




Департамент образования и науки Кемеровской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
«Таштагольский техникум горных технологий и сферы обслуживания»  
ГПОУ ТТГТиСО

Многофункциональный центр прикладных квалификаций

СОГЛАСОВАНО

  
«16» апреля 2018 г.



УТВЕРЖДАЮ:

директор ГПОУ ТТГТиСО

Е.И. Рыданных

«12» апреля 2018 г.

Программа профессионального обучения и повышения  
квалификации рабочих по профессии

**16675 «Повар»**  
разряд по ЕТКС 2-6

РАССМОТРЕНО

на заседании научно-методического совета

протокол № 6

от «11» апреля 2018 г.

Таштагол  
2018

Программа профессионального обучения и повышения квалификации рабочих по профессии 16675 «Повар» разработана в соответствии с требованиями:

- Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании»
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569)
- Профессионального стандарта "Повар" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н);
- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения (утв. приказом Минобрнауки России от 18.04.2013 № 292);
- Положения о Многофункциональном центре прикладных квалификаций ГПОУ ТТГТ иСО от 19.09.2017.

Нормативный срок освоения программы 400 часов при очной форме подготовки.  
Квалификация выпускника: Повар 2-5 разряда.

**Минимальный уровень образования граждан, принимаемых на обучение:** основное общее образование.

**Уровень получаемого образования:** профессиональное обучение.

**Категория слушателей:** безработные граждане, высвобождаемые работники, занятое и незанятое население, а также лица, обучающиеся по программам КРС и ППССЗ.

**Требования к слушателям:** отсутствие медицинских противопоказаний для работы по профессии «Повар».

**Длительность обучения:** 2,5 месяца.

**Завершающая форма обучения:** квалификационный экзамен.

**Вид выдаваемого документа:** свидетельство установленного образца.

Организация разработчик: ГПОУ «Гаштагольский техникум горных технологий и сферы обслуживания»

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

Программа включает требования к результатам ее освоения, структуре и содержанию подготовки, а также условиям ее реализации.

Требования к результатам освоения Программы сформированы на основе квалификационных требований, предъявляемых к поварам. В требованиях к результатам освоения Программы описываются требования к умениям, приобретаемым в ходе освоения программы, указываются усваиваемые знания, на базе которых формируются умения и приобретается практический опыт.

Программа состоит из общепрофессионального цикла и профессиональных модулей. Общепрофессиональный цикл предназначен для базовой профессиональной подготовки. Профессиональный модуль - специализированная часть программы для приобретения профессиональных знаний и умений.

В учебном плане содержится перечень учебных модулей с указанием объемов времени, отводимых на освоение дисциплин, включая объемы времени, отводимые на теоретическое и практическое обучение.

В тематическом плане по профессиональному модулю раскрывается последовательность изучения разделов и тем, указывается распределение учебных часов по разделам и темам.

Требования к условиям реализации Программы представлены требованиями к организации учебного процесса, учебно-методическому и кадровому обеспечению, а также правами и обязанностями Техникума, осуществляющего профессиональную подготовку.

Учет посещаемости занятий, успеваемости и пройденных тем ведется преподавателями и мастерами производственного обучения в соответствующей учетной документации.

Продолжительность учебного часа теоретических и практических занятий - 1 академический час (45 минут), а при производственном обучении - 8 астрономических часов, включая время на подведение итогов, оформление документации. Допускается применение дистанционных технологий образования путем размещения на сайте ГПОУ ТТГТиСО лекционных материалов по курсу «Повар».

По завершению обучения проводится итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена, направленного на определение готовности обучающихся к определенному виду деятельности, посредством оценки их профессиональных компетенций, сформированных в ходе освоения междисциплинарных курсов. Состав аттестационной комиссии определяется и утверждается директором Техникума. Экзамен (квалификационный) проводится с использованием экзаменационных билетов, тестовых заданий и выполнением обучающимся практической (комплексной) квалификационной работы.

На прием экзамена отводится не более 6 академических часов. При проведении экзаменов с использованием автоматизированных систем, время, отводимое на экзамен уменьшается до фактически затраченного. Результаты итоговой аттестации оформляются протоколом. По результатам итоговой аттестации выдается свидетельство о прохождении обучения действующего образца.

Теоретическое и практическое обучение проводятся в оборудованных кабинетах с использованием учебно-методических и учебно-наглядных пособий в соответствии с Перечнем учебных материалов для подготовки электрослесарей. Практическое обучение (учебная практика) проходит на базе учебно-производственных мастерских, укомплектованных необходимым оборудованием.

Производственное обучение (практика) является основой профессиональной подготовки, целью которой является формирование у обучающихся практических умений и навыков в соответствии с требованиями профессиональной характеристики.

Производственную практику обучающиеся проходят на рабочих местах предприятий города. Режим труда: работа самостоятельно или в составе производственной бригады в одну или две смены в соответствии с режимом, действующим на предприятии.

Целью производственной практики, как заключительного этапа учебно-воспитательного процесса, является завершение производственного обучения и подготовка будущего рабочего к самостоятельной высокопроизводительной работе на предприятии.

Последовательность изучения разделов и тем учебной дисциплины может изменяться Техникумом при условии выполнения программы учебной дисциплины;

Количество часов, отведенных как на изучение учебных дисциплин, так и на производственное обучение и профессиональную практику, могут быть увеличены/снижены путем введения/исключения дополнительных тем и упражнений, учитывающих региональные особенности и потребности работодателя.

*Требования к реализации учебного процесса:*

Реализация программы профессионального обучения предполагает наличие учебных кабинетов технология кулинарного производства, лаборатория технического оснащения и организации рабочего места, учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета технология кулинарного производства и рабочих мест.

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- персональными компьютерами;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия.

Оборудование лаборатории технического оснащения и организация рабочего места.

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия, макеты, схемы;
- натуральные образцы.

Технические средства обучения: ПК по количеству обучающихся в подгруппе

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест цеха:

Рабочие столы по количеству учащихся (на подгруппу), моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, ножи, пароконвектомат, электроплита, жарочный шкаф, фритюрница, гасстроемкости, проектор, экран, ПК, стеллажи для документов, учебные столы для проведения инструктажа и заполнения дневников.

*Требования к кадровому обеспечению учебного процесса:*

Преподаватели общепрофессиональных и профессиональных дисциплин имеют высшее или среднее профессиональное образование.

Мастера производственного обучения имеют образование не ниже среднего (полного) общего, стаж работы по профессии с соответствующим разрядом не менее трех лет (разряд по профессии на 1-2 выше, чем у обучающихся граждан).

Преподаватели и мастера производственного обучения проходят повышение квалификации, стажировку на производстве не реже 1 раза в 3 года.

## 2. КВАЛИФИКАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

### Повар 2-го разряда

**Характеристика работ.** Выполнение вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий. Очистка, доочистка картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений. Переборка зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля. Удаление дефектных экземпляров и посторонних примесей. Мойка овощей, промывка их после очистки, доочистки. Нарезка хлеба, картофеля, овощей, зелени. Размораживание рыбы, мяса, птицы. Потрошение рыбы, птицы, дичи. Разделка сельди, кильки. Обработка субпродуктов.

**Должен знать:** правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них; правила нарезки хлеба; сроки и условия хранения очищенных овощей; устройство, правила регулирования и эксплуатации хлеборезательных машин разных марок; приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба.

### Повар 3-го разряда

**Характеристика работ.** Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки. Варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц. Жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков. Запекание овощных и крупяных изделий. Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий. Приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов. Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.

**Должен знать:** рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектации), 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.

### Повар 4-го разряда

**Характеристика работ.** Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности: салатов из свежих, вареных и припущенных овощей, с мясом, рыбой; винегретов; рыбы под маринадом; студня; сельди натуральной и с гарниром. Варка бульонов, супов. Приготовление вторых блюд из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде; соусов, различных видов пассеровок; горячих и холодных напитков; сладких блюд, мучных изделий: вареников, пельменей, расстегаев, кулебяк, пирожков, лапши домашней, ватрушек и др.

**Должен знать:** рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, срокам, условиям хранения и раздаче блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности; кулинарное назначение рыбы, морепродуктов, мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности; принцип влияния кислот, солей и жесткости воды на продолжительность тепловой обработки продуктов; устройство и правила эксплуатации технологического оборудования.

### Повар 5-го разряда

**Характеристика работ.** Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки: рыбы заливной, заливного из мясных продуктов, ассорти рыбного, мясного и др.; супов на прозрачных бульонах из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи; диетических супов на бульонах, овощных и фруктовых отварах; рассольников; блюд из отварной, припущенной или тушеной рыбы с соусами, из тушеного, жареного мяса натурального с гарнирами, сельскохозяйственной птицы, фаршированной яблоками или картофелем, и др. Приготовление паровых омлетов натуральных и фаршированных, яичных каш, соусов и заправок, изделий из песочного, слоеного теста: волованов, крутонов, тарталеток. Составление меню, заявок на полуфабрикаты и продукты, товарных отчетов.

**Должен знать:** рецептуры, сущность технологии приготовления, требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки; основы рационального питания; виды, свойства и способы обработки сырья и полуфабрикатов, используемых для приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки; способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов при их тепловой обработке (применение различных способов нагрева или обогрева, создание определенной среды - кислой, соленой и др.); способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции; правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд и кулинарных изделий; правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов.

### 3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПРОГРАММЫ

Индекс	Наименование дисциплин	максимальная нагрузка обучающегося, часов	в том числе		практика	форма итоговой аттестации
			аудиторные занятия	самостоятельная работа		
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>40</b>	<b>30</b>	<b>10</b>	-	
ОП.01	Основы экономики	6	4	2	-	3
ОП.02	Калькуляция и учет	10	8	2	-	3
ОП.03	Физиология питания, санитария, гигиена	10	8	2	-	3
ОП.04	Оборудование и организация рабочего места	6	4	2	-	3
ОП.05	Охрана труда	8	6	2	-	3
<b>М0</b>	<b>профессиональный цикл</b>	<b>108</b>	<b>88</b>	<b>20</b>	-	
М1	Модуль 1. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.	14	12	2	-	3
М2	Модуль 2. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых макаронных изделий, яиц, творога, теста.	18	14	4	-	3
М3	Модуль 3. Технология приготовления супов и соусов	18	14	4	-	3
М4	Модуль 4. Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы	14	12	2	-	3
М5	Модуль 5. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	18	14	4	-	3
М6	Модуль 6. Технология приготовления холодных блюд и закусок	14	12	2	-	3
М7	Модуль 7. Технология приготовления сладких блюд и напитков	12	10	2	-	3
<b>ПО.00</b>	<b>Практическое обучение</b>	<b>240</b>			<b>240</b>	
	Учебная практика	<b>60</b>	-	-	60	отчет
	Производственная практика	<b>180</b>	-	-	180	отчет

	<b><i>Итоговая аттестация</i></b>	<b><i>12</i></b>	12		
	Консультации	6	6		
	Итоговый квалификационный экзамен	6	6		КЭ
	Всего:	400	160	240	

З – зачет; КЭ – квалификационный экзамен