



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГБПОУ «ЧЕЛЯБИНСКИЙ МЕХАНИКО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ  
ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено и утверждено:  
Протокол Методического Совета  
№ \_\_\_ от \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

**Дополнительная общеразвивающая программа  
получения первой профессии «Помощник повара»**

Челябинск, 2022

## **ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ**

Дополнительной общеразвивающей программы для школьников по профессии **Помощник повара** бюджетного профессионального образовательного учреждения «Челябинский механико-технологический техникум».

Сведения об организации	Согласовано

Документация представленная на согласование:

**Дополнительная общеразвивающая программа:**

1. Рабочий учебный план обучения
2. Календарный график учебного процесса
3. Рабочие программы

## Содержание

1. Пояснительная записка.....	4
1.1 Цель и планируемые результаты освоения программы .....	4
1.2 Общая характеристика программы .....	5
1.3 Формируемые профессиональные компетенции .....	5
2. Учебный план программы .....	7
2.1 Содержание программы.....	10
3. Условия реализации программы .....	14
3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.	14
3.2. Информационное обеспечение обучения:	
4. Контроль и оценка результатов освоения программы .....	

## 1. Пояснительная записка

### 1.1 Цель и планируемые результаты освоения программы:

Дополнительная общеразвивающая программа получения первой профессии Помощник повара реализуется на добровольной основе в соответствии с выбором участников образовательных отношений по направлениям профессиональной подготовки.

Дополнительная общеразвивающая программа по профессии Помощник повара разработана с учетом требований профессионального стандарта по профессии «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 113 н (регистрационный номер 557).

Цель и планируемые результаты: В результате обучения по дополнительной общеразвивающей программе получения первой профессии «Помощник повара» учащийся должен освоить такие обобщенные трудовые функции как:

- Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара.

Трудовые действия:

Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания
Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос

**Актуальность** данной программы обусловлена её практической значимостью: она не только помогает овладеть определенной суммой знаний и умений по рабочей профессии, но и является ступенькой к осознанному приобретению трудового опыта по перспективным и востребованным профессиям.

Форма организации занятий при реализации программы основана на индивидуальных и групповых работах. Занятия проводятся в форме теоретического и практического обучения в учебной лаборатории профессионального образовательного учреждения.

### 1.2 Общая характеристика программы:

№	Профиль	Профессия / квалификация	Кол-во часов в неделю на одну группу	Кол-во часов в первом полугодии (15 недель)	Кол-во часов во втором полугодии (21 недель)	Итого часов в год	Кол-во учащихся	Место проведения
1	Естественнонаучный	Помощник повара	4	60	84	144		Учебная лаборатория «Кухня ресторана»

### 1.3 Формируемые профессиональные компетенции

Профессиональная компетенция - Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

Профессиональная компетенция - Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

Профессиональная компетенция - Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

Профессиональная компетенция - Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

Профессиональная компетенция - Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

Профессиональная компетенция - Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

Профессиональная компетенция - Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

Профессиональная компетенция - Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

Профессиональная компетенция - Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

Профессиональная компетенция - Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

Профессиональная компетенция-Готовить и оформлять салаты.

Профессиональная компетенция - Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

## 2. Учебный план программы

### Профессия/квалификация: Помощник повара

№п/п	Наименование раздела	Всего часов	Учебная нагрузка		Форма аттестации
			Теорет.	Практич.	
<b>I</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>144</b>			
1	<i>Техническое оснащение и организация рабочего места</i>	2	1	1	3
2	<i>Приготовление простых блюд из овощей и грибов</i>	20			3
2.1	Организация приготовления простых блюд из овощей и грибов		4		
2.2	Процесс приготовления простых блюд из овощей и грибов		4	12	
3	<i>Приготовление простых первых блюд</i>	22			3
3.1	Организация приготовления простых первых блюд				
3.2	Процесс приготовления простых первых блюд			14	
4	<i>Приготовление простых блюд из круп, макаронных изделий, яиц, творога и изделий из теста</i>	40			3
4.1	Организация приготовления простых блюд из круп, макаронных изделий, яиц, творога и изделий из теста		4		
4.2	Процесс приготовления простых блюд из круп, макаронных изделий, яиц, творога и изделий из теста		4	32	3
5	<i>Приготовление простых блюд из мяса и птицы</i>	30			3
5.1	Организация приготовления простых блюд из мяса и птицы		4		
5.2	Процесс приготовления простых блюд из мяса и птицы		4	22	
6	<i>Приготовление простых блюд из рыбы</i>	30			3
6.1	Организация приготовления простых блюд из рыбы		4		
6.2	Процесс приготовления простых блюд из рыбы		4	22	
	Итого:	144	41	103	





## График учебного процесса

Наименование раздела	Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				
	5 неделя	6 неделя	7 неделя	8 неделя	9 неделя	10 неделя	11 неделя	12 неделя	13 неделя	14 неделя	15 неделя	16 неделя	17 неделя	18 неделя	19 неделя	20 неделя	21 неделя	22 неделя	23 неделя	24 неделя	25 неделя	26 неделя	27 неделя	28 неделя	29 неделя	30 неделя	31 неделя	32 неделя	33 неделя	34 неделя	35 неделя	36 неделя	37 неделя	38 неделя	39 неделя	40 неделя	41 неделя
<i>Раздел 1. Техническое оснащение и организация рабочего места</i>	2																																				
<i>Раздел 2. Приготовление простых блюд из овощей и грибов</i>	2	4	4	4	4	2																															
<i>Раздел 3. Приготовление простых первых блюд</i>						2	4	4	4	4	4																										
<i>Раздел 4. Приготовление простых блюд из круп, макаронных изделий, яиц, творога и изделий из теста</i>											4	4		4	4	4	4	4	4	4	4																
<i>Раздел 5. Приготовление простых блюд из мяса и птицы</i>																						4	4	4	4	4	4	4	4	2							
<i>Раздел 6. Приготовление простых блюд из рыбы</i>																												2	4	4	4	4	4	4	4	4	
<b>ИТОГО</b>																																					

## 2.1 Содержание дополнительной общеразвивающей программы

Наименование разделов / тем	Содержание учебного материала	Объем часов
<b>Раздел 1. Техническое оснащение и организация рабочего места</b>		<b>2</b>
Тема 1. Техническое оснащение и организация рабочего места	Теоретические занятия: Правила поведения в лаборатории. Техника безопасности. Правила пользования технологической карты блюда	1
	Практические занятия: ознакомление с материально – технической базой учебной лаборатории, знакомство с оборудованием и правилами его эксплуатации	1
<b>Раздел 2. Приготовление простых блюд из овощей и грибов</b>		<b>20</b>
1.1 Организация приготовления простых блюд из овощей и грибов		
Тема 1. Нарезка овощей и грибов. Введение в процесс приготовления	Теоретические занятия: Рассмотрение ассортимента простых горячих блюд из овощей и грибов. Анализ физиологического значения сырья и блюд из него для организма человека. Оценка производственных помещений для приготовления полуфабрикатов и блюд для простой кулинарной продукции.	4
2.2.Процесс приготовления простых блюд из овощей и грибов		
Тема 1. Приготовление простых блюд из овощей и грибов	Теоретические занятия: Основные правила и способы приготовления. Виды тепловой обработки	4
	Практические занятия: Котлеты картофельные. Рагу из овощей. Картофель запеченный. Морковные котлеты. Капуста тушеная. Грибы в сметанном соусе.	12
<b>Раздел 3. Приготовление простых первых блюд</b>		<b>22</b>
3.1.Организация приготовления простых первых блюд		4
Тема 1. Общие сведения о супах	Теоретические занятия: Особенности приготовления первых блюд, ассортимент. Организация рабочего места повара для приготовления первых блюд. Правила техники	

3.2.Процесс приготовления простых первых блюд		4
Тема 1. Приготовление простых первых блюд	Теоретические занятия: Основные правила и способы приготовления первых блюд. Рецептуры и технология приготовления первых блюд.	
	Практические занятия: Щи. Борщ. Рассольник. Солянка. Суп картофельный с макаронами. Суп пюре из овощей. Бульон куриный с гренками.	14
<b>Раздел 4. Приготовление простых блюд из круп, макаронных изделий, яиц, творога и изделий из теста</b>		<b>40</b>
4.1 Организация приготовления простых блюд из круп, макаронных изделий, яиц, творога и изделий из теста		
Тема 1.Введение в процесс приготовления блюд из круп, макаронных изделий, яиц, творога и изделий из теста	Теоретические занятия: Особенности приготовления блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. Характеристика блюд из творога. Приготовление холодных и горячих (жаренных, запеченных, отварных) блюд из творога. Характеристика блюд из яиц и требования к их качеству.	4
4.2.Процесс приготовления простых блюд из круп, макаронных изделий, яиц, творога и изделий из теста		
Тема 1. Приготовление простых блюд из круп, макаронных изделий, яиц, творога и изделий из теста	Теоретические занятия: Особенности заполнения технологических карт блюд из яиц. Виды теста и их особенности.	4
	Практические занятия: Приготовление блюд ризотто с овощами. Запеканка творожная. Блинчики. Омлет смешанный. Макароны с сыром. Макароны с овощами. Гречневая каша с грибами. Каша молочная пшенная. Оладьи. Сырники. Омлет фаршированный. Вареники ленивые. Кексы. Лапшевник. Пирожки слоённые. Печенье нарезное.	32
<b>Раздел 5. Приготовление простых блюд из мяса и птицы</b>		<b>30</b>

5.1 Организация приготовления простых блюд из мяса и птицы		
Тема 1. Введение в процесс приготовления простых блюд из мяса и птицы	Теоретические занятия: Физиологическое значение мяса птицы и блюд из него для организма человека. Подготовка сырья, продуктов и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из тушеной птицы. Разработка и анализ технологического процесса приготовления плова из курицы.	4
5.2 Процесс приготовления простых блюд из мяса и птицы		
Тема 1. Приготовлене простых блюд из мяса и птицы	Теоретические занятия: Выполнение технологических операций при приготовлении простых блюд из мяса и птицы	4
	Практические занятия: Приготовление блюд тефтели. Гуляш. Котлеты. Печень тушеная в соусе. Филе куриное запеченное. Голубцы ленивые. Жаркое по – домашнему. Плов из курицы. Шницель по – столичному. Бифштекс с яйцом. Зразы.	22
<b>Раздел 6. Приготовление простых блюд из рыбы</b>		<b>30</b>
6.1 Организация приготовления простых блюд из рыбы		
Тема 1. Введение в процесс приготовления простых блюд из рыбы	Теоретические занятия: Изучение приемов технологической обработки сырья: требования к качеству, размораживание, разделка на порционные куски. Ассортимент, классификация, особенности, технология приготовления и оформления рыбных блюд. Разработка технико-технологических карт.	4
6.2 Процесс приготовления простых блюд из рыбы		
Тема 1. Процесс приготовления простых блюд из рыбы	Теоретические занятия: Выполнение технологических операций при приготовлении простых блюд из рыбы	4
	Практические занятия: Приготовление блюд: Рыба, запеченная с картофелем по-русски. Кальмары в сметанном соусе. Рыба жареная с луком по-ленинградски. Котлеты рыбные. Рыба жаренная в кляре. Рыба запеченная по – московски. Биточки рыбные. Тефтели рыбные. Рыба припущенная. Поджарка из рыбы. Рыба жареная.	22
Всего		144



### **3. Условия реализации программы**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:**

Реализация дополнительной общеразвивающей программы предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства»

Оборудование учебного кабинета «Технологии кулинарного производства»  
**рабочего места:**

- АРМ преподавателя, рабочие места студентов, методические шкафы, ЭУМ комплекс, оборудование для проведения практических занятий  
**Технические средства обучения:** компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия), сенсорная интерактивная панель, веб камера.

**Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:**

Плита индукционная 2-х конфорочная настольная.

- Пароконвектомат электрический
- Мясорубка электрическая
- Гриль контактный
- Шкаф холодильный бытовой
- Стол производственный без борта
- Стол производственный с бортом
- Стеллаж решетчатый разборный
- Ванна моечная двухсекционная цельнотянутая
- Шкаф кухонный
- Тележка сервировочная
- Весы настольные
- Водонагреватель накопительный
- Плита электрическая 4-х конфорочная без жарочного шкафа
- Шкаф жарочный трехсекционный
- Фритюрница настольная
- Печь СВЧ с грилем
- Слайсер
- Машина посудомоечная фронтальная
- Овощерезка
- Блендер профессиональный
- Блендеры погружные
- Зонт вентиляционный вытяжной пристенный

- Зонт вентиляционный вытяжной островной
- Сенсорная интерактивная панель
- Веб камера

**Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем,**

**инструментами, посудой:**

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- набор разделочных досок;
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатки (металлические, силиконовые);
- венчик;
- ложки;
- мерный стакан;
- сито;
- половник;
- тряпка;
- пинцет;
- миски из нержавеющей стали;
- набор кастрюль;
- набор сотейники;
- набор сковород;
- гриль сковорода
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- корзины для отходов;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые.

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

### **3.2. Информационное обеспечение обучения:**

Для реализации дополнительной общеразвивающей программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

#### **3.2.1. Печатные издания**

1.Здобинов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / А.И. Здобинов, В.А. Цыганенко - М.: ИКТЦ Лада , 2009г-680с.

2. Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи: учебник / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцов - М.: Деловая литература, 2005 -480 стр.

3. Матюхина, З.П. Кулинария: учебник / М.: Академия, 2006.

### **3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса:**

Обучение по дополнительной общеразвивающей программе может осуществлять мастер производственного обучения, имеющий среднее профессиональное или высшее профессиональное образование по направлению обучения, первую или высшую квалификационную категорию, стаж педагогической работы от 1 года.



#### 4. Контроль и оценка результатов освоения программы

Результаты обучения	Критерии оценки	методы оценки
1	2	3
<p>– Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>– Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара</p> <p>– Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара</p> <p>– Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара</p> <p>– Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара</p> <p>– Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара</p> <p>– Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара</p>	<p>Рациональное использование различных методов обработки овощей и грибов;</p> <p>Соответствие действий и правильность подбора производственного инвентаря и оборудования.</p> <p>Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;</p> <p>Точное соблюдение технологии обработки овощей, грибов, пряностей с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции и блюд;</p> <p>Умение нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;</p> <p>Оценивание органолептическим способом годность блюд</p> <p>Рациональное использование способов охлаждения и замораживания нарезанных ингредиентов для различных блюд.</p>	<p>- Текущий контроль в форме выполнения практических работ по разделам обучения</p> <p>- Итоговый контроль в форме выполнения квалификационной работы</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>– Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара</li> <li>– Приготовление блюд из яиц по заданию повара</li> <li>– Приготовление блюд из творога по заданию повара</li> <li>– Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара</li> <li>– Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара</li> <li>– Приготовление горячих напитков по заданию повара</li> <li>– Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара</li> <li>– Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара</li> <li>– Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации</li> </ul>		
--	--	--

Фонд контрольно – оценочных средств

№ п/п	Наименование раздела	Контролируемые трудовые функции	Показатели компетенции	Оценочные средства	Контролируемая компетенция
1	Раздел 1. Техническое оснащение и организация рабочего места	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места  Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	Иметь практический опыт	Выполнение практической работы	– Подготовка по заданию повара прясней, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
2	Раздел 2. Приготовление простых блюд из овощей и грибов		Иметь практический опыт	Выполнение практической работы	– Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара
3	Раздел 3. Приготовление простых блюд из круп, макаронных изделий, яиц, творога и изделий из теста		Иметь практический опыт	Выполнение практической работы	– Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара – Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара Приготовление блюд из яиц по заданию повара – Приготовление блюд из творога по заданию повара – Приготовление блюд и гарниров из

					макаронных изделий по заданию повара
4	Раздел 4. Приготовление простых блюд из мяса и птицы		Иметь практический опыт	Выполнение практической работы	– Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара