

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

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

СОГЛАСОВАНО

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


В.М. Землянинова

25 марта 2022 года



УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор ООО «Поляна»


Р.Ю. Вавилин

25 марта 2022 года



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
По профессии «Повар»**

(дополнительная общеобразовательная программа)

**Рабочая программа (дополнительная общеобразовательная программа)
«Повар» разработана на основании:**

- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 09.11.2018 г. № 196;
- Положения о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным образовательным программам и основным программам профессионального обучения;
- Требований заказчиков программы.

Руководитель программы:

Мавлютова Наиля Равильевна, директор по персоналу ООО «Поляна»
Елисеева Мария Петровна, руководитель образовательных программ ГАПОУ
«НГТК»

Составители программы:

Рогачев Андрей Владимирович, бренд-шеф ООО «Поляна»
Иванова Елена Валерьевна, мастер производственного обучения ГАПОУ
«НГТК»

Рецензенты программы:

Ширнина Елена Викторовна, проректор по взаимодействию с
государственными и корпоративными структурами СГЭУ

ПАСПОРТ
рабочей программы (дополнительная общеобразовательная программа)
«Повар»

Место разработки	государственное автономное профессиональное учреждение Самарской области «Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж»
Вид программы	дополнительная общеобразовательная программа
Подвид программы	Дополнительная общеразвивающая программа взрослых
Наименование профессии (должности)	Повар
Уровень квалификации	4-5 разряд
Целевая группа	Незанятые и работающие граждане, студенты
Объем программы	111 академических часов
Сроки обучения	4 недели
Форма обучения	Очная
Требования к уровню образования и квалификации	К обучению допускаются лица, имеющие уровень образования не ниже основного общего образования.
Аннотация	<p>Программа предназначена для студентов, которые проявляют интерес к работе поваром. Участие в учебном процессе – это возможность совершенствования своих кулинарных способностей и получения практического опыта приготовления блюд.</p> <p>Занятия проводятся в форме активного мастер-класса. Слушатели под руководством мастера-наставника участвуют в процессе приготовления блюд разного ассортимента. Осваивают техники выбора, подготовки и обработки продуктов, приготовления и красивой подачи.</p> <p>Мастер-наставник сопровождает практическое занятие профессиональным комментарием, что позволяет слушателям в непринужденной форме освоить новые знания и перенять опыт мастера- шефа.</p>
Форма итоговой аттестации	Зачет
Документ об окончании	Сертификат установленного образца
Стоимость программы для физических лиц	26620,00 рублей

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа разработана в рамках соглашения о сотрудничестве с ООО «Поляна».

Программа направлена на:

- удовлетворение индивидуальных потребностей слушателей в дополнительном образовании по профессии «Повар»;
- мотивирование слушателей к активной деятельности в поисках работы и трудоустройству по полученной квалификации;
- создание и обеспечение условий для эффективного освоения практических умений и навыков в рамках программы.

Программа дополнительного образования «Повар» предназначена для обучения лиц, уже имеющих практический опыт, не подтвержденный документом о квалификации, в целях последовательного совершенствования профессиональных знаний, умений и навыков в сфере индустрии общественного питания.

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

Цель реализации программы

Совершенствование профессиональных компетенций слушателей, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, профессиональными средствами, позволяющих выполнять виды профессиональной деятельности в соответствии с требованиями, соответствующими 4- 5 разряду по профессии «Повар», с использованием новых производственных технологий и с учетом современных стандартов в индустрии питания.

Создание и обеспечение условий для удовлетворения личностных потребностей, направленных на освоение и совершенствование практических навыков приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Базовые знания и навыки

К моменту запуска программы слушатель должен владеть необходимым набором базовых знаний, практических навыков и профессиональных компетенций, соответствующих требованиям к 3 разряда по профессии «Повар», а именно:

слушатель должен знать (иметь элементарное представление):

- кухонный инвентарь и оборудование, его назначение;
- основные пищевые характеристики продуктов;
- основные правила безопасного поведения на кухне;
- основные санитарные нормы и правила.

слушатель должен уметь:

- пользоваться кухонным инвентарем и оборудованием;
- составлять простые меню различного назначения;
- организовывать свое рабочее место.

Планируемые результаты обучения

В результате освоения программы слушатели должны:

выполнять основные трудовые функции:

- Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе.
- Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий.

выполнять трудовые действия:

- Оценка наличия сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.
- Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
- Подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий.
- Контроль выполнения заданий помощниками повара.
- Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.

должен уметь:

- 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.
- Осуществлять контроль выполнения заданий помощниками повара.

должен знать:

- Нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организации питания.
- Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
- Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
- Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления отчета о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.
- Специфику производственной деятельности организации, технологические процессы режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий.

Итоговая аттестация

Стартовая аттестация: проводится в форме анкетирования с целью выявления уровня владения базовыми навыками.

Промежуточная аттестация: по результатам выполнения практических заданий.

Итоговая аттестация: проводится в форме зачета. В аттестационную комиссию входят партнеры проекта, представители работодателей и заказчиков программы.

Особенности реализации программы

Занятия в рамках реализации программы проводятся в групповой форме. Режим занятий – 3 раза в неделю по 7 академических часа.

Количественный состав группы – от 10 до 15 человек.

Для участия в практических занятиях слушатели должны иметь полный комплект спец.одежды.

І. УЧЕБНЫЙ ПЛАН
рабочей программы
(дополнительная общеобразовательная программа)
«Повар»

№ п/п	Наименование разделов, тем	Учебная нагрузка, час		
		Всего часов	в том числе	
			ЛЗ	ПЗ
1	Санитария на предприятии. Правила безопасности при работе на кухне и с техническим оборудованием.	13	6	7
2	Приготовление и подача блюд разнообразного ассортимента	91	4	84
3	Зачет	7	3	4
	ВСЕГО:	111	13	98

ІІ. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
рабочей программы
(дополнительная общеобразовательная программа)
«Повар»

№ п/п	Наименование разделов, тем	Учебная нагрузка, час		
		Всего часов	в том числе	
			ЛЗ	ПЗ
1	Санитария на предприятии. Правила безопасности при работе на кухне и с техническим оборудованием.	13	6	7
1.1	Санитария на предприятии. Правила безопасности при работе на кухне и с техническим оборудованием.	6	6	-
1.2	Чистка, обработка, шинковка овощей (картофель, лук репчатый, морковь, капуста белокочанная)	7	-	7
2	Приготовление и подача блюд разнообразного ассортимента	91	7	84
2.1	Приготовление бульонов и крем супов (Портабелло, сырный суп, суп из батата)	7	-	7
2.2	Чистка, обработка салатов. Обработка яиц. Приготовление соусов: цезарь, Бальзамическая заправка. Приготовление яйцо пашот.	7	-	7
2.3	Рыба. Разделка и засолка лосося. Разделка скумбрии и форели, маринование. Чистка креветок. Пыль из панцирей	7	-	7
2.4	Мясо. Разделка вырезки, степени прожарки, ростбиф, карпаччо.	7	-	7
2.5	Мраморное мясо (откорм, степени мраморности, основные и альтернативные стейки). Свинина, курица, индейка	7	-	7
2.6	Бифштекс с мраморной говядины с фузилиями и соусом деми глянс. Приготовление бифштекса. Приготовление соуса деми глянс.	7	-	7
2.7	Чиз бифштекс. Приготовление п\ф. Приготовление варенья из перцев. Приготовление запеченного картофеля	7	-	7

2.8	Ризотто. Технология приготовления базы. Пыль из панцирей. Чистка кальмаров. Приготовление блюда ризотто с морепродуктами	7	3	4
2.9	Ризони, технология приготовления базы. Соус Деми гляс, маринад для индейки Приготовление блюда ризони с индейкой.	7	4	3
2.10	Паста. Соус иберико. Приготовление пасты спагетти с сое из говядины.	7	-	7
2.11	Лук порей фри. Паста карбонара. Паста фрутти ди маре	7	-	7
2.12	Соус болоньез. Соус помадоро. Лазанья мясная.	7	-	7
3	Зачет	7	-	7
ВСЕГО:		111	13	98

**III. УЧЕБНЫЙ ГРАФИК
рабочей программы
(дополнительная общеобразовательная программа)
«Повар»**

Период	Наименование темы занятия	Учебная нагрузка, час		
		Всего часов	в том числе ЛЗ	ПЗ
1 неделя	Санитария на предприятии. Правила безопасности при работе на кухне и с техническим оборудованием. Чистка, обработка, шинковка овощей (картофель, лук репчатый, морковь, капуста белокочанная).	13	6	7
	Приготовление бульонов и крем супов (Портабелло, сырный суп, суп из батата)	7	-	7
	Чистка, Обработка салатов. Обработка яиц. Приготовление соусов: цезарь, Бальзамическая заправка. Приготовление яйцо пашот.	7	-	7
2 неделя	Рыба. Разделка и засолка лосося. Разделка скумбрии и форели, маринование. Чистка креветок. Пыль из панцирей	7	-	7
	Мясо. Разделка вырезки, степени прожарки, ростбиф, карпаччо.	7	-	7
	Мраморное мясо (откорм, степени мраморности, основные и альтернативные стейки). Свинина, курица, индейка	7	-	7
3 неделя	Бифштекс с мраморной говядины с фузилиями и соусом деми гляс. Приготовление бифштекса. Приготовление соуса деми гляс.	7	-	7
	Чиз бифштекс. Приготовление п\ф. Приготовление варенья из перцев. Приготовление запеченного картофеля	7	-	7
	Ризотто. Технология приготовления базы. Пыль из панцирей. Чистка кальмаров. Приготовление блюда ризотто с морепродуктами	7	3	4
4 неделя	Ризони, технология приготовления базы. Соус Деми гляс, маринад для индейки Приготовление блюда ризони с индейкой.	7	4	3

	Паста. Соус иберико. Приготовление пасты спагетти с сое из говядины.	7	-	7
	Лук порей фри. Паста карбонара. Паста фрутти ди маре	7	-	7
	Соус болоньез. Соус помадоро. Лазанья мясная.	7	-	7
	Зачет	7	-	7
	ВСЕГО:	111	13	98

IV. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Санитария на предприятии. Правила безопасности при работе на кухне и с техническим оборудованием.

Тема 1.1 Санитария на предприятии. Правила безопасности при работе на кухне и с техническим оборудованием.

Правила организации рабочего места и эксплуатации технологического оборудования в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности. Инструктаж по правилам техники безопасности при работе с производственным оборудованием и инвентарём на рабочем месте.

Тема 1.2 Чистка, обработка, шинковка овощей (картофель, лук репчатый, морковь, капуста белокочанная)

Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Подбор инструментов и инвентаря. Соблюдение во время работы санитарных норм и правил. Подготовка продуктов для подготовки овощей к механической обработке. Чистка, обработка, шинковка овощей (картофель, лук репчатый, морковь, капуста белокочанная). Минимизация отходов. Уборка рабочего места.

2. Приготовление и подача блюд разнообразного ассортимента

Создание новых вкусовых сочетаний, основанных на научных данных и современных тенденциях. Понятие и принципы фудпейринга. Теория миксологии. Современные принципы формирования вкусо-ароматических комплексов кулинарных блюд и изделий. Разработка новых кулинарных сочетаний, основанных на научных данных и современных тенденциях по заданию, определённому преподавателем.

Тема 2.1 Приготовление бульонов и крем супов.

Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Подбор инструментов и инвентаря. Соблюдение во время работы санитарных норм и правил. Подготовка продуктов для приготовления супов. Приготовление бульонов и крем супов- портабелло, сырнй суп, суп из батата. Минимизация отходов. Уборка рабочего места.

Тема 2.2 Чистка, обработка салатов. Обработка яиц. Приготовление соусов: цезарь, бальзамическая заправка. Приготовление яйца пашот.

Подбор инструментов и инвентаря. Соблюдение во время работы санитарных норм и правил. Подготовка продуктов для приготовления холодных закусок. Приготовление соусов: цезарь, бальзамической заправки. Приготовление яйца пашот. Минимизация отходов. Уборка рабочего места.

Тема 2.3 Рыба. Разделка и засолка лосося. разделка скумбрии и форели, маринровка. Чистка креветок. Пыль из панцирей

Подбор инструментов и инвентаря. Соблюдение во время работы санитарных норм и правил. Подготовка продуктов для приготовления ризони. Приготовление- ризони, технология приготовления базы. Соус Деми глянс, маринад для индейки Приготовление блюда ризони с индейкой. Минимизация отходов. Уборка рабочего места.

Тема 2.10 Паста. Соус иберико. Приготовление пасты спагетти с сое из говядины.

Подбор инструментов и инвентаря. Соблюдение во время работы санитарных норм и правил. Подготовка продуктов для приготовления пасты. Приготовление- паста. Соус иберико. Приготовление пасты спагетти с сое из говядины. Минимизация отходов. Уборка рабочего места.

Тема 2.11 Лук порей фри. Паста карбонара. Паста фрутти ди маре

Подбор инструментов и инвентаря. Соблюдение во время работы санитарных норм и правил. Подготовка продуктов для приготовления пасты. Приготовление- лук порей фри. Паста карбонара. Паста фрутти ди маре. Минимизация отходов. Уборка рабочего места.

Тема 2.12 Соус болоньез. Соус помадоро. Лазанья мясная.

Подбор инструментов и инвентаря. Соблюдение во время работы санитарных норм и правил. Подготовка продуктов для приготовления соусов, лазаньи. Приготовление- соус болоньез. Соус помадоро. Лазанья мясная. Минимизация отходов. Уборка рабочего места.

3. ЗАЧЕТ

Итоговая аттестация проводится в формате зачета.

Форма зачета- оценка практических навыков слушателя.

V. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Материально-технические условия:

- Учебные аудитории:
 1. Аудитория для лекционных занятий;
 2. Лаборатория «Поварское дело»
- Оборудование: тепловое оборудование, холодильное оборудование, производственные столы, дополнительное оборудование;
- ноутбук, проектор, экран.
- Инструменты: производственный инвентарь.
- Расходные материалы: список продуктов.