

**РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ  
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ЧЕХОВСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ**

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ГБПОУ МО  
«Чеховский техникум»

\_\_\_\_\_ Акимов К.А.

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

**УЧЕБНО-ПРОГРАММНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ  
по профессии (специальности)  
П О В А Р  
224 часа**

**ЧЕХОВ**

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящая учебно-программная документация предназначена для профессиональной подготовки, переподготовки, повышения квалификации, обучения второй (смежной) профессии рабочих и специалистов из числа высвобождаемых работников и незанятого населения по профессии «Повар»

Программа обучения составлена с учетом новых повышенных требований к подготовке работников сферы обслуживания.

В учебно-программную документацию включены: квалификационная характеристика, учебный и тематический планы, программа для подготовки и повышения квалификации поваров, список рекомендуемой литературы по данной профессии.

В тематические планы изучаемых предметов могут вноситься дополнения и изменения с учетом специфики отрасли в пределах часов, установленных учебным планом.

Организация учебного процесса предполагает широкое использование современных форм и интенсивных методов обучения. Групповые, лекционные, практические занятия направлены на ознакомление с необходимыми теоретическими знаниями и овладение практическим умением и навыком с четко выраженной ориентированностью учебного процесса на конечное практическое применение полученных знаний.

Теоретическая подготовка тесно связана с практическими занятиями.

Предлагаемый срок обучения – 12 недель. Этот срок может быть увеличен или уменьшен (с соответствующей корректировкой учебных планов и программ) в зависимости от уровня образования, профессиональной подготовленности, индивидуальных способностей обучаемых, количеством учебных дней в неделю (для обучающихся в вечернее и дневное время).

Учебный план разработан для дневной и вечерней (без отрыва от производства) формы обучения.

Интенсивность изучения дисциплин планируется с учетом характера и сложности их содержания в соответствие с установленными общими нормативами учебной нагрузки слушателей учреждений дополнительного профессионального образования.

Недельная нагрузка – 20 академических часов (в соответствие с Сан Пин 2.2.2.542-96, утвержденным Госэпидемнадзора России от 14.07.96 №14).

Место проведения занятий – лаборатория.

Программа содержит 14 тем. Распределение учебных часов по темам носит рекомендательный характер. После изучения каждой темы предусмотрены итоговые практические задания. При использовании технологии открытого обучения предлагается свободный выбор тем в зависимости от уровня подготовки обучающегося.

Блок контроля предусмотрен в виде текстов и пробных контрольных работ. Тестирование и контрольные работы проводятся за счет учебного времени, отведенного на изучение каждой темы.

Завершающая форма обучения - экзамен.

Квалификационный экзамен проводится в соответствии с «Положением о порядке аттестации и присвоения квалификации» и «Методическими рекомендациями для преподавателей по проведению и подготовке экзаменов» по билетам, в которые включены практические задания.

По окончании учебы слушатели, успешно сдавшие экзамен, смогут использовать полученные знания при работе в различных сферах деятельности.

По окончании курса выпускникам выдается удостоверение об окончании государственного образца.

## ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Профессия

Предназначение и сфера применения

Повар

Осуществление технологического процесса приготовления блюд, кулинарных изделий, мучных кондитерских изделий на предприятиях массового питания различных форм собственности.

Образовательная программа обеспечивает подготовку специалистов по профессии «Повар» в профессиональной сфере общественного питания.

### **Повар должен:**

- соблюдать правила техники безопасности и пожарной безопасности на предприятии;
- оказывать самопомощь и первую помощь при несчастных случаях, пользоваться индивидуальным пакетом и аптечкой первой помощи;
- соблюдать правила личной гигиены, предотвращать пищевые отравления;
- выполнять санитарные требования; соблюдать санитарно-пищевое законодательство;
- правильно организовать рабочее место;
- пользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания,
- пользоваться весоизмерительным оборудованием;
- осуществлять органолептическую оценку качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- правильно хранить пищевые продукты, предотвращать поступление в пищу некачественных, вредных для здоровья продуктов и товаров;
- соблюдать технологический процесс механической кулинарной обработки;
- приготавливать полуфабрикаты для варки, припускания, жарки;
- приготавливать блюда, кулинарные в соответствии с технологическим процессом;
- рационально использовать различные группы продовольственных товаров в кулинарии ;
- порционировать (комплектовать) блюда и осуществлять раздачу блюд массового спроса;
- правильно эксплуатировать механическое, холодильное, тепловое оборудование предприятий общественного питания.

## ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Нормативную правовую основу разработки программы профессиональной подготовки по рабочей профессии (специальности) «Повар» (далее – программа) составляют:

- Федеральный закон «Об образовании»;
- Федеральный закон от 21.07.2007 № 194-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в связи с установлением обязательности общего образования»;
- Федеральный закон Российской Федерации от 25 декабря 2008 г. N 287-ФЗ "О внесении изменений в Закон Российской Федерации "О занятости населения в Российской Федерации";
- Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов, ОК 016-94, 01.11.2005 г.;
- Приказ Минобразования России от 29.10.01 №3477 "Об утверждении Перечня профессий профессиональной подготовки";
- Приказ Минобразования РФ от 21.10.1994 № 407 "О введении модели учебного плана для профессиональной подготовки персонала по рабочим профессиям";
- Письмо Департамента государственной политики в сфере образования и науки Минобрнауки России от 27.12.2009 № 03-2672 с разъяснениями по формированию примерных программ профессиональных модулей НПО и СПО на основе ФГОС НПО и ФГОС СПО.

**РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ  
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ЧЕХОВСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ**

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ГБПОУ МО  
«Чеховский техникум»

\_\_\_\_\_ Акимов К.А.

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
**по профессии (специальности)**  
**П О В А Р**  
**(224 часа)**

**г.Чехов**

№ п/п	Наименование дисциплин	Количество часов	
		Всего	В т.ч. практич. занятия
	<b><i>Общепрофессиональный модуль</i></b>		
1.	Оборудование и организация в общественном питании	28	
2.	Калькуляция и учет в общественном питании	10	
3.	Товароведение пищевых продуктов	10	
4.	Физиология питания, санитария и гигиена	12	
	<b><i>Профессиональный модуль</i></b>		
5.	Кулинария	150	
6.	Консультация	6	
7.	<b><i>Экзамен</i></b>	<b>6</b>	
	<b><i>ВСЕГО:</i></b>	<b>224</b>	

## Тематический план занятий по блоку «КУЛИНАРИЯ»

№ п/п	Наименование дисциплин	Количество часов	
		Всего	В т.ч. практич занятия
	<b>Кулинария</b>		
1.	Обработка и нарезка овощей и их использование	4	
2.	Обработка рыбы и ее использование	6	
3.	Обработка мяса:		
3.1	Обвалка говяжьей туши, нарезка полуфабрикатов и их использование	5	
3.2	Обвалка свинины и баранины, нарезка полуфабрикатов и их использование	5	
3.3	Обработка птицы и дичи и их использование	2	
4	Супы:		
4.1	Бульоны и супы заправочные	8	
4.2	Супы молочные, прозрачные и супы-пюре	4	
4.3	Супы сладкие, холодные	4	
5	Соусы:		
5.1	Соусы на муке – красный основной и белый основной <sup>2</sup> и их производные	4	
5.2	Соусы грибной, сметанный, молочный	4	
5.3	Соусы на масле, масляные смеси, холодные соусы	4	
6	Овощные и грибные блюда и гарниры:		
6.1	Вареные и припущенные овощи	2	
6.2	Жареные овощи и блюда из овощей	4	
6.3	Запеченные и припущенные овощи	4	
7	Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий:		
7.1	Блюда из круп	3	
7.2	Блюда из макаронных изделий и бобовых	5	
8	Блюда из яиц и творога:		
8.1	Блюда из яиц	2	
8.2	Блюда из творога	2	
9	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря:		
9.1	Блюда из вареной и припущенной рыбы	2	
9.2	Блюда из жареной и запеченной рыбы	4	
9.3	Блюда из котлетной массы	2	
9.4	Блюда из нерыбных продуктов моря	2	
9.5	Банкетные блюда из рыбы и правила их подачи	2	
10	Блюда из мяса:		
10.1	Блюда из отварного мяса	2	



10.2	Блюда из жареного мяса и субпродуктов	4	
10.3	Блюда из тушеного и запеченного мяса	4	
10.4	Блюда из котлетной и рубленой массы	3	
10.5	Блюда из птицы и дичи жареные	3	
10.6	Блюда из мяса и птицы банкетные, их подача и украшение	8	
11	Холодные блюда и закуски:		
11.1	Бутерброды и правила подачи	2	
11.2	Салаты и винегреты	10	
11.3	Овощные и грибные блюда	1	
11.4	Рыбные блюда и закуски	3	
11.5	Мясные блюда и закуски	2	
11.6	Банкетные блюда и закуски, их украшение и подача	4	
12	Сладкие блюда	5	
13	Напитки горячие и холодные	5	
14	Изделия из теста		
14.1	Дрожжевое тесто и изделия из него	4	
14.2	Бездрожжевое тесто и изделия из него	4	
	ЗАЧЕТ	2	
<b>Всего по блоку:</b>		<b>150</b>	

Образовательная программа обеспечивает подготовку специалистов по профессии «Повар» в профессиональной сфере общественного питания и разработан с применением блочно-модульной технологии структурирования содержания образования.

Общепрофессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин, профессиональный учебный цикл состоит из профессиональных модулей в соответствии с видами деятельности, соответствующими присиваемым квалификациям. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и (или) производственная практика:

***Общепрофессиональные дисциплины:***

- Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве;
- Физиология питания с основами товароведения ;продовольственных товаров;
- Техническое оснащение и организация рабочего места;
- Калькуляция и учет;
- Охрана труда.

***Профессиональные модули:***

- Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки сырья;
- Технология приготовления, первых блюд соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий;
- Технология приготовления вторых горячих рыбных и мясных блюд, блюд из яиц и творога, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных изделий.

Программы учебных предметов раскрывают рекомендуемую последовательность изучения разделов и тем, а также распределение учебных часов по разделам и темам.

Учебно-методические обеспечивают реализацию образовательной программы.

Программа предусматривает достаточный для формирования, закрепления и развития практических навыков и компетенций объем практики.

Образовательный процесс преподавателем и мастером производственного обучения в ГБПОУ МО «Чеховский техникум» осуществляется на основе утвержденных директором рабочих программ, расписания занятий.

Весь курс обучения по специальности «Повар» состоит из следующих частей:

1. Теоретической;
2. Практической;
3. Производственной практики.

Каждый раздел теоретического и практического курса обеспечивается специальной литературой, методическими пособиями, наглядными и демонстрационным материалом с вариантами видеоматериалов, видеоконпьютерными программами, а также в каждом разделе планируется контроль успеваемости.