

ГБПОУ КК «Новороссийский социально-педагогический колледж»

ОДОБРЕНО

На заседании научно-методического совета протокол №2 от 23.01.2017г.

УТВЕРЖДАЮ



Директор ГБПОУ КК «Новороссийский социально-педагогический колледж»
Е.В. Самарина

ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

«П О В А Р»

Новороссийск, 2017г.

Разработчики программы:

- 1. Окладникова Наталья Викторовна**, преподаватель высшей категории ГБПОУ КК «Новороссийский социально-педагогический колледж»;
- 2. Вольская Галина Николаевна**, преподаватель первой категории ГБПОУ КК «Новороссийский социально-педагогический колледж»;
- 3. Салогуб Надежда Сергеевна**, мастер производственного обучения ГБПОУ КК «Новороссийский социально-педагогический колледж»;
- 4. Сергиенко Евгений Сергеевич**, шеф-повар ООО Алексино Кафе «Петрушка»;
- 5. Погребняк Екатерина Викторовна**, заведующая отделением дополнительного образования и профессионального обучения;
- 6. Замесова Мария Геннадиевна**, методист отделения дополнительного образования.

Содержание

| | |
|--------------------------------|----|
| Характеристика программы | 4 |
| Учебный план | 7 |
| Содержание программы | 8 |
| Список литературы | 15 |

Характеристика программы

Программа профессионального обучения «Повар» разработана на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального обучения по профессии 260807.01 «Повар-кондитер» от 2 августа 2013 г. №798 (ред. от 09.04.2015г.), зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 20.08.2013 №29749);

- профессионального стандарта «Повар», утвержденного Министерством труда и социальной защиты от 08.09.2015 №610н, зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации 29.09.2015 №39023;

- постановления от 05 марта 2004г. № 30 «Об утверждении единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51».

Цель реализации программы – получение основной профессиональной подготовки для реализации профессиональной деятельности в организациях (на предприятиях) сферы общественного питания независимо от их организационно-правовых форм.

Категория слушателей – лица, имеющие образование не ниже основного общего.

Организационно – педагогические условия: образовательный процесс осуществляется в течение 2 месяцев. Аудиторные занятия проводятся 3 раз в неделю. Академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Календарным графиком является расписание учебных занятий.

Для реализации дополнительной профессиональной программы привлекаются ведущие специалисты колледжа, имеющие высшее профессиональное образование, первую квалификационную категорию.

| № | Ф.И.О. преподавателя | Уровень образования | Наличие квалификационной категории | Наименование дисциплин |
|---|----------------------------|---------------------|--|---|
| 1 | Вольская Галина Николаевна | высшее | Первая 27.11.2012 Пр. МОН № 8805 от 27.11.2012 | - Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве; - Охрана труда на предприятиях |

| | | | | |
|---|--------------------------------------|----------------------------|---|---|
| | | | | общественного питания; - Приготовление сладких блюд и напитков |
| 2 | Кошельник Елена Геннадьевна | высшее | Первая- 28.03.2014 пр. МОН № 1343 от 31.03.2014 | - Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров; - Приготовление блюд из овощей и грибов |
| 3 | Салогуб Надежда Сергеевна | начальное профессиональное | первая мастера производственного обучения с 01.11.2016 приказ МОНиКК от 03.11.2016 № 5106 | - Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста; - Приготовление супов и соусов |
| 4 | Окладникова Наталья Викторовна | высшее | высшая с 26.02.2016 приказ МОНиМП КК от 04.03.2016 | - Техническое оснащение и организация рабочего места; - Приготовление блюд из рыбы; - Приготовление блюд из мяса и домашней птицы; - Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. |
| 5 | Черникова Мария Александровна | высшее | ----- | - Экономические и правовые основы производственной деятельности |

Планируемые результаты обучения: сформированные основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции.

| Код | Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций |
|--------------|--|
| ВПД 1 | <i>Приготовление блюд из овощей и грибов</i> |
| ПК 1.1 | Производить первичную обработку, нарезку, формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. |
| ПК 1.2 | Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из |

| | |
|--------------|--|
| | традиционных видов овощей и грибов. |
| ВПД 2 | <i>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.</i> |
| ПК 2.1 | Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. |
| ПК 2.2 | Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. |
| ПК 2.3 | Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий. |
| ПК 2.4 | Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога. |
| ВПД 3 | <i>Приготовление супов и соусов</i> |
| ПК 3.1 | Готовить бульоны и отвары. |
| ПК 3.2 | Готовить простые супы. |
| ПК 3.3 | Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты. |
| ПК 3.4 | Готовить простые холодные и горячие соусы. |
| ВПД 4 | <i>Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.</i> |
| ПК 4.1 | Производить обработку рыбы с костным скелетом. |
| ПК 4.2 | Производить приготовление и подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. |
| ПК 4.3 | Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом. |
| ВПД 5 | <i>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.</i> |
| ПК 5.1 | Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. |
| ПК 5.2 | Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. |
| ПК 5.3 | Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. |
| ПК 5.4 | Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы. |
| ВПД 6 | <i>Приготовление холодных блюд и закусок</i> |
| ПК 6.1 | Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. |
| ПК 6.2 | Готовить и оформлять простые холодные закуски. |
| ПК 6.3 | Готовить и оформлять простые холодные блюда |
| ВПД 7 | <i>Приготовление сладких блюд и напитков</i> |
| ПК 7.1 | Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда. |
| ПК 7.2 | Готовить простые горячие напитки. |
| ПК 7.3 | Готовить и оформлять простые холодные напитки. |

После освоения дано программы, слушатель будет **знать**:

- рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд;
- виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, 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 применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

уметь:

- приготавливать блюда и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки;
- варить картофель и другие овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блины, оладьи, блинчики;
- запекать овощные и крупяные изделия;
- процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формовать, фаршировать, начинять изделия;
- приготавливать бутерброды блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов;
- порционировать (комплектовать), раздавать блюда массового спроса.

Формы контроля (аттестации)

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена с целью установления соответствия уровня знаний слушателей квалификационным требованиям и профессиональным стандартам. Данный экзамен нацелен на демонстрацию ключевых компетенций специалистов по результатам освоения дополнительной образовательной программе.

Итоговый квалификационный экзамен проводится в два этапа. Первый этап – недифференцированный зачет, тестирование с целью проверки уровня освоения теоретических знаний. Второй этап – дифференцированный зачет – практическое приготовление блюд в соответствии с квалификационными требованиями. После успешного прохождения квалификационных

испытаний, слушателям присваивается квалификация «повар третьего разряда».

Учебный план программы

| № п/п | Наименование разделов и тем | Максимальная нагрузка | | |
|--------------|--|-----------------------|---------------|--------------|
| | | Всего | Теоретические | Практические |
| 1 | Экономические и правовые основы производственной деятельности | 10 | 10 | 0 |
| 2 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | 16 | 12 | 4 |
| 3 | Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров | 24 | 16 | 8 |
| 4 | Техническое оснащение и организация рабочего места | 10 | 6 | 4 |
| 5 | Охрана труда на предприятиях общественного питания | 10 | 10 | 0 |
| 6 | Приготовление блюд | | | |
| 6.1 | Приготовление блюд из овощей и грибов | 10 | 2 | 8 |
| 6.2 | Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста | 10 | 2 | 8 |
| 6.3 | Приготовление супов и соусов | 10 | 2 | 8 |
| 6.4 | Приготовление блюд из рыбы | 10 | 2 | 8 |
| 6.5 | Приготовление блюд из мяса и домашней птицы | 10 | 2 | 8 |
| 6.6 | Приготовление и оформление холодных блюд и закусок | 10 | 2 | 8 |
| 6.7 | Приготовление сладких блюд и напитков | 8 | 2 | 6 |
| 7. | Квалификационный экзамен | 6 | | 6 |
| Всего | | 144 | 68 | 76 |

Содержание программы

Тема 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности.

- Введение в экономику.
- Предпринимательская деятельность, субъекты и объекты предпринимательской деятельности, их правовое положение.
- Организационно-правовые формы предприятий и их характеристика.
- Правовое регулирование предпринимательской деятельности в РФ.
- Правоотношения. Правонарушения и юридическая ответственность.
- Трудовые правоотношения и основания их возникновения. Заключение трудового договора.
- Права и обязанности сторон трудового договора. Порядок изменения и расторжение трудового договора.
- Материальная ответственность сторон трудового договора.
- Административное правонарушение и административная ответственность. Виды административных наказаний.
- Защита прав субъектов предпринимательской деятельности.

Тема 2. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.

- Понятие и микроорганизмах.
- Влияние условий внешней среды на микроорганизмы.
- Распространение микробов в природе.
- Микробиология мяса и мясопродуктов.
- Микробиология рыбы и рыбных продуктов.
- Микробиология стерилизованных баночных консервов.
- Микробиология молока и молочных продуктов.
- Микробиология пищевых жиров.
- Микробиология яиц и яичных продуктов.
- Микробиология овощей, плодов, продуктов их переработки.
- Микробиология зернопродуктов.
- Основные сведения о гигиене и санитарии труда.
- Личная гигиена работников предприятия общественного питания.
- Санитарные требования к устройству и содержанию предприятия общественного питания.
- Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, и таре предприятия общественного питания.

- Санитарные требования механической и тепловой обработки продуктов и процесса приготовления блюд.
- Санитарный контроль качества готовой пищи.
- Санитарные требования к реализации готовой продукции.
- Требования к обслуживанию потребителей.

Тема 3. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.

- Основные пищевые вещества, роль в структуре питания.
- Сравнительная характеристика различных продуктов питания по содержанию основных пищевых веществ.
- Пищеварение и усвояемость пищи.
- Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения.
- Составление общего плана строения пищеварительной системы.
- Обмен веществ и энергии в организме.
- Расчет суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.
- Расчет калорийности блюда.
- Рациональное питание для различных групп населения.
- Составление рационов питания в зависимости от возраста и физических затрат человека.
- Изучение диет номерной системы.
- Общая часть товароведения.
- Классификация и химический состав продовольственных товаров.
- Основы стандартизации и сертификации товаров в РФ. Маркировка и штриховое кодирование товаров.
- Требования к качеству продовольственных товаров. Факторы, влияющие на качество товаров. Методы оценки качества.
- Изучение и оценка качества продовольственных товаров по стандарту.
- Дефекты продовольственных товаров.
- Установление допустимых и недопустимых дефектов.
- Условия и режим хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.
- Оценка качества продовольственных продуктов по стандарту.
- Классификация товаров по их сохраняемости.
- Ассортимент и товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров.
- Чай, кофе. Пряности и приправы, соусы. Алкогольные и безалкогольные напитки.

- Крахмал, сахар, кондитерские изделия. Молочные товары. Пищевые жиры. Яичная продукция.
- Охарактеризовать отдельные группы пищевых продуктов (пищевые жиры).
- Рыба и рыбные товары.
- - Нерыбное водное сырье.
- Мясо.
- Мясные продукты.
- Охарактеризовать отдельные группы пищевых продуктов (мясо и мясные продукты).

Тема 4. Техническое оснащение и организация рабочего места.

- Механическое оборудование.
- Общие сведения о машинах, механизмах и деталях машин. Электрические приборы ручного управления, дистанционного управления и защиты. Электроприводы. Типы универсальных приводов. Назначение. Правила эксплуатации.
- Весоизмерительное оборудование.
- Классификация и виды весоизмерительного оборудования по различным признакам. Требования к ним.
- Контрольно-кассовые машины.
- Контрольно-кассовые машины. Характеристика основных операций. Электронные контрольно-кассовые машины, правила эксплуатации и безопасности. Ведение кассовой документации.
- Тепловое оборудование.
- Способы теплообмена, виды энергоносителей, классификация, типы, назначение. Основные виды варочного, жарочного и жарочно-пекарского, многофункционального, водогрейного оборудования. Оборудование для подогрева и раздачи пищи.
- Холодильное оборудование.
- Классификация холодильного оборудования. Холодильные машины. Хладагенты. Основные виды торгового холодильного оборудования. Современные льдогенераторы.

Тема 5. Охрана труда на предприятиях общественного питания.

- Основные документы, регламентирующие охрану труда.
- Рабочее время и время отдыха.
- Надзор и контроль по охране труда.
- Производственный травматизм и профессиональные заболевания.
- Вредные производственные факторы и меры защиты.
- Электробезопасность.

- Первая помощь при несчастных случаях на производстве.
- Организация пожарной безопасности, охраны на предприятиях торговли.
- Основные мероприятия по технике безопасности на производстве.
- Техника безопасности при эксплуатации технологического оборудования.

Тема 6. Приготовление блюд:

- приготовление блюд из овощей и грибов:

- Первичная обработка, нарезка и формовка овощей, плодов, грибов.
- Технология приготовления блюд из овощей и грибов.
- Первичная обработка овощей и грибов. Нарезка и формование.
- Приготовление и подача блюд из вареных и припущенных овощей.
- Приготовление и подача блюд из жареных овощей.
- Приготовление и подача блюд из запеченных овощей.
- Приготовление и подача блюд из тушеных овощей.
- Приготовление и подача блюд из грибов.

- приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста:

- Каши и гарниры из круп, простые блюда из бобовых и кукурузы. Простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
- Приготовление и подача каш (жидких, вязких, рассыпчатых).
- Приготовление и подача блюд из бобовых и кукурузы.
- Приготовление и подача блюд из круп (котлеты, биточки, запеканки).
- Приготовление и подача блюд из макаронных изделий.
- Приготовление и подача запеканок из макаронных изделий.
- Простые блюда из яиц и творога. Простые мучные блюда из теста и фаршем.
- Приготовление блюд из яиц и творога. Сервировка.
- Приготовление блинов, блинчиков и оладий. Сервировка.
- Приготовление вареников, пельменей. Сервировка.
- Приготовление блюд национальных кухонь. Сервировка.

- приготовление супов и соусов:

- Классификация и пищевая ценность супов. Критерии оценки их качества. Инвентарь, оборудование. Техника безопасности.
- Технология приготовления борщей, рассольников.
- Технология приготовления солянок, щей.
- Технология приготовления супов из картофеля, макаронных, круп.
- Технология приготовления холодных супов.
- Технология приготовления гарниров к холодным супам.

- Технология приготовления холодных и горячих соусов. Температура подачи.
- Приготовление полуфабрикатов для соусов.
- Приготовление красных соусов.
- Приготовление белых соусов.
- Приготовление холодных соусов.
- Приготовление маринадов.
- **приготовление блюд из рыбы:**
- Значение рыбных блюд в питании.
- Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы, нерыбного водного сырья.
- Особенности технологических процессов приготовления блюд из отварной, припущенной, жареной, запеченной, тушеной рыбы.
- Ассортимент блюд из котлетной массы рыбы. Правила жарки полуфабрикатов котлетной массы рыбы.
- Блюда из нерыбного водного сырья. Особенности приготовления.
- **приготовление блюд из мяса и домашней птицы:**
- Значение мясных блюд в питании.
- Приготовление блюд из отварного мяса.
- Особенности приготовления блюд из отварного, припущенного, жареного, тушеного и запеченного мяса.
- Особенности технологических процессов приготовления блюд из рубленого мяса.
- Приготовление блюд из птицы, дичи, кролика.
- **приготовление и оформление холодных блюд и закусок:**
- Современные требования к приготовлению холодных блюд, закусок.
- Особенности технологических процессов приготовления бутербродов. Салаты и винегреты. Общие правила приготовления.
- Определение последовательности технологических операций приготовления блюд. Приготовление холодных блюд и закусок из овощей, рыбы, нерыбного водного сырья.
- Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных продуктов.
- Приготовление заливного.
- **приготовление сладких блюд и напитков:**
- Характеристика сладких блюд и напитков.
- Натуральны свежие фрукты и ягоды.
- Приготовление компотов.

- Желированные блюда.
- Горячие сладкие блюда.
- Сладкие блюда из концентратов.
- Горячие напитки и требования к ним.
- Требования к качеству сладких блюд и сроки их хранения.

При успешном прохождении итоговой аттестации в форме квалификационного экзамена, решением квалификационной комиссии, слушателям присваивается квалификация «Повар III разряда» и выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего установленного образца.

Список литературы

1. Федеральный закон «Об образовании» (приказ МОН РФ от 29.12.2012 года ФЗ-273);
2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального обучения по профессии 260807.01 «Повар-кондитер» от 2 августа 2013 г. №798.
3. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный Министерством труда и социальной защиты от 08.09.2015 №610н, зарегистрированный в Министерстве юстиции Российской Федерации 29.09.2015 №39023;
4. Постановление от 05 марта 2004г. № 30 «Об утверждении единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51».