

Правительство Республики Хакасия  
Министерство образования и науки Республики Хакасия  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Хакасия  
«Аграрный техникум»



УТВЕРЖДАЮ:  
Директор ГАПОУ РХ  
«Аграрный техникум»

О.М.Недопекин

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ  
«Повар»**

Квалификация – 2-й – 6-й разряды

Код профессии: 16675

Срок обучения – 5 месяцев

**ШИРА 2016**

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Учебные планы предназначены для профессиональной подготовки и повышения квалификации рабочих по профессии "Повар".

Продолжительность обучения новых рабочих установлен 5 месяцев в соответствии с Перечнем профессий профессиональной подготовки (Минобразование России, 2001 г.).

Продолжительность и программы обучения при повышении квалификации рабочих 2 месяца.

Учебные, тематические планы для повышения квалификации включают требования к знаниям и умениям рабочих и являются дополнением к аналогичным материалам предшествующего уровня квалификации.

Обучение может осуществляться как групповым, так и индивидуальным методами.

В тематические планы изучаемых предметов могут вноситься изменения и дополнения с учетом специфики отрасли и предприятия в пределах часов, установленных учебным планом.

Изменения, корректизы или необходимость изучения отдельных тем программ рассматриваются на методическом объединении.

При подготовке новых рабочих практическое обучение предусматривает в основе своей производственную практику на предприятии.

В процессе обучения особое внимание должно быть обращено на необходимость прочного усвоения и выполнения всех требований и правил промышленной безопасности и охраны труда. В этих целях преподаватель теоретического и мастер (инструктор) производственного обучения, помимо изучения общих правил по охране труда, предусмотренных программами, должны при изучении каждой темы или при переходе к новому виду работ, в процессе производственного обучения значительное внимание уделять правилам безопасности труда, которые необходимо соблюдать в каждом конкретном случае.

К концу обучения каждый обучающийся должен уметь самостоятельно выполнять все работы, предусмотренные квалификационной характеристикой и нормами, установленными на предприятии.

К самостоятельному выполнению работ обучающиеся допускаются только после сдачи зачета по охране труда.

## КВАЛИФИКАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

**Профессия – повар**

**Квалификация – 2-й – 3-й разряды**

**Повар 2-го разряда 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 регулировки и эксплуатации хлеборезательных машин разных марок;
- безопасные приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба.

**Повар 3-го разряда должен знать:**

- рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд;
- виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов;
- признаки и органолептические методы определения доброкачественности продуктов;
- правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке;
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

**Общие требования:**

- рациональную организацию труда на своем рабочем месте; правила внутреннего трудового распорядка;
- безопасные и санитарно-гигиенические методы труда;
- основные средства и приемы предупреждения и тушения пожаров на рабочем месте;
- основы экономики отрасли и предприятия.

**Повар 2-го разряда должен уметь:**

- выполнять вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий;
- выполнять очистку, доочистку картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений;
- перебирать зелень, плоды, овощи, ягоды, картофель, удалять дефектные экземпляры и посторонние примеси;
- мыть овощи, промывать их после очистки, доочистки;
- нарезать хлеб, картофель, овощи, зелень;
- размораживать рыбу, мясо, птицу; производить разделку, потрошение рыбы, птицы, дичи, сельди, кильки, обработку субпродуктов.

**Повар 3-го разряда должен уметь:**

- приготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;
- варить картофель и другие овощи, каши, бобовые и макаронные изделия, яйца;
- жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блины, оладьи, блинчики;

- запекать овощные и крупы изделия;
- процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формовать, фаршировать, начинять изделия;
- приготавливать бутерброды, блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов;
- порционировать (комплектовать), раздавать блюда массового спроса.

Общие требования:

- рационально организовывать свое рабочее место;
- соблюдать правила охраны труда, санитарии и гигиены, внутреннего распорядка;
- пользоваться средствами пожаротушения, оказывать первую помощь при несчастных случаях.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
для подготовки новых рабочих по профессии  
“Повар” 2-го — 3-го разрядов

Срок обучения — 5 месяцев

№ п/п	Курсы, предметы	Всего часов за курс обучения
I.	ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ	
1.1	<u>Экономический курс</u>	
1.1.1	Экономика отрасли и предприятия	20
1.2	<u>Общеотраслевой курс</u>	
1.2.1	Товароведение пищевых продуктов	52
1.2.2	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	20
1.2.3	Основы калькуляции и учета	18
1.2.4	Организация производства предприятий общественного питания	14
1.3	<u>Специальный курс</u>	
1.3.1	Кулинария	132
1.3.2	Оборудование предприятий общественного питания	40
II.	ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБУЧЕНИЕ	504
	Резерв учебного времени	20
	Консультации	12
	Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)	8
	<b>ИТОГО:</b>	<b>840</b>