


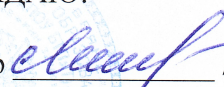
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
«Брянский техникум питания и торговли»

СОГЛАСОВАНО:

 / Мантула Л.В.

« 01 » сентября 20 23 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор  / Мантула Л.В.

« 04 » сентября 20 23 г.

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**  
**по профессии рабочего**  
**«16675 Повар»**  
(профессиональная переподготовка)

**Квалификация:** Повар 3 разряд

(направленность: по востребованным, новым и перспективным профессиям  
для граждан всех возрастов в соответствии с региональными потребностями)

г. Брянск, 2023 г.

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

## 1.1. Цель реализации программы

Целью реализации программы переподготовки является формирование профессиональных компетенций, обеспечивающих получение соответствующей квалификации по профессии рабочего «16675», «Повар». Программа направлена на обучение лиц, уже имеющих профессию рабочего (профессии рабочих) или должность служащего (должности служащих) в целях получения новой профессии рабочего или новой должности служащего с учетом потребностей производства, вида профессиональной деятельности, требований квалификационных характеристик, профстандарта «Повар» регистрационный номер 557, утвержден Приказом Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 №113н.

По результатам профессионального обучения и успешной сдачи квалификационного экзамена слушателю присваивается квалификация «Повар» 3 квалификационного разряда, что подтверждается документом о квалификации (свидетельством о профессии рабочего, должности служащего).

## 1.2. Планируемые результаты обучения

Формируемые компетенции:

- выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места;
- выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

Должен знать:

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;
- правила пользования сборниками рецептур 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;
- пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;
- правила и технологии расчетов с потребителями;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

**Должен уметь:**

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию,

используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;

- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;

- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;

- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;

- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;

- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.

**Должен овладеть навыками:**

- подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;

- проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;

- упаковки и складирования по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;

- подготовки по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для

приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

- обработки, нарезки и формовки овощей и грибов по заданию повара;
- подготовки рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара;
- приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;
- приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;
- приготовления каш и гарниров из круп по заданию повара;
- приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;
- приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;
- приготовления блюд из яиц по заданию повара;
- приготовления блюд из творога по заданию повара;
- приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;
- приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;
- приготовления горячих напитков по заданию повара;
- приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;
- приготовления и оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;
- приготовления и оформления супов, бульонов и отваров по заданию повара;
- приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;
- процеживания, протираания, замешивания, измельчения, фарширования, начинки продукции по заданию повара;
- порционирования (комплектация), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;
- приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарные изделия по заданию повара;

- упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.

### **1.3. Категория обучающихся**

К освоению программы допускаются лица различного возраста, без предъявления требований к уровню образования.

### **1.4. Нормативно-правовые основания разработки программы**

Нормативно-правовую основу разработки программы составляют:

1) Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

2) Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 14.07.2023 № 534;

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) Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «9» марта 2022 г. №113н;

**1.5. Трудоемкость обучения 256 ак.часов.**

### **1.6. Форма обучения**

Форма обучения – очная.

**1.7. Итоговая аттестация:** профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

## 2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

### 2.1. Учебный план

№ п/п	Наименование модуля (дисциплины)	Общая трудоемкость, (час.)	Всего аудиторных занятий, (час.)		Учебная практика, (час.)	Самостоятельная работа, (час.)	Дистанционное обучение, (час.)	Форма контроля
			Теоретические	Практические				
<b>Модуль № 1 «Организация рабочего места повара при приготовлении блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции»</b>								
1.1	Организация работы и техническое оснащение рабочего места повара при производстве блюд напитков и другой кулинарной продукции.	8	4	4				
1.2	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест при приготовлении блюд, напитков и другой кулинарной продукции.	8	4	4				
1.3	Ассортимент, характеристика, требования к качеству и подготовка основного и дополнительного сырья для приготовления блюд, напитков и другой кулинарной продукции.	6	6					
<b>Промежуточная аттестация (ПА) по модулю 1</b>		<b>2</b>	<b>2</b>					<b>зачет</b>
<b>Итого по модулю 1:</b>		<b>24</b>	<b>16</b>	<b>8</b>				
<b>Модуль № 2 «Процессы приготовления, подготовка к презентации и продажа блюд, напитков и кулинарных изделий»</b>								
2.1	Организация процесса приготовления блюд, напитков и другой кулинарной продукции.	10	6	4				
2.2	Правила подбора сочетания основного и дополнительного сырья при приготовлении кулинарной продукции.	10	4	6				
2.3	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий	16	12	4				

	разнообразного ассортимента.							
2.4	Процессы приготовления и подготовки к реализации супов.	18	10	8				
2.5	Технология приготовления и подготовка к реализации горячих соусов.	14	8	6				
2.6	Технология приготовления и подготовка к реализации блюд и гарниров.	20	12	8				
2.7	Приготовление, оформление, подготовка и реализация холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	20	10	10				
2.8	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	18	10	8				
	<b>Промежуточная аттестация (ПА) по модулю 2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>					<b>зачет</b>
	<b>Итого по модулю 2:</b>	<b>128</b>	<b>74</b>	<b>54</b>				
	<b>Модуль № 3 «Учебная практика»</b>							
3.1	Инструктаж по техники безопасности. Подготовка основного и дополнительного сырья для приготовления блюд, напитков кулинарных изделий и другой продукции.	8			8			
3.2	Организация рабочего места, при приготовлении блюд, напитков кулинарных изделий и другой продукции	8			8			
3.3	Приготовление полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, из мяса, домашней птицы, дичи.	8			8			
3.4	Приготовление супов.	8			8			
3.5	Приготовление соусов.	8			8			
3.6	Приготовление гарниров, блюд из овощей, бобовых, круп, макаронных изделий.	8			8			
3.7	Приготовление горячих блюд из яиц, творога, муки.	6			6			



3.8	Приготовление горячих, блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.	8			8			
3.9	Приготовление из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	6			6			
3.10	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	8			8			
3.11	Приготовление холодных сладких блюд, десертов, напитков.	8			8			
3.12	Приготовление горячих сладких блюд, десертов, напитков.	8			8			
	<b>Промежуточная аттестация (ПА) по модулю 3</b>	<b>6</b>			<b>6</b>			<b>зачет</b>
	<b>Итого по модулю 3:</b>	<b>98</b>			<b>98</b>			
	<b>Итоговая аттестация</b>	<b>6</b>						<b>Квалификационный экзамен</b>
	<b>Всего:</b>	<b>256</b>						