

Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Иркутской области
«Чунский многопрофильный техникум»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ ЧМТ

В.М. Васильева

«26» июня 2020 г.



**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ
ПО ПРОФЕССИИ 16675
ПОВАР**

Форма обучения: очная
Срок обучения: 1 год 10 месяцев

р.п. Чунский
2020 г.

Программа производственного обучения по профессии Повар разработана на основе Профессионального стандарта Повар (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8.09.2015 г. № 610 н) (далее – Программа)

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Чунский многопрофильный техникум»

Разработчик: Шабанова Н.Е., мастер производственного обучения высшей квалификационной категории

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящая программа предназначена для подготовки квалифицированных рабочих по профессии: Повар.

В комплект программы включены учебный план и рабочая программа по производственному обучению, выполняемые практические работы и количество отведенных часов на них.

Учебная программа является документом, определяющим содержание обучения по учебной практике (производственному обучению) по профессии: Повар 2-3 разряда.

Основанием для составления данной программы является программа из комплекта учебной документации по профессии Повар из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья

Должен знать	Должен уметь
<ul style="list-style-type: none">-правила тепловой обработки различных пищевых продуктов и полуфабрикатов;-правила, приемы и последовательность выполнения операций по механической кулинарной обработке мяса, рыбы, овощей, круп и других продуктов;-ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы и приемы их приготовления;-виды каш и правила их варки;-приемы варки овощей;-кулинарное назначение отдельных пищевых продуктов;-признаки доброкачественности продуктов и органолептические -методы их определения;-назначение оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов, посуды, тары, правила пользования и ухода за ними;-правила приготовления блюд из концентратов;-правила раздачи блюд массового спроса;-способы рациональной организации труда на рабочем месте;-правила санитарии и гигиены; требования безопасности труда и противопожарной безопасности;-производственную (должностную) инструкцию и правила внутреннего распорядка.	<ul style="list-style-type: none">-варить картофель и другие овощи, бобовые, макаронные изделия и каши;-жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (мясной, рыбной, овощной), блины, оладьи, блинчики;-запекать овощные и крупяные изделия;-формовать пирожки, пончики, булочки, жарить и выпекать их;-формовать и панировать полуфабрикаты из котлетной массы (из мяса, рыбы, овощей, круп);-проводить вспомогательные работы по приготовлению блюд и кулинарных изделий (процеживание, протираание);-вести процессы механической кулинарной обработки сырья: овощей, круп, мясных и рыбных продуктов (промывать, готовить к фаршированию, очищать и нарезать рыбу, овощи и зелень;-размораживать мясо, рыбу; потрошить дичь, сельскохозяйственную птицу, рыбу;-разделять сельдь, кильку, обрабатывать субпродукты и пр.);-приготавливать блюда из концентратов;-порционировать, раздавать блюда массового спроса;-соблюдать требования безопасного труда.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Производственного обучения на производственном участке

№ темы и урока	Наименование тем и уроков	Кол – во часов
	І курс І полугодие 1. Обучение в учебной кухне	
Т-1	Введение	6
Т-2	Механическая кулинарная обработка овощей и грибов. Подготовка овощей для фарширования.	36
Т- 3	Блюда и гарниры из овощей и грибов	102
Т-4	Механическая кулинарная обработка мяса, птицы	90
Т-5	Блюда из мяса и с/х птицы	168
Т-6	Механическая кулинарная обработка рыбы.	42
Т-7	Блюда из рыбы	132
Т-8	Супы	30
	Всего часов за І курс	606
	ІІ курс І полугодие	
Т-8	Супы	90
Т-9	Соусы	60
Т-10	Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий	102
Т-11	Блюда из яиц	36
Т-12	Блюда из творога	36
Т-13	Холодные блюда и закуски	60
Т-14	Сладкие блюда	78
Т-15	Напитки, изделия из теста	156
	Всего часов за ІІ курс	618
	ІІ. Производственная практика	
	Производственная практика	300
	Всего часов за курс обучения	1224

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ

№ темы и урока	Наименование тем и уроков	
Т - 1	Введение	6
1.1	Вводное занятие. Ознакомление с производственной лабораторией, технологическим оборудованием. Техника безопасности. Пожарная безопасность. Электробезопасность. Изучение технологического процесса приготовления	6
Т-2	Механическая кулинарная обработка овощей и грибов	24
2.1	Особенности кулинарной обработки клубнеплодов. Отработка навыков нарезки.	6
2.1	Особенности кулинарной обработки корнеплодов. Отработка навыков нарезки.	6

2.1	Обработка капустных, луковых овощей.	6
2.1	Обработка плодовых, салатных и десертных овощей.	6
2.2	Подготовка овощей для фарширования	12
2.2.1	Самостоятельная работа: Обработка капусты белокачанной, нарезка, подготовка для фарширования.	6
2.2.2	Самостоятельная работа: обработка перца болгарского, томата, подготовка для фарширования.	6
Т-3	Блюда и гарниры из овощей и грибов.	102
3.1	Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей.	24
3.2	Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей.	24
3.3	Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей.	24
3.4	Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей.	12
3.5	Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей.	12
3.6	Приготовление блюд из грибов.	6
Т-4	Механическая кулинарная обработка мяса, птицы	90
4.1	Виды и характеристика мясного сырья Качественная оценка и первичная обработка мяса, субпродуктов и костей	6
4.2	Качественная оценка и первичная обработка птицы	12
4.3	Кулинарная разделка говяжьей туши	6
4.4	Кулинарная разделка свиной туши	6
4.5	Кулинарная разделка бараньей туши	6
4.6	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса	6
4.7	Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса	6
4.8	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса	6
4.9	Приготовление рубленой массы и изделий из нее	6
	Итого за 1 полугодие	216
4.10	Приготовление котлетной массы и изделий из нее	6
4.11	Кулинарная механическая обработка птицы.	6
4.12	Приготовление полуфабрикатов из птицы	6
4.13	Приготовление котлетной, кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	12
Т -5	Блюда из мяса и, мясопродуктов и с/ птицы.	168
5.1	Приготовление блюд из отварного мяса.	6
5.2	Приготовление блюд из жареного мяса.	30
5.3	Приготовление блюд из тушеного мяса.	18
5.4	Приготовление блюд из запеченного мяса.	24
5.5	Приготовление блюд из припущенного мяса.	24
5.6	Приготовление блюд из рубленого мяса	24
5.7	Приготовление блюд из котлетной массы	24
5.8	Приготовление блюд из сельскохозяйственной птицы и дичи.	18
Т-6	Механическая кулинарная обработка рыбы.	42
6.1	Размораживание рыбы. Обработка чешуйчатой рыбы.	6
6.2	Размораживание рыбы. Обработка бесчешуйчатой рыбы.	6
6.3	Отработка навыков обработки некоторых видов рыб.	6
6.4	Обработка нерыбных продуктов моря	6
6.5	Приготовление полуфабрикатов из рыбы	6
6.6	Приготовление котлетной массы из рыбы и изделий из нее.	6
6.7	Приготовление кнельной массы из рыбы и изделий из нее.	6
Т-7	Блюда из рыбы	132
7.1	Приготовление блюд из отварной рыбы	6

7.2	Приготовление блюд из припущенной рыбы	12
7.3	Приготовление блюд из тушеной рыбы	12
7.4	Приготовление блюд из жареной рыбы.	36
7.5	Приготовление блюд из запеченной рыбы.	30
7.6	Приготовление блюд из котлетной, кнельной массы	36
Т-8	Супы	30
8.1	Отработка способов тепловой кулинарной обработки продуктов	6
8.2	Приготовление бульонов.	18
8.3	Приготовление заправочных супов.	6
	Всего часов за I курс	606
Т-8	Супы	90
8.4	Приготовление заправочных супов.	54
8.5	Приготовление супов молочных	12
8.6	Приготовление супов – пюре, прозрачных супов.	12
8.7	Приготовление холодных, сладких супов	12
Т-9	Соусы	60
9.1	Приготовление мучных пассеровок и бульонов для соусов.	6
9.2	Приготовление соуса белого основного и его производных	6
9.3	Приготовление соуса красного основного и его производных	6
9.4	Приготовление соуса молочного, сметанного и его производных	12
9.5	Приготовление яично – масляных соусов	12
9.6	Приготовление масляных смесей	6
9.7	Приготовление заправок, соуса майонеза, маринада овощного.	6
9.8	Приготовление холодных соусов и желе.	6
Т-10	Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий	102
10.1	Подготовка круп к варке.	12
10.2	Приготовление простых гарниров из круп	12
10.3	Приготовление простых блюд из круп	12
10.4	Приготовление простых гарниров из бобовых	12
10.5	Приготовление простых блюд из бобовых	12
10.6	Приготовление изделий из каш: запеканки, крупеник, котлеты, биточки.	12
10.7	Приготовление изделий из каш: запеканки, крупеник, котлеты, биточки.	18
10.8	Приготовление простых блюд и гарниров из макаронных изделий.	12
Т-11	Блюда из яиц	36
11.1	Приобретение навыков варки и жарения яиц, приготовления омлетов.	36
Т-12	Блюда из творога	36
12.1	Приготовление холодных и горячих блюд из творога.	36
Т-13	Холодные блюда и закуски	60
13.1	Приготовление бутербродов, салатов и винегретов.	12
13.2	Приготовление горячих закусок.	24
13.3	Приготовление закусок из рыбы и мяса.	24
Т -14	Сладкие блюда	78
14.1	Приготовление холодных сладких блюд.	30
14.2	Приготовление горячих сладких блюд.	24
14.3	Приготовление горячих и холодных напитков	24

Т-15	Изделия из теста	156
15.1	Приготовление блинного теста и изделий из него	42
15.2	Приготовлениепельменного теста и изделий из него	54
15.3	Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	60
	Всего часов за II курс	618

4. ОБУЧЕНИЕ НА ПРЕДПРИЯТИИ

Тема. 16 Ознакомление с предприятием

Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии.

Структура производства и организация труда на предприятии общественного питания. Основные цеха предприятия, технологический процесс приготовления блюд и изделий, оборудование. Комплексная система управления качеством труда и продукции на предприятии.

Планирование труда и контроль качества работ на производственном участке, в бригаде, на рабочем месте.

Система управления охраной труда, организация службы безопасности труда на предприятии.

Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии.

Тема 17. Производственное обучение на рабочих местах предприятия

Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места.

Механическая кулинарная обработка овощей, плодов, грибов, приготовление полуфабрикатов, блюд и гарниров из них.

Механическая кулинарная обработка различных видов рыбы и нерыбных продуктов моря, приготовление полуфабрикатов, блюд и гарниров из них.

Механическая кулинарная обработка мяса, птицы, субпродуктов, мяса диких животных, приготовление полуфабрикатов, блюд и гарниров из них.

Приготовление блинного, пельменного, дрожжевого теста и изделий из него.

Проверочные работы

Тема 18. Предвыпускная производственная практика

За время производственной практики обучающиеся должны научиться самостоятельно выполнять работу по профессии в условиях производства, в соответствии с квалификационной характеристикой, применяя передовую технологию и научную организацию труда.

В ходе производственной практики обучающиеся должны:

- выполнять работы на основе технологической документации, применяемой на производстве;
- изучать и применять передовые высокопроизводительные приемы и способы труда, а также инструменты, приспособления;
- самостоятельно разрабатывать и осуществлять мероприятия по наиболее эффективному использованию рабочего времени, повышению качества продукции, экономному использованию сырья и материалов,
- выявлять технические неполадки оборудования и принимать меры для их устранения,
- строго соблюдать нормы и правила безопасности труда, электробезопасности и пожарной безопасности;
- осуществлять подготовку к выпускным квалификационным экзаменам.

5. Информационное обеспечение обучения. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

а) Перечень рекомендуемых учебных изданий;

Нормативная литература:

1. ГОСТ Р 50647-94 "Общественное питание. Термины и определения"
2. ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования"
3. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию». СанПиН 2.4.5.2409-08

Учебная литература:

1. Баранов, В.С. Технология производства продукции общественного питания / В.С.Баранов, А.И.Мглинец, Л.М.Алешина и др. — М.: Экономика, 2016.-
2. Богданова, Г.А., Смирнова З.М., Богданова, М.А. Оборудование предприятия общественного питания/ Г.А.Богданова, З.М.Смирнова, М.А.Богданова – М.: «Экономика», 2017.
3. Бутейкис, Н.Г., Лукова, А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий/ Н.Г.Бутейкис, А.А.Лукова – М.: «ПрофОБРиздат.», 2017.
4. Бутейкис, Н.Г. Организация производства предприятия общественного питания/ Н.Г.Бутейкис – Москва: «Высшая школа», 2016.
5. Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи / Н.И.Ковалев, М.Н.Куткина, В.А.Кравцова.– М.: Издательский дом «Деловая литература», 2016.
6. Ковалев, Н.И., Куткина, М. Н. Технология приготовления пищи/ Под редакцией М. А. Николаевой, - М.: «Экономика», 2018.
7. Корчагина, Т.Л. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Конспект лекций. Часть 2 / Т.Л.Корчагина, В.А.Волкова. – Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2018.
8. Матюхин, З.П., Королькова, Э.П. Товароведение пищевых продуктов/ З.П.Матюхина, Э.П.Королькова – М.: «Академия», 2016.

Дополнительные источники:

<http://www.coook.ru> - Каталог кулинарных рецептов - Рецепты и кулинарные премудрости.

www.millionmenu.ru - Кулинария Миллион Меню - Кулинария, рецепты на каждый день и для праздничного стола.

<http://culinar.claw.ru/> - Кулинарная энциклопедия

<http://www.kuking.net/> - Кулинарные книги, рецепты. Оформление блюд.

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

<https://tekhnolog.com> каталог ттк технолог