

**ЧАСТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
КОЛЛЕДЖ  
«УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОМПЛЕКС «УМИЛЕНИЕ»  
(ЧОУ СПО КОЛЛЕДЖ УПК «УМИЛЕНИЕ»)**

<b>ПРИНЯТА:</b> Педагогическим советом ЧОУ СПО колледж «УПК «Умиление» Протокол № <u>4</u> от « <u>27</u> » <u>08</u> 2024 года	<b>УТВЕРЖДАЮ:</b> Генеральный директор ЧОУ СПО колледж «УПК «Умиление» <u>А.Н. Савиничев</u> Приказ № _____ от « <u>27</u> » <u>08</u> 2024 г.
--	---

**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
ОБУЧЕНИЯ  
ПО ПРОФЕССИИ «16675 Повар»**

Возраст обучающихся: 14 - 16 лет

Срок реализации: 10 месяцев

с. Заплавное 2024

Основная программа профессионального обучения по профессии 16675 Повар разработана на основе Профессионального стандарта «Повар», регистрационный номер 557, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015. № 610 н.

Организация-разработчик: Частное образовательное учреждение среднего профессионального образования Православный колледж «Учебно-производственный комплекс «Умиление» (ЧОУ СПО колледж «УПК «Умиление»)

**Авторы-разработчики программы:**

- заведующий учебной частью Балдина Татьяна Николаевна
- методист Васенко Марина Владимировна;

## Содержание

1. Общие положения
- 1.1 База основной программы профессионального обучения
- 1.2 Характеристика основной программы профессионального обучения
2. Пояснительная записка
3. Паспорт рабочей программы учебных дисциплин
4. Структура и содержание учебных дисциплин
5. Контроль и оценка знаний текущего контроля и итоговой аттестации
6. Информационное обеспечение обучения.

## **1. Общие положения**

### **1.1 База основной программы профессионального обучения**

Основная программа профессионального обучения, реализуемая ЧОУ СПО колледж «УПК «Умиление» по профессии 16675 Повар разработана на основе:

- Федеральный Закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 июля 2013 года № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Приказ Минпросвещения России от 26.08.2020 № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 № 59784)
- Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94 (утверждён Постановлением Госстандарта Российской Федерации от 26 декабря 1994 года № 367 (ред. от 19.06.2012));
- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих. Выпуск 46 (утверждён Постановлением Минтруда РФ от 3 июля 2002 года № 47);
- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных образовательных программ с учётом соответствующих профессиональных стандартов, утверждённые Министерством образования и науки Российской Федерации от 22 января 2015 года № ДЛ-1/05вн.
- Профессионального стандарта Повар, регистрационный номер 557, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610 н.
- Устав ЧОУ СПО ПК «УПК «Умиление».

Основная программа профессионального обучения регламентирует цели, ожидаемые результаты обучения, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки слушателя по данной образовательной программе и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки слушателей.

### **1.2 Характеристика основной программы профессионального обучения**

Основная программа профессиональной подготовки рабочей профессии 16675 Повар предназначена для подготовки лиц, ранее не имевших профессии

рабочего или должности служащего.

Основная программа профессионального обучения по рабочей профессии 16675 Повар направлена на освоение вида профессиональной деятельности: производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания. Целью которого является приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация в организациях питания в соответствии с Профессиональным стандартом Повар, регистрационный номер 557, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015г. № 610н и требованиями нормативно-правовой документации по профессиональной подготовке.

Обучение в рамках основной программы профессионального обучения по рабочей профессии 16675 Повар осуществляется по очной форме обучения.

Срок освоения в соответствии с учебным планом -1 год 5 месяцев. Продолжительность учебной недели – пятидневная. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью - 45 минут.

Профессиональная подготовка по профессии 16675 «Повар» завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и трудовых действий, включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональном стандарте по профессии 16675 «Повар».

Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, по результатам профессионального обучения выдается свидетельство о профессии «Повар», и присваивается 2-3 разряд.

Объем учебного времени образовательной программы составляет **286 часов**, в том числе:

- Теоретический курс - 96 часов;
- Практика (в том числе производственная) – 170 часов
- Экзамен – 8 часов;
- Зачет – 12 часов;

## 2. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Проблема духовно-нравственного воспитания в условиях современного общества приобрела особое значение. Потеря моральных ориентиров, обесценивание таких понятий, как совесть, честь, долг, привели к негативным последствиям в обществе: социальное сиротство, потеря позитивной мотивации к учению. В Концепции духовно - нравственного развития и воспитания гражданина России определён современный национальный воспитательный идеал. Это высоконравственный, творческий, компетентный гражданин России, принимающий судьбу Отечества как свою личную.

Ценностные ориентации определяют процесс духовно-нравственного развития личности. Усвоение общечеловеческих норм нравственности – важный этап формирования моральной культуры личности.

Православие является культуuroобразующей религией России. Православное мировоззрение, христианские ценности пронизывают всю российскую культуру, историю, народные традиции, поэтому без изучения основ православия невозможно быть культурным и полноценно образованным человеком, невозможно любить Россию, не зная того, что находится в генетической памяти народа.

Профессия повара с давних времен не теряет популярность, ведь потребность в пище – одна из базовых в жизни человека. Каждый из нас способен приготовить себе еду, накормить семью вкусным ужином или накрыть праздничный стол разнообразными домашними деликатесами. Но только повару под силу сделать из стандартного набора продуктов шедевр кулинарного искусства.

### **Актуальность**

В современной жизни **повар** – наиболее востребованная профессия. Кроме таланта творить чудеса на кухне, создавая гармонию вкусов, представитель кулинарной профессии должен иметь определенную базу знаний о качестве продуктов, способах их хранения, приготовления, презентации готового блюда и правильной подачи к столу. Поэтому профессиональный повар должен быть внимательным и самоорганизованным. Знание особенностей тех или иных ингредиентов, правил их совмещения дает возможность кулинару создавать оригинальные блюда без рецепта. Выходит, что в этой профессии очень важно подключать фантазию к знаниям и тогда блюдо будет заслуживать высших похвал.

### **Направленность**

Программа имеет социально-педагогическую направленность, так как ориентирована на изучение учащимися духовной культуры, усвоение его нравственных и эстетических идеалов создание необходимых условий для личностного развития учащихся, позитивной социализации и удовлетворение индивидуальных потребностей обучающихся в интеллектуальном, художественно-эстетическом и нравственном развитии; формирование культуры здорового питания и безопасного образа жизни.

## **Педагогическая целесообразность программы и ее новизна**

Педагогическая целесообразность образовательной программы (мера педагогического вмешательства, разумная достаточность; предоставление самостоятельности и возможностей для самовыражения самому обучающемуся). Педагогическая целесообразность программы заключается в дополнении и расширении знаний по кулинарии, полученных на занятиях и формирование элементарных навыков изучения проблем через творческую деятельность.

Кроме того, педагогическая целесообразность образовательной программы заключается в формировании у воспитанника чувства ответственности за здоровье человека.

Программа разработана с учетом новых подходов и концепций, документов государственного уровня, декларирующих идеи развития дополнительного образования в Российской Федерации. В «Концепции развития дополнительного образования детей» (2014 г.) указано, что «в XXI веке приоритетом образования должно стать превращение жизненного пространства в мотивирующее пространство, определяющее самоактуализацию и самореализацию личности, где *«воспитание человека начинается с формирования мотивации к познанию, творчеству, труду, спорту, приобщению к ценностям и традициям многонациональной культуры российского народа»* (Концепция развития дополнительного образования детей. С. 2. Электронный доступ: government.ru).

Произведена адаптация теоретического и практического материала по тематике программы к возрастным особенностям обучающихся, их уровню информированности в области кулинарии.

В программе используются традиционные и нетрадиционные методы и способы развития познавательных, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе выполнения решения задач и самостоятельного приобретения новых знаний, а также развития коммуникативных навыков.

## **3. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН**

### **3.1 Область применения программы**

Программа направлена на развитие и воспитание обучающихся на основе духовных ценностей и традиций православной культуры, а также профессиональной культуры повара и создание условий для самореализации.

**Целью программы:**

Достижение уровня профессиональных компетенций повара, необходимых для практического применения в профессиональной деятельности; слушатель должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве Повара в организациях (на предприятиях) сферы общественного питания независимо от их организационно-правовых форм.

### **Задачами программы являются:**

- освоение и расширение знаний технологии приготовления пищи;
- проектирование разных видов технологий приготовления блюд;
- усовершенствование трудовых действий и приемов в своей профессиональной деятельности.

Формы работы со слушателями – лекции, практические занятия, консультации, мастер-классы, экзамены. Значительное время отводится на проведение практических занятий, самостоятельное выполнение заданий. Текущая аттестация качества усвоения знаний проводится в ходе практических занятий. Итоговая аттестация проводится в форме экзамена.

Экзамен проводится по полученным теоретическим и практическим знаниям.

### **Ожидаемыми результатами освоения программы являются следующие:**

- обучающиеся овладеют умениями практического использования современных технологий приготовления пищи;
- обучающиеся приобретут навыки создания условий для более полной самореализации.

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. Техническое обеспечение программы включает: средства информационных технологий, системы мультимедиа, электронные и печатные учебно-методические материалы.

Кадровое обеспечение: реализация программы обеспечивается педагогами, способными организовать обучение поваров обладающими умением выстраивания образовательных развивающих ситуаций; проектировочными, коммуникативными и рефлексивными умениями и способностями.

По завершению обучения проводится итоговая аттестация в форме комплексного экзамена. Состав аттестационной комиссии определяется и утверждается генеральным директором колледжа.

Результаты итоговой аттестации оформляются протоколом.

По результатам итоговой аттестации выдается свидетельство установленного образца.

### **3.2 Место учебных дисциплин в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

#### **Теоретический курс:**

##### Экономический:

- Экономика отрасли и предприятия;

##### Технический:

- Калькуляция и учёт;
- Физиология питания, санитария и гигиена;
- Организация хранения и контроль запасов сырья;
- Оборудование и организация производства предприятий общественного питания;
- Кулинария;
- Охрана труда.

#### **Учебная практика.**

#### **Производственная практика.**

### **3.3 Цели и задачи, учебных дисциплин – требования к результатам освоения учебных дисциплин:**

В результате освоения учебных дисциплин обучающийся курсов должен:

#### **иметь практический опыт:**

- приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара
- приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента

#### **Повар 2-го разряда**

#### **Характеристика работ**

Выполнение вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий. Очистка, доочистка картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений. Переборка зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля. Удаление дефектных экземпляров и посторонних примесей. Мойка овощей, промывка их после очистки, доочистки. Нарезка хлеба, картофеля, овощей, зелени. Размораживание рыбы, мяса, птицы. Потрошение рыбы, птицы, дичи. Разделка сельди, кильки. Обработка субпродуктов

**Должен знать:** правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них; правила нарезки хлеба; сроки и условия хранения очищенных овощей; устройство, правила регулирования и эксплуатации хлебобрезательных машин разных марок; приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба

#### **Должен уметь:**

- Выполнение вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий
- Очистка, доочистка картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений
- Переборка зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля
- Удаление дефектных экземпляров и посторонних примесей
- Мойка овощей, промывка их после очистки, доочистки
- Нарезка хлеба, картофеля, овощей, зелени
- Размораживание рыбы, мяса, птицы
- Потрошение рыбы, птицы, дичи
- Разделка сельди, кильки
- Обработка субпродуктов

### **Повар 3-го разряда**

#### **Характеристика работ:**

- Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.
- Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации блюд, напитков и кулинарных изделий
- Подготовка к работе своего рабочего места в соответствии с инструкциями.
- Уборка рабочих мест.
- Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, по заданию повара;
- Упаковка и складирование 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.

#### **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;
- правила пользования сборниками рецептов 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;
- 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;
- 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;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос;

**Реализация программы** направлена на изучение организации работы и рабочих мест. Способов тепловой обработки мяса, технологии приготовления блюд из мяса, способов тепловой обработки и приготовления блюд из рыбы, значения холодных блюд и закусок и их приготовление, технологии приготовления горячих и холодных напитков и сладких блюд, технологии приготовления дрожжевого теста и изделия из него.

**Отличительные особенности,** данной дополнительной, образовательной программы:

Отбор и структурирование содержания обучения осуществляются на основе следующих принципов:

- ориентация на социально-экономическую ситуацию и требования рынка труда;
- модульное структурирование содержания обучения с ориентацией на индивидуальные запросы и образовательные потребности обучающихся;
- направленность обучения на продолжение профессионального

образования в учреждениях профессионального образования, получение профессий, специальностей более высокого уровня квалификации;

- дифференциация и индивидуализация образовательного процесса с учетом личностных особенностей обучающихся, их желания овладеть профессией.

### **Цель:**

Формирование социальных, правовых и профессиональных компетенций, необходимых для выполнения функциональных обязанностей повара.

### **Задачи:**

#### ***Обучающие***

- расширить и углубить знания о профессиях, связанных с питанием человека, что позволит углубить начальные навыки по приготовлению пищи, полученные обучающимися на уроках технологии в основной школе;

- предоставить возможность обучающимся попробовать себя в профессиях, связанных с кулинарией, питанием через профессиональные пробы;

- содействовать в приобретении детьми навыков и знаний по приготовлению кулинарных изделий.

#### ***Развивающие***

-содействовать расширению кругозора по изучаемой области

родственных профессии повар, ориентации их в будущем выборе профессии;

- развитие мотивируемой потребности в получении среднего профессионального образования;

- оказание практико-ориентированной помощи обучающимся в профессиональном самоопределении, в выборе пути продолжения профессионального образования.

#### ***Воспитательные***

- сформировать у учащихся четкую жизненную и социальную позицию о необходимости труда;

- сформировать потребности в самообразовании и дальнейшем развитии умений и навыков в области кулинарии;

- содействовать использованию полученных знаний в жизнедеятельности.

- сформировать у обучающихся четкую жизненную и социальную позицию о необходимости труда;

- сформировать потребности в самообразовании и дальнейшем развитии умений и навыков в области кулинарии;

- содействовать использованию полученных знаний в жизнедеятельности.

### **Специфика курса**

Для проведения практических работ ЧОУ СПО колледж «УПК «Умиление» имеет специально оборудованный кулинарный цех.

Практические занятия начинаются с инструктажа по технике безопасности.

Во время практического занятия все обучающиеся обеспечиваются спецодеждой.

На практических занятиях у учащихся формируются навыки при работе с

ножом, с оборудованием, определение ассортимента продуктов, сырья и их качества. По окончании практических занятий делается анализ, выявляются ошибки, причины и методы их устранения.

### **Возраст детей**

Программа ориентирована на обучение детей 14-16 лет.

Программа соответствует современным представлениям педагогики и психологии: продолжительность занятий, динамические паузы, сложность выполнения задания соответствует индивидуальным особенностям обучающихся.

Обучение осуществляется в группах численностью 10 - 15 человек.

### **Сроки реализации**

Данная программа рассчитана на полную реализацию в течение 10 месяцев обучения.

Объем программы – 286 часов.

### **Режим занятий**

Форма обучения: очная

Занятия проводятся согласно расписанию учебных занятий (2 часа 3 раз в неделю) в соответствии с нормами СанПин.

Длительность учебного занятия – 1 час 20 минут (академический час 40 минут), перемена 10 минут.

### **Формы организации деятельности**

Теоретические занятия проводятся с группой обучающихся (полным составом), а на практические занятия (в зависимости от темы программы), группа делится на подгруппы (5-8 человек в подгруппе).

Учебный план рассчитан на последовательное расширение теоретических знаний и практических умений и навыков занимающихся.

## 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН

### 4.1 Учебный план

для подготовки дополнительного профессионального образования профессий рабочих, должностей служащих по профессии 16675 Повар

№ п/п	Наименование дисциплины	Учебная нагрузка (час)				
		Всего часов	В том числе			
			лекции	практические занятия	зачет (тест)	экзамен
1.	<b>Теоретический курс</b>					
1.1	Охрана труда	8	5	2	1	-
1.2	Экономика отрасли и предприятия	9	6	2	1	-
1.3	Калькуляция и учёт	7	4	2	1	-
1.4	Физиология питания, санитария и гигиена	7	6	-	1	-
1.5	Организация хранения и контроль запасов сырья	7	6	-	1	-
1.6	Оборудование и организация производства предприятий общественного питания	24	19	4	1	-
1.7	Кулинария	42	42	-	-	-
1.8	<b>Промежуточный экзамен по предмету «Кулинария»</b>	6	-	-	-	6
	<b>Итого:</b>	<b>110</b>	<b>88</b>	<b>10</b>	<b>6</b>	<b>6</b>
2.	<b>Учебная практика</b>	<b>100</b>	-	100	-	-
3.	Консультации (итоговая работа)	8	8	-	-	-
4.	Дифференцированный зачет (защита курсовой работы)	6	-	-	6	-
5.	<b>Производственная практика</b>	<b>60</b>	-	60	-	-
6.	Квалификационный экзамен (тест)	2	-	-	-	2
	<b>Итого:</b>	<b>176</b>	<b>8</b>	<b>160</b>	<b>6</b>	<b>2</b>
	<b>Всего за курс:</b>	<b>286</b>	<b>96</b>	<b>170</b>	<b>12</b>	<b>8</b>

<b>Вид учебной деятельности</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Обязательная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>286</b>
в том числе:	
Охрана труда	8
Экономика отрасли и предприятия	9
Калькуляция и учёт	7
Физиология питания, санитария и гигиена	7
Организация хранения и контроль запасов сырья	7
Оборудование и организация производства предприятий общественного питания	24
Кулинария	42
Промежуточный экзамен по предмету «Кулинария»	6
Учебная практика	100
<b>Консультации (итоговая работа)</b>	8
<b>Дифференцированный зачёт</b>	6
Производственная практика	60
<b>Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена (тест)</b>	2

#### 4.2 Объем учебных дисциплин и виды учебной работы

УТВЕРЖДАЮ:  
 Генеральный директор ЧОУ СПО  
 колледж «УПК «Умиление»  
 \_\_\_\_\_ А.Н. Савиничев  
 Приказ № \_\_\_\_\_  
 от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024г.

## Учебный план

для подготовки дополнительного профессионального образования профессий  
 рабочих, должностей служащих по профессии 16675 Повар

№ п/п	Наименование дисциплины	Учебная нагрузка (час)				
		Всего часов	В том числе			
			лекции	практические занятия	зачет (тест)	экзамен
1.	<b>Теоретический курс</b>					
1.1	Охрана труда	8	5	2	1	-
1.2	Экономика отрасли и предприятия	9	6	2	1	-
1.3	Калькуляция и учёт	7	4	2	1	-
1.4	Физиология питания, санитария и гигиена	7	6	-	1	-
1.5	Организация хранения и контроль запасов сырья	7	6	-	1	-
1.6	Оборудование и организация производства предприятий общественного питания	24	19	4	1	-
1.7	Кулинария	42	42	-	-	-
1.8	<b>Промежуточный экзамен по предмету «Кулинария»</b>	6	-	-	-	6
	<b>Итого:</b>	<b>110</b>	<b>88</b>	<b>10</b>	<b>6</b>	<b>6</b>
2.	<b>Учебная практика</b>	<b>100</b>	-	100	-	-
3.	Консультации (итоговая работа)	8	8	-	-	-

4.	Дифференцированный зачет (защита курсовой работы)	6	-	-	6	-
5.	<b>Производственная практика</b>	<b>60</b>	-	60	-	-
6.	Квалификационный экзамен (тест)	2	-	-	-	2
	<b>Итого:</b>	<b>176</b>	<b>8</b>	<b>160</b>	<b>6</b>	<b>2</b>
	<b>Всего за курс:</b>	<b>286</b>	<b>96</b>	<b>170</b>	<b>12</b>	<b>8</b>



УТВЕРЖДАЮ:  
 Генеральный директор  
 ЧОУ СПО колледж «УПК «Умиление»  
 \_\_\_\_\_ А.Н. Савиничев  
 Приказ № \_\_\_\_\_  
 от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024г.

№п/п	Наименование деятельности	Режим деятельности
		«Повар»
1.	Прием в ЧОУ СПО КОЛЛЕДЖ «УПК «Умиление» комплектование групп	С 1 по 31 августа 2024 г.
2.	Дополнительный прием	С 1 по 10 сентября 2024 г.
3.	Начало учебного года	2 сентября 2024года
4.	Конец учебного года	30 июня 2025 года
5.	Продолжительность курса обучения	40 недель (268 часов)
6.	Каникулярное время	26.10.2024 – 04.11.24 29.12.24 – 08.01.25 22.03.25- 24.03.25
7.	Учебная нагрузка	6 часов в неделю
8.	Продолжительность занятия	14 -18 лет – от 40 мин до 1 часа 20 мин.*
9.	Продолжительность перерывов между занятиями	Не менее 10 минут
10.	Периодичность занятий	3 раза в неделю
11.	Начало и окончание учебных занятий	Будние дни с 14.00 до 16.45
12.	Аттестация воспитанников и обучающихся:	По окончании изучения дисциплины
13.	Промежуточная	По окончании изучения дисциплины
14.	Производственная практика	01 июня – 18 июня

**4.4 Тематический план и содержание учебных дисциплин для подготовки по программе дополнительного профессионального образования профессий рабочих, должностей служащих по профессии 16675 Повар**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия слушателей курсов повышения квалификации	Объем часов всего	Объем часов			
			теория	практика	зачет	экзамен
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>
<b>Охрана труда</b>		<b>8</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	
	<b>Тема 1.</b> Основные задачи и основы законодательства по охране труда	1	1			
	<b>Тема 2.</b> Гигиена труда и производственная санитария.	1	1			
	<b>Тема 3.</b> Пожарная безопасность. Изучение устройства огнетушителей и правил их применения, в том числе и при тушении электроприборов. Электробезопасность. <b>Практическая занятие № 1</b>	2	1	1		
	<b>Тема 4.</b> Оказание первой помощи пострадавшему (электроприборы, кипятик, пар, масло, порез и др.) <b>Практическое занятие № 2</b>	2	1	1		
	<b>Тема 5.</b> Производственные вредности и защита от них на предприятиях общественного питания (шум, вибрация, вентиляция)	1	1			
	<b>Зачет</b>	1			1	
<b>Экономика отрасли и предприятия</b>		<b>9</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	
	<b>Тема 1.</b> Экономика и экономическая наука. Общие проблемы экономического развития страны. Социальные аспекты экономики.	1	1			
	<b>Тема 2.</b> Собственность и ее виды.	1	1			
	<b>Тема 3.</b> Организация хозяйственной деятельности. Основные формы хозяйственной деятельности. Взаимодействие экономических агентов.	1	1			
	<b>Тема 4.</b> Условия возникновения рынка. Механизм рыночного ценообразования. Спрос и предложение.	1	1			
	<b>Тема 5.</b> Заработная плата. Система, форма оплаты труда. Налоговые вычеты. Удержание заработной платы.	1	1			
	<b>Практическая работа № 1</b> Расчет заработной платы различным категориям работников.	2		2		
	<b>Тема 6.</b> Виды налогов и их классификация. Ответственность налогоплательщика за нарушение налогового законодательства.	1	1			
	<b>Зачет</b>	1			1	

<b>Калькуляция и учёт</b>		<b>7</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	
	Тема 1. Основы теории бухгалтерского учета. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания	1	1			
	Тема 2. Учёт сырья, товаров и тары в кладовых. Инвентаризация.	1	1			
	Тема 3. Учёт сырья на производстве, реализация готовой продукции.	2	2			
	Практическое занятие № 1 Оформление первичных документов по реализации и отпуску готовой продукции	2		2		
	Зачет	<b>1</b>			<b>1</b>	
<b>Физиология питания, санитария и гигиена</b>		<b>7</b>	<b>6</b>		<b>1</b>	
	Тема 1. Физиология питания.	1	1			
	Тема 2. Сезонное питание	1	1			
	Тема 3. Питание различных групп населения	1	1			
	Тема 4. Лечебное питание	1	1			
	Тема 5. Основы санитарии и гигиены. Личная гигиена работников предприятий общественного питания	1	1			
	Тема 6. Санитарные требования к предприятиям общественного питания	1	1			
	Зачет	<b>1</b>			<b>1</b>	
<b>Организация хранения и контроль запасов сырья</b>		<b>7</b>	<b>6</b>		<b>1</b>	
	Тема № 1. Качество пищевых продуктов.	1	1			
	Тема № 2. Методы консервирования продуктов.	1	1			
	Тема № 3. Товароведная характеристика овощей, грибов.	1	1			
	Тема № 4. Товароведная характеристика мяса и рыбы.	1	1			
	Тема № 5. Товароведная характеристика молочной продукции	1	1			
	Тема № 6. Характеристика и хранение, специи, готовой продукции	1	1			
	Зачёт	<b>1</b>			<b>1</b>	
<b>Оборудование и организация производства предприятий общественного питания</b>		<b>24</b>	<b>19</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	
<b>Раздел 1. Классификация и характеристика производства предприятий общественного питания</b>	Тема 1.1 Характеристика предприятий общественного питания	<b>1</b>	1			
	Тема 1.2 Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания.	<b>1</b>	1			

<b>Раздел 2. Механическое оборудование</b>	<b>Тема 2.1</b> Общие сведения о машинах Универсальные приводы	<b>2</b>	2			
	<b>Тема 2.2</b> Машины для обработки овощей. Машины для обработки мяса и рыбы	<b>5</b>	2	3		
	<b>Тема 2.3</b> Машины для приготовления и обработки теста. Приготовление полуфабрикатов из теста	<b>3</b>	2	1		
	<b>Тема 2.4</b> Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров	<b>1</b>	1			
<b>Раздел 3. Тепловое оборудование</b>	<b>Тема 3.1</b> Общие сведения о тепловом оборудовании.	<b>1</b>	1			
	<b>Тема 3.2</b> Аппараты для жарки и выпечки. Жарочные и пекарские шкафы	<b>2</b>	2			
	<b>Тема 3.3</b> Водогрейное оборудование	1	1			
	<b>Тема 3.4</b> Оборудование для раздачи пищи	1	1			
<b>Раздел 4. Холодильное оборудование</b>	<b>Тема 4.1</b> Холодильное оборудование на предприятиях общественного питания	1	1			
<b>Раздел 5. Организация обслуживания посетителей</b>	<b>Тема 5.1</b> Потребительский спрос и реклама	1	1			
	<b>Тема 5.2</b> Характеристика торговых помещений: состав, размещение, требования	1	1			
	<b>Тема 5.3</b> Классификация и назначение столовой посуды и приборов, белье	1	1			
	<b>Тема 5.4</b> Подготовка к обслуживанию посетителей. Обслуживание посетителей	1	1			
	<b>Зачет</b>	<b>1</b>			<b>1</b>	
<b>Кулинария</b>		<b>42</b>	<b>42</b>			
	<b>Тема 1.</b> 1.1 Введение. Блюда русской кухни	1	1			
	<b>Тема 2.</b> 2.1 Первичная обработка овощей. Формы нарезки	1	1			
	2.2 Механическая обработка пищевых овощей	1	1			
	<b>Тема 3.</b> 3.1 Механическая кулинарная обработка птицы и полуфабрикаты из них	1	1			
	3.2 Полуфабрикаты из мяса	1	1			
	3.3 Проверочная работа	1	1			
	<b>Тема 4</b> 4.1 Тепловая обработка пищевых продуктов	1	1			
	4.2 Технология приготовления основных блюд овощей	1	1			
	4.3 Проверочная работа	1	1			

	<b>Тема 5</b>	1	1			
	5.1 Блюда из мяса					
	5.2 Технология приготовления блюд из мяса	1	1			
	5.3 Проверочная работа	1	1			
	<b>Тема 6.</b>	1	1			
	6.1 Технологический процесс приготовления блюд из макаронных изделий					
	6.2 Технологический процесс приготовления блюд из бобовых.	1	1			
	<b>Тема 7.</b>	1	1			
	7.1 Полуфабрикаты из рыбы					
	7.2 Приготовление блюд из рыбы	1	1			
	<b>Тема 8.</b>	1	1			
	8.1 История Русского пряника					
	8.2 Изделия из пряничного теста	1	1			
	<b>Тема 9.</b>	1	1			
	9.1 Технология приготовления песочного теста					
	9.2 Изделия из песочного теста.	1	1			
	<b>Тема 10.</b>	1	1			
	10.1 Виды бутербродов. Приготовление бутербродов					
	10.2 Холодные блюда и закуски	1	1			
	10.3 Проверочная работа	1	1			
	<b>Тема 11.</b>	1	1			
	11.1 Виды бульонов и технология их приготовления					
	11.2 Виды супов. Заправочные супы.	1	1			
	11.3 Приготовление щей, борщей, рассольников, солянок	1	1			
	<b>Тема 12.</b>	1	1			
	12.1 Технология приготовления дрожжевого теста и изделия из него					
	12.2 Хлеб и хлебобулочные изделия	1	1			
	12.3 Проверочная работа	1	1			
	<b>Тема 13.</b>	1	1			
	13.1 Ассортимент круп					
	13.2 Приготовление блюд из круп	1	1			
	13.3 Проверочная работа	1	1			

	<b>Тема 14.</b> 14.1 Виды соусов	1	1			
	14.2 Технология приготовления соусов	1	1			
	14.3 Проверочная работа	1	1			
	<b>Тема 15.</b> 15.1 Виды десертов	1	1			
	15.2 Технология приготовления десертов	1	1			
	15.3 Проверочная работа	1	1			
	<b>Тема 16.</b> 16.1 Технологический процесс приготовления блюд из яиц	1	1			
	16.2 Проверочная работа	1	1			
	<b>Тема 17.</b> 17.1 Технология производства молока и приготовление продуктов и блюд из него	1	1			
	17.2 Проверочная работа	1	1			
<b>Промежуточный экзамен по предмету «Кулинария»</b>		<b>6</b>				<b>6</b>
<b>Итоговая работа. Консультации.</b>		<b>8</b>	<b>8</b>			
	Введение. Выбор темы	2	2			
	План выполнения работы	1	1			
	Проверка выбранной информации	1	1			
	Составление технологической карты	1	1			
	Составление схемы приготовления блюда	1	1			
	Предварительная проверка итоговой работы	1	1			
	Защита итоговой работы	1	1			
<b>Учебная практика</b>		<b>100</b>		<b>100</b>		
1.	Вводный урок в профессию «Повар»	2		1		
2.	Выполнение первичной обработки, простой нарезки овощей	4		4		
3.	Выполнение первичной обработки сложной нарезки овощей	2		1		
4.	Приготовление рыбных полуфабрикатов	2		2		
5.	Приготовление полуфабрикатов из мяса и домашней птицы	4		3		
6.	Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов	2		2		
7.	Приготовление и оформление, подача блюд и гарниров из овощей и грибов	4		4		
8.	Приготовление каш, гарниров и простых блюд из круп	4		3		
9.	Приготовление и оформление блюд и гарниров из макаронных изделий	4		4		

10.	Приготовление блюд из рыбы	4		4		
11.	Приготовление 1-х блюд	6		8		
12.	Приготовление и оформление постных блюд	14		24		
13.	Приготовление горячих напитков	2		2		
14.	Приготовление мучных изделий	16		16		
15.	Приготовление блюд из мяса, мяса птицы и субпродуктов	12		10		
16.	Приготовление и оформление салатов	6		4		
17.	Приготовление и оформление блюд из яиц	4		4		
18.	Приготовление и оформление блюд из творога	4		4		
19.	Приготовление холодных напитков	4		4		
<b>Дифференцированный зачет</b>	(защита курсовой работы)	<b>6</b>			<b>6</b>	
<b>Производственная практика</b>	Приготовление комплексного обеда	<b>60</b>		<b>60</b>		
<b>Квалификационный экзамен</b>	Тест	<b>2</b>				<b>2</b>
	<b>Итого:</b>	<b>286</b>	<b>96</b>	<b>170</b>	<b>12</b>	<b>8</b>

## **14. Контроль и оценка знаний текущего контроля и итоговой аттестации**

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся предусматриваются: текущий контроль и итоговая аттестация (квалификационный экзамен).

### **Текущий контроль**

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации:

- о выполнении требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- о правильности выполнения требуемых действий;
- о соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- о формировании действия с должной мерой обобщения, освоения программы (автоматизированности, быстроты выполнения и др.)

### **Итоговый контроль**

Итоговый контроль результатов подготовки обучающихся осуществляется комиссией в форме квалификационного экзамена, назначаемой директором, с участием работодателей и ведущих преподавателей колледжа. Оценка знаний определяется аттестационной комиссией по результатам освоения дополнительной профессиональной программы с учетом всех требований.

### **Критерии оценивания**

#### ***Оценка устного ответа***

Высокий уровень: ответ полный и правильный на основании изученных теорий, материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком, ответ самостоятельный.

Средний уровень: ответ полный и правильный на основании изученных теорий, материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две – три несущественные ошибки, исправленные по требованию педагога.

Низкий уровень: при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые он не может исправить при наводящих вопросах, либо отсутствие ответа.

Оценка контрольного тестирования:

Высокий уровень: ответ полный и правильный, возможна несущественная ошибка. Средний уровень: ответ неполный или допущено не более двух несущественных ошибок.

Низкий уровень работа выполнена меньше, чем на половину или содержит

несколько существенных ошибок, работа не выполнена.

#### Оценка умений решать задачи:

**Высокий уровень:** в логическом рассуждении и решении ошибок нет, задача решена рациональным способом.

**Средний уровень:** в логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок, но задача решена не рациональным способом или допущено не более двух несущественных ошибок.

**Низкий уровень:** имеются существенные ошибки в логическом рассуждении и решении, отсутствие ответа на задание.

### **Формы подведения итогов**

Диагностика результатов осуществляется через контроль, оценку и включает в себя проверку усвоения программы и коррекцию, как отдельных процессов, так и результатов деятельности на каждом году обучения.

В результате проведенного контроля определяется уровень развития художественных способностей ребенка, его знания об искусстве кулинарии.

а) текущий – на каждом занятии:

- оценка качества выполненной работы,
- оценка системы усвоения приемов и методов работы,

б) промежуточный – по окончании полугодия:

- выставка работ обучающихся.

в) итоговый – в конце учебного года:

- отчетная выставка работ обучающихся.

В результате проведенных видов контроля определяется уровень усвоения программы, навыки, полученные детьми.

В ходе реализации данной программы, обучающиеся приобретают знания, умения и навыки на теоретических и закрепляют на практических занятиях. Эти знания выявляются:

■ в устных ответах на каждом занятии;

■ обсуждения итогов работы и дегустации приготовленных блюд;

Результатом овладения практическим материалом являются *готовые блюда*, которые приготавливаются и дегустируются почти на каждом занятии.

Промежуточная аттестация обучающихся проводится с целью определения уровня творческих способностей на основе полученных знаний, умений и развития навыков. Традиционными формами аттестации являются тестовые задания.

**Высокий уровень:** ответ полный и правильный на основании изученных теорий, материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком, ответ самостоятельный.

**Средний уровень:** ответ полный и правильный на основании изученных теорий, материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две – три несущественные ошибки, исправленные по требованию педагога.

**Низкий уровень:** при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые он не может исправить при наводящих вопросах, либо отсутствие ответа.

**Оценка контрольного тестирования:**

**Высокий уровень:** ответ полный и правильный, возможна несущественная ошибка.

**Средний уровень:** ответ неполный или допущено не более двух несущественных ошибок.

**Низкий уровень** работа выполнена меньше, чем на половину или содержит несколько существенных ошибок, работа не выполнена.

**Оценка умений решать задачи:**

**Высокий уровень:** в логическом рассуждении и решении ошибок нет, задача решена рациональным способом.

**Средний уровень:** в логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок, но задача решена не рациональным способом или допущено не более двух несущественных ошибок.

**Низкий уровень:** имеются существенные ошибки в логическом рассуждении и решении, отсутствие ответа на задание.

## **6. Информационное обеспечение обучения.**

### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, электронных ресурсов, дополнительной литературы.**

1. Анфимова Н.А. Кулинария: Учебное пособие для начального профессионального образования. -2-е изд. – М.: Академия, 2015.-352 с.
2. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария Повар, кондитер. М.: Академия, 2006.
3. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств: Учебник.-СПб.: ГИОРД, 2007.-416 с.
4. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности: Учебное пособие в 2-х частях /О.М. Соловьева, Г.К. Миронова, А.П. Елепин. – М.: Академкнига, 2007.- 173 с.
5. Косарева О.А. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров. М.: Синергия, 2020 - 452 с.
6. Наумова Т.И. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены. Ростов-на-Дону: Феникс, 2020 - 284 с.
7. Производственное обучение профессии «Повар». В 4-х ч.: Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: учеб. Пособие для начального профессионального образования/ В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др. – М.: Академия, 2006.- 96 с.
8. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Учебное пособие. М.: Academia, 2019 - 240 с.
9. Солдатенкова И.А. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд. М.: Academia, 2017 - 368 с.
10. Татарская Л.Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров: Учебное пособие для начального профессионального образования. – 3-е изд. – М.: Академия, 2006.- 112 с.
11. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для начального профессионального образования. / В.П. Золин. -7-е изд., перераб. О доп.- М.: Академия, 2008.-288 с.
12. Шестакова Т.И. Кондитер – профессионал: Учебное пособие. -4-е изд. – М.: Дашков и К, 2009.-400 с.
13. Большой электронный сборник рецептов. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.100menu.ru>.

