

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №4 р.п. Линево»

Искитимского района Новосибирской области

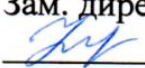
МЕЖШКОЛЬНЫЙ УЧЕБНЫЙ КОМБИНАТ

ПРИНЯТО

решением методического объединения
мастеров производственного обучения
протокол №11 от 04 июня 2026 г.

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УВР

 Уколова Л.Л.

Рабочая программа
профессионального обучения
по профессии повар

Составитель:

Голованова Г.А.

2026-2027 учебный год

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1. Нормативно-правовые документы, которые использованы при составлении рабочей программы:

При разработке программы использовались следующие нормативно - правовые документы и методические материалы:

- Профессиональный стандарт «ПОВАР». Приказ Министерства труда и Социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 года № 610 н.
- Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 №534;
- Приказ №438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения;

2. Общая характеристика учебного курса, учебный план:

Учебный курс по профессии повар направлен на подготовку квалифицированных специалистов, обладающих необходимыми знаниями и навыками для профессионального приготовления разнообразных блюд, блюд разных кухонь и категорий. Курс охватывает теорию и практику технологии приготовления пищи, санитарно-гигиенические требования, основы питания и организации рабочего процесса.

В рамках обучения изучаются технологии обработки продуктов, методы приготовления горячих и холодных блюд, контроль качества и оформление готовой продукции. Особое внимание уделяется освоению техники безопасности, рациональному использованию сырья и оборудования.

Курс формирует у обучаемых умение планировать и организовывать рабочее место, соблюдать производственные инструкции, работать как индивидуально, так и в коллективе. В результате выпускники получают комплекс профессиональных и практических компетенций, позволяющих работать поварами в ресторанах, кафе, столовых и других предприятиях общественного питания, а также обеспечивать высокий уровень качества и вкуса приготовленных блюд.

Профессии «Повар» присвоен код – 16675, присваиваемый разряд – 3; На обучение по профессии повар отводится 240 часов.

Лицам, успешно прошедшим аттестационные испытания, по решению аттестационной комиссии выдается свидетельство установленного образца о присвоении разряда по профессии «Повар». Профессиональное обучение осуществляется с учетом требования профессионального стандарта «ПОВАР», утвержденным приказом Министерства труда и Социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 года № 610 н.

Срок обучения – 1 год

Учебный план

профессионального обучения обучающихся общеобразовательных организаций по профессии повар

Повар – 3–5 разряд

Наименование учебных циклов, разделов, модулей, дисциплин и междисциплинарных курсов	Теоретическое обучение	Учебная практика
1. Товароведение пищевых продуктов	4	8
2. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	4	8

3. Основы калькуляции и учета	2	4
4. Оборудование предприятий общественного питания	4	8
5. Организация производства предприятий общественного питания	4	8
6. Технология приготовления кулинарных изделий	48	96
Теоретическое обучение (всего)	66	
Учебная практика (всего)		132
Производственная практика	42	–
ВСЕГО ЗА КУРС ОБУЧЕНИЯ	240	

3. Обобщенные трудовые функции (ОТФ), трудовые функции (ТФ), общие компетенции(ОК), профессиональные компетенции (ПК):

Обобщенные трудовые функции профессии:

- Приготовление различных видов блюд и кулинарных изделий.
- Организация и контроль технологического процесса приготовления пищи.
- Соблюдение санитарно-гигиенических и технологических норм.

Трудовые функции

- Подготовка сырья и полуфабрикатов к обработке.
- Приготовление холодных и горячих блюд по технологическим картам.
- Оформление и сервировка блюд.
- Контроль качества готовой продукции и проведение ее сдачи.
- Соблюдение правил охраны труда, пожарной безопасности и санитарных норм.
- Ведение технологической и производственной документации.

Общие компетенции

- Коммуникация и взаимодействие в коллективе.
- Самоорганизация и ответственность за результат труда.
- Эффективное использование информационно-коммуникационных технологий.
- Способность к обучению и профессиональному развитию.
- Соблюдение правил охраны труда и техники безопасности.

Профессиональные компетенции

- Владение технологиями приготовления разнообразных блюд.
- Знание санитарно-гигиенических норм и правил безопасности пищевого производства.
- Умение работать с технологической документацией и оборудованием.
- Способность контролировать качество сырья и готовых продуктов.
- Навыки рационального использования сырья и ресурсов.
- Организация рабочего места и производственного процесса.

4. Примеры контрольно-измерительных материалов:

Контрольная работа за 1 четверть

Механическая кулинарная обработка сырья

1. Обработка и нарезка клубнеплодов
2. Полуфабрикаты из овощей
3. Какие пищевые вещества содержатся в рыбе?
4. Составьте технологическую схему обработки чешуйчатой рыбы порционными кусками без костей и кожи.
5. Из каких последовательных операций состоит механическая кулинарная обработка мяса?
6. Как готовить котлетную массу из птицы?

Контрольная работа за 2 четверть

Тепловая кулинарная обработка, приготовление и отпуск блюд.

1. Способы тепловой обработки.
2. Положительные и отрицательные способы тепловой обработки продуктов.
3. Каково значение супов в питании?
4. Каковы общие правила заправочных супов?
5. Как приготовить белые основные соусы на мясном и рыбном бульоне?
6. Составить технологическую схему приготовления рыбного желе.

Контрольная работа за 3 четверть

Блюда и гарниры

1. Общие правила варки каш.
2. Рассчитайте количество крупы, бульона и соли, необходимое для приготовления 50 порций риса, припущенного для блюда «Куры отварные с рисом», если на порцию полагается 150 грамм гарнира.
3. Каково значение овощных блюд в питании?
4. Какие блюда приготавливают из картофельной массы?
5. По данному набору продуктов определите название блюда и способ его приготовления: мука пшеничная, масло растительное, картофель, сливочное масло, лимон, зелень.
6. Какие процессы происходят при тепловой обработке мяса?

Контрольная работа за год.

Холодные блюда и закуски

1. Какие продукты входят в состав творожной массы?
2. Назовите классификацию холодных блюд и закусок.
3. Определите названия блюда по данному набору продуктов: яйца, картофель, морковь, огурцы соленые, помидоры, зеленый горошек, желе, майонез.
4. Назовите сроки реализации холодных блюд и закусок.

Календарно-тематическое планирование «Повар»

№	Раздел (сроки)	Тема урока
1.	Товароведение пищевых продуктов (4+8)	ТО Товароведение пищевых продуктов. Предметы и задачи товароведения, химический состав продуктов
2.		ТО Зерно и продукты его переработки, плоды, овощи, вкусовые, молочные продукты и предметы их переработки. Химический состав пищевых продуктов, определение сортов зерна, круп, качество овощей, влажность муки
3.		УП Различие корнеплодов, клубнеплодов, капустных, луковых овощей. Ассортимент чая, кофе, пряностей
4.		УП Составление таблиц, работа с наглядными пособиями
5.		УП Определение здоровых и больных овощей, сорта кофе, чая, пряностей
6.		УП Качество молочной продукции и предметов ее переработки
7.		ТО Химический состав мясных и рыбных продуктов
8.		ТО Яйцо, яичные продукты. Дрожжи, разрыхлители, ароматизаторы.
9.		УП Определение сортов мяса, рыбы, качество этих продуктов
10.		УП Определение категории яиц. Сроки хранения, качество яиц, обработка яиц, качество яичной продукции. Виды дрожжей, качество, сроки хранения. Ассортимент разрыхлителей и ароматизаторов. Сроки хранения
11.		УП Составление таблиц, изучение наглядных пособий
12.		УП Контрольная работа по теме: товароведение пищевых продуктов
13.	Основы физиологии питания (4+8)	ТО Основы физиологии питания
14.		ТО Основы физиологии питания
15.		УП Личная гигиена, санитарный режим работников на кухне и производстве
16.		УП Санитарная культура, виды спец. одежды
17.		УП Понятие о гигиене труда. Оказание первой помощи пострадавшим
18.		УП Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, к транспортировке и хранению пищевых продуктов
19.		ТО Пищеварение и усвояемость пищи, обмен веществ и энергии
20.		ТО Питание различных групп населения. Основы микробиологии
21.		УП Нормы и принципы рационального, сбалансированного питания для различных групп населения (примерное меню)
22.		УП Физико-химические изменения пищи и процесс пищеварения (доклад)
23.		УП Понятия о микроорганизмах, влияние их на условия внешней среды (фильм)
24.		УП Режим питания, суточный расход энергии, лечебное питание (работа группами, составление меню)
25.		ТО Основы калькуляции и учета

26.	Основы калькуляции и учета (2+4)	ТО Бухгалтерский учет. Ценообразование и калькуляции
27.		УП Микрокалькуляторы и их использование
28.		УП Понятие задачи метод
29.		УП Понятие о цене ценообразование, понятие о калькуляции, о меню, порядок его составления и утверждения (работа группами)
30.		УП Учет сырья и готовой продукции, документальное оформление, отпуск продуктов на день
31.	Оборудование предприятий общественного питания (4+8)	ТО Общие сведения о машинах и универсальных приводах.
32.		ТО Общие сведения о машинах и универсальных приводах.
33.		УП Машины для обработки мяса и рыбы характеристика, классификация, назначение, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.
34.		УП Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров: характеристика, назначение. устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.
35.		УП Машины для обработки мяса и рыбы: правила безопасной эксплуатации.
36.		УП Машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов: правила безопасной эксплуатации.
37.		ТО Общие сведения о тепловом и холодильном оборудовании.
38.		ТО Общие сведения о тепловом и холодильном оборудовании.
39.		УП Классификация по технологическому назначению, источнику тепла и способы его передачи, правила эксплуатации.
40.		УП Холодильное оборудование, назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и безопасности труда.
41.		УП Пищевые котлы, пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты.
42.		УП Холодильные шкафы, камеры, правила эксплуатации и безопасности труда.
43.	Организация производства предприятий общественного питания (4+8)	ТО Организация производства предприятий общественного производства
44.		ТО Организация производства предприятий общественного производства
45.		УП Составление карт снабжения предприятий общественного производства (график)
46.		УП Оформление приходных документов
47.		УП Работа группами «организация снабжения»
48.		УП Работа группами «организация производства»
49.		ТО Обслуживание посетителей
50.		ТО Обслуживание посетителей (сервировка, подача блюд)
51.		УП Составление и оформление меню
52.		УП Работа группами «обслуживание посетителей предприятий общественного производства»
53.		УП Обслуживание посетителей.

54.		УП Контрольная работа по теме: Организация предприятий общественного питания.
55.	Технология приготовления кулинарных изделий (48+96)	ТО Обработка овощей и грибов, обработка плодовых овощей, салатных, десертных.
56.		ТО Обработка овощей и грибов, обработка консервированных овощей, подготовка овощей для фарширования, требования к качеству, сроки хранения.
57.		УП Обработка овощей и грибов. качество овощей и грибов составление таблиц.
58.		УП Формы нарезки овощей, составление таблиц отходов овощей и их использование.
59.		УП Сортировка и калибровка овощей и грибов, подготовка овощей для фарширования.
60.		УП Нарезка картофеля и корнеплодов, полуфабрикаты из овощей.
61.		ТО Плодовые овощи, салатные, десертные.
62.		ТО Консервированные овощи.
63.		УП Подготовка для фарширования консервированных и плодовых овощей.
64.		УП Требования к качеству овощей, сроки хранения.
65.		УП Таблица отходов овощей для фарширования.
66.		УП Приготовление полуфабрикатов из овощей.
67.		ТО Обработка рыбы.
68.		ТО Механическая, кулинарная обработка рыбы.
69.		УП Виды рыб, часто используемые в питании.
70.		УП Разделка рыбы на филе (составление таблиц).
71.		УП Обработка бесчешуйчатой рыбы.
72.		УП Обработка осетровой рыбы (таблица)
73.		ТО Приготовление рыбных полуфабрикатов.
74.		ТО Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.
75.		УП Составление технологических карт рыбных полуфабрикатов.
76.		УП Составление технологических карт полуфабрикатов из котлетной массы.
77.		УП Приготовление рыбных полуфабрикатов.
78.		УП Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.
79.		ТО Обработка рыбы для фарширования.
80.		ТО Морепродукты
81.		УП Составление схем обработки рыбы для фарширования
82.		УП Составление схем обработки морепродуктов (омаров, речных раков, кальмаров, крабов)
83.		УП Обработка рыбы для фарширования, фарширование рыбы (судак, щука)
84.		УП Обработка морепродуктов.
85.		ТО Контрольная работа по темам: обработка овощей, обработка рыбы.

86.	ТО	Механическая кулинарная обработка мяса.
87.	УП	Схема разделки говяжьей туши.
88.	УП	Схема разделки свиной туши.
89.	УП	Приготовление мясных полуфабрикатов
90.	УП	Приготовление мясных полуфабрикатов.
91.	ТО	Технология приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из нее.
92.	ТО	Технология приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из нее
93.	УП	Технологические карты на полуфабрикаты из котлетной массы
94.	УП	Виды мясных полуфабрикатов (таблица)
95.	УП	Технология приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из нее
96.	УП	Технология приготовления мясной котлетной массы и полуфабрикатов из нее
97.	ТО	Требования к качеству, сроки хранения полуфабрикатов из мяса.
98.	ТО	Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее, обработка субпродуктов.
99.	УП	Технологические карты полуфабрикатов из рубленой массы.
100.	УП	Технологические карты блюд из субпродуктов.
101.	УП	Технология приготовления рубленой массы и полуфабрикатов из нее.
102.	УП	Технология приготовления блюд из субпродуктов.
103.	ТО	Контрольная работа по темам: Механическая кулинарная обработка мяса.
104.	ТО	Обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи
105.	УП	Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.
106.	УП	Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.
107.	УП	Обработка птицы и дичи.
108.	УП	Заправка птицы и дичи.
109.	ТО	Полуфабрикаты из птицы и дичи.
110.	ТО	Полуфабрикаты из птицы и дичи
111.	УП	Технологические карты для изготовления полуфабрикатов из птицы и дичи.
112.	УП	Технологические карты для приготовления полуфабрикатов из филе птицы и дичи.
113.	УП	Приготовление полуфабрикатов из птицы и дичи (биточкирубленые фаршированные грибами, котлетная масса и изделия из нее)
114.	УП	Приготовления полуфабрикатов из филе птицы и дичи (котлеты по-киевски, натуральные, панированные, птица по столичному).
115.	ТО	Тепловая кулинарная обработка, приготовление и отпуск блюд.
116.	ТО	Основные способы, комбинированные способы и вспомогательные способы тепловой обработки

117.	УП	Изменение пищевых веществ в процессе тепловой обработки.
118.	УП	Изменение пищевых веществ в процессе тепловой обработки.
119.	УП	Варка, на пару, припускание, жарка основным способом, во фритюре.
120.	УП	Тушение, запекание, варка с последующей обжаркой, брезирование, пассирование, ошпаривание.
121.	ТО	Супы
122.	ТО	Приготовление бульонов, заправочных супов, щей, борщей, рассольников.
123.	УП	Технологические карты (заправочные супы, щи, борщи, рассольники.)
124.	УП	Технология приготовления бульонов.
125.	УП	Технология приготовления заправочных супов (грибной, гороховый, рыбный, овощной)
126.	УП	Технология приготовления щей, борщей, рассольников.
127.	ТО	Супы картофельные с макаронными изделиями, молочные, супы- пюре, прозрачные, сладкие холодные супы.
128.	ТО	Требование к качеству супов, сроки хранения. Контрольная работа по темам: обработка сельскохозяйственной птицы и дичи, тепловая кулинарная обработка, супы.
129.	УП	Технологические карты (Суп картофельный с макаронными изделиями, молочный суп, суп-пюре холодный суп)
130.	УП	Схемы: продолжительность варки продуктов, приготовления борща, супа-пюре, требование к качеству сроки хранения.
131.	УП	Технология приготовления супов картофельный с макаронными изделиями, суп-пюре, молочный суп, холодный суп.
132.	УП	Технология приготовления прозрачных супов. Контрольная работа по теме: Супы.
133.	ТО	Соусы, классификация соусов.
134.	ТО	Приготовление мучных пассировок и бульонов для соусов.
135.	УП	Схема: Классификация соусов.
136.	УП	Технологические карты приготовления соусов (красный основной, луковый, красный с луком и огурцами, красный кисло-сладкий)
137.	УП	Технология приготовления соусов: красный основной, луковый, красный с луком и огурцами, красный кисло- сладкий
138.	УП	Технология приготовления соусов.
139.	ТО	Соусы белые на мясном и рыбном бульоне, грибные, молочные, сметанные, яично-масляные, масляные смеси,
140.	ТО	Соусы холодные, желе, маринады, сладкие соусы, соусы промышленного производства и пищевые концентраты

141.	УП	Схема приготовления белого основного соуса, схема консистенции молочных соусов.
142.	УП	Технологические карты приготовления соусов (белые, молочные, сметанные, масляные смеси, холодные соусы, маринады, сладкие соусы)
143.	УП	Технология приготовления соусов.
144.	УП	Технология приготовления маринадов, желе, сладких, холодных соусов.
145.	ТО	Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.
146.	ТО	Общие правила варки каш, блюда из каш, блюда из бобовых, макаронных изделий. Условия и сроки хранения блюд из каш гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.
147.	УП	Таблица приготовления каш
148.	УП	Технологические карты: каши, блюда из каш, гарниры, блюда из бобовых и макаронных изделий.
149.	УП	Технология приготовления каш: жидкие, вязкие, рассыпчатые, блюда из каш.
150.	УП	Технология приготовления гарниров, блюд из бобовых и макаронных изделий.
151.	ТО	Блюда и гарниры из картофеля, овощей и грибов.
152.	ТО	Блюда и гарниры из картофеля, овощей и грибов.
153.	УП	Технологические карты: Блюда и гарниры из отварных овощей, из припущенных овощей, из жареных овощей
154.	УП	Технологические карты: Блюда и гарниры из тушеных, запеченных овощей
155.	УП	Технология приготовления блюд и гарниров из отварных, припущенных и жареных овощей
156.	УП	Технология приготовления блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей
157.	ТО	Блюда из грибов, блюда из полуфабрикатов. Требования к качеству овощных блюд и сроки хранения
158.	ТО	Контрольная работа по темам: Соусы, блюда и гарниры из овощей и грибов
159.	УП	Технологические карты: блюда и гарниры из тушеных и запеченных овощей
160.	УП	Технологические карты: блюда из грибов и полуфабрикатов
161.	УП	Технология приготовления блюд из тушеных и запеченных овощей
162.	УП	Технология приготовления блюд из грибов и полуфабрикатов
163.	ТО	Блюда из рыбы
164.	ТО	Блюда из рыбы
165.	УП	Схема: виды и продолжительность тепловой обработки рыбы и морепродуктов
166.	УП	Технологические карты: рыба, припущенная, запеченная и жареная
167.	УП	Технология приготовления припущенной, запеченной и жареной рыбы
168.	УП	Технология приготовления припущенной, запеченной и жареной рыбы
169.	ТО	Блюда из рыбной котлетной массы, блюда из морепродуктов
170.	ТО	Блюда из рыбной котлетной массы, требования к качеству рыбных блюд, сроки хранения

171.	УП	Технологические карты: котлеты, биточки рыбные, тефтели, блюда из морепродуктов (кальмары жареные в соусах, биточки, котлеты из кальмаров)
172.	УП	Технологические карты: фрикадельки, тельное из рыбы, блюда из морепродуктов (жаркое из мидий, плов из мидий, креветки в соусе)
173.	УП	Технология приготовления рыбных биточков, тефтелей, блюда из морепродуктов (кальмары жареные в соусе, биточки, котлеты из кальмаров)
174.	УП	Технология приготовления: тельное из рыбы, рыбные фрикадельки, блюда из морепродуктов (жаркое из мидий, плов из мидий, креветки в соусе)
175.	ТО	Блюда из мяса и мясных продуктов
176.	ТО	Блюда из мяса и мясных продуктов
177.	УП	Технологические карты блюд из жареного мяса (ростбиф, баранина, козлятина, свинина жареные)
178.	УП	Технологические карты блюд из жареного мяса (грудинка фаршированная, бифштекс, филе, шашлык, эскалоп)
179.	УП	Технология приготовления блюд из жареного мяса
180.	УП	Технология приготовления блюд из жареного мяса
181.	ТО	Тушеные мясные блюда
182.	ТО	Тушеные мясные блюда
183.	УП	Технологические карты тушеных мясных блюд (мясо шпигованное, говядина в кисло-сладком соусе, зразы, гуляш)
184.	УП	Технологические карты запеченных мясных блюд (шницель натуральный рубленый, люля-кебаб)
185.	УП	Технология приготовления запеченных мясных блюд
186.	УП	Технология приготовления запеченных мясных блюд
187.	ТО	Блюда из котлетной массы и субпродуктов
188.	ТО	Блюда из котлетной массы и субпродуктов
189.	УП	Технологические карты блюд из котлетной массы и субпродуктов
190.	УП	Технологические карты блюд из котлетной массы и субпродуктов
191.	УП	Технология приготовления блюд из рубленого мяса, котлетной массы и субпродуктов
192.	УП	Технология приготовления блюд из рубленого мяса, котлетной массы и субпродуктов
193.	ТО	Годовая контрольная работа
194.	ТО	Блюда из птицы и дичи
195.	УП	Технологические карты блюд из отварной, жареной, тушеной и запеченной птицы
196.	УП	Технологические карты
197.	УП	Технология приготовления блюд из жареной, тушеной и запеченной птицы

198.		УП Технология приготовления блюд из отварной птицы
------	--	--