

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1 Нормативно-правовые основания разработки программы

Нормативную правовую основу разработки программы составляют:

- 1.ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ (глава 2 ст. 11, глава 9 ст. 73, 74; глава 10 ст. 76).
- 2.Приказ Минпросвещения России от 26 августа 2020 года № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»
4. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 14 июля 2023 года N 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»
5. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. N 113н об утверждении профессионального стандарта «Повар»
- 6.Устав ГБПОУ НТЖТ;
- 7.Положение о разработке и реализации программ профессионального обучения.

1.2 Содержание программы разрабатывалось с учетом:

Профессионального стандарта «Повар» утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. N 113н

1.3 Область применения программы

Настоящая программа предназначена для подготовки рабочих по профессии «Повар» из числа незанятого и занятого населения, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.

1.4 Цель и планируемые результаты освоения программы:

Профессиональное обучение по профессии рабочего «Повар» направлено на приобретение лицами различного возраста профессиональной компетенции по производству блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания, без изменения уровня образования.

Планируемые результаты обучения:

В результате освоения программы обучающийся должен освоить

выполнение трудовых функций, предусмотренных профессиональным стандартом «Повар» - **обобщенной трудовой функции**:

Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара

а также **трудовых функций**:

А/01.3. Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара

Трудовые действия	Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания
Необходимые умения	Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Использовать посудомоечные машины Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления
Необходимые знания	Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания

А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

Трудовые действия	Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
-------------------	---

	<p>Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка</p>
<p>Необходимые умения</p>	<p>Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения</p> <p>Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им</p> <p>Производить обработку овощей, фруктов и грибов</p> <p>Нарезать и формовать овощи и грибы</p> <p>Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты</p> <p>Готовить блюда и гарниры из овощей</p> <p>Готовить каши и гарниры из круп</p> <p>Готовить блюда из яиц</p> <p>Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий</p> <p>Готовить блюда из бобовых</p> <p>Готовить блюда из рыбы</p> <p>Готовить блюда из морепродуктов</p> <p>Готовить блюда из мяса и мясных продуктов</p> <p>Готовить блюда из домашней птицы</p> <p>Готовить мучные блюда</p> <p>Готовить горячие напитки</p> <p>Готовить сладкие блюда</p> <p>Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка</p> <p>Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос</p> <p>Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами)</p> <p>Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия</p>
<p>Необходимые знания</p>	<p>Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для</p>

	<p>дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения</p> <p>Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов</p> <p>Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству</p> <p>Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>Принципы ХАССП в организациях общественного питания</p>
--	---

1.5 Форма обучения: очная

1.6 Режим занятий – пятидневная рабочая неделя.

1.7 Форма итоговой аттестации – квалификационный экзамен.

1.8 Выдаваемый документ – свидетельство о профессии рабочего должности служащего.

1.9 Содержание образования

Определяется на основе установленных квалификационных требований по профессии рабочего *Повар* с учетом профессионального стандарта «*Повар*», и регламентируется календарным учебным графиком; учебным планом; рабочими программами модулей; а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию образовательного процесса.

Дисциплины, модули	Содержание
Основы калькуляции и учета	<ul style="list-style-type: none"> - уметь оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве, - оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; - составлять товарный отчет за день; - составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;

	<ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;
<p>Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; - обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ; - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; - проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; - знать основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; - знать основные пищевые инфекции и пищевые отравления; - знать правила личной гигиены работников организации питания;
<p>Основы товароведения продовольственных товаров</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; - оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); - оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; - осуществлять контроль хранения и расхода продуктов; ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; - знать виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; - знать методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; - знать современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; - знать виды складских помещений и требования к ним;
<p>Техническое оснащение и организация рабочего места</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; - определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; - подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации - знать классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия,

	<p>особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - знать принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; - знать правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; - знать способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; - знать правила электробезопасности, пожарной безопасности; - знать правила охраны труда в организациях питания; <p>различных</p> <p>регионах</p> <p>РФ</p> <p>и</p> <p>их</p> <p>взаимодействие</p> <p>с учреждениями иных систем.</p>
<p>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. - осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика. - проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. - проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с

<p>блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>инструкциями и регламентами.</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. - осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента. - осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента. - осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. - осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. - осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. - осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; - осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента; - осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента; - осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента; - осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами - осуществлять приготовление, творческое оформление и

<p>сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента - осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента - осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
<p>Практическое обучени</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. - осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика. - проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. - проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи. - подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. - осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. - осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента. - осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента. - осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. - осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. - осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

	<ul style="list-style-type: none">- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.- подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;- осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента;- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента;- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.- подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
--	---