

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ  
«НОВОКУЙБЫШЕВСКИЙ ГУМАНИТАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

---

446200, Самарская область, г.Новокуйбышевск, ул. Успенского, 2. Телефон: 8 (84635) 6-60-35, 6-42-54

УТВЕРЖДАЮ  
Директор государственного автономного  
профессионального образовательного  
учреждения Самарской области  
«Новокуйбышевский гуманитарно-  
технологический колледж»

\_\_\_\_\_ В.М. Земалиндинова  
17 июня 2020 года

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**профессиональной подготовки (переподготовки) рабочих, служащих**  
**по профессии 16675 «Повар»**

г. Новокуйбышевск  
Самарской области

**Рабочая программа профессиональной подготовки (переподготовки) рабочих, служащих по профессии 16675 «Повар» разработана на основании:**

- Профессионального стандарта «Повар» №557, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н;
- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по программам профессионального обучения, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 26.08.2020 г. № 438;
- Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 г. № 513;
- Сборника учебных планов и программ, разработанной Институтом развития профессионального образования Министерства образования Российской Федерации;
- Требований заказчика программы.

**Руководитель программ ДО и ПО:**

Иванова Евгения Михайловна, методист МЦПК.

**Разработчики программы:**

Букатова Валентина Григорьевна, преподаватель;

Баннова Наталья Викторовна, преподаватель;

Свириденко Наталья Павловна, преподаватель;

Москаева Наталья Валерьяновна, преподаватель;

Пшенников Кирилл Олегович, мастер производственного обучения.

**Рецензенты программы:**

Макарова Ольга Степановна, заместитель директора;

Свириденко Людмила Павловна, старший методист.

**ПАСПОРТ**  
**рабочей программы профессиональной подготовки (переподготовки)**  
**рабочих, служащих по профессии 16675 «Повар»**

<b>Место разработки</b>	государственное автономное профессиональное учреждение Самарской области «Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж»
<b>Вид программы</b>	Профессиональное обучение
<b>Подвид программы</b>	Подготовка (переподготовка) по профессиям рабочих, должностям служащих
<b>Наименование профессии (должности)</b>	Повар
<b>Код профессии</b>	16675
<b>Уровень квалификации</b>	4 разряд
<b>Объем программы</b>	300 академических часов
<b>Сроки обучения</b>	10 недель
<b>Форма обучения</b>	Очная
<b>Требования к уровню образования</b>	Лица, имеющие уровень образования не ниже основного общего образования
<b>Аннотация</b>	<p>Программа предназначена для переобучения безработных, незанятого населения и служащих сектора реальной экономики, которым по характеру исполняемых обязанностей требуется профессиональная переподготовка.</p> <p>В программу включены актуальные учебные дисциплины и материалы по организации профессиональной деятельности повара 4 разряда в соответствии с современными требованиями и стандартами.</p> <p>Каждый раздел теоретического и практического курса обеспечивается специальной литературой, методическими пособиями, наглядными и демонстрационным материалом с вариантами видеоматериалов, мультимедийными программами.</p>
<b>Форма итоговой аттестации</b>	Квалификационный экзамен
<b>Документ об окончании</b>	Свидетельство о профессии рабочего, должности служащего установленного образца
<b>Стоимость обучения</b>	12 000,00 рублей

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа ориентирована на ускоренную профессиональную подготовку (переподготовку) поваров, осуществляющих профессиональную деятельность на предприятиях общественного питания.

Основная цель вида профессиональной деятельности: приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

В результате изучения курса слушатель **должен**:

### **знать:**

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;
- требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента;
- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;
- пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов;
- назначение, правила использования и виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке;
- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий;
- специфику производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий;
- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;
- способы организации питания;
- правила и технологии расчетов с потребителями;
- рациональную организацию труда на своем рабочем месте; правила внутреннего трудового распорядка;
- основы экономики отрасли и предприятия.

### **уметь:**

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации

питания;

- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса;
- оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения;
- оформлять и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;
- составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия.

В результате освоения программы слушатели приобретают необходимые знания, умения и практические навыки, соответствующие современным требованиям качественного обслуживания населения в организациях и предприятиях общественного питания.

Изучение курса способствует формированию профессионального мышления, предприимчивости, инициативности, ответственности, умению анализировать ситуацию и принимать оптимальные решения.

Последовательность изложения тем дана в тесной увязке, позволяющей на базе материала предшествующих тем понять сущность и содержание профессиональной деятельности повара.

Для приобретения слушателем навыков профессиональной деятельности спланировано проведение практических занятий по всем темам курса, а также производственная практика (возможно в форме стажировки) в организациях общественного питания.

Обучение осуществляется на базе колледжа в специализированных кабинетах, соответствующих направлениям подготовки, и учебных лабораториях, оснащенных современной техникой и кухонным оборудованием. К реализации программы привлекаются преподаватели и мастера производственного обучения колледжа.

Занятия проводятся в групповой и индивидуальной формах.

Итоговая форма аттестации – **квалификационный экзамен.**

Слушателям, успешно прошедшим итоговую аттестацию, вручается **свидетельство о профессии рабочего, должности служащего** установленного образца.

**І. УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
**программы профессиональной подготовки/переподготовки рабочих, служащих**  
**по профессии 16675 «Повар»**

№ п/п	Наименование разделов, тем	Учебная нагрузка, час		
		Всего часов	в том числе	
			ЛЗ	ПЗ
1	Основы предпринимательской деятельности	6	2	4
2	Правовые основы профессиональной деятельности	6	8	4
3	Основы безопасности и охрана труда	6	4	2
4	Профессиональная этика	12	12	=
5	Товароведение пищевых продуктов	18	18	=
6	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	6	6	=
7	Основы калькуляции и учета	6	2	4
8	Организация производства предприятий общепита	6	6	=
9	Оборудование предприятий общественного питания	6	6	=
10	Технология приготовления пищи	60	60	=
11	Практическое обучение	162	=	162
12	Квалификационный экзамен	6	=	6
	<b>ВСЕГО:</b>	<b>300</b>	<b>128</b>	<b>172</b>

**II. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**  
**программы профессиональной подготовки/переподготовки**  
**рабочих по профессии 16675 «Повар»**

№ п/п	Наименование разделов, тем	Учебная нагрузка, час		
		Всего часов	в том числе	
			ЛЗ	ПЗ
<b>1</b>	<b>Основы предпринимательской деятельности</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>4</b>
<b>2</b>	<b>Правовые основы профессиональной деятельности</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>4</b>
<b>3</b>	<b>Основы безопасности и охрана труда</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
<b>4</b>	<b>Профессиональная этика</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>=</b>
<b>5</b>	<b>Товароведение пищевых продуктов</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>=</b>
5.1	Введение. Фрукты, овощи, грибы и продукты их переработки.	4	4	=
5.2	Зерно и продукты их переработки.	2	2	=
5.3	Мясо и мясные продукты.	4	4	=
5.4	Рыба и рыбные продукты.	4	4	=
5.5	Молоко, яйца и продукты их переработки. Пищевые жиры.	2	2	=
5.6	Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия.	2	2	=
<b>6</b>	<b>Основы физиологии питания, санитарии и гигиены</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>=</b>
6.1	Основы физиологии питания и эпидемиологии. Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика. Личная и профессиональная гигиена работников.	3	3	=
6.2	Санитарные требования к устройству, оборудованию и содержанию предприятий общественного питания. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, хранению и реализации готовой пищи.	3	3	=
<b>7</b>	<b>Основы калькуляции и учета</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>4</b>
7.1	Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания. Ценообразование и калькуляция.	3	1	2
7.2	Учет сырья и готовой продукции на производстве. Инвентаризация продуктов и тары.	3	1	2
<b>8</b>	<b>Организация производства предприятий общепита</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>=</b>
8.1	Организация снабжения предприятий общепита.	2	2	=
8.2	Организация производства предприятий общепита.	2	2	=
8.3	Организация обслуживания посетителей.	2	2	=
<b>9</b>	<b>Оборудование предприятий общественного питания</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>=</b>
9.1	Общие сведения о машинах. Механическое оборудование.	3	3	=
9.2	Тепловое оборудование. Холодильное оборудование.	3	3	=
<b>10</b>	<b>Технология приготовления пищи</b>	<b>60</b>	<b>60</b>	<b>=</b>
10.1	Обработка овощей и грибов.	6	6	=
10.2	Обработка и особенности разделки рыбы.	6	6	=
10.3	Обработка мяса, мясных продуктов, птицы, дичи.	12	12	=
10.4	Тепловая кулинарная обработка продуктов.	6	6	=
10.5	Блюда и гарниры из овощей.	6	6	=
10.6	Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.	6	6	=
10.7	Блюда из яиц и творога.	6	6	=
10.8	Изделия из теста.	6	6	=
10.9	Сладкие блюда и бутерброды.	6	6	=
<b>11</b>	<b>Практическое обучение</b>	<b>162</b>	<b>=</b>	<b>162</b>
<b>12</b>	<b>Квалификационный экзамен</b>	<b>6</b>	<b>=</b>	<b>6</b>
	<b>ВСЕГО:</b>	<b>300</b>	<b>128</b>	<b>172</b>