

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

Рассмотрено:

на заседании МК

Пр. №11 от «29»08 2016г

Председатель МК

И.И. Мачева

Утверждаю:

Приказ директора

ОГАПОУ «ИЗМТ» №304

от «30» августа 2016

Е.В. Сальмова

Сальмова Е.В.



**Программа
профессиональной подготовки
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 повара.

Требования к организации учебного процесса:

Учебные группы по подготовке повара создаются численностью до 30 человек.

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

длительность 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 учреждения.

Результаты итоговой аттестации оформляются протоколом.

По результатам итоговой аттестации выдается свидетельство о прохождении обучения установленного 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.

Функции и обязанности _____, осуществляющего подготовку поваров.

Учреждение, 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 задания, учитывающие региональные особенности.

Требования к результатам освоения примерной программы

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

овладение приемами 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 ФЦП «ЧАМТ»
 Е.Н. Салькова
 Введено в действие приказом № 304
 от «30» августа 2016 года

Учебный план
Для профессиональной подготовки рабочих по профессии
«Повар» 3- 4разряда

Срок обучения 13 недель

№ п/п	Курсы, предметы	Всего часов за курс обучения
1	Кулинария (в том числе экзамен)	270
2	Организация производства предприятий общественного питания	20
3	Товароведение пищевых продуктов	20
4	Экономика отрасли и предприятия	20
5	Физиологии питания, санитария и гигиена	20
	Оборудование предприятий общественного питания	20
	Основы калькуляции	20
6	Производственное обучение (в том числе квалификационная работа)	250
	Всего часов	640

Тематический план
дисциплины кулинария для
профессии «Повар»

№ занятия	Наименование тем уроков	Количество часов
1-1 1-2 1-3 1-4 1-5	Тема № 1 Понятие о предмете «Кулинария» Тема «2 Обработка овощей»	5
1-6 1-7 1-8	Механическая кулинарная обработка овощей	3
1-9 1-10 1-11 1-12 1-13	Формы нарезки овощей Самостоятельная работа «Обработка овощей»	5
1-14 1-15 1-16	Тема № 3 Обработка рыбы	3
1-17 1-18 1-19 1-20 1-21	Приготовление котлетной массы Самостоятельная работа « Обработка рыбы»	5
1-22 1-23 1-24	Тема № 4 «Обработка мяса» Механическая кулинарная обработка мяса	3
1-25 1-26 1-27	Технология приготовления полуфабрикатов из птицы и дичи	3
1-28 1-29 1-30	Тема №5 «Тепловая обработка» Основные способы тепловой обработки	3
1-31 1-32 1-33	Вспомогательные и комбинированные способы тепловой обработки	3
1-34 1-35 1-36	Тема №6 «Супы» Классификация супов, виды бульонов	3
1-37 1-38 1-39	Заправочные супы (щи, борщи)	3
1-40	Заправочные супы (рассольники, солянки)	3

1-41		
1-42		
1-43	Заправочные супы (супы картофельные с крупами, бобовыми, макаронными изделиями)	5
1-44		
1-45		
1-46		
1-47		
1-48	Супы-пюре, прозрачные супы.	3
1-49		
1-50		
1-51	Молочные супы	3
1-52		
1-53		
1-54	Сладкие супы	3
1-55		
1-56		
1-57	Холодные супы. Требования к качеству соугов и сроки хранения	3
1-58		
1-59		
1-60	Контрольная работа №3. Супы	3
1-61		
1-62		
1-63	Тема №7 «Соусы» Классификация соусов	3
1-64		
1-65		
1-66	Соусы мясные красные, грибные	3
1-67		
1-68		
1-69	Соусы мясные и рыбные белые	3
1-70		
1-71		
1-72	Соусы молочные, сметанные	3
1-73		
1-74		
1-75	Соусы сладкие. Требования к качеству соусов и сроки хранения.	3
1-76		
1-77		
1-78	Тема №8 «Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий» Общие правила варки каш	3
1-79		
1-80		
1-81	Блюда из каш и бобовых	3
1-82		
1-83		
1-84	Варка макаронных изделий	3
1-85		
1-86		
1-87	Тема №9 «Блюда из овощей» Классификация овощных блюд	5
1-88		
1-89		
1-89		
1-90		

1-91 1-92 1-93	Блюда и гарниры из вареных и припущенных овощей	3
1-94 1-95 1-96	Блюда и гарниры из жареных овощей	3
1-97 1-98 1-99	Блюда и гарниры из запеченных овощей. Требования к качеству овощных блюд и сроки хранения.	3
1-100 1-101 1-102	Контрольная работа №4 Блюда из овощей	3
1-103 1-104 1-105	Тема №10. «Блюда из рыбы» Правила варки рыбы	3
1-106 1-107 1-108	Пропускание рыбы	3
1-109 1-110 1-111	Способы жарки рыбы	3
1-112 1-113 1-114	Запеченные блюда из рыбы	3
1-115 1-116 1-117	Блюда из рыбной котлетной массы	3
1-118 1-119 1-120	Блюда из морепродуктов. Требования к качеству овощных.блюд и сроки хранения.	3
1-121 1-122 1-123 1-124 1-125	Контрольная работа№5 Блюда из овощей	5
1-126 1-127 1-128	Тема №11 «Блюда из мяса» Варка мяса	3
1-129 1-130 1-131	Припущенные и жареные блюда из мяса	3
1-132 1-133 1-134	Тушеные и запеченные блюда из мяса	3
1-135 1-136 1-137	Блюда из рубленной и котлетной массы	3
1-138 1-139 1-140 1-141	Блюда из субпродуктов. Требования к качеству мясных блюд и сроки хранения.	5

1-142		
1-143 1-144 1-145	Блюда из птицы и дичи	3
1-146 1-147 1-148	Контрольная работа №6 Блюда из мяса и птицы	3
1-149 1-150 1-151	Тема №12 «Блюда из яиц и творога». Варка яиц	3
1-152 1-153 1-154 1-155 1-156	Жареные и запеченные блюда из яиц.	5
1-157 1-158 1-159	Холодные и горячие блюда из творога	3
1-160 1-161 1-162	Тема №13. «Холодные блюда и закуски» Бутерброды и их виды	3
1-163 1-164 1-165	Салаты из сырых овощей	3
1-166 1-167 1-168	Салаты из вареных овощей	3
1-169 1-170 1-171 1-172 1-173	Холодные блюда из рыбы и яиц	5
1-174 1-175 1-176	Холодные блюда из мяса. Требования к качеству холодных блюд и сроки хранения.	3
1-177 1-178 1-179	Контрольная работа №7 Холодные блюда	3
1-180 1-181 1-182 1-183 1-184	Тема №14. «Сладкие блюда и напитки» Холодные сладкие блюда	5
1-185 1-186 1-186	Горячие сладкие блюда	3
1-187 1-188 1-189	Горячие и холодные напитки	3
1-190 1-191	Контрольная работа №7 Сладкие блюда и напитки.	3

1-192		
1-193 1-194 1-195	Тема № 15 «Изделия из теста» Способы разрыхления теста.	3
1-196 1-197 1-198	Подготовка кондитерского сырья	3
1-199 1-200 1-201 1-202 1-203	Приготовление дрожжевого теста. Опарный способ.	5
1-203 1-204 1-205	Безопарный способ приготовления теста и изделия из него.	3
1-206 1-207 1-208	Тесто для оладий и блинов и блинчиков.	3
1-210 1-211 1-212	Тесто для пельменей, вареников, домашней лапши.	3
1-213 1-214 1-215	Технология приготовления сдобного, песочного теста.	3
1-216 1-217 1-218	Технология приготовления бисквитного, слоеного, заварного теста.	3
1-219 1-220 1-221 1-222 1-223	Мучные изделия пониженной калорийности. Требования к качеству блюд и сроки хранения.	5
1-224 1-225 1-226 1-227 1-228	Контрольная работа №7 Изделия из теста	5
1-229 1-230 1-240	Тема № 16. «Основы лечебного питания» Основы лечебного питания	3
1-241 1-242 1-243	Способы тепловой обработки. Характеристика диет.	3
1-244 1-245 1-246 1-247 1-248	Приготовление диетических супов	5
1-249 1-250 1-251	Холодные и горячие диетические блюда	5

1-252		
1-253		
1-254	Вторые горячие блюда из мяса и рыбы	3
1-255		
1-256		
1-257	Контрольная работа №8. Основы лечебного питания Зачет.	5
1-258		
1-259		
1-260		
1-261		
1-262	Экзамен	6
1-263		
1-264		
1-265		
1-268		
1-270		
	Итого	270

**Тематический план предмета
«Организация производства предприятий**

общественного питания»

№ темы	№ урока	Наименование тем уроков	Количес тво часов
1-2	1-1 1-2	Тема №1-2 «Введение», «Основные направления развития общественного питания» Общественное питание, его развитие	2
3	1-3 1-4	Тема №3 «Классификация предприятий общественного питания» Классификация предприятий общественного питания	2
4	1-5 1-6	Тема №4 «Организация снабжения» Организация снабжения предприятий общественного питания	2
5	1-7 1-8	Тема №5 «Оперативное планирование» Технологические бумаги	2
6	1-9 1-10	Тема №6 «Организация труда» Основы организации труда	2
7	1-11 1-12	Тема №7 «Организация производства» Организация производства	2
8	1-13 1-14	Тема №8 «Организация работы цехов» Организация работы овощного цеха	2
	1-15 1-16	Организация работы мясного цеха	2
	1-17 1-18	Организация работы горячего цеха	2
9	1-19 1-20	Тема №9 «Улучшение качества» Организация бракеража. Зачет	2

**Тематический план предмета
«Товароведение пищевых продуктов»**

ы	урока	именование тем уроков	личество ов
	1-1 1-2 1-3 1-4	Тема1-2 «Введение» «Химический состав пищевых продуктов» Химический состав пищевых продуктов	
	1-5 1-6 1-7 1-8	Тема 3 «Штриховое кодирование» Штриховое кодирование продуктов	
	1-9 1-10 1-11 1-12	Тема №4 «Виды пищевых продуктов» Овощи, мясо, рыба, их товароведная характеристика	
	1-13 1-14 1-15 1-16	Молоко, пищевые жиры, зернопродукты, их характеристика	
	1-17 1-18 1-19 1-20	Крахмал, сахар, вкусовые товары. Самостоятельная работа. Зачет	

Тематический план предмета

«Экономика отрасли»

№ темы	№ урока	Наименование тем уроков	Количество часов
1-2	1-1	Тема №1-2 «Введение» «Экономика и предпринимательство» Экономика и предпринимательство	1
	1-2	Основы законодательства о предпринимательстве	1
3	1-3	Тема №3 «Основы законодательства РФ о предпринимательской деятельности» Индивидуальная предпринимательская деятельность	1
	1-4	Законодательство о рекламе	1
	1-5	Административная ответственность в предпринимательской деятельности	1
	1-6	Практическая работа №1 «Законодательство о рекламе»	1
4	1-7	Тема №4 «Рынок и предприятие» Виды предпринимательской деятельности	1
	1-8	Экономика предприятия	1
5	1-9	Тема №5 «Управление субъектом предпринимательской деятельности» Основы управления персоналом	1
6	1-10	Тема №6 «Рынок и финансы» Бухгалтерский учет на предприятии	1
	1-11	Банки и предприниматели	1
7	1-12	Тема №7 «Ценные бумаги» Рынок и ценные бумаги	1
	1-13	Государственные ценные бумаги	1
	1-14	Практическая работа №12 «Ценные бумаги»	1
8	1-15	Тема №8 «Государство и предпринимательство» Основные направления государственной поддержки малого предпринимательства	1
	1-16	Экономическая эффективность АПК	1
	1-17	Индивидуальная предпринимательская деятельность	1
	1-18	Регистрация предпринимательской деятельности	1
	1-19	Налоговая система	1
	1-20	Зачет	1

Тематический план предмета «Физиология питания, санитария и гигиена»

№ темы	урока	Наименование тем уроков	количество часов
1-2	1-1 1-2	Тема №1-2 «Введение» «Пищевые вещества» Пищевые вещества, их значение	
3	1-3 1-4	Тема №3 «Пищеварение и усвояемость пищи» Пищеварение и усвояемость пищи	2
4-5	1-5 1-6	Тема №4-5 «Обмен веществ» Энергетическая ценность	2
	1-7 1-8	Лечебно-профилактическое питание	2
6	1-9 1-10	Тема №6 «Основы микробиологии» Микробиология основных пищевых	2
	1-11 1-12	Пищевые инфекции, отравления, глистные заболевания	2
7	1-13 1-14	Тема №7 «Основы гигиены и санитарии»	2
	1-15 1-16	Личная гигиена работников общественного питания	2
	1-17 1-18	Санитарно-гигиенические требования в приготовлении блюд	2
	1-19 1-20	Производственный контроль, санитарное законодательство Зачет	2

Тематический план

по предмету «Оборудование предприятий общественного питания»

№ п/п	Тема	Количество часов
1	Введение. Оборудования п.о.п Общие правила эксплуатации оборудования.	1
2	Практические занятия: изучить общие правила эксплуатации оборудования.	1
3	Механическое оборудование. Универсальные приводы.	1
4	Практические занятия: зарисовать кинематическую схему универсального привода.	1
5	Оборудование для обработки овощей.	1
6	Практические занятия: изучить таблицу неисправности оборудования и способы их устранения.	1
7	Оборудование для обработки рыбы и мяса.	1
8	Практические занятия: изучить таблицу неисправности оборудования и способы их устранения.	1
9	Оборудование для обработки теста.	1
10	Практические занятия: изучить таблицу неисправности оборудования и способы их устранения.	1
11	Тепловое оборудование. Электроплиты.	1
12	Практические занятия: изучить таблицу неисправности оборудования и способы их устранения.	1
13	Фритюрницы, электросковорды.	1
14	Практические занятия: зарисовать кинематическую схему	1

	оборудования.	
15	Практические занятия: изучить таблицу неисправности оборудования и способы их устранения.	1
16	Оборудование для отпуска и хранения блюд.	1
17	Практические занятия: изучить таблицу неисправности оборудования и способы их устранения.	1
18	Холодильное оборудование.	1
19	Практические занятия: изучить таблицу неисправности оборудования и способы их устранения.	1
20	Зачет	1

Тематический план

по предмету «Основы калькуляции и учета»

№ п/п	Тема	Количество часов
1	Введение. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания.	2
2	Практические занятия: произвести процентную наценку на продукты.	1
3	Нормативные документы на предприятиях общественного питания.	2
4	Практические занятия: работа с нормативными документами.	2
5	Основы составления калькуляции на первые блюда и напитки.	1
6	Практические занятия: составление калькуляции на первые блюда и напитки.	1
7	Основы составления калькуляции на вторые блюда, гарниры, холодные закуски.	1
8	Практические занятия: составление калькуляции на вторые блюда, гарниры.	2
9	Инвентаризация продуктов и тары.	1
10	Практические занятия: составление калькуляции на холодные закуски, мучные изделия.	1
11	Практические занятия: произвести инвентаризацию продуктов и тары.	1
12	Зачет	2

Тематический план

по производственному обучению

№ п/п	Тема	Количество часов
1	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Обработка овощей, грибов, плодов и ягод.	8
2	Обработка рыбы и нерыбных морепродуктов. Обработка мяса и мясопродуктов	8
3	Приготовление супов.	8
4	Приготовление супов.	8
5	Приготовление блюд и гарниров из овощей и картофеля.	8
6	Приготовление соусов.	8
7	Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.	8
8	Приготовление блюд из птицы.	8
9	Приготовление блюд из мяса.	8
10	Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	8
11	Приготовление блюд из яиц и творога.	8
12	Приготовление холодных блюд и закусок.	8
13	Приготовление блюд из дрожжевого теста.	8
14	Приготовление блюд из пресного теста.	8

15	Приготовление сладких блюд и напитков.	8
----	--	---

Тематический план

по производственной практике

№ п/п	Тема	Количество часов
1	Инструктаж по технике безопасности при работе на предприятиях общественного питания.	8
2	Первичная обработка овощей, грибов, рыбы и мяса приготовление полуфабрикатов.	8
3	Приготовление бульонов. Приготовление первых блюд	8
4	Приготовление полуфабрикатов для приготовления соусов.	8
5	Приготовление соусов.	8
6	Приготовление блюд и гарниров из круп.	8
7	Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий.	8
8	Приготовление блюд и гарниров из овощей.	8
9	Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы.	8
10	Приготовление блюд из жареной рыбы.	8
11	Приготовление блюд из запеченной рыбы.	8
12	Приготовление блюд из отварного мяса	8
13	Приготовление блюд из жареного мяса	8
14	Приготовление тушеного мяса.	8
15	Приготовление блюд из птицы целиком.	8
16	Приготовление блюд из птицы порционным куском.	8
17	Приготовление блюд из яиц и творога.	8
18	Приготовление холодных блюд. Приготовление горячих и холодных напитков.	8

19	Приготовление дрожжевого теста и изделий из него.	8
20	Приготовление пресного теста и изделий из него.	8

