

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ –  
ТЕХНИКУМ ИМЕНИ С.П. КОРОЛЕВА»  
(ГАПОУ МО «МЦК – Техникум имени С.П. Королева»)



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ МО  
«МЦК - Техникум имени С.П. Королева»  
И.А. Ласкина



**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

**Профессия 16675 Повар**

**Квалификации выпускника**

повар

Форма обучения: очная

**Организация разработчик:**  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ - ТЕХНИКУМ ИМЕНИ С.П. КОРОЛЕВА» (ГАПОУ МО «МЦК - ТЕХНИКУМ ИМЕНИ С.П. КОРОЛЕВА»)

Экспертная организация: РУМО по УГС 43.00.00. «Сервис и туризм» на базе регионального центра компетенций ГБПОУ МО «Колледж Подмосковья»

2018 год

**Программа профессионального обучения по профессии 16675 Повар**

**Разработчики:** Мингазутдинова Ольга Николаевна - мастер производственного обучения высшей квалификационной категории.

**Нормативный срок освоения программы профессионального обучения** 216 часов, при очной форме обучения

**Программа принята** на Методическом совете ГАПОУ МО «МПК - ТЕХНИКУМ ИМЕНИ С.П. КОРОЛЕВА»)

Протокол №10 от «08» мая 2018 г.

**Согласовано с работодателями:** \_\_\_\_\_



Симанкова А.Н., начальник  
управления 4У  
ПАО «РКК «Энергия»

## **Содержание**

### **Раздел 1. Общие положения**

### **Раздел 2. Общая характеристика программы профессионального обучения**

### **Раздел 3. Разработка программы профессионального обучения с учетом требований профессионального стандарта**

### **Раздел 4. Планируемые результаты освоения программы профессионального обучения с учетом требований профессионального стандарта**

### **Раздел 5. Структура программы профессионального обучения**

5.1. Учебный план

5.2. Календарный учебный график

5.3. Тематический план

### **Раздел 6. Разработка процедур и средств оценки результатов обучения по программе профессионального обучения**

### **Раздел 7. Условия реализации программы профессионального обучения**

7.1. Требования к материально-техническому оснащению программы

7.2. Требования к кадровым условиям реализации программы

7.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

## Раздел 1. Общие положения

Нормативные основания для разработки программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар в рамках реализации приоритетного проекта «Путевка в жизнь школьникам Подмосковья – получение профессии вместе с аттестатом»:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Закон об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерство образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. N 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (в ред. Приказов Минобрнауки России от 16.12.2013 г. [N 1348](#), от 28.03.2014 г. [N 244](#), от 27.06.2014г. [N 695](#), от 03.02.2017г. [N 106](#));
- Приказ Министерство образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г. N 292 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (в ред. Приказов Минобрнауки России от 21.08.2013 N 977, от 20.01.2015 N 17, от 26.05.2015 N 524, от 27.10.2015 N 1224);
- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утверждены Министром образования и науки Российской Федерации 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05вн);
- Профессиональный стандарт по профессии «Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 №610н;
- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС).

Под профессиональным обучением по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих и должностям служащих понимается профессиональное обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.

Профессиональное обучение по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих в пределах освоения образовательной программы среднего общего образования направлено на приобретение знаний, умений, навыков, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, аппаратно-программными и иными профессиональными средствами, получение указанными лицами квалификационных разрядов, классов, категорий по профессии рабочего или должности служащего без изменения уровня образования. Профессиональное обучение в рамках реализации приоритетного проекта «Путевка в жизнь школьникам Подмосковья – получение профессии вместе с аттестатом» осуществляется за счет средств бюджета Московской области.

Программа профессионального обучения реализуется в ПОО ГАПОУ МО «МЦК - ТЕХНИКУМ ИМЕНИ С.П. КОРОЛЕВА». Организация профессионального обучения в ПОО регламентируется программой профессионального обучения, в том числе учебным планом, календарным учебным графиком, рабочими программами дисциплин и профессиональных модулей, локальными нормативно-правовыми актами ПОО, расписанием занятий.

Основными формами профессионального обучения являются теоретические и практические занятия, производственное обучение. Практические занятия и производственное обучение осуществляется ПОО с учетом установленных законодательством Российской Федерации ограничений по возрасту, полу, состояния здоровья обучающихся.

Особенностью реализации данного проекта является структурированное содержание обучения и автономные организационно-методические блоки — [модули](#). Модуль — целостный набор подлежащих освоению умений, знаний, отношений и опыта (компетенций),

описанных в форме требований профессионального стандарта по профессии, которым должен соответствовать обучающийся по завершении модуля, и представляющий составную часть более общей функции. Модули формируются как структурная единица учебного плана по профессии; как организационно-методическая междисциплинарная структура, в виде набора разделов из разных дисциплин, объединяемых по тематическому признаку базой или как организационно-методическая структурная единица в рамках профессиональной программы. Каждый модуль оценивается и обычно сертифицируется.

В учебном процессе используется материально-техническая база и кадровые ресурсы ПОО.

Особые условия допуска к работе: допуск к работе в соответствии с действующим законодательством и нормативными документами организации (отрасли). Прохождение обязательных и периодических осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в порядке и в случаях, установленном законодательством Российской Федерации.

Нормативный срок освоения программы профессионального обучения и присваиваемая квалификация приведены в таблице 1:

Таблица 1

Минимальный уровень образования, необходимый для приема на обучение	Присваиваемая квалификация	Присваиваемый разряд	Срок освоения программы в очной форме обучения
8 классов	повар	3	3 года

**Перечень сокращений, используемых в тексте ППО:**

- ПОО- профессиональная образовательная организация
- ПС - профессиональный стандарт;
- ПК - профессиональная компетенция;
- ПМ - профессиональный модуль;
- МДК- междисциплинарный курс;
- ПА-промежуточная аттестация;
- ИА- итоговая аттестация;
- ППО- программа профессионального обучения;
- ОТФ-обобщенная трудовая функция\*
- ТФ-трудовая функция\*
- ТД- трудовое действие\*

\*Методические рекомендации по разработке профессионального стандарта (утвержден приказом Минтруда России от 29 апреля 2013г. №170н)



## Раздел 2. Общая характеристика программы профессионального обучения

Объем программы профессионального обучения, реализуемой на базе ПОО, по профессии 16675 Повар 216 академических часов.

– Обучение осуществляется с учетом требований профессионального стандарта Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 №610н

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: помощник повара

Результаты представлены в таблице 2.

Таблица 2

### Связь образовательной программы профессионального обучения с профессиональными стандартами

Наименование программы профессионального обучения	Наименование профессионального стандарта (одного или нескольких)	Уровень (подуровень) квалификации
1	2	3
16675 Повар	– Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 №610н;	3

## Раздел 3. Разработка программы профессионального обучения с учетом требований профессионального стандарта

Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания

33.011

### Характеристика обобщенных трудовых функций: код, наименование обобщенной функции

Наименование	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	Код	A/01.3	Уровень (подуровень) квалификации	3
--------------	--	-----	--------	-----------------------------------	---

Наименование

Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

Код

A/02.3

Уровень  
(подуровень)  
квалификации

3

#### 4. Соответствие описания квалификации в профессиональном стандарте с требованиями к результатам подготовки по программе профессионального обучения

Таблица 3

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
А	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	3	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	A/01.3	3
			Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	A/02.3	

#### Раздел 4. Планируемые результаты освоения программы профессионального обучения с учетом требований профессионального стандарта

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

Определение результатов освоения программ профессионального обучения на основе профессионального стандарта

Таблица 4

Профессиональный стандарт (ПС)	
код	Обобщенная трудовая функция (ОТФ)
А	Приготовление блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара

	<b>Трудовая функция (ТФ) соответствующего уровня квалификации</b>
<b>А/01.3</b>	<p><b>Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места</b></p> <p><b>Трудовые действия.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.</li> <li>- Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара.</li> <li>- Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара.</li> <li>- Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.</li> </ul> <p><b>Необходимые умения.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.</li> <li>- Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания.</li> <li>- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.</li> </ul> <p><b>Необходимые знания.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания.</li> <li>- Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</li> <li>- Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.</li> <li>- Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними.</li> <li>- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</li> </ul>
<b>А/02.3</b>	<p><b>Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</b></p> <p><b>Трудовые действия.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Подготовка по заданию мастера пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</li> <li>- Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара.</li> <li>- Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара.</li> <li>- Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара.</li> <li>- Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара.</li> <li>- Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара.</li> <li>- Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара.</li> </ul>



- Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара.
- Приготовление блюд из яиц по заданию повара.
- Приготовление блюд из творога по заданию повара.
- Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара.
- Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, по заданию повара.
- Приготовление горячих напитков по заданию повара.
- Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара.
- Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара.
- Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара.
- Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара.
- Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара.
- Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.
- Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации.
- Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара.
- Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.

#### **Необходимые умения**

- Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара.
- Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
- Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции.
- 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.
- Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его.
- Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты.
- Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.

#### **Необходимые знания**

- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания.
- Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.
- Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинар-

ных изделий, условия их хранения.

- Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий.
- Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству.
- Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
- Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.
- Правила и технологии расчетов с потребителями.
- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

Содержание программы профессионального обучения определяется на основе требований профессиональных стандартов (при наличии) или установленных квалификационных требований.

## Раздел 5. Структура программы профессионального обучения

### 5.1. Учебный план

Таблица 5

### 2.2. Учебный план

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, модулей, МДК, практик	формы промежуточной аттестации (Семестр)		Объем образовательной программы в часах, в т.ч.	Распределение часов по курсам и семестрам (час. в семестр)					
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.						
				Обучение по дисциплинам и МДК, час	8 класс		9 класс		10 класс	
				1 п/г	2 п/г	1 п/г	2 п/г	1 п/г	2 п/г	
1	2	3	4	7	8	9	10	11	12	13
<b>М.01</b>	<b>М.01 Введение в профессию. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из овощей и грибов разнообразного ассортимента</b>			36	36	-	-	-	-	-
МДК 01.01	Введение в профессию. Технология приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из овощей и грибов разнообразного ассортимента	1	конт.р	12	12	-	-	-	-	-
УП.01	Практика	1	диф зач	24	24	-	-	-	-	-
<b>М.02</b>	<b>М.02 Приготовление, оформление и подготовка горячих блюд и кулинарных изделий из круп бобовых, макаронных изделий, яиц и творога разнообразного ассортимента</b>			36	-	36	-	-	-	-

МДК 02.02	Технология приготовления, оформления и подготовка горячих блюд и кулинарных изделий из круп бобовых, макаронных изделий, яиц и творога разнообразного ассортимента	2	конт.р	12	-	12	-	-	-	-
П.02	Практика	2	диф зач	24	-	24				
<b>М.03</b>	<b>М.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд из рыбы, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>			<b>36</b>	-	-	-	-	-	-
МДК 03.01	Технология приготовления оформления и подготовка к реализации холодных и горячих блюд из рыбы, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3	конт.р	12	-	-	12	-	-	-
П.03	Практика	3	диф зач	24	-	-	24	-	-	-
<b>М.04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд из мяса и домашней птицы, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>			<b>36</b>	-	-	-	-	-	-
МДК 04.02	Технология приготовления оформления и подготовка к реализации холодных и горячих блюд из мяса и домашней птицы, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	4	конт.р	12	-	-	-	12	-	-
У.04	Практика	4		24				24		
<b>М.05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации супов и соусов разнообразного ассортимента</b>			<b>36</b>	-	-	-	-	-	-
МДК 05.01	Технология приготовления, оформления и подготовка к реализации супов и соусов разнообразного ассортимента	5	конт.р	6	-	-	-	-	6	-
П.05	Практика	5	диф зач	24					24	

<b>М.06</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации, десертов и напитков разнообразного ассортимента</b>			<b>36</b>	-	-	-	-	-	-
МДК 06.01	Технология приготовления, оформления и подготовка к реализации, десертов и напитков разнообразного ассортимента	6	конт.р	6	-	-	-	-	-	6
П.06	Практика	6	диф зач	18						18
<b>ГИА.00</b>	<b>Итоговая аттестация</b>	<b>6</b>	<b>Квал эк-за-мен</b>	<b>6</b>	-	-	-	-	-	<b>6</b>
	<b>Всего:</b>			216						









### 5.3. Тематический план

Таблица 7

**Тематический план модулей  
П М.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06**

3 №	Наименования модулей (М), междисциплинарных курсов (МДК), Практики (П)	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение модулей			
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Практика, часов	Промежуточная аттестация  Формы контроля
			Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов		
1	2	3	4	5	6	7
1.	<b>М.01 Введение в профессию. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из овощей и грибов разнообразного ассортимента</b>	<b>36</b>	<b>12</b>	<b>-</b>	<b>24</b>	
	МДК 01.01. Введение в профессию. Технология приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из овощей и грибов разнообразного ассортимента	12	12	-	-	<b>Контрольная работа</b>
	П. 01	24	-	-	24	<b>Дифференцированный зачет</b>
2.	<b>М.02 Приготовление, оформление и подготовка горячих блюд и кулинарных изделий из круп бобовых, макаронных изделий, яиц и творога разнообразного ассортимента</b>	<b>36</b>	<b>12</b>	<b>-</b>	<b>24</b>	

	МДК 02.01 Технология приготовления, оформления и подготовка горячих блюд и кулинарных изделий из круп бобовых, макаронных изделий, яиц и творога разнообразного ассортимента	12	12	-	-	<b>Контрольная работа</b>
	П.02	24	-	-	24	<b>Дифференцированный зачет</b>
<b>3.</b>	<b>М.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд из рыбы, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>36</b>	<b>12</b>	<b>-</b>	<b>24</b>	
	МДК 03.01 Технология приготовления оформления и подготовка к реализации холодных и горячих блюд из рыбы, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	12	12	-	-	<b>Контрольная работа</b>
	П.03	24	-	-	24	<b>Дифференцированный зачет</b>
<b>4.</b>	<b>М.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд из мяса и домашней птицы, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>36</b>	<b>12</b>	<b>-</b>	<b>24</b>	
	МДК 04.01 Технология приготовления оформления и подготовка к реализации холодных и горячих блюд из мяса и домашней птицы, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	12	12	-	-	<b>Контрольная работа</b>
	П.04	24			24	<b>Дифференцированный зачет</b>
	<b>М.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации супов и соусов разнообразного ассортимента</b>	<b>36</b>	<b>12</b>	<b>-</b>	<b>24</b>	

МДК 05.01 Технология приготовления, оформления и подготовка к реализации супов и соусов разнообразного ассортимента	12	12	-	-	<b>Контрольная работа Зачет</b>
П.05	24	-	-	24	<b>Дифференцированный зачет</b>
<b>М.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации, десертов и напитков разнообразного ассортимента</b>	<b>36</b>	<b>12</b>	-	<b>18</b>	
МДК 06.01 Технология приготовления, оформления и подготовка к реализации, десертов и напитков разнообразного ассортимента	12	12	-	-	<b>Контрольная работа Зачет</b>
П.06	18	-	-	18	<b>Дифференцированный зачет</b>
<b>Итоговая аттестация</b>	<b>6</b>	-	-	<b>6</b>	<b>Квалифицированный экзамен</b>
<b>Всего:</b>	<b>216</b>	<b>72</b>	-	144	

## СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МОДУЛЕЙ

ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06

Наименование модулей, междисциплинарных курсов, тем	Содержание учебного материала, практических занятий, самостоятельной работы обучающихся	Объем часов		Уровень освоения
		Ауд.	Учеб.	
1	2	3	4	5
<b>М.01 Введение в профессию. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из овощей и грибов разнообразного ассортимента</b>				
<b>Познавательная кулинария</b>		<b>12</b>		
<b>Тема 1.1. История Красного гида Компании «Мишлен»</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>		
	Что за компания «Michelin». Какова история Красного гида. Как происходит выдача звезд «Michelin», Кому присуждают звезды Michelin	2		2
	Первичная обработка овощей и грибов. Технология приготовления блюд и гарниров из отварных овощей.		4	
<i>Требования охраны труда, производственной санитарии, пожарной</i>				

	<p><i>безопасности в организации питания. Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов.</i></p> <p><i>Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания.</i></p> <p><i>Приготовление блюд и гарниров из овощей, грибов.</i></p> <p><i>Уборка рабочих мест.</i></p>			
<p><b>Тема 1.2. Рестораны и знаменитые повара, имеющие мировое значение в поварском деле.</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<b>6</b>		
	<p>Рестораны и повара, имеющие звезды «Michelin». Что означает каждая звезда Michelin Презентация.</p> <p>Технология приготовления блюд из овощей, которые готовят в ресторанах обладающих звездами «Michelin».</p> <p>Приготовление, картофеля «Дофин», Картофель «Дукезе».</p> <p><i>Требования охраны труда, произ-</i></p>	2	4	2

	<p><i>водственной санитарии, пожарной безопасности в организации питания. Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов.</i></p> <p><i>Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания.</i></p> <p><i>Приготовление блюд и гарниров из овощей, грибов.</i></p> <p><i>Уборка рабочих мест.</i></p>			
<p><b>Тема 1.3. Изысканные и необычные блюда , которые подают в разных ресторанах мира</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала.</b></p> <p>«Профессия повара стала модной» Презентация изысканных блюд из разных уголков мира с подробным описанием их приготовления.</p>	<p><b>6</b></p>		
		<p>2</p>		<p>2</p>



	<p>Фигурная нарезка овощей для художественного оформления блюд.</p> <p><i>Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</i></p> <p><i>Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов.</i></p> <p><i>Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания.</i></p> <p><i>Приготовление блюд и гарниров из овощей, грибов.</i></p> <p><i>Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок.</i></p> <p><i>Порционирование, раздача блюд и кулинарных изделий.</i></p> <p><i>Проверять органолептическим способом годность овощей и грибов.</i></p> <p><i>Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд и экономно расходовать его.</i></p> <p><i>Уборка рабочих мест.</i></p>		4	
<p><b>Тема 1.4 Интересные истории и секреты знаменитых поваров мира.</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала.</b></p> <p>Советы и секреты знаменитых шефов поваров при приготовлении и оформлении своих кулинарных ше-</p>	6		
		2		2

	<p>девров. Ноу -хау в поварской индустрии</p>			
	<p>Технология приготовления жаренных овощей.</p> <p>Приготовление овощного блюда «Рататуй»</p> <p><i>Требования охраны труда, производственность санитарии, пожарной безопасности в организации питания. Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов.</i></p> <p><i>Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания.</i></p> <p><i>Приготовление блюд и гарниров из овощей, грибов.</i></p> <p><i>Уборка рабочих мест.</i></p>		4	
<p><b>Тема 1.5. Именитые повара и рестораны Моск-</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>		6	

<b>вы и Санкт-Петербурга.</b>	Кто готовит для Кремля. Повар государственной важности. Просмотр фильма.	2		
	<p>Технология приготовления фаршированных овощей.</p> <p><i>Требования охраны труда, производственность санитарии, пожарной безопасности в организации питания. Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов.</i></p> <p><i>Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания.</i></p> <p><i>Приготовление блюд и гарниров из овощей, грибов.</i></p> <p><i>Уборка рабочих мест.</i></p>		4	2
<b>Тема.1.6.</b> Занимательная игра « Я инспектор Компании «Michelin»	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>		
	- Самые дорогие рестораны мира. Самые дорогие шеф-повара мира вошедшие в журнал Forbes	2		2

	<p>Приготовление блюд из овощей любого ресторана мира (творческая работа)</p> <p>-Пармиджано из цукини,</p> <p>-Мягкой поленты с грибами</p> <p><i>Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</i></p> <p><i>Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов.</i></p> <p><i>Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания.</i></p> <p><i>Приготовление блюд и гарниров из овощей, грибов.</i></p> <p><i>Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок.</i></p> <p><i>Порционирование, раздача блюд и кулинарных изделий.</i></p> <p><i>Проверять органолептическим способом годность овощей и грибов.</i></p> <p><i>Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд и экономно расходовать его. Уборка рабочих мест</i></p>		4	
--	---	--	---	--

<p style="text-align: center;"><b>Практика П.01</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Виды работ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей</li> <li>- Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним</li> <li>- Правила внутреннего распорядка мастерской, организация труда, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивание/измерение, варка, припускание, жарка на жарочной поверхности, жарка во фритюре, запекание в конвектоавтомате. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</li> <li>- Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Подготовка их к использованию.</li> <li>- Подготовка к работе своего рабочего места</li> <li>- Как правильно держать нож при нарезке овощей ? Разновидность ножей для обработки овощей и грибов.</li> <li>- Приготовление, картофеля «Дофин», Картофель «Дукезе».</li> <li>- Приготовление овощного блюда «Рататуй»</li> <li>- Приготовление: Брускетта со свежими овощами, Пармиджано из цукини, Мягкой поленты с грибами, шампиньоны «Портобелло».</li> <li>- Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса, подготовка блюд и гарниров из овощей и грибов для подачи,</li> </ul>	<p><b>24</b></p>	
---	------------------	--

<p>оформление блюд.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Сервировка, оформление и подача к столу.</li> <li>- Уборка рабочих мест.</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Содержание</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Что за компания «Michelin»? Какова история Красного гида? .Как происходит выдача звезд «Michelin», Кому присуждают звезды «Michelin»</li> <li>- Повара и рестораны имеющие звезды «Michelin». Что означает каждая звезда Michelin? Презентация.</li> <li>-«Профессия повара стала модной».Презентация изысканных блюд с разных уголков мира с подробным описанием их приготовления.</li> <li>- Советы и секреты знаменитых шефов поваров при приготовлении и оформлении своих кулинарных шедевров. Ноу -хау в поварской индустрии.</li> <li>- Кто готовит для Кремля. Повар государственной важности. Просмотр фильма.</li> <li>- Самые дорогие рестораны мира. Самые дорогие шеф-повара мира вошедшие в журнал Forbes.</li> </ul> <p><b>Дифференцированный зачет по П.01</b></p>	<p><b>12</b></p>	
<p><b>М.01 Введению в профессию. Познавательная кулинария. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из овощей, грибов разнообразного ассортимента</b></p>	<p><b>24+12</b></p>	
<p><b>М.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации супов, соусов и бутербродов разнообразного ассортимента</b></p>	<p>24+12</p>	

<b>М.03 Приготовление, оформление и подготовка горячих блюд и кулинарных изделий из круп бобовых, макаронных изделий, яиц и творога, мучных блюд, изделий из теста разнообразного ассортимента</b>	24+12	
<b>М.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд из рыбы, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	24+12	
<b>М. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд из мяса и домашней птицы, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	24+6	
<b>М.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента</b>	18+12	
<b>Экзамен квалификационный</b>	<b>6</b>	
<b>Итого:</b>	<b>216</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством).



## **Раздел 6. Разработка процедур и средств оценки результатов обучения по программе профессионального обучения**

При освоении программы профессионального обучения оценка квалификации проводится в рамках промежуточной и итоговой аттестации. Формы, периодичность и порядок проведения промежуточной аттестации обучающихся по профессии 1667 Повар осуществляется в соответствии с графиком учебного процесса.

Формой итоговой аттестации является квалификационный экзамен, который включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующей профессии. К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой профессионального обучения. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений. Итоговая аттестация должна быть организована как демонстрация выпускником выполнения одного или нескольких основных видов деятельности по профессии. Для итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа итоговой аттестации и фонды оценочных средств. Содержание заданий квалификационного экзамена должно соответствовать результатам освоения всех профессиональных модулей, входящих в образовательную программу. Аттестационной комиссией проводится оценка освоенных обучающимися знаний, умений, навыков в соответствии с образовательной программой и согласованными с работодателем критериями.

## **Раздел 7. Условия реализации программы профессионального обучения**

### **7.1. Требования к материально-техническому оснащению программы**

Реализация программы практики предполагает наличие кулинарного цеха.

**Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:** моечная ванна, плиты электрические с жарочными шкафами, фритюр, холодильник, весы, производственные столы, конвектоавтоматы, блендеры, микроволновая печь, миксер.

**Инвентарь, инструменты, посуда:** рабочие столы, разделочные доски и поварские ножи с маркировками, сковороды, кастрюли, сотейники, гасроемкости, весы настольные, противни, лопатки, миски, сито, креманки, тарелки для подачи, столовые приборы для сервировки.

#### **Мебель и стационарное оборудование учебного цеха:**

- коврик диэлектрический 500\*500;
- вытяжка;
- столы рабочие 900x1050x900;
- стол для хранения инвентаря;
- шкаф для посуды;
- ванна;
- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы и стулья для обучающихся на 15 человек;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного материала
- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы и стулья для обучающихся на 15 человек;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного материала и др.;
- технические средства обучения: компьютер, наглядные пособия (натуральные продукты, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

### **7.2. Требования к кадровым условиям реализации программы**

Реализация программы профессионального обучения обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы профессионального обучения на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы профессионального обучения, должны получать профессиональное образование по программам дополнительного профессионального образования, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра знаний, умений и навыков.

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу и модулю: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующие профилю преподаваемого междисциплинарного курса и модуля.

Мастера производственного обучения: наличие 5 – 6 квалификационного разряда. Опыт деятельности в предприятиях общественного питания является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения .

### **7.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы**

1. Анфимова Н.А. - Кулинария «Повар, кондитер», «Академия» М. 2013г.
2. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов сырья. Электронный формат «Академия» М 2017г.
3. Журналы «CHEFART» , издательский дом «Ресторанные ведомости» 2013-2017 г.
4. Качурина Т.К. «Контрольные материалы по профессии «Повар»,
5. Кузнецова М. Украшение блюд «Олма –Пресс Инвест» 2014г.
6. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производств . Электронный формат «Академия» М .2017г.
7. Лутошкина Г.Г. Гигиена и санитария общественного питания 2017г.
8. Матюхина З.П. «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии», М. «Академия» 2012г
9. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии . М.«Академия»2017г.
10. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов «Академия» М. 2017г.
11. Ройтенберг И.Г. Золотая книга рецептов европейской кухни ООО Издательский дом «АРКАИМ»» 2014г.
12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания «Лада» М. 2011г.
13. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. «Технология приготовления пищи. Практикум»- М.Академия 2014 г.

<http://.com-povara-stala-modnoj>

<http://recept-shagi.ru>

<http://www.MICHELINFOOD.RU>

<https://RissiaFood.com>