Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Волжский политехнический техникум»

## УТВЕРЖДЕНО

на заседании Методического совета техникума

Протокол № от « » 2023 г. Председатель Методического совета Зам. директора по учебно-методической работе

 А.М. Коротеева

# Рабочая программа профессионального обучения

16675 Повар 3 разряда

**Организация-разработчик:** государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Волжский политехнический техникум» (ГБ ПОУ

«ВПТ»).

# Разработчики:

Цецура Анна Сергеевна, заведующий мастерской «Поварское дело», ГБ ПОУ «ВПТ»

# СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Пояснительная записка | 4 |
| 2. Формы организации занятий | 4 |
| 3. Планируемые результаты | 4 |
| 4. Тематический план и содержание рабочей программы | 5 |
| 5. Требования к материально техническому обеспечению мастерской «Поварское дело». | 7 |
| 6. Кадровое обеспечение | 8 |
| 7. Информационное обеспечение | 8 |

## Пояснительная записка

Рабочая программа профессионального обучения 16675 Повар 3 разряда (далее – Рабочая программа) рассчитана на 180 ч.

Образовательная область: сервис, оказание услуг населению (общественное питание) .

Рабочая программа направлена на обучение лиц различного возраста, ранее не имевших

профессии рабочего или должности служащего для освоения профессиональной компетенции в

области производства холодных блюд и закусок, супов, вторых блюд различного ассортимента.

Рабочая программа предусматривает электронное обучение. После завершения обучения по рабочей программе предусмотрен квалификационный экзамен (6 часов).

## Формы организации занятий

Основа рабочей программы – теоретическая и практическая направленность занятий. Осознание и присвоение слушателями достигаемых результатов происходят с помощью рефлексивных заданий. Такой подход гарантирует повышенную мотивацию и результативность обучения. Знания, умения и способы организации программных проектов по тематике занятий являются элементами профессиональной компетентности.

## Планируемые результаты

Повар 3 разряда должен знать:

-Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними;

|  |
| --- |
| -Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; |
| -Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; |
| -Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения; |
| -Правила пользования рецептурами, технологическими картами 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 |

Повар 3 разряда должен уметь:

- Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

|  |
| --- |
| -Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; |
| -Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; |
| -Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения; |
| -Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им; |
| -Производить обработку, нарезку и формовку овощей, фруктов и грибов; |
|  |
| -Подготавливать плоды пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; |
| -Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; |
| -Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты; |
| -Готовить блюда и гарниры из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; |
| -Готовить блюда из рыбы, морепродуктов, мяса и мясопродуктов, домашней птицы;; |
|  |
| -Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка; |
| -Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос |

Минимально необходимый уровень знаний и умений слушателя перед прохождением обучения по рабочей программе:

-лица, имеющие документ о получении среднего(полного) общего образовании;

* лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование;
* лица, получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование.

## Тематический план и содержание рабочей программы

**Повар 3 разряд**

|  |  |
| --- | --- |
| **N****n/n** | **Тема занятия** |
| **Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве** |
| 1/1-2 | Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования,инвентаря в организациях питания. Требования системы ХАССР, Санитарныхнорм и правил СП 2.3.6.1079 1 |
| 2/3-4 | Пищевые инфекции и отравления. Гигиена и санитария труда повара. |
| **Основы товароведения продовольственных продуктов** |
| 3/5-6 | Основы товароведения продовольственных товаровСпособы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственныхтоваров. Требования к рациональному размещению продуктов с цельюпредотвращения потерь и порчи. |
| 4/7-8 | Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые иненормируемые потери. |
| **Техническое оснащение организаций питания** |
| 5/9-10 | Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам,мобильности, способам организации производства продукции общественногопитания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013) |
| 6/11-12 | Технологическое оборудование. Основные требования, предъявляемые к машинами механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов. |
| **Технология приготовления простых изделий** |
| 7/13-14 | Виды , классификация и ассортимент сырья и продуктов. Характеристики и обработка овощей и грибов. |
| 8/15-16 | Характеристика и обработка рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление рыбных полуфабрикатов. |
| 9/17-18 | Лабораторная работа № 1. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё: зразы, рулет. |
| 10/19-20 |
| 11/21-22 |
| 12/23-24 | Характеристика и обработка мяса и мясопродуктов. Обработка субпродуктов, приготовление полуфабрикатов |
| 13/25-26 | Лабораторная работа № 2. Приготовление мясной рубленной котлетной массы и полуфабрикатов из неё: тельное, биточки. |
| 14/27-28 |
| 15/29-30 |
| 16/31-32 | Обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи. Полуфабрикаты и птицы и дичи. |
| **Тепловая кулинарная обработка, приготовление и отпуск блюд** |
| 17/33-34 | Способы тепловой обработки. Приготовление бульонов . Виды супов. |
| 18/35-36 | Характеристики заправочных супов: щи, борщ, рассольник, солянка, суп картофельный с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями. |
| 19/37-38 | Лабораторная работа № 3. Приготовление заправочных супов различного ассортимента. |
| 20/39-40 |
| 21/41-42 |
| 22/43-44 | Лабораторная работа № 4. Приготовление супов-пюре различного ассортимента: суп-пюре из овощей, суп-пюре из круп и бобовых.  |
| 23/45-46 | Характеристика и виды соусов. Виды пассеровок. |
| 24/47-48 |  Лабораторная работа № 5. Приготовление соусов различного ассортимента: соусы белые на мясном и рыбном бульоне, соус красный, сладкие соусы. |
| 25/49-50 |
| 26/51-52 |
| **Блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий** |
| 27/53-54 | Характеристика блюд из круп. Бобовых и макаронных изделий |
| 28/55-56 | Лабораторная работа№ 6. Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий: рассыпчатые и вязкие каши. |
| 29/57-58 |
| 30/59-60 |
| **Блюда и гарниры из картофеля, овощей и грибов**  |
| 31/61-62 | Характеристика блюд и гарниров из картофеля, овощей и грибов. |
| 32/63-64 | Лабораторная работа № 7. Приготовление блюд и гарниров из варёных и тушёных овощей: спаржа отварная, морковь с зелёным горошком припущенная в молочном соусе.  |
| 33/65-66 |
| 34/67-68 |
| 35/69-70 | Лабораторная работа № 8. Приготовление блюд и гарниров из жареных и запечённых овощей, блюда из грибов: шницель из капусты, помидоры фаршированные, грибы в сметанном соусе. |
| 36/71-72 |
| 37/73-74 |
| **Блюда из рыбы** |
| 38/75-76 | Характеристика блюд из рыбы. |
| 39/77-78 | Лабораторная работа № 9. Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы: рыба отварная, рыба по-русски. |
| 40/79-80 |
| 41/81-82 |
| 42/83-84 | Лабораторная работа № 10. Приготовление блюд из жареной и запечённой рыбы: рыба жареная с луком по-ленинградски, рыба запечённая в сметанном соусе. |
| 43/85-86 |
| 44/87-88 |
| **Блюда из мяса и мясных продуктов** |
| 45/89-90 | Виды тепловой обработки мяса. Блюда из мяса и котлетной. |
| 46/91-92 | Лабораторная работа № 11. Варёные и тушёные мясные блюда: мясо отварное, зразы отбивные, гуляш. |
| 47/93-94 |
| 48/95-96 |
| 49/97-98 | Лабораторная работа № 12. Жареные и запечённые мясные блюда: мясо, жареное крупным куском(ростбиф), бифштекс, бефстроганов, говядина в луковом соусе запечённая.  |
| 50/99-100 |
| 51/101-102 |
| 52/103-104 | Лабораторная работа № 13. Приготовление блюд из котлетной массы: зразы рубленные, тефтели, биточки, запечённые под сметанным соусом. |
| 53/105-106 |
| 54/107-108 |
| 55/109-110 | Технология обработки субпродуктов и приготовления блюд из них. |
| 56/111-112 | Лабораторная работа № 14. Приготовление блюд из субпродуктов: почки по-русски, мозги жареные, печень по-строгановски. |
| **Блюда из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи** |
| 57/113-114 | Характеристика блюд из птицы и дичи |
| 58/115-116 | Лабораторная работа № 15. Приготовление блюд из птицы и дичи: куры, цыплята, индейки отварные, птица, дичь по-столичному, чахохбили. |
| 59/117-118 |
| 60/119-120 |
| **Блюда из яиц** |
| 61/121-122 | Характеристика блюд из яиц. Варёные, жареные и запечённые блюда. |
| 62/123-124 | Лабораторная работа № 16. Приготовление блюд из яиц: яйца всмятку, яйца с ветчиной на гренках, омлет с сыром, драчена.  |
| 63/125-126 |
| 64/127-128 |
| **Блюда из творога** |
| 65/129-130 | Характеристика блюд из творога. |
| 66/131-132 | Лабораторная работа № 17. Приготовление холодных блюд из творога: творог с молоком, сливками, сметаной или сахаром, творожная масса с орехами, творожная масса сладкая с изюмом или мёдом. |
| 67/133-134 |
| 68/135-136 |
| 69/137-138 | Лабораторная работа № 18. Приготовление горячих блюд из творога: вареники с творогом, сырники из творога, запеканка из творога. |
| 70/139-140 |
| 71/141-142 |
| **Холодные блюда и закуски** |
| 72/143-144 | Характеристика холодных блюд и закусок: бутерброды, салаты, винегреты, закуски. |
| 73/145-146 | Лабораторная работа № 19. Приготовление бутербродов различного ассортимента: бутерброд с сыром, сандвичи, канапе. |
| 74/147-148 |
| 75/149-150 |
| 76/151-152 | Лабораторная работа № 20. Приготовление салатов: салат зелёный, салат картофельный, салат столичный, салат картофельный с кальмарами. |
| 77/153-154 |
| 78/155-156 |
| 79/157-158 | Лабораторная работа № 21. Приготовление овощных и грибных блюд и закусок: икра баклажанная, помидоры, фаршированные мясным салатом. |
| 80/159-160 |
| 81/161-162 |
| 82/163-164 | Лабораторная работа № 22. Приготовление мясных и рыбных блюд и закусок: сельдь с картофелем и маслом, рыба заливная с гарниром, студень говяжий, паштет из печени. |
| 83/165-166 |
| 84/167-168 |
| **Сладкие блюда** |
| 85/169-170 | Лабораторная работа № 23. Приготовление компотов, желированных блюд: компот из свежих плодов и ягод, компот из консервированных яблок, груш, айвы, персиков, слив, черешни, вишни, клубники, желе яблочное, мусс клюквенный. |
| 86/171-172 |
| 87/173-174 |
| 88/175-176 | **Квалификационный экзамен** |
| 89/177-178 |
| 90/179-180 |

## Требования к материально техническому обеспечению мастерской

 **«Поварское дело»**

Автоматизированные рабочие места на 5 слушателей. Техническое обеспечение одного рабочего места:

Плита индукционная ПИ-4 на подставке

-Шкаф холодильный «Бирюса»

-Пароконвектомат

-Набор разделочных досок 6 шт.

-Ножи поварской тройки

-Стол производственный – 3 щт.

-Весы настольные электрические

-Весы молекулярные

-Стеллаж 4-х уровневый

-Блендер погружной

-Мойка односекционная со столешницей

-Термометр инфракрасный

Общая зона:

-Аппарат вакуумный упаковочный

-Блендер стационарный

-Соковыжималка

-Дегидратор

-Слайсер

-Мясорубка

-Микроволновая печь

-Шкаф шоковой заморозки 10-ти уровневый

## Кадровое обеспечение

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по рабочей программе:

- среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю профессионального модуля;

- опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы не менее 3-х лет;

- прохождение стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Преподаватели должны уметь осуществлять практический показ всех осваиваемых действий и умений,

производственным инвентарем, инструментами, необходимыми для выполнения осваиваемых действий.

## Информационное обеспечение обучения:

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

## Основные источники (печатные издания):

1. Н.А. Анфимова Кулинария 2008г.
2. Сборник рецептур , блюд и кулинарных изделий 1982 года.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. -Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.-М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. Матюхина З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования / З. П. Матюхина. – 6-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия». 2019
6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014 – 336 с.

## Дополнительные источники (печатные издания):

1. И. Н Фурс. Технология продукции общественного питания М., 2016