

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГПОУ ТО «НТПБ»

Зайцева Н.М.



РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН
профессиональной подготовке (переподготовке) по профессии
16675 «ПОВАР»
Квалификация: 2 - 3 разряд

Образовательное учреждение: ГПОУ ТО «НТПБ»

Минимальный уровень образования

принимаемых на обучение: основное общее

Форма обучения: очная

Срок обучения: 3 месяца (480 час)

Недельная нагрузка: 40 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 16675.

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 поваров.

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

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:

- виды, свойства, кулинарное использование, признаки доброкачественности и способы органолептической оценки качества картофеля, овощей, круп, грибов, макаронных и бобовых изделий, муки, творога, яиц, мяса, рыбы, птицы, дичи, субпродуктов в др.;
- правила, приемы и последовательность выполнения операций по механической кулинарной

обработке овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, муки, мяса, рыбы, птицы, дичи, субпродуктов и др.;

- рецептуру, технологию приготовления, требования к качеству, виды дефектов и способы их предупреждения в устранения при приготовлении блюд в кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки;
- ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной) и технологию приготовления блюд из нее;
- правила раздачи (комплектования), сроки в условия хранения блюд и кулинарных изделий;
- порядок пользования Сборником рецептур блюд в кулинарных изделия для предприятия общественного питания.
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- приемы работы, способы организации труда и рабочего места;
- правила санитарии и гигиены;
- производственную (должностную) инструкцию и правила внутреннего трудового распорядка и противопожарные мероприятия;
- формы и системы заработной платы, условия оплаты труда;
- основные положения я формы подготовка, переподготовки и повышения квалификации рабочих;
- полномочия трудовых коллективов и формы участия рабочих в управления производством

уметь:

- производить механическую кулинарную обработку овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, мяса, рыбы, птицы, дичи, субпродуктов и др.;
- промывать, очищать и нарезать овощи и зелень;
- потрошить рыбу, птицу, дичь;
- размораживать мясо, рыбу;
- обрабатывать субпродукты и др.;
- подготавливать сырье для изготовления теста;
- приготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;
- варить картофель и другие овощи, бобовые, макаронные изделия, яйца, каши;
- формовать, панировать полуфабрикаты из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной);
- жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блины, оладья, блинчики;
- запекать овощные и крупуные изделия;
- процеживать, протирать, заискивать, измельчать, формовать, начинять изделия;
- приготавливать различные виды теста (дрожжевое, бездрожжевое), формовать пирожки, пончики, булочки, жарить и выпекать их;
- приготавливать блюда из концентрата;
- приготавливать бутерброды;
- порционировать, раздавать блюда массового спроса.
- соблюдать режим технологического процесса;
- соблюдать правила безопасной эксплуатации технологического оборудования;
- соблюдать нормы расхода сырья, полуфабрикатов;
- применять передовые приемы и способы организации труда и рабочего места;
- соблюдать правила безопасности труда, санитарии и гигиены, правила внутреннего распорядка и противопожарные мероприятия.

Количество часов на освоение образовательной программы:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 480 часов, включая:

-обязательной аудиторной учебной нагрузки слушателя – 176 часов;

учебной практики – 172 часов;

производственной практики – 120 часов.

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 2- 3 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 массового спроса.

Учебная практика проводится в учебном кулинарном цехе.

Производственная практика, включающая 120 часов проводится в конкретных производственных условиях предприятий питания.

Требования к кадровому обеспечению учебного процесса:

Мастера 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 повар, обязаны:

- в рабочих программах подготовки слушателей предусмотреть выполнение содержания программы подготовки повар

Организации, осуществляющие подготовку, имеют право:

- изменять последовательность изучения разделов и тем учебной дисциплины при условии выполнения программы;

- увеличивать количество часов, отведенных как на изучение учебных предметов, вводя дополнительные темы и упражнения, с учетом требований работодателей.

**План учебного процесса
«Повар» - 3 месяца**

№ п/п	ПРЕДМЕТЫ	ТО	ЛПЗ	ВСЕГО	ФОРМА КОНТРОЛЯ
1	2	3	4	5	
I Общепрофессиональный цикл					
1.1	Профессиональная этика и психология	4	-	4	-
1.2	Охрана труда	4	-	4	-
1.3	Основы товароведения пищевых продуктов	14	8	22	зачет
1.4	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	6	4	10	зачет
1.5	Организация производства и оборудование предприятий общественного питания	12	4	16	зачет
1.6	Основы калькуляции и учета	6	10	16	зачет
Всего				72	
II Профессиональный цикл					
2.1	Основы технологий приготовления пищи	70	34	104	экзамен
2.2	Учебная практика	-	172	172	дифференцированный зачет
2.3	Производственная практика	-	120	120	зачет
Всего				396	
Консультации					
Итоговая аттестация (экзамен)				6	Квалификационная работа
Итого		116	364	480	