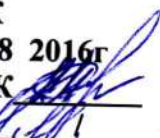


**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТНОСНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ЧЕРНЯНСКИЙ АГРОМЕХАНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

Рассмотрено:  
на заседании МК  
Пр. №11 от «29»08 2016г  
Председатель МК 

Утверждаю:  
Приказ директора  
ОГАПОУ «ЧАМТ» №304  
от «30» августа 2016  
  
Салzkova Е.В.



**Программа  
профессиональной переподготовки  
профессии «Повар»**

2016 год

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ РАБОЧИХ

### ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»

Рабочая программа подготовки рабочих по профессии «Повар» содержит минимум требований к результатам и содержанию подготовки, является основой для рабочих программ по учебным предметам, заложенным в рабочем учебном плане.

### ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона «Об образовании» и Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии «Повар» Код по Перечню профессий профессиональной подготовки 16675.

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

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

**Структура и содержание Рабочей программы** представлены:

- рабочим учебным планом;
- рабочими тематическими планами по учебным предметам;
- рабочими программами по учебным предметам.

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

В рабочем тематическом плане по учебному предмету раскрывается последовательность изучения разделов и тем, указывается распределение учебных часов по разделам и темам.

В рабочей программе учебного предмета приводится содержание предмета с учетом требований к результатам освоения в целом программы подготовки повара.

**Требования к условиям реализации Рабочей программы** представлены требованиями к организации учебного процесса, учебно-методическому и кадровому обеспечению, а также правами и обязанностями Колледжа, осуществляющего подготовку поваров.

*Требования к организации учебного процесса:*

Учебные группы по подготовке поваров создаются численностью до 30 человек.

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 – 6 академических часов (270 минут), включая время на подведение итогов, оформление документации.

Теоретическое и практическое обучение проводятся в оборудованных кабинетах с использованием учебно-методических и учебно-наглядных пособий в соответствии с Перечнем учебных материалов для подготовки поваров.

По завершению обучения проводится итоговая аттестация в форме комплексного экзамена. Состав аттестационной комиссии определяется и утверждается директором Колледжа.

Результаты итоговой аттестации оформляются протоколом.

По результатам итоговой аттестации выдается свидетельство о прохождении обучения действующего образца.

*Требования к кадровому обеспечению учебного процесса:*

Преподаватели учебных предметов имеют высшее профессиональное образование.

Преподаватели проходят повышение квалификации не реже 1 раза в 5 лет.

*Права и обязанности Колледжа, осуществляющего подготовку поваров.*

Колледж, осуществляющий подготовку поваров, имеет право:

- изменять последовательность изучения разделов и тем учебного предмета при условии выполнения программы учебного предмета;
- увеличивать количество часов, отведенных как на изучение учебных предметов, так и на производственное обучение и профессиональную практику, вводя дополнительные темы и упражнения, учитывающие региональные особенности.

#### **требования к результатам освоения примерной программы**

Усвоение программы в процессе обучения позволяет обучающимся овладеть следующими видами профессиональной деятельности:

- овладение приёмами и приобретение навыков механической кулинарной обработки овощей, грибов, мяса, субпродуктов, рыбы, не рыбных продуктов моря, птицы, дичи;
- приготовление I блюд; соусов; блюд из круп, бобовых и макаронных изделий; блюд из овощей; блюд из рыбы; блюд из мяса; блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи;
- приготовление блюд из яиц и творога; холодных блюд и закусок; сладких блюд и напитков;
- приготовление изделий из теста;

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор ОГАОУ «ЧАМТ»  
Е.В. Салькова  
Введено в действие приказом № 304  
от 30 августа 2016 года.

**Учебный план  
Для повышения квалификации рабочих по профессии  
«Повар» 4-бразряда**

Срок обучения 9 недель

№ п/п	Курсы, предметы	Всего часов за курс обучения
1	Кулинария (в том числе экзамен)	173
2	Организация производства предприятий общественного питания	10
3	Товароведение пищевых продуктов	5
4	Экономика отрасли и предприятия	20
5	Физиологии питания, санитария и гигиена	10
6	Производственное обучение (в том числе квалификационная работа)	162
	Всего часов	380

## **Программа предмета**

### **«Кулинария»**

#### **Тема I «Введение»**

Учебно-воспитательные задачи и структуры курса. Ознакомление с квалификационной характеристикой. Понятие о предмете. Изучение основных терминов, используемых в кулинарии.

#### **Тема II «Обработка овощей»**

Значение овощей в питании человека. Механическая кулинарная обработка овощей: сортировка, калибровка, мойка, очистка, нарезка. Обработка корнеплодов, капустных и луковых овощей, плодовых овощей. Подготовка овощей для фарширования. Обработка грибов.

#### **Тема III «Обработка рыбы»**

Пищевая ценность рыбы. Значение рыбы в питании. Механическая кулинарная обработка рыбы. Способы оттаивания мороженой рыбы. Обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы. Обработка осетровой рыбы. Приготовление котлетной и кнельной массы из рыбы, приготовление полуфабрикатов. Обработка рыбы для фарширования. Обработка и использование рыбных пищевых отходов.

#### **Тема IV «Обработка мяса, птицы и дичи»**

Значение мяса в питании. Основные ткани мяса. Механическая кулинарная обработка мяса. Оттаивание мороженого мяса, способы размораживания, обмывание, обсушивание. Определение доброкачественности. Кулинарная разделка и обвалка. Кулинарный разруб туши КРС, свинины и баранины. Кулинарное использование частей мяса. Полуфабрикаты из мяса, их виды, характеристика. Приготовление котлетной массы, полуфабрикаты из котлетной массы. Приготовление рубленой массы, приготовление полуфабрикатов из рубленой массы. Требования к качеству, сроки хранения полуфабрикатов из мяса. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и дичи птицы и дичи. Заправка птицы и дичи.

#### **Тема V «Тепловая обработка продуктов»**

Положительные и отрицательные стороны тепловой обработки. Способы тепловой кулинарной обработки. Варка и ее разновидности. Жарка и ее разновидности. Комбинированные и вспомогательные приемы тепловой обработки. Изменения пищевых веществ в процессе тепловой обработки

#### **Тема VI «Супы»**

Значение супов в питании. Технология приготовления бульонов, их виды. Заправочные супы, общие правила приготовления. Щи, их характеристика, виды щей. Борщи, их характеристика. Способы подготовки свеклы для борща. Виды борщей. Рассольники, их характеристика, виды рассольников. Солянки, их характеристика, виды солянок. Супы картофельные с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями. Молочные супы. Супы-пюре, их характеристика. Прозрачные супы, их характеристика. Сладкие супы, их характеристика, приготовление. Холодные супы, их характеристика.

Приготовление мясной окрошки. Требования к качеству супов, сроки хранения.

### **Тема VII «Соусы»**

Соусы, их характеристика, классификация соусов. Приготовление мучных пассеровок и бульонов для соусов. Основные соусы (красные и белые). Соусы грибные, соусы молочные, соусы сметанные. Соусы яично-масляные и масляные смеси. Соусы холодные и желе. Соусы сладкие. Требования к качеству соусов, сроки хранения.

### **Тема VIII «Блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий»**

Значение блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий в питании. Подготовка круп, их варка. Общие правила приготовления каш. Каша рассыпчатая, вязкие, жидкие. Блюда из каш. Варка бобовых. Варка макаронных изделий, способы варки. Блюда из макаронных изделий. Условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

### **Тема IX «Блюда и гарниры из овощей»**

Значение овощных блюд в питании. Классификация овощных блюд. Блюда и гарниры из вареных овощей. Блюда и гарниры из жареных овощей. Блюда и гарниры из припущенных овощей. Блюда и гарниры из тушеных овощей. Блюда и гарниры из запеченных овощей. Блюда из грибов. Условия и сроки хранения блюд и гарниров из овощей.

### **Тема X «Горячие рыбные блюда»**

Значение рыбных блюд в питании. Правила варки рыбы. Припускание рыбы. Способы жарки рыбы. Блюда из жареной рыбы. Блюда из рыбной котлетной массы. Запекание рыбы. Блюда из запеченной рыбы. Блюда из рыбной котлетной массы. Требования к качеству рыбных блюд. Условия и сроки хранения горячих рыбных блюд.

### **Тема XI «Горячие мясные блюда»**

Значение мясных блюд в питании. Блюда из отварного мяса, их приготовление. Жарка мяса. Жарка мяса крупным куском. Жарка мяса порционными кусками. Жарка мяса мелкими кусками. Блюда из жареного мяса. Блюда из котлетной массы. Блюда из рубленой массы. Запекание мяса. Блюда из запеченного мяса. Тушёные мясные блюда. Блюда из субпродуктов; технология их приготовления. Блюда из птицы и дичи; их приготовление. Требования к качеству мясных блюд. Условия и сроки хранения мясных горячих блюд. Блюда из сельскохозяйственной птицы и дичи, их характеристика. Отварная птица, жареная птица и дичь. Требования к качеству блюд из птицы и дичи, сроки хранения.

### **Тема XII «Блюда из яиц и творога»**

Значение блюд из яиц и творога в питании. Варка яиц, ее разновидности. Жареные и запечённые блюда из яиц, технология их приготовления. Блюда из творога, их ассортимент, технология приготовления горячих и холодных блюд из творога. Требования к качеству блюд из яиц и творога. Условия и сроки хранения блюд из яиц и творога.

### **Тема XIII «Холодные блюда и закуски»**

Значение холодных блюд и закусок в питании. Классификация холодных блюд и закусок. Бутерброды, их разновидности. Салаты из сырых и вареных овощей. Винегреты. Холодные блюда и закуски из рыбы. Холодные блюда и закуски из мяса. Требования к качеству холодных блюд. Условия и сроки хранения.

### **Тема XIV «Сладкие блюда и напитки»**

Значение сладких блюд в питании. Холодные сладкие блюда: компоты, кисели, технология их приготовления. Желированные блюда: желе, мусс, самбук, крем. Горячие сладкие блюда; их приготовление. Горячие напитки: чай, кофе, какао; технология приготовления, отпуск. Требования к качеству сладких блюд и напитков.

### **Тема XV**

#### **«Изделия из теста»**

Способы разрыхления теста. Подготовка кондитерского сырья. Приготовление дрожжевого теста. Опарный способ, безопарный способ приготовления теста. Тесто для блинов и оладий. Виды бездрожжевого теста: тесто для пельменей, вареников, блинчиков. Приготовление сдобного пресного теста, песочного, бисквитного, слоеного, заварного теста. Мучные изделия пониженной калорийности; Требования к качеству, сроки хранения изделий из теста.

### **Тема XVI**

#### **«Основы лечебного питания»**

Основные принципы лечебного и лечебно-профилактического питания. Характеристика наиболее распространенных диет. Особенности приготовления холодных блюд и закусок, первых блюд и вторых блюд, сладких блюд. Особые требования раздачи и отпуска блюд лечебного питания. Требования к качеству готовых блюд, сроки хранения.

**Содержание программы по предмету  
«Организация производства предприятий общественного питания»**

**Тема №1 Основные направления развития общественного питания**  
Основные направления развития общественного питания.

**Тема №2 Классификация предприятий общественного питания**  
Классификация предприятий общественного питания. Характеристика типов предприятий общественного питания.

**Тема №3 Организация снабжения предприятий общественного питания**  
Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания.  
Организация снабжения. Приемка продовольственных товаров.

**Тема №4 Оперативное планирование производства**  
Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий.  
Оперативное планирование. Технологическая документация.

**Тема №5 Основы организации труда**  
Содержание и значение рациональной организации труда. Основные задачи рациональной организации труда.

**Тема №6 Организация производства**  
Производственная инфраструктура и её характеристика. Основные требования к созданию оптимальных условий труда

**Тема №7 Организация работы цехов**  
Организация работы овощного цеха, мясного цеха, горячего цеха.

**Тема №8 Улучшение качества продукции**  
Пути улучшения качества выпускаемой продукции, организация бракеража.



## **Содержание предмета «Товароведение пищевых продуктов»**

### **Тема 1-2. «Введение» и «Химический состав продуктов»**

Общее понятие о товароведении пищевых продуктов. Значение предмета и задачи товароведения пищевых продуктов. Качество пищевых продуктов, их химический состав.

### **Тема №3 «Штриховое кодирование»**

Хранение, сертификация, стандартизация, штриховое кодирование пищевых продуктов.

### **Тема 4. Виды пищевых продуктов**

Овощи, плоды, их значение в питании, характеристика. Клубнеплоды, корнеплоды, капустные и луковые овощи. Салатно-шпинатные овощи. Пряные, тыквенные и томатные овощи.

Рыба и рыбные продукты

Общие сведения о рыбе. Живая, охлажденная и мороженая рыба. Соленая, Сушеная и копченая рыба. Рыбные консервы

Мясо и мясопродукты

Химический состав и пищевая ценность мяса. Мясные субпродукты, мясо домашней птицы. Колбасные изделия и мясокопчености. Мясные консервы.

Молоко и молочные продукты

Молоко, сливки, кисломолочные продукты, их питательная ценность, требования к качеству.

Пищевые жиры

Масло коровье, животные жиры, их виды, производство, химический состав, требования к качеству. Маргарин, кулинарные жиры.

Крахмал, сахар, производство, требования к качеству, сроки хранения.

Вкусовые товары

Чай, кофе, пряности, их виды и кулинарное использование.

Зерно и продукты его переработки

Крупы, их виды, требования к качеству, упаковка и хранение. Мука, макаронные изделия, химический состав, требования к качеству, упаковка и хранение. Хлебобулочные изделия, производство хлеба.

## **Содержание рабочей программы по предмету: «Экономика отрасли»**

### **Тема 1-2 Введение; Экономика и предпринимательство**

Предмет и задачи экономики, экономическая эффективность АПК. Понятие предпринимательства, формы организации экономики, экономические реформы и малое предпринимательство.

### **Тема №3 Основы законодательства РФ о предпринимательской деятельности**

Индивидуальная предпринимательская деятельность. Основы законодательства о регистрации предпринимательской деятельности. Законодательство о рекламе. Административная ответственность в предпринимательской деятельности.

### **Тема №4 Рынок и предприятие**

Виды предпринимательской деятельности. Экономика предприятия

### **Тема №5 Управление субъектом предпринимательской деятельности**

Основы управления персоналом организации

### **Тема №6 Рынок и финансы**

Бухгалтерский учет на предприятии. Банки и предприниматели.

### **Тема №7 Ценные бумаги**

Рынок ценных бумаг. Государственные ценные бумаги.

### **Тема №8 Государство и предпринимательство**

Основные направления государственной поддержки малого предпринимательства. Экономическая эффективность АПК. Индивидуальная предпринимательская деятельность. Регистрация предпринимательской деятельности. Налоговая система.

## **Программа предмета «Основы физиологии, санитарии и гигиены»**

### **Тема 1. Введение**

Общее понятие о физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии на предприятиях общественного питания. Значение этих дисциплин для работников общественного питания.

#### **Тема 1.2 Пищевые вещества**

Роль пищи для организма человека. Понятие о пищевых веществах: определение, состав, физиологическое значение, энергетическая ценность, суточная норма потребности человека в белках, жирах, углеводах.

Витамины: определение, значение, классификация, краткая характеристика. Сохранение витаминов при кулинарной обработке продуктов.

Минеральные вещества, вода, их значение для организма человека. Суточная норма потребности воды.

#### **Тема 1.3 Пищеварение и усвояемость пищи**

Понятие о процессе пищеварения. Схема пищеварительного тракта.

Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения.

Усвояемость пищи, факторы, влияющие на усвояемость пищи.

#### **Тема 1.4 Обмен веществ и питание населения**

Общее понятие об обмене веществ. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека.

Суточный расход энергии человека.

Понятие об энергетической ценности пищи. Суточный рацион питания. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения. Режим питания.

Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании.

Альтернативные теории о питании.

#### **Тема 1.6 Основы микробиологии**

Понятие о микроорганизмах, распространение их в природе.

Микробиология основных пищевых продуктов.

Понятие о пищевых отравлениях, их классификация. Пищевые отравления бактериального происхождения.

Причины загрязнения пищевых продуктов микробами или их токсинами. Меры предупреждения отравлений.

Понятие о глистных заболеваниях и о глистах. Причины заражения глистами. Меры предупреждения глистных заболеваний на предприятиях общественного питания.

#### **Тема 1.7 Основы гигиены и санитарии**

Основные сведения о гигиене и санитарии труда. Рациональная организация трудового процесса работников предприятий общественного питания. Вредные привычки: алкоголизм, курение, наркомания, токсикомания; меры предупреждения и борьба с ними.

Инфекционные заболевания персонала предприятий общественного питания, их предупреждение

Личная гигиена работников предприятия общественного питания. Санитарный режим работников на производстве. Медицинские обследования работников предприятий общественного питания.

Дезинфекция, дезинсекция, дератизация. Санитарные требования к технологическому оборудованию, инвентарю, посуде. Моющие средства, используемые для посуды.

Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд. Санитарные требования к рабочему месту.

Санитарно-эпидемиологический контроль, санитарно-эпидемиологическое законодательство.

Перечень  
учебно-производственных работ группы вечернего обучения на 2014-2015 учебный год  
Профессия Повар

№ тем (по дате проведения)	Наименование тем (подтем) программы	Время на изучение, темы (подтемы) в часах, минутах							Учебно-производственные работы	Сложность работ (разряд)	Норма времени		Количество работ на одного учащегося	Отметка о выполнении
		все го	на инст рук таж	на ул ражне ние	на про изв. деят ельн ость	8	9	10			11	12		
1	Вводное занятие	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13			
2	Первичная обработка овощей и грибов. Техника безопасности.	12	40	5ч.20м		Вводный инструктаж. Требования безопасности к оборудованию и производственному процессу. Механическая и ручная кулинарная обработка овощей и грибов. Формы нарезки овощей (соломка, брусочки, кубики, ломтики, кружочки, дольки).	3							
		6	40	5ч.20м		Сложная форма нарезки подготовка овощей к фаршированию и их использование. Блюда и гарниры из вареных овощей: (картофель отварной; картофельное пюре; картофель в молоке и т.д.)	4							
2.	Обработка и приготовление блюд из рыбы. Техника безопасности.	12	40	5ч.20м		Обработка рыбы, размораживание, чистка, мойка. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. (Рыба отварная, припущенная; Рыба, жаренная основным способом, во	2							





