обминке теста. Технология приготовления дрожжевого теста опарным способом, процессы происходящие при замесе опар и заквасок.</p> <p>Технология приготовления бездрожжевого теста, ассортимент изделий из него.</p> <p>Ассортимент и технология приготовления хлебобулочных изделий. Способы формовки, виды отделки поверхности.</p>

### **Практика**

#### Виды работ:

- приготовление отварных яиц: всмятку, вкрутую, приготовление яичницы — глазуньи, приготовление яичницы с гарниром, приготовления фаршированных яиц с зеленью, приготовление омлета с зеленым луком;
- нарезка овощей для салатов, фигурная нарезка; приготовление салата из свежих овощей: огурцов и лука; приготовление салата из свежих овощей: морковь с чесноком; приготовление салата с использованием яиц: зеленый лук, редис и яйца; приготовление салата из отварных овощей — винегрет; приготовление салата картофельного с луком; приготовление картофельных оладий; приготовление морковных котлет;
- приготовление молочного супа с рисом; приготовление молочной жидкой каши - пшенной с изюмом; приготовление молочной лапши; приготовление сырников;
- приготовление рассыпчатой гречневой каши; приготовление отварных макарон с овощами; приготовление манных биточков; приготовление макаронника;
- разделка соленой рыбы; приготовление супа рыбного; приготовление рыбы под соусом; приготовление рыбы жареной; приготовление

рыбы тушеной с овощами;

- приготовление мясного супа с вермишелью; приготовление отварной говядины с картофельным пюре; приготовление борща на мясном бульоне; приготовление мясного блюда «азу»;
- приготовление и выпечка блинов скороспелых; приготовление блинчиков с творогом; приготовление оладий с яблоками; приготовление песочного печенья «Мечта»; приготовление хвороста (пресное тесто); приготовление открытого пирога с яблоками; приготовление плюшек;
- приготовление киселя клюквенного; приготовление яблок в тесте; приготовление пудинга сухарного; приготовление холодных десертов из печенья, сгущенного молока, ягод и фруктов.

## **РАЗДЕЛ 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОП ПО**

### **Материалы, обеспечивающие оценку качества освоения ОП ПО (текущий контроль, промежуточная аттестация, итоговая аттестация)**

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по ОП ПО, обеспечивает организацию и проведение текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения. Текущий контроль образовательных результатов проводится за счет времени обязательной учебной нагрузки по изученным темам учебных дисциплин и МДК в форме опросов, контрольных работ, тестов и других форм контроля.

Формами промежуточной аттестации являются: дифференцированный зачет.

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия персональных достижений, обучающихся требованиям ОП ПО и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов, классов, категорий по профессии 16675 Повар

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в Едином тарифно-квалификационном справочнике работ и профессий рабочих (ЕТКС).

К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается квалификация 16675 Повар (3 разряд) и выдается свидетельство установленного образца.

Для организации текущего и итогового контроля образовательным учреждением создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя:

- комплект оценочных средств текущего контроля по учебным дисциплинам и профессиональным модулям, который разрабатывается преподавателями и мастерами производственного обучения самостоятельно, согласуются на заседании методического объединения и утверждаются заместителем директора по учебно-методической работе;
- комплект оценочных средств по промежуточной аттестации, включает контрольно-оценочные средства для оценки освоения материала по учебным дисциплинам и профессиональным модулям;
- фонды оценочных средств по итоговой аттестации.

## **РАЗДЕЛ 5. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

### **5.1. Материально-технические условия реализации Программы:**

Для успешной реализации данной Программы необходимо наличие оборудованного кабинета с электрическими плитами, мойками, разделочными столами, холодильником.

### **Кадровое обеспечение Программы:**

Программу реализует педагог, имеющий высшее профильное образование.

### **Учебно-методическое обеспечение Программы:**

учебно-методический комплекс:

обеспечивающий успешную реализацию данной Программы, включает в себя: рецепты, образцы, рисунки, схемы;

учебно-практические материалы:

наличие материалов и инструментов, необходимых для работы на кухне:

- разделочные доски с обязательной маркировкой для сырых и вареных овощей, для мяса и рыбы и т.д.;
- разделочные доски для теста;
- кухонные ножи маленькие или средние, ножи желобковые, консервные;
- ложки деревянные и из нержавеющей стали, разливные ложки;
- шумовки, дуршлаг, скалки, чайники, подносы, подставки под горячую посуду;
- миски емкостью от 0,5 до 2л, кастрюли емкостью от 1 до 3 л.;
- сковороды разных размеров;
- миксер, мясорубка, ступка, сито, набор выемок для печенья, форма для торта,
- столовая и чайная посуда.

## 5.2. Информационное обеспечение реализации программы

### Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. «Кулинария» учебник для начального профессионального образования, М. Издательский центр «академия» 2010 г.
2. Козлова С.Н. Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд учебное пособие для начального профессионального образования М. «Академия» 2006 г.
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий М. «Лада» 2007 г.
4. Качурина Т. А. «Кулинария» учебное пособие для образовательных учреждений начального профессионального образования М. «академия» 2007г.
5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред. проф. образования/В.В. Усов .- 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. -416.
6. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле (5-е изд., стер.), учебник, - М.: БИНОМ, Лаборатория знаний, 2009.
7. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания (8-е изд., перераб. и доп.), учебник – М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2009 г.
8. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие - М.: БИНОМ, Лаборатория знаний , 2007.
9. Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения. - М: Академия, 2014.
10. Горохова С.С Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены. Учебное пособие.- М: Академия, 2008г
11. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности.-М: Академия, 2008г
12. Матюхина З. П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов, Издательство Академия, Москва 2012г
13. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013.-176с.

Дополнительные источники:

1. Лавров Ю.А. « Магия пряностей и соусов»научно-практическая книга Киев «Орион» 1995г.
2. Каторина И.И. Рзаева Е.С. «Большая кулинарная книга» М. Издательство «Аст» 2009 Г.
3. Золин В. П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», учебник для начального профессионального образования; М., Издательский центр «Академия» 2002 г.
4. Барановский В. А. «Повар», учебное пособие для колледжей и средних профессионально-технических училищ; Ростов на Дону; «Феникс» 2001 г.
5. Радченко Л. А. «Обслуживание на предприятиях общественного питания», учебное пособие для колледжей и средних профессионально-технических училищ; Ростов на Дону; «Феникс» 2001 г.

6. Простакова Т. М., «Технология приготовления пищи». Серия «Учебный курс», Ростов на Дону: «Феникс», 1999 г.
7. Матюхина З. П. «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» в общественном питании. Учебник для средних профессионально-технических учебных заведений; М., Высшая школа 2000 г.
8. Бутейкис Н. Г. «Организация производства предприятий общественного питания», учебник для ПТУ, М., Высшая школа 2000 г.
9. Дубцов Г. Г. «Технология приготовления пищи», учебное пособие для среднего профессионального образования; М., Издательский центр «Академия», Мастерство 2002 г.
10. Ильин Е.П.: Психология общения и межличностных отношений. - СПб.: Питер, 2010.
11. Чумаков А.Н.: Культура речи и деловое общение. - Старый Оскол: , 2011.
12. Кибанов А.Я.: Этика деловых отношений. - М.: ИНФРА-М, 2010.

Интернет ресурсы:

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
2. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
3. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
4. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
5. [chocolatier.ru](http://chocolatier.ru)

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В ОП ПО**

<p>Основание:</p> <p>Протокол № ____ от «_____» 202__ г.</p> <p>Руководитель МО: _____ / _____ <i>подпись</i> <i>И.О.Фамилия</i></p>	