

**Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области  
«Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»**



**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор ГПОУ ТО  
«НТПБ»  
Зайцева Н.И.

**РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

профессиональной подготовке (повышения квалификации) по профессии  
**36677 «ПОВАР ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ»**  
Квалификация: 5 разряд

**Образовательное учреждение:** ГПОУ ТО «НТПБ»  
**Минимальный уровень образования**  
**принимаемых на обучение:** основное общее  
**Форма обучения:** очная  
**Срок обучения:** 0,5 месяца (72 часа)  
**Недельная нагрузка:** 36 часов

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» и Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии «Повар, кондитер». Код по Перечню профессий профессиональной подготовки 36677.

Программа включает требования к результатам ее освоения, структуре и содержанию подготовки, а также условиям ее реализации.

**Требования к результатам освоения программы** сформированы на основе квалификационных требований, предъявляемых к повару.

**Структура и содержание программы** представлены:

- рабочим учебным планом;
- рабочими тематическими планами по учебным дисциплинам.

В учебном плане содержится перечень учебных дисциплин с указанием объемов времени, отводимых на освоение предметов, включая объемы времени, отводимые на теоретическое и практическое обучение.

В рабочем тематическом плане по учебной дисциплине раскрывается последовательность изучения разделов и тем, указывается распределение учебных часов по разделам и темам.

**Требования к условиям реализации программы** представлены требованиями к организации учебного процесса, учебно-методическому и кадровому обеспечению, а также правами и обязанностями техникума, осуществляющего подготовку поваров.

*Требования к организации учебного процесса:*

Учебные группы по подготовке поваров создаются численностью до 15 человек.

Учет посещаемости занятий, успеваемости и пройденных тем ведется преподавателями и мастерами производственного обучения в соответствующей учетной документации.

Продолжительность учебного часа теоретических и практических занятий – 1 академический час (45 минут), а при учебной практике – 6 академических часов (270 минут), включая время на подведение итогов, оформление документации.

Теоретическое и практическое обучение проводятся в оборудованных кабинетах с использованием учебно-методических и учебно-наглядных пособий в соответствии с Перечнем учебных материалов для подготовки повар детского питания.

По завершению обучения проводится квалификационный экзамен в соответствии с Положением о порядке аттестации и присвоении квалификации лицам, овладевающим профессией повар детского питания.

Результаты итоговой аттестации оформляются протоколом и выдается свидетельство о прохождении обучения.

**Требования к результатам освоения программы**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями слушатель в ходе освоения программы должен:

**знать:**

- основы и значение питания детей грудного, раннего, дошкольного и школьного возраста;
- характеристику и биологическую ценность различных пищевых продуктов, признаки доброкачественности продуктов и органолептические методы их определения;
- сроки хранения и реализации сырых продуктов, полуфабрикатов и приготовленных блюд;
- особенности кулинарной обработки продуктов для детского питания;
- основы технологии приготовления первых, вторых, третьих, холодных блюд и изделий из теста;



- параметры режима и продолжительность тепловой обработки продуктов, процессов варки, жарки, припускания, выпечки; нормы, соотношение и последовательность закладки сырья в используемое оборудование;
- способы порционирования блюд в соответствии с возрастом детей; правила пользования таблицей замены продуктов;
- устройство и принцип работы обслуживаемого механизированного, теплового, весоизмерительного, холодильного и другого оборудования, правила его эксплуатации и ухода за ним;
- санитарные правила содержания пищеблока;
- правила личной гигиены; способы предупреждения пищевых отравлений;
- правила раздачи пищи детям.

#### **уметь:**

- готовить блюда для детей различного возраста в яслях, детских садах, яслях-садах, школах и других организациях общественного питания;
- готовить молочные смеси типа "В", восстановленные адаптированные молочные смеси;
- готовить вязкие, полувязкие, протертые и рассыпчатые каши из различных круп;
- готовить отварные, тушеные, запеченные, пюре и другие овощные блюда;
- готовить овощные, фруктовые, фруктово-овощные и мясо-овощные салаты, винегреты;
- варка мясных и куриных бульонов; вегетарианских, пюреобразных, холодных и заправочных на костном бульоне супов;
- готовить различные виды пассеровок, томатных, сметанных, молочных и фруктовых соусов;
- готовить различные виды суфле, тефтелей, гаше, котлет, гуляша и других блюд из мясных, куриных и рыбных продуктов, мозгов, и других блюд из субпродуктов;
- готовить различные виды запеканок из крупы, овощей с мясом, яйцом и творогом;
- готовить различные виды молочных и яичных блюд, горячих и холодных напитков, фруктовых и овощных соков, компотов, киселей, морсов, муссов, желе и других третьих блюд;
- замешивать дрожжевое и пресное тесто, выпечки из него булочек, пирожков, оладьев, блинчиков, ватрушек, сухариков и других кулинарных изделий;
- порционирование и раздача блюд в соответствии с возрастными нормами для детей грудного, раннего, дошкольного и школьного возраста.

#### **Количество часов на освоение образовательной программы:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **72** часов, включая:

-обязательной аудиторной учебной нагрузки слушателя – **36** часов;

учебной практики – **36** часа;

Теоретическое и практическое обучение проводятся в оборудованном кабинете, кулинарном учебном цеху с использованием учебно-методических и учебно-наглядных пособий в соответствии с Перечнем учебных материалов для подготовки повара детского питания 5 разряда.

Основой профессиональной подготовки является учебная практика, в процессе которой осваиваются единые требования к сырью и готовой продукции, определяется расход сырья при приготовлении блюд, кулинарных изделий, отрабатываются навыки подготовки сырья к производству, механической кулинарной и тепловой обработки продуктов, приготовления блюд, кулинарных изделий, оформления, порционирования и раздачи блюд в соответствии с возрастными категориями детей.

Учебная практика проводится в учебном кулинарном цехе.

#### **Требования к кадровому обеспечению учебного процесса:**

Мастер производственного обучения должны иметь образование не ниже среднего профессионального, непрерывный стаж работы не менее трех лет.

Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить повышение квалификации не реже 1 раза в 5 лет.

Права и обязанности организаций, осуществляющих подготовку поваров 2-3 разряда.

#### **Организации, осуществляющие подготовку повара, обязаны:**

- в рабочих программах подготовки слушателей предусмотреть выполнение содержания

программы подготовки повар детского питания.

**Организации, осуществляющие подготовку, имеют право:**

- изменять последовательность изучения разделов и тем учебной дисциплины при условии выполнения программы;
- увеличивать количество часов, отведенных на изучение тем в учебных предметах, вводя дополнительные темы и упражнения, с учетом требований работодателей.

**План учебного процесса  
«Повар детского питания» -0,5 месяца**

| № п/п | ПРЕДМЕТЫ                                                              | Т/О       | ЛПЗ       | ВСЕГО     | ФОРМА КОНТРОЛЯ |
|-------|-----------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|-----------|----------------|
| 1     | 2                                                                     | 3         | 4         | 5         |                |
|       | <b>I Общепрофессиональный цикл</b>                                    |           |           |           |                |
| 1.1   | Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров | 6         | -         | 6         | -              |
| 1.2   | Техническое оснащение и организация рабочего места                    | 4         | -         | 4         | -              |
|       | <b>Всего</b>                                                          |           |           | <b>10</b> |                |
|       | <b>II Профессиональный цикл</b>                                       |           |           |           |                |
| 2.1   | Технология приготовления блюд                                         | 10        | 14        | 24        | зачет          |
| 2.2   | Учебная практика                                                      | -         | 38        | 36        | зачет          |
|       | <b>Всего</b>                                                          |           |           | <b>60</b> |                |
|       | <b>Итоговая аттестация (экзамен)</b>                                  |           |           | 2         | экзамен        |
|       | <b>Итого</b>                                                          | <b>20</b> | <b>52</b> | <b>72</b> |                |



УТВЕРЖДАЮ  
 директор ГПОУ ТО «НТПБ»  
 \_\_\_\_\_ Н.И. Зайцева  
 « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**  
**профессиональной подготовки по профессии повар детского питания (код 36677)**  
**ГПОУ ТО «НТПБ»**

Срок обучения 0,5 месяца (72 часа)

| №<br>п/п   | Наименование дисциплин                                                       | Количество часов |           |
|------------|------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------|
|            |                                                                              | теория           | практика  |
| <b>1</b>   | <b>Общепрофессиональный цикл</b>                                             |                  |           |
| <b>1.1</b> | <b>Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров</b> |                  |           |
| 1.1.1      | Роль пищи в организме человека                                               | 1                | -         |
| 1.1.2      | Понятие о микроорганизмах.                                                   | 1                | -         |
| 1.1.3      | Основные сведения о гигиене и санитарии                                      | 1                | -         |
| 1.1.4      | Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре                | 1                | -         |
| 1.1.5      | Понятие о товаре и товароведении                                             | 1                | -         |
| 1.1.6      | Бракераж сырья и готовой продукции                                           | 1                | -         |
|            | <b>ИТОГО</b>                                                                 | <b>6</b>         | <b>-</b>  |
| <b>1.2</b> | <b>Техническое оснащение и организация рабочего места</b>                    |                  |           |
| 1.2.1      | Состав и планировка предприятий                                              | 1                | -         |
| 1.2.2      | Организация рабочих мест                                                     | 1                | -         |
| 1.2.3      | Охрана труда и техника безопасности                                          | 1                | -         |
| 1.2.4      | Общие сведения об оборудовании                                               | 1                | -         |
|            | <b>ИТОГО</b>                                                                 | <b>4</b>         | <b>-</b>  |
| <b>2</b>   | <b>Профессиональный цикл</b>                                                 |                  |           |
| <b>2.1</b> | <b>Технология приготовления блюд</b>                                         |                  |           |
| 2.1.1      | Введение. Особенности приготовления блюд для детского питания.               | 1                | -         |
| 2.1.2      | Супы.                                                                        | 2                | 4         |
| 2.1.3      | Мясные блюда.                                                                | 2                | 4         |
| 2.1.4      | Блюда из яиц и творога.                                                      | 1                | 2         |
| 2.1.5      | Холодные блюда и закуски.                                                    | 2                | 2         |
| 2.1.6      | Дрожжевое и пресное тесто, выпечка из него.                                  | 2                | 2         |
|            | <b>ИТОГО</b>                                                                 | <b>10</b>        | <b>14</b> |
| <b>2.2</b> | <b>Учебная практика</b>                                                      |                  |           |
| 2.2.1      | Приготовление первых блюд на бульоне и овощном отваре.                       | -                | 6         |
| 2.2.2      | Приготовление мясных горячих блюд.                                           | -                | 6         |
| 2.2.3      | Приготовление рыбных горячих блюд, горячих блюд из овощей.                   | -                | 6         |
| 2.2.4      | Приготовление блюд из круп, макаронных изделий, яиц, творога.                | -                | 6         |
| 2.2.5      | Приготовление холодных блюд и закусок, напитков, десерта.                    | -                | 6         |
| 2.2.6      | Приготовление дрожжевого и пресного сдобного теста, и изделий из него.       | -                | 6         |
|            | <b>Итоговая аттестация (экзамен)</b>                                         |                  | 2         |
|            | <b>ИТОГО</b>                                                                 | <b>--</b>        | <b>72</b> |

Разработчики:

мастер п/о  
 преподаватель

Гайнетдинова Е. А.  
 Шимаковская С.А

## СОДЕРЖАНИЕ КУРСА.

| № п/п             | Наименование предмета                                                        | тема                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Кол-во часов |
|-------------------|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Модуль № 1</b> | <b>Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>6 ч.</b>  |
|                   |                                                                              | <b>Тема №1.</b> Роль пищи в организме человека. Белки, жиры, углеводы, витамины. Минеральные вещества, пищеварение, усвояемость пищи. Обмен веществ и энергия, и факторы, влияющие на обмен веществ.                                                                                                                                                                                                                                             | 1            |
|                   |                                                                              | <b>Тема №2.</b> Понятие о микроорганизмах. Распространение и классификация микроорганизмов, их величина, форма, строение, размножение и воздействие на пищевые продукты. Пищевые инфекционные отравления их виды, причины возникновения и меры предосторожности.                                                                                                                                                                                 | 1            |
|                   |                                                                              | <b>Тема №3.</b> Основные сведения о гигиене и санитарии. Понятие о гигиене труда работников предприятий общественного питания. Личная гигиена работников предприятий общественного питания и её значение, санитарный режим работников на производстве. Медицинское обследование работников предприятий общественного питания их цель и виды.                                                                                                     | 1            |
|                   |                                                                              | <b>Тема №4.</b> Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд. Санитарные требования к рабочему месту, механической, кулинарной обработке, тепловой обработке продуктов, процессу приготовления блюд. Санитарные правила приготовления скоропортящихся блюд. | 1            |
|                   |                                                                              | <b>Тема №5.</b> Понятие о товаре и товароведении. Качество пищевых продуктов определение и факторы, влияющие на качество. Санитарные требования к товару для детского питания.                                                                                                                                                                                                                                                                   | 1            |
|                   |                                                                              | <b>Тема №6.</b> Бракераж сырья и готовой продукции.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 1            |
| <b>Модуль № 2</b> | <b>Техническое оснащение и организация рабочего места</b>                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>4 ч.</b>  |
|                   |                                                                              | <b>Тема №1.</b> Состав и планировка предприятий, характеристика помещений, санитарно-гигиенические требования к ним. Должностные обязанности повара в школьной столовой. Организация рабочих мест в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.                                                                                                                                                                                        | 1            |
|                   |                                                                              | <b>Тема №2.</b> Охрана труда и техника безопасности. Охрана труда как широкий комплекс правовых, санитарно-гигиенических, технических и организационных мероприятий, направленных на создание здоровых и безопасных условий труда на предприятиях общественного питания. Инструктаж по технике безопасности. Производственный травматизм. Основные мероприятия по технике безопасности, на производстве. Первая доврачебная помощь при           | 1            |



|            |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |       |
|------------|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
|            |                               | несчастных случаях. Правила пожарной безопасности на предприятиях общественного питания                                                                                                                                                                                                                      |       |
|            |                               | <b>Тема №3.</b><br>Значение эффективного и рационального использования техники для облегчения труда, обеспечения его безопасности, роста производительности. Общие сведения о механическом оборудовании, классификация, устройство и принципы действия. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров. | 1     |
|            |                               | <b>Тема №4.</b><br>Значение эффективного и рационального использования техники для облегчения труда, обеспечения его безопасности, роста производительности. Общие сведения о механическом оборудовании, классификация, устройство и принципы действия. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров. |       |
| Модуль № 4 | Технология приготовления блюд |                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 24 ч. |
|            |                               | <b>Введение.</b> Должен знать: особенности приготовления супов, мясных блюд, блюд из яиц и творога.                                                                                                                                                                                                          | 2     |
|            |                               | <b>Тема №1.</b> Супы. Классификация супов. Технология приготовления бульонов. Заправочные супы, их классификация. Общие правила приготовления Заправочных супов.<br>Супы-пюре, их характеристика, технология приготовления.<br>Молочные супы, их характеристика, технология приготовления.                   | 2     |
|            |                               | <b>Тема №2.</b> Мясные блюда. Классификация мясных блюд. Варка мяса. Блюда из отварного мяса. Тушение мяса. Блюда из тушеного мяса. Блюда из котлетной массы. Рецептура, технология приготовления.                                                                                                           | 2     |
|            |                               | <b>Тема №3.</b> Блюда из яиц и творога. Значение блюд из яиц и творога в питании подростков. Варка яиц, приготовление омлетов натуральных, сметанных, фаршированных. Блюда из творога, приготовление и отпуск.                                                                                               | 2     |
|            |                               | <b>Тема №4.</b> Холодные блюда и закуски. Напитки холодные и горячие Значение блюд в детском питании. Приготовление салатов из сырых и вареных овощей, икры овощной, горячих и холодных напитков, фруктовых и овощных соков, компотов, киселей, морсов, муссов, желе.                                        | 2     |
|            |                               | <b>Тема №5.</b> Дрожжевое и пресное тесто, выпечка из него булочек, пирожков, оладьей, блинчиков, ватрушек, сухариков и других кулинарных изделий. Приготовление фаршей для пирожков.                                                                                                                        | 2     |
|            |                               | <b>Тема №6.</b><br><b>Практическая работа №1</b><br>Приготовление и подача супов<br>1. Борщ с капустой и картофелем.<br>2. Суп гороховый с гренками<br>3. Суп-пюре из овощей<br>4. Крем-суп из тыквы.                                                                                                        | 4     |



|                          |                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |              |
|--------------------------|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
|                          |                         | <b>Тема №7. Практическая работа №2</b><br>Приготовление блюд из яиц и творога<br>1. Гуляш с картофельным пюре.<br>2. Суфле из птицы с овощами.<br>3. Запеканка творожная со сладким молочным соусом.<br>4. Омлет с сыром запеченный.                                                                                                                                                | 4            |
|                          |                         | <b>Тема №8.</b><br>1. Напиток витаминный из шиповника<br>2. Кисель клюквенный<br>3. Сдоба домашняя из пресного теста<br>4. Мусс на манной крупе                                                                                                                                                                                                                                     | 4            |
| <b>Модуль № 5</b>        | <b>Учебная практика</b> | 1. Приготовление первых блюд на бульоне и овощном отваре.<br>2. Приготовление мясных горячих блюд.<br>3. Приготовление рыбных горячих блюд, горячих блюд из овощей.<br>4. Приготовление блюд из круп, макаронных изделий, яиц, творога.<br>5. Приготовление холодных блюд и закусок, напитков, десерта.<br>6. Приготовление дрожжевого и пресного сдобного теста и изделий из него. | <b>36</b>    |
| <b>Итоговый контроль</b> |                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 22           |
| <b>ИТОГО</b>             |                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>72 ч.</b> |

#### Учебно-материальная база

1. Матюхина З.П. Э.П. Королькова. Товароведение пищевых продуктов. Москва, Ирпо, 2000
2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. Москва, Ирпо, 2000
3. Фатыхов Д.Ф., Велихов А.Н. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах, малом бизнесе и быту. Москва, Ирпо, 2000
4. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология мучных и кондитерских изделий, Москва, Ирпо, 2000
5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Москва, Академия, 2002
6. Сопина Л.Н. Пособие для повара. Москва, Академия, 2000
7. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Кулинария. Повар-кондитер. Москва, Ирпо, 2000
8. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. Москва, Академия, 2006
9. Сборник нормативных документов. Консультант плюс.
10. Сборник рецептур.

#### Материально-техническое оснащение

Миксер М 700  
 Соковыжималка  
 Плита индукционная  
 Шкаф для расстойки  
 Пароконвектомат  
 Комбайн PHILIPS  
 Тестомесильная машина  
 Мясорубка электрическая  
 Микроволновая печь  
 Столы производственные  
 Посуда столовая и кухонная  
 Инструменты и приспособления

**Учебно-методическое обеспечение**

- 1.Технология приготовления первых блюд.
- 2.Технология приготовления вторых блюд.
- 3.Технология приготовления холодных закусок.
- 4.Технология приготовления мучных и кондитерских изделий.
- 5.История кулинарии.
6. Комплект образцов документации.