

**Автономная некоммерческая организация  
дополнительного профессионального образования  
Учебный центр «Стандарт»**

**УТВЕРЖДАЮ:**  
Директор АНО ДПО  
Учебный центр «Стандарт»  
И.Б. Соколова  
02 декабря 2021 г.

**Программа практической подготовки  
по основной программе профессионального обучения –  
программе повышения квалификации рабочих, служащих**

**Профессия:** «Повар»

**Квалификация:** 4-й разряд

**Код профессии:** 16675

г. Нефтеюганск  
2021 год

## СОДЕРЖАНИЕ

I.	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ.....	3
II.	ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧИВЩИХСЯ.....	5
III.	ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ.....	7
IV.	ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ.....	12
V.	РАБОЧАЯ ПРОГРАММА.....	13
VI.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ .....	16

# І. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

## 1.1. Область применения программы

Настоящая программа практической подготовки является составной частью реализуемой основной программы профессионального обучения – программы повышения квалификации рабочих, служащих по профессии «Повар» 4-го разряда и выступает средством формирования профессиональных знаний, практического умения и навыков, необходимых для выполнения работ, предусмотренные квалификационной характеристикой по данной профессии и квалификации.

Настоящая программа предназначена для практической подготовки при повышении квалификации рабочих, служащих по профессии «Повар» 4-го разряда, из числа лиц ранее имевших профессию рабочего «Повар» 3-го разряда.

## 1.2. Нормативные документы для разработки программы

Нормативно-правовую основу разработки программы составляют:

1. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ;
2. Приказ об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 № 513 (в ред.);
3. Приказ Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».
4. Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих – ЕТКС (с изменениями и дополнениями к ЕТКС выпуск 51, от 05.03.2004 г.);
5. Профессиональный стандарт "Повар" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н), зарегистрирован в Минюсте РФ 29 сентября 2015 г. Регистрационный N 39023;
6. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02 августа 2013 г., зарегистрированного Министерством юстиции (№ 29749 от 20 августа 2013 г.);
7. Санитарно – эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.3.1186 – 03;
8. Устав АНО ДПО Учебный центр «Стандарт» и другие локальные акты образовательной организации.

## 1.3. Цели и задачи программы – требования к результатам освоения программы

Цель обучения - совершенствование профессиональных знаний, умений и навыков для выполнения технологических операций (трудовых действий) согласно квалификационной характеристике по профессии рабочего «Повар» 4-го разряда без повышения образовательного уровня.

**Основная цель вида профессиональной деятельности** (в соответствии с профессиональным стандартом «Повар») – приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

## 1.4. Общая характеристика программы

### 1.4.1. Трудоемкость обучения:

- Продолжительность практической подготовки по программе составляет 1 месяц, всего **160 часов**.

#### 1.4.2. Связь образовательной программы с профессиональным стандартом

Таблица 1.

Наименование программы (профессии, должности)	Наименование выбранного профессионального стандарта (одного или нескольких)	Уровень квалификации
«Повар» 4-го разряда	Профессиональный стандарт «Повар», утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н	4

#### 1.4.3. Организационно-педагогические условия

Практическая подготовка – форма организации образовательной деятельности при освоении образовательной программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка, при которой обучающимися приобретаются профессиональные умения и навыки самостоятельно выполнять все работы предусмотренные квалификационной характеристикой и /или профессиональным стандартом проходит непосредственно на предприятиях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, оснащение которых обеспечивает качественную отработку практических навыков обучаемых.

Обучение может осуществляться как групповым, так и индивидуальным методами.

Практическая подготовка проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей согласно графику учебного процесса.

В процессе обучения особое внимание должно быть обращено на необходимость прочного усвоения и выполнения всех требований и правил безопасного ведения работ.

На протяжении всей практической подготовки обучающимся заполняется дневник практической подготовки, который является основным документом, подтверждающим прохождение данного вида обучения.

К концу обучения каждый обучающийся должен уметь самостоятельно выполнять все работы, предусмотренные квалификационной характеристикой, техническими условиями и нормами, установленными на предприятии.

#### 1.5. Форма аттестации

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационного разряда по профессии «Повар» 4-го разряда.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах по профессии «Повар».

Квалификационный экзамен сдается по экзаменационным билетам, утвержденным Учебным центром. Квалификационная (пробная) работа проводится за счет времени, отведенного на практическую подготовку.

По результатам экзамена, на основании протокола квалификационной комиссии, окончившему обучение присваивается квалификация (профессия), разряд и выдается документ об обучении – свидетельство об обучении установленного образца.

## II. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧИВЩИХСЯ

**2.1. Область профессиональной деятельности:** приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

**2.2. Объектами профессиональной деятельности** обучившихся являются:

- основное и дополнительное сырье для обработки и приготовления блюд и кулинарных изделий,
- технологическое оборудование;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления блюд и кулинарных изделий.

**2.3. Виды профессиональной деятельности и компетенции**

Обучающийся по профессии Повар готовится к следующим видам деятельности:

- Приготовление блюд из овощей и грибов.
- Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
- Приготовление супов и соусов.
- Приготовление блюд из рыбы.
- Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
- Приготовление холодных блюд и закусок.
- Приготовление сладких блюд и напитков.
- Приготовление хлебобулочных и кондитерских мучных изделий

*Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника*

Код	Наименование
<b>ВПД 1.</b>	<b>Приготовление блюд из овощей и грибов</b>
ПК 1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ
ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
<b>ВПД 2.</b>	<b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.</b>
ПК 2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 2.3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 2.4	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
<b>ВПД 3.</b>	<b>Приготовление супов и соусов.</b>
ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары
ПК 3.2.	Готовить простые супы.
ПК 3.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 3.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы.
<b>ВПД 4.</b>	<b>Приготовление блюд из рыбы.</b>
ПК 4.1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
<b>ВПД 5.</b>	<b>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.</b>
ПК 5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов
ПК 5.4.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы
<b>ВПД 6.</b>	<b>Приготовление холодных блюд и закусок</b>
ПК 6.1.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями
ПК 6.2.	Готовить и оформлять салаты.
ПК 6.3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 6.4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда
<b>ВПД 7.</b>	<b>Приготовление сладких блюд и напитков</b>
ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2.	Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
<b>ВПД 8.</b>	<b>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>
ПК 8.1.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 8.2.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 8.3.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 8.4.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты
ПК 8.5.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 8.6.	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

### **Квалификационная характеристика**

**Профессия** - повар

**Квалификация** - 4-й разряд

**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.

### III. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Результаты освоения программы определяются приобретаемыми слушателем компетенциями, т.е. способностью применять профессиональные компетенции (ПК), знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

Выпускник, освоивший программу, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

#### Профессиональные компетенции

Виды профессиональной деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
<b>ВПД 1.</b> <b>Приготовление блюд из овощей и грибов</b>	<b>ПК 1.1.</b> Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ	<b>Практический опыт в:</b> – обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов <b>Умения:</b> – проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; – выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; обрабатывать различными методами овощи и грибы; – нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; – охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы.
	<b>ПК 1.2.</b> Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	<b>Знания:</b> – ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов; – характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов; технику обработки овощей, грибов, пряностей; – способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; – температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов; правила проведения бракеража; – способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; правила хранения овощей и грибов; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования.
<b>ВПД 2.</b> <b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.</b>	<b>ПК 2.1.</b> Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.	<b>Практический опыт в:</b> – подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; <b>Умения:</b> – проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
	<b>ПК 2.2.</b> Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и	<b>Знания:</b> – ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; способы минимизации отходов при подготовке продуктов; – температурный режим и правила приготовления блюд и

	<p>кукурузы.</p> <p>ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.</p> <p>ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.</p> <p>ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.</p>	<p>гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; правила проведения бракеража;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;</li> <li>– виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</li> </ul>
<b>ВПД 3. Приготовление супов и соусов.</b>	<p>ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовления основных супов и соусов;</li> </ul>
	<p>ПК 3.2. Готовить простые супы.</p> <p>ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.</p>	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;</li> <li>– выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов; оценивать качество готовых блюд;</li> <li>– охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов.</li> </ul>
	<p>ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.</p>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;</li> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов; правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;</li> <li>– температурный режим и правила приготовления супов и соусов;</li> <li>– правила проведения бракеража;</li> <li>– способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;</li> <li>– правила хранения и требования к качеству готовых блюд;</li> <li>– виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</li> </ul>
<b>ВПД 4. Приготовление блюд из рыбы.</b>	<p>ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– обработки рыбного сырья;</li> <li>– приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы.</li> </ul>
	<p>ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из</p>	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;</li> <li>– выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;</li> <li>– использовать различные технологии приготовления и</li> </ul>

	<p>рыбы с костным скелетом.</p> <p>ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.</p>	<p>оформления блюд из рыбы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценивать качество готовых блюд</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;</li> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;</li> <li>– последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;</li> <li>– правила проведения бракеража;</li> <li>– способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;</li> <li>– правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;</li> <li>– температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;</li> <li>– виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</li> </ul>
<p><b>ВПД 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.</b></p>	<p>ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</p> <p>ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</p> <p>ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов</p> <p>ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– обработки сырья;</li> <li>– приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;</li> <li>– выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li>– использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li>– оценивать качество готовых блюд.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li>– последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li>– правила проведения бракеража;</li> <li>– способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;</li> <li>– правила хранения и требования к качеству;</li> <li>– температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;</li> <li>– виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</li> </ul>
<p><b>ВПД 6. Приготовление холодных блюд и закусок</b></p>	<p>ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями</p> <p>ПК 6.2.</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовки гастрономических продуктов;</li> <li>– приготовления и оформления холодных блюд и закусок.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;</li> </ul>

	<p>Готовить и оформлять салаты.</p> <p>ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.</p> <p>ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;</li> <li>– использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; оценивать качество холодных блюд и закусок;</li> <li>– выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;</li> <li>– правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;</li> <li>– последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок; правила проведения бракеража;</li> <li>– правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения; требования к качеству холодных блюд и закусок;</li> <li>– способы сервировки и варианты оформления;</li> <li>– температуру подачи холодных блюд и закусок;</li> <li>– виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</li> </ul>
<p><b>ВПД 7. Приготовление сладких блюд и напитков</b></p>	<p>ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.</p> <p>ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки</p> <p>ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовления сладких блюд;</li> <li>– приготовления напитков.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;</li> <li>– выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;</li> <li>– использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;</li> <li>– оценивать качество готовых блюд.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;</li> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;</li> <li>– последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков; правила проведения бракеража;</li> <li>– способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;</li> <li>– температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;</li> <li>– требования к качеству сладких блюд и напитков;</li> <li>– виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</li> </ul>
<p><b>ВПД 8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских</b></p>	<p>ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проверять органолептическим способом качество основных</li> </ul>

<p><b>изделий</b></p>	<p>ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.</p> <p>ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.</p> <p>ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты</p> <p>ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.</p> <p>ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.</p>	<p>продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;</li> <li>– выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>– использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>– оценивать качество готовых изделий.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>– правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила проведения бракеража;</li> <li>– способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>– правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>– виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</li> </ul>
-----------------------	--	---

**УТВЕРЖДАЮ:**  
Директор АНО ДПО  
Учебный центр «Стандарт»  
И.Б. Соколова  
02 декабря 2021 г.

**V. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН  
ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ**

**“Повар” 4-го разряда**

<b>№ п/п</b>	<b>Тема</b>	<b>Кол-во часов</b>
1.	<u>Механическая кулинарная обработка сырья</u>	
1.1	Обработка овощей, грибов, плодов, ягод	8
1.2	Обработка мяса, мясопродуктов, птицы и дичи	8
1.3	Обработка рыбы и нерыбных морепродуктов	8
2.	<u>Приготовление готовых блюд и изделий</u>	
2.1	Приготовление блюд из картофеля и овощей	20
2.2	Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	18
2.3	Приготовление блюд из яиц	6
2.4	Приготовление теста и изделий из него	18
2.5	Приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов	6
3.	Самостоятельное выполнение работ повара 4-го разряда Квалификационная (пробная) работа	68
	<b>ВСЕГО:</b>	<b>160</b>

# ПРОГРАММА

## ОБУЧЕНИЕ НА ПРЕДПРИЯТИИ

### Тема 1. Механическая кулинарная обработка сырья

#### 1.1. Обработка овощей, грибов, плодов и ягод

Ознакомление с цехом по обработке овощей, грибов; оборудованием, инвентарем, инструментами, видами поступающего сырья.

Обработка картофеля и корнеплодов.

Переработка, сортировка. Очистка картофеля и корнеплодов машинным способом: включение машины, загрузка вымытыми овощами, контроль за очисткой, выгрузка овощей, отключение и мытье машины. Ручная дочистка, промывание овощей.

Ознакомление с условиями хранения обработанного картофеля и корнеплодов.

Ознакомление с порядком использования отходов картофеля и корнеплодов.

Отработка приемов машинной и ручной нарезки картофеля и корнеплодов (соломкой, брусочками, кружочками, ломтиками).

Обработка луковых овощей.

Очистка и промывка репчатого и зеленого лука, чеснока; освоение приемов, облегчающих их очистку. Отработка приемов нарезки луковых овощей (соломкой, дольками, кольцами, мелкой крошкой). Ознакомление с условиями хранения обработанных луковых овощей.

Обработка капустных овощей.

Подготовка капустных овощей (белокочанной капусты, цветной, кольраби) к обработке; овладение навыками обработки. Приобретение навыков машинной и ручной нарезки (соломкой, шашками и т.д.). Подготовка капусты к фаршированию. Ознакомление с условиями хранения обработанных капустных овощей. Ознакомление с порядком использования отходов.

Обработка плодовых овощей.

Сортировка, очистка, промывка плодовых овощей. Приобретение навыков нарезки (дольками, кружочками и др.); подготовка кабачков, баклажанов и помидоров к фаршированию. Ознакомление с условиями хранения обработанных плодовых овощей. Ознакомление с порядком использования отходов.

Обработка зелени.

Переборка, очистка, промывка. Условия хранения обработанной зелени.

Обработка плодов и ягод.

Переборка, сортировка, очистка, промывка, освобождение от косточек. Овладение навыками нарезки различных видов плодов.

Ознакомление с условиями хранения обработанных и нарезанных плодов и порядком использования отходов.

Обработка сухих, консервированных и быстрозамороженных овощей, плодов и ягод. Овладение приемами подготовки быстрозамороженных квашеных, соленых и сушеных овощей к дальнейшему использованию. Ознакомление с условиями хранения обработанных сухих, консервированных и быстрозамороженных плодов и ягод.

Обработка грибов.

Овладение навыками переборки, сортировки, очистки, промывки и нарезки грибов. Ознакомление с особенностями обработки некоторых видов грибов, условиями хранения обработанных и нарезанных грибов.

#### 1.2. Обработка мяса, мясопродуктов, птицы и дичи

Ознакомление с цехом для обработки мяса и мясопродуктов: вырабатываемая продукция, оборудование, инвентарь, инструмент, организация рабочего места, виды поступающего сырья, органолептическая оценка качества мяса.

Предварительная обработка мяса: оттаивание, срезание клейма, зачистка загрязненных мест, промывка, обсушивание.

Приемы кулинарного разуба и обвалки туш крупного рогатого скота, бараньих и свиных туш. Порядок использования отходов.

Приемы нарезки мясных полуфабрикатов из говядины, телятины, свинины.

Обработка птицы и дичи: ощипывание, опаливание, потрошение, промывание, заправка “в кармашек”. Обработка и использование отходов.

Оттаивание субпродуктов, их обработка.

Приготовление котлетной массы. Ознакомление с рецептурой. Приготовление котлетной массы. Отработка приемов порционирования, формования и панирования, правильности укладки полуфабрикатов из котлетной массы. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из котлетной массы.

Приготовление полуфабрикатов из натурального рубленного мяса. Отработка приемов порционирования, формования, правильной укладки полуфабрикатов. Ознакомление с условиями и сроками хранения.

### **1.3. Обработка рыбы и нерыбных морепродуктов**

Ознакомление с цехом обработки рыбы и нерыбных морепродуктов, с оборудованием, инвентарем и инструментом, организацией рабочего места, видами поступающего сырья; органолептическая оценка качества рыбы.

Обработка рыбы с костным скелетом: оттаивание мороженой рыбы, очистка от чешуи, удаление плавников, головы, плечевой кости, внутренностей, промывание. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.

Овладение навыками обработки сельди и кильки.

Приготовление котлетной массы из рыбы. Овладение навыками приготовления, отработка приемов порционирования, формования и укладки полуфабрикатов из котлетной массы. Технологический процесс обработки морепродуктов.

## **Тема 2. Приготовление готовых блюд и изделий**

Ознакомление с цехом или рабочим местом для приготовления блюд, оборудованием, инвентарем, инструментом, посудой, организацией рабочего места, ассортиментом выпускаемых блюд, режимами тепловой обработки, нормами выхода, правилами хранения и отпуска. Приобретение навыков органолептической оценки блюд.

### **2.1. Приготовление блюд из картофеля и овощей**

Приготовление блюд из отварных овощей и картофеля: картофель отварной, картофель в молоке, картофельное пюре, капуста (белокочанная, цветная) отварная с маслом, зеленый горошек отварной с маслом.

Приготовление блюд из припущенных и тушеных овощей: овощи припущенные, капуста тушеная; свекла тушеная в сметане.

Приготовление блюд из картофельной, капустной и морковной котлетной массы, подготовка массы, формовка, панирование, обжаривание.

Приготовление блюд из запеченных овощей: запеканка картофельная, капустная, морковная.

Приготовление блюд из фаршированных овощей: кабачки, перец фаршированный, голубцы овощные.

Приобретение навыков органолептической оценки качества блюд из овощей; порционирование, оформление и отпуск.

## **2.2. Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий**

Предварительная подготовка круп, бобовых и макаронных изделий. Соотношение крупы, макаронных изделий и жидкости для варки каш различной консистенции и гарниров из макаронных изделий; определение готовности. Оценка качества. Кулинарное использование.

Приготовление блюд из каш (котлеты, биточки, запеканки).

Приготовление блюд из бобовых: бобовые отварные, с жиром, с жиром и луком.

Приготовление блюд из макаронных изделий: с маслом, сыром, макароник, лапшевник.

Приобретение навыков органолептической оценки качества блюд из каш, бобовых и макаронных изделий; порционирования, оформления и отпуска.

## **2.3. Приготовление блюд их яиц**

Приготовление блюд из яиц: яичных омлетов натуральных. Органолептическая оценка качества блюд из яиц, оформление, отпуск.

## **2.4. Приготовление теста и изделий из него**

Овладение навыками замеса теста для блинов, оладий, блинчиков, ватованов, крутонов, таргалеток.

Приобретение навыков приготовления фаршей, начинок (фарш мясной, рыбный, творожный, капустный, рисовый, яблочный, и т.п.).

Овладение навыками фарширования блинчиков, выпечки оладий, блинов, блинчиков.

Приобретение навыков органолептической сценки качества блинов, блинчиков, оладий, оформления и отпуска.

## **2.5. Приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов**

Приготовление открытых бутербродов: подготовка мясных и рыбных гастрономических продуктов и хлеба; овладение навыками нарезки гастрономических продуктов и хлеба; оформление и отпуск бутербродов.

Приготовление блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов; ознакомление с условиями и сроками реализации.

## **Тема 3. Самостоятельное выполнение работ повара 4-го разряда**

Самостоятельная работа на рабочем месте повара 4-го разряда по совершенствованию и закреплению полученных умений и навыков по обработке сырья и приготовлению блюд и кулинарных изделий массового спроса в соответствии с требованиями квалификационных характеристик.

**КВАЛИФИКАЦИОННАЯ (ПРОБНАЯ) РАБОТА**

## **VII. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

### **7.1. Информационное обеспечение образовательного процесса:**

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним печатным и (или) электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и учебно-методическими изданиями.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по всем модулям программы.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда.

Образовательное учреждение предоставляет обучающимся возможность доступа к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

#### Методические пособия и литература

1. Анфимова, Н. А. Кулинария. Учеб. для начального профессионального образования / Н. А. Анфимова, Л. Л. Татарская. 3-е изд., стер. - М. : Академия, 2006. - 328 с.

2. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов [Текст] : учеб. для начального профессионального образования / З. П. Матюхин, Э. П. Королькова. - 4-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. - 248 с.

3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Сборник рецептов / А. С. Ратушный [и др.]. - М.: Экономика, 1981. - 720 с.

Для проведения занятий преподаватели используют:

- Презентации;
- Видеофильмы;
- Учебные пособия, демонстрация которых проводится с помощью компьютера и мультимедийного проектора или телевизора;
- Образовательные ресурсы Интернета;
- DVD и CD диски с картинками и иллюстрациями.

### **7.2. Материально-техническое обеспечение Программы**

#### **7.3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

АНО ДПО Учебный центр «Стандарт», реализующий Программу по профессии «Повар», располагает достаточной материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов занятий, предусмотренных рабочим учебным планом. Материально-техническое обеспечение соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

#### **7.3.2 Организационно-педагогическое обеспечение образовательного процесса**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.