

Федеральное агентство по рыболовству
ФГБОУ ВО «КГТУ»
Балтийская государственная академия рыбопромыслового флота

УТВЕРЖДАЮ
Начальник академии
А.В. Грунтов
«12» января 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
профессиональной подготовки по профессии рабочего

ПОВАР

РАЗРАБОТЧИК

Заведующий центром профессиональной подготовки
Первунин А.И.
Заведующая информационно-технологическим
отделением КМРК
Судьбина Н.А.

ВЕРСИЯ

V.3

ДАТА ВЫПУСКА

17.12.2025

БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»			
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»			
Файл: РП ПП повар 2023	Выпуск: 31.08.2023	Версия: V.2	С.2/36

АННОТАЦИЯ

Программа профессиональной подготовки разработана Центром профессиональной подготовки Балтийской государственной академии рыбопромыслового флота ФГБОУ ВО «КГТУ» с целью методического обеспечения профессионального обучения лиц в соответствии с профессиональным стандартом «Повар».

Миссия программы – удовлетворение социальных потребностей личности в реализации способностей, образовательной, развивающей целей, а также удовлетворение потребностей в интеллектуальном, культурном и нравственном развитии, в получении профессионального образования и квалификации в выбранной области деятельности, без повышения образовательного уровня.

Целью программы является подготовка поваров в соответствии с требованиями профессионального стандарта «Повар» и квалификационными требованиями по профессии рабочего «Повар 3-го разряда».

Задачи подготовки: дать слушателям теоретические знания и выработать практические навыки для работы по профессии рабочего «Повар 3-го разряда».

В результате освоения программы слушатели овладевают компетенциями в соответствии с профессиональным стандартом «Повар» и квалификационными требованиями по профессии рабочего «Повар 3-го разряда».

Нормативный срок освоения программы при очной форме получения образования – 510 часов.

БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»			
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»			
Файл: РП ПП повар 2023	Выпуск: 31.08.2023	Версия: V.2	С.3/36

Содержание

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	5
РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ.....	7
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	7
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	37
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ	40

БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»			
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»			
Файл: РП ПП повар 2023	Выпуск: 31.08.2023	Версия: V.2	С.5/36

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативными документами для разработки рабочей программы являются:

Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Профессиональный стандарт «Повар» (утверждён приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 года №113н);

Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих, выпуск №51, раздел «Торговля и общественное питание»;

типовая основная программа профессионального обучения в области подготовки членов экипажей судов в соответствии с международными требованиями по профессии «Судовой повар» (согласована приказом Росморречфлота от 22.03.2024 г. №30).

1.2. Требования к лицам, претендующим на обучение по программе профессиональной подготовки рабочих и служащих.

Слушателями настоящей программы могут быть лица:

- имеющие основное общее образование и выше;
- достигшие 18-летнего возраста;
- годные по состоянию здоровья на основании медицинского заключения для работы в качестве повара.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

2.1. Подготовка по программе направлена на формирование компетенций в соответствии с профессиональным стандартом «Повар» и квалификационными требованиями по профессии рабочего «Повар 3-го разряда».

2.2. В результате изучения программы слушатель должен знать:

назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними;

требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;

правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;

правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов;

методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;

БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»			
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»			
Файл: РП ПП повар 2023	Выпуск: 31.08.2023	Версия: V.2	С.6/36

пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;

требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания;

принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее – ХАССП) в организациях общественного питания;

требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.

2.3. В результате изучения программы слушатель должен уметь:

проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

использовать посудомоечные машины;

чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования;

упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления;

проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения;

выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им;

производить обработку овощей, фруктов и грибов;

нарезать и формовать овощи и грибы;

подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты;

готовить блюда и гарниры из овощей, каши и гарниры из круп, блюда из яиц, блюда и гарниры из макаронных изделий, блюда из бобовых, блюда из рыбы, блюда из морепродуктов, блюда из мяса и мясных продуктов, блюда из домашней птицы, мучные блюда, горячие напитки, сладкие блюда;

проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка;

порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос;

пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее – POS терминалами);

БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»			
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»			
Файл: РП ПП повар 2023	Выпуск: 31.08.2023	Версия: V.2	С.7/36

принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия.

2.4. Уровень квалификации выпускника в соответствии с Приказом Минтруда России от 12 апреля 2013 г. №148н «Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов»: 3.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

3.1. Тематический план программы

№п/п	Наименование разделов	Всего часов	В том числе			Форма контроля
			лекции	практические занятия	Самостоятельная внеаудиторная работа	
I	Общепрофессиональный цикл	30	18	6	6	-
1	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве	20	14	6		Зачет
2	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	10	4	-	6	Зачет
II	Профессиональные модули	250	146	55	49	-
1	Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов	41	26	8	7	Зачет
2	Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений	12	7	5		Зачет
3	Приготовление кулинарных блюд	121	71	30	20	Экзамен
4	Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий	76	42	12	22	Экзамен
III	Производственная (профессиональная) практика	220	-	220		-
1	Учебная практика (производственное обучение) в учебных мастерских (включая практическую квалификационную работу)	220	-	220		Зачет
IV	Вариативная часть	-	-	-	-	-
	Консультация	6	-			
	Квалификационный экзамен	4	-	-		-
	Итого (включая квалификационный экзамен)	510	164	281	55	

БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»			
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»			
Файл: РП ПП повар 2023	Выпуск: 31.08.2023	Версия: V.2	С.8/36

3.2. Содержание обучения по программе

Учебно-тематический план общепрофессионального цикла

№п/п	Наименование дисциплины/раздела/темы	Всего часов	В том числе			Форма контроля
			лекции	практические занятия	Самостоятельная внеаудиторная работа	
1	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве	20	14	6	-	Зачет
1.1	Основы микробиологии	4	4	-	-	-
1.1.1	Микробы и их свойства	1	1	-	-	-
1.1.2	Пищевые заболевания	3	3	-	-	-
1.2	Физиология питания	8	4	4	-	-
1.2.1	Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания	2	2	-	-	-
1.2.2	Пищеварение и усвояемость пищи	6	2	4	-	-
1.3	Санитария и гигиена в пищевом производстве	8	6	2	-	-
1.3.1	Санитарные требования к содержанию камбузов, личная гигиена	5	3	2	-	-
1.3.2	Санитарные требования к условиям хранения, транспортировке и кулинарной обработке пищевых продуктов на морских судах	3	3	-	-	-
2	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	10	4	-	6	Зачет
2.1	Общие положения экономики морского транспорта	6	2	-	4	-
2.2	Основы трудового законодательства Российской Федерации	4	2	-	2	-
	ИТОГО	30	18	6	6	-

БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»			
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»			
Файл: РП ПП повар 2023	Выпуск: 31.08.2023	Версия: V.2	С.9/36

Содержание дисциплин и разделов общепрофессионального цикла

Дисциплина **«Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве»** включает в себя изучение следующих тем:

1) «Краткие сведения о микробах» (раздел «Основы микробиологии»). В данной теме изучаются основные сведения о микробах и микробиологии; понятие и основные группы микроорганизмов (бактерии, дрожжи, грибы, вирусы), распространение их в природе; основные группы микроорганизмов; питание и дыхание микроорганизмов; влияние условий внешней среды на микроорганизмы; использование микробов в пищевой промышленности, медицине, сельском хозяйстве; микробы, подвергающие порче пищевые продукты; процессы, протекающие в пище при попадании некоторых видов микробов;

2) «Пищевые заболевания» (раздел «Основы микробиологии»). В данной теме изучаются понятие и виды патогенных микроорганизмов; механизм токсинообразования; инкубационный период; явление бациллоносительства; пути передачи инфекций; защитные силы организма в борьбе с инфекциями; пищевые заболевания микробной природы; виды пищевых инфекций и отравлений; понятие пищевой токсикоинфекции, гельминтозов, диареи «путешественников»; меры профилактики и предупреждения; возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; меры профилактики и предупреждения;

3) «Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания» (раздел «Физиология питания»). В данной теме изучаются значение питания в жизни человека; основные сведения о пищевых веществах (терминология, состав, значение, энергетическая ценность, суточная норма потребности человека в белках, жирах, углеводах); понятие белков, жиров, углеводов в пищевых продуктах; значение витаминов в питании и профилактика витаминной недостаточности; физиологическая роль витаминов; понятие авитаминоза и гиповитаминоза; потери витаминов при кулинарной обработке и хранении пищи; понятие и функции минеральных веществ; роль пищи как источника минеральных веществ; физиологическое значение отдельных минеральных веществ; роль воды в организме человека, потребность в воде; питьевой режим; питьевой режим в тропиках; понятие жесткости воды;

4) «Пищеварение и усвояемость пищи» (раздел «Физиология питания»). В данной теме изучаются: процесс пищеварения; механизм всасывания пищевых веществ; усвояемость пищи, факторы, влияющие на нее; понятие обмена веществ и энергии; факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека; суточный расход энергии человека; энергетическая ценность пищи; энергетические затраты организма и потребность в энергии; особенности питания различных групп населения; суточный рацион питания; режим питания; особенности питания экипажей судов в различных условиях плавания (длительное плавание, штормовая обстановка), в зависимости от назначения судна (суда рыболовецкого флота, судаледоколы, суда-снабженцы, плавающие в водах Заполярья, суда-газовозы); основы лечебного и лечебно-профилактического питания; нормы и принципы рационального

БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»			
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»			
Файл: РП ПП повар 2023	Выпуск: 31.08.2023	Версия: V.2	С.10/36

сбалансированного питания; понятие баланса энергии; технология расчета суточных энергозатрат человека и калорийности пищи.

В ходе изучения данной темы проводится практическое занятие по расчету суточных энергозатрат человека, расчету калорийности пищи, составлению меню суточного пищевого рациона;

5) «Санитарные требования к содержанию камбузов, личная гигиена» (раздел «Санитария и гигиена в пищевом производстве»). В данной теме изучаются понятие и правила личной гигиены работников пищевого производства и ее соблюдение; условия допуска на работу лиц, поступающих на пищевые объекты судов; санитарные требования к устройству предприятий общественного питания; к территории, планировке и отделке помещений предприятий общественного питания; к содержанию помещений пищеблока; процедура уборки территории, помещений пищеблока, хранения и удаления пищевых отходов; санитарные требования к оборудованию, инвентарю и инструментам; процедура маркировки, мытья, дезинфицирования и хранения инвентаря и инструментов; санитарные требования к посуде, таре; виды материалов для ее изготовления, емкость, маркировка, мытье, дезинфицирование, хранение; режим мытья кухонной и столовой посуды, столовых приборов; санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.

Также в данной теме изучаются понятия дезинфекции, дезинсекции, и дератизации; характеристика моющих и дезинфицирующих средств, условия и сроки хранения; алгоритм проведения дезинсекции и дератизации; ответственность судового повара за соблюдение санитарного режима пищеблока.

В ходе изучения данной темы проводится практическое занятие по приготовлению растворов дезинфицирующих и моющих средств;

6) «Санитарные требования к условиям хранения, транспортировке и кулинарной обработке пищевых продуктов на судах» (раздел «Санитария и гигиена в пищевом производстве»).

В данной теме изучаются санитарно-гигиеническое и физиологическое значение кулинарной обработки продуктов; факторы, влияющие на качество готовой кулинарной и кондитерской продукции; санитарные требования к рабочему месту; к механической кулинарной обработке продуктов; к тепловой кулинарной обработке продуктов и процессу приготовления блюд и кондитерских изделий; физиологическое и эпидемиологическое значение тепловой обработки; соблюдение температурных режимов и сроков тепловой обработки продуктов; технология приготовления скоропортящихся блюд, кулинарных и кондитерских изделий; санитарные требования к пищевым добавкам.

Также в данной теме изучаются санитарные требования к реализации готовой продукции, сроки реализации пищи; понятие и функции бракеражных комиссий.

Дисциплина **«Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»** включает в себя изучение следующих тем:

1) «Общие положения экономики морского транспорта». В данной теме изучаются: понятие, функции и роль морского транспорта в транспортной системе Россий-

БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»			
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»			
Файл: РП ПП повар 2023	Выпуск: 31.08.2023	Версия: V.2	С.11/36

ской Федерации; организационно-правовые формы предприятий морского транспорта; основы планирования хозяйственной деятельности предприятий в условиях рыночной экономики; виды источников финансирования для создания и развития объектов основной производственной деятельности морского транспорта; значение заработной платы как фактора, обеспечивающего эффективность труда работников; формы оплаты труда;

2) «Основы трудового законодательства Российской Федерации». В данной теме слушателей знакомят с понятиями трудового права, трудового договора и порядком его заключения, основаниями его прекращения; вопросами, касающимися оплаты труда.

Также в данной теме дается понятие дисциплинарной ответственности работника, изучаются требования трудовой дисциплины к каждому члену судового экипажа, виды и способы защиты гражданских прав и раскрывается процедура разрешения споров в судебном порядке.

Итоговой формой контроля является зачет.

Учебно-тематический план профессиональных модулей

№п/п	Наименование модуля/междисциплинарного курса/раздела/темы	Всего часов	В том числе			Форма контроля
			лекции	практические занятия	самостоятельная внеаудиторная работа	
I	Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов	41	26	8	7	-
1	Основы товароведения пищевых продуктов	22	19	3		Зачет
1.1	Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров	11	9	2		-
1.1.1	Пищевая ценность, ассортимент и характеристика молока и молочных продуктов	1	1	-		-
1.1.2	Пищевая ценность, ассортимент и характеристика мяса и мясных продуктов, рыбы и рыбных продуктов, яиц и яичепродуктов	4	2	2		-
1.1.3	Пищевая ценность, ассортимент и характеристика продуктов из зерна	2	2	-		-
1.1.4	Пищевая ценность, ассортимент и характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	2	-		-
1.1.5	Пищевая ценность, ассортимент	2	2	-		-

БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»			
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»			
Файл: РП ПП повар 2023	Выпуск: 31.08.2023	Версия: V.2	С.12/36

№п/п	Наименование модуля/междисциплинарного курса/раздела/темы	Всего часов	В том числе			Форма контроля
			лекции	практические занятия	самостоятельная внеаудиторная работа	
	и характеристика пищевых жиров, крахмала, сахара и кондитерских изделий, вкусовых продуктов					
1.2	Качество пищевых продуктов	3	2	1		-
1.2.1	Качество пищевых продуктов и методы его определения	2	1	1		-
1.2.2	Стандартизация и контроль качества продукции	1	1	-		-
1.3	Хранение продовольственных товаров	8	5	-	3	-
1.3.1	Хранение пищевых продуктов	2	1	-	1	-
1.3.2	Консервирование пищевых продуктов	2	1	-	1	-
1.3.3	Упаковка продуктов	2	-	-	1	-
1.3.4	Транспортировка и реализация различных видов питания	2	1	-		-
2	Основы калькуляции и учета	19	10	5	4	Зачет
2.1	Общая характеристика бухгалтерского учета в общественном питании	2	2	-		-
2.1.1	Общая характеристика хозяйственного учета	1	1	-		-
2.1.2	Документы учета	1	1	-		-
2.2	Ценообразование в общественном питании	10	5	5		
2.2.1	Цена и ценообразование в общественном питании	1	1	-		-
2.2.2	План-меню	4	2	2		-
2.2.3	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий	3	1	2		-
2.2.4	Калькуляция розничных цен, оценка сырья при калькуляции цен	2	1	1		-
2.3	Учет сырья и готовой продукции на производстве	6	3	-	3	-

БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»			
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»			
Файл: РП ПП повар 2023	Выпуск: 31.08.2023	Версия: V.2	С.13/36

№п/п	Наименование модуля/междисциплинарного курса/раздела/темы	Всего часов	В том числе			Форма контроля
			лекции	практические занятия	самостоятельная вне-аудиторная работа	
2.3.1	Источники поступления продуктов и тары	1	1	-		-
2.3.2	Организация количественного учета продуктов в кладовой	1	1	-		-
2.3.3	Товарные потери и порядок их списания	2	-	-	2	-
2.3.4	Порядок проведения инвентаризации сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на производстве	2	1	-	1	-
2.4	Учет предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря	1	-	-	1	-
2.4.1	Понятие, задачи и технология учета предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря	1	-	-	1	-
II	Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря пищеблока	12	7	5		Зачет
1	Оборудование и инвентарь пищеблока	12	7	5		
1.3	Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства	8	5	3		-
1.3.1	Механическое оборудование для обработки овощей	2	1	1		-
1.3.2	Машины для обработки мяса и рыбы	1	1	-		-
1.3.3	Машины для приготовления и обработки теста, полуфабрикатов	1	1	-		-
1.3.4	Тепловое оборудование	3	1	2		
1.3.5	Холодильное оборудование	1	1	-		-
1.4	Весозмерительное оборудование	3	1	2		-
1.5	Охрана труда и техника безопасности	1	1	-		-
1.5.1	Законодательство по охране	1	1	-		-

БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»			
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»			
Файл: РП ПП повар 2023	Выпуск: 31.08.2023	Версия: V.2	С.14/36

№п/п	Наименование модуля/междисциплинарного курса/раздела/темы	Всего часов	В том числе			Форма контроля
			лекции	практические занятия	самостоятельная вне-аудиторная работа	
	труда и технике безопасности					
1.5.2	Типовая инструкция по охране труда для повара			-		-
III	Приготовление кулинарных блюд	121	71	30	20	Экзамен
1	Технология приготовления кулинарных блюд	121	71	30	20	
1.1	Способы кулинарной обработки продуктов	4	3	-	1	-
1.1.1	Механическая кулинарная обработка продуктов	2	1	-	1	-
1.1.2	Тепловая кулинарная обработка продуктов	2	2	-		-
1.2	Технология обработки сырья	20	11	5	4	-
1.2.1	Механическая кулинарная обработка овощей, плодов, грибов	4	3	1		-
1.2.2	Механическая кулинарная обработка рыбы, морепродуктов	8	4	2	2	-
1.2.3	Механическая кулинарная обработка мяса, субпродуктов, домашней птицы	8	4	2	2	-
1.3	Технология приготовления блюд	93	52	25	17	-
1.3.1	Технология приготовления супов	20	10	6	4	-
1.3.2	Технология приготовления соусов	4	4	-		-
1.3.3	Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, кукуруз и макаронных изделий	6	4	-	2	-
1.3.4	Технология приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов	4	4	-		-
1.3.5	Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов	12	4	6	2	-
1.3.6	Технология приготовления блюд из мяса, субпродуктов, домашней птицы	17	10	7		-
1.3.7	Технология приготовления блюд из яиц и творога	3	2		1	-

БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»			
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»			
Файл: РП ПП повар 2023	Выпуск: 31.08.2023	Версия: V.2	С.15/36

№п/п	Наименование модуля/междисциплинарного курса/раздела/темы	Всего часов	В том числе			Форма контроля
			лекции	практические занятия	самостоятельная вне-аудиторная работа	
1.3.8	Технология приготовления холодных блюд и закусок	9	3	6		-
1.3.9	Технология приготовления сладких блюд и напитков	3	3	-		-
1.3.10	Технология приготовления кулинарных блюд из теста	10	4	-	6	-
1.3.12	Технология приготовления блюд для диетического питания	6	4	-	2	-
IV	Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий	76	42	12	22	Экзамен
1	Технология выпечки хлеба и хлебобулочных изделий	76	42	12	22	
1.1	Технологический процесс подготовки сырья к производству	22	16	-	6	-
1.1.1	Подготовка сырья к производству	4	2	-	2	-
1.1.2	Виды теста и его использование	12	10	-	2	-
1.1.3	Замес теста и способы его рыхления	6	4	-	2	-
1.2	Технологический процесс приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	52	24	12	16	-
1.2.1	Изделия из дрожжевого теста	18	10	-	8	-
1.2.2	Способы приготовления пшеничного теста и изделия из него	18	8	6	4	-
1.2.3	Способы приготовления ржаного теста и изделия из него	10	4	6	-	-
1.2.4	Изделия пониженной калорийности	4	2		2	-
	ИТОГО	250	146	55	49	-

Содержание профессиональных модулей

Профессиональный модуль **«Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов»** включает в себя изучение следующих междисциплинарных курсов (далее - МДК):

- 1) «Основы товароведения пищевых продуктов»;
- 2) «Основы калькуляции и учета».

БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»			
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»			
Файл: РП ПП повар 2023	Выпуск: 31.08.2023	Версия: V.2	С.16/36

МДК «**Основы товароведения пищевых продуктов**» включает в себя изучение следующих тем:

1) «Пищевая ценность, ассортимент и характеристика молочных продуктов» (раздел «Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров»). В данной теме изучаются: пищевая ценность питьевого молока, сгущенного и сухого молока, сливок и сливочного масла, сметаны, творога, сыра, мороженого; качество и условия хранения на предприятиях общественного питания;

2) «Пищевая ценность, ассортимент и характеристика мясных продуктов, рыбы и морепродуктов, яиц и яйцепродуктов» (раздел «Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров»). В данной теме изучается пищевая ценность и виды мяса, субпродуктов, мяса птицы, мясокопченостей, колбас, рыбы и морепродуктов, яиц и яйцепродуктов.

Также в данной теме дается характеристика растительных белоксодержащих продуктов, мясных и рыбных консервов, качество, условия и сроки хранения на предприятиях общественного питания.

В процессе изучения данной темы проводится практическое занятие по определению свежести мяса, рыбы, яиц;

3) «Пищевая ценность, ассортимент и характеристика продуктов из зерна» (раздел «Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров»). В данной теме изучаются: пищевая ценность, ассортимент и характеристика хлеба и хлебобулочных изделий, изделий из сдобного теста, макарон, крупы, их качество, условия и сроки хранения на предприятиях общественного питания;

4) «Пищевая ценность, ассортимент и характеристика овощей и фруктов» (раздел «Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров»). В данной теме изучаются: классификация, пищевая ценность, качество, условия и сроки хранения на предприятиях общественного питания овощей, фруктов и плодов;

5) «Пищевая ценность, ассортимент и характеристика жиров, масла, сахара и сладостей» (раздел «Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров»). В данной теме изучаются: пищевая ценность, качество, условия и сроки хранения на предприятиях общественного питания жиров, масел, сахара, сладостей;

6) «Качество пищевых продуктов и методы его определения» (раздел «Качество пищевых продуктов»). В данной теме изучаются: механизм определения качества продовольственных товаров и факторы, влияющие на него.

По итогам изучения данной темы проводится практическое занятие по определению качества продуктов органолептическим способом;

7) «Стандартизация и контроль качества продукции» (раздел «Качество пищевых продуктов»). В данной теме изучаются: понятие и виды стандартов; особенности маркировки потребительских товаров; особенности указания информации о товаре; механизм штрихового кодирования товаров;

8) «Хранение пищевых продуктов» (раздел «Хранение продовольственных товаров»). В данной теме изучаются: процессы, происходящие в пищевых продуктах; режимы хранения пищевых продуктов; понятие естественной убыли пищевых продуктов; факторы, влияющие на качество продуктов при хранении;

БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»			
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»			
Файл: РП ПП повар 2023	Выпуск: 31.08.2023	Версия: V.2	С.17/36

9) «Консервирование пищевых продуктов» (раздел «Хранение продовольственных товаров»). В данной теме изучается понятие и виды консервирования (физическое, физико-химическое, биохимическое, химическое);

10) «Упаковка продуктов» (раздел «Хранение продовольственных товаров»). В данной теме изучаются: классификация тары; упаковочные материалы; требования к качеству упаковочных материалов.

Итоговой формой контроля является зачет.

МДК «**Основы калькуляции и учета**» включает в себя изучение следующих тем:

1) «Общая характеристика бухгалтерского учета» (раздел «Общая характеристика бухгалтерского учета в общественном питании»). В данной теме слушатели изучают: понятие бухгалтерского учета, виды учетных измерителей, виды и задачи учета, предмет и метод бухгалтерского учета; элементы бухгалтерского учета;

2) «Документы учета» (раздел «Общая характеристика бухгалтерского учета в общественном питании»). В данной теме изучаются: понятие и классификация документов учета; реквизиты; требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; условия хранения документов;

3) «Цена и ценообразование в общественном питании» (раздел «Ценообразование в общественном питании»). В данной теме изучаются: понятие цены и ценообразования в общественном питании; виды цен; понятие торговой наценки;

4) «План-меню» (раздел «Ценообразование в общественном питании»). В данной теме изучаются: понятие, назначение, порядок составления и утверждения плана-меню; правила составления документов на основе плана-меню; правила составления заявок на продукты питания.

По итогам изучения данной темы проводится практическое занятие по составлению заявок на продукты питания на основе плана-меню;

5) «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий» (раздел «Ценообразование в общественном питании»). В данной теме изучаются: назначение и содержание сборников рецептур блюд и кулинарных изделий, рецептур мучных кондитерских и булочных изделий; содержание приложений указанных сборников; нормы питания; особенности питания в различных условиях плавания; расчет необходимого количества продуктов; нормы потерь и взаимозаменяемости продуктов.

По итогам изучения данной темы проводится практическое занятие по расчету необходимого количества продуктов, расчету нормы отходов, расчету потерь при тепловой обработке, выбору температурных параметров для различных видов тепловой обработки;

6) «Калькуляция розничных цен, оценка сырья при калькуляции цен» (раздел «Ценообразование в общественном питании»). В данной теме изучаются: понятие калькуляции в общественном питании; калькуляционные карточки, их содержание, технология заполнения; алгоритм определения розничных цен на продукцию собственного производства.

По итогам изучения данной темы проводится практическое занятие по составлению калькуляционных карточек для блюд;

БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»			
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»			
Файл: РП ПП повар 2023	Выпуск: 31.08.2023	Версия: V.2	С.18/36

7) «Источники поступления продуктов и тары» (раздел «Учет сырья и готовой продукции на производстве»). В данной теме изучаются: источники поступления продуктов и тары; понятие сопроводительных документов; алгоритм заполнения документов (накладных, счетов-фактур, товарно-транспортных накладных, счетов); правила составления закупочных актов; порядок оформления и учета доверенностей;

8) «Организация количественного учета продуктов в кладовой» (раздел «Учет сырья и готовой продукции на производстве»). В данной теме изучаются: механизм контроля за своевременным и полным поступлением товаров; правила оприходования товара материально ответственным лицом, учета сырья и товаров; понятие приемки товаров по количеству и качеству; оформление товаросопроводительных документов; понятие и документальное оформление материальной ответственности; правила документального оформления отпуска продуктов из кладовой; порядок ведения товарной книги;

9) «Товарные потери и порядок их списания» (раздел «Учет сырья и готовой продукции на производстве»). В данной теме изучаются: понятие и виды товарных потерь (нормируемые и ненормируемые); порядок списания боя посуды, брака, порчи продуктов, правила составления актов;

10) «Порядок проведения инвентаризации сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на производстве» (раздел «Учет сырья и готовой продукции на производстве»). В данной теме изучаются: понятие, задачи и сроки проведения инвентаризации; правила оформления инвентаризационной описи, результаты инвентаризации;

11) «Понятие, задачи и технология учета предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря» (раздел «Учет предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря»). В данной теме изучаются: задачи учета основных средств; малоценных и быстроизнашивающихся предметов; понятие об основных средствах труда, предметах материально-технического оснащения, малоценном и быстроизнашивающемся инвентаре; понятие учета малоценных и быстроизнашивающихся предметов, порядок их списания.

Итоговой формой контроля является зачет.

МДК «**Оборудование и инвентарь продпищеблока**», изучаемый в рамках профессионального модуля «**Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря продпищеблока**», включает в себя изучение следующих тем:

1) «Механическое оборудование для обработки овощей» (раздел «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»). В данной теме изучаются: назначение и правила безопасного использования универсальных приводов, картофелеочистительных машин, овощерезательных и протиро-резательных машин.

По итогам изучения данной темы проводится практическое занятие по ознакомлению с машинами, применяемыми для обработки овощей и картофеля (картофеле-чистка, овощерезательная машина), правилами эксплуатации и техники безопасности;

БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»			
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»			
Файл: РП ПП повар 2023	Выпуск: 31.08.2023	Версия: V.2	С.19/36

2) «Машины для обработки мяса и рыбы» (раздел «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»). В данной теме изучаются: назначение и конструкция мясорубок, машин для рыхления мяса, котлетоформовочных машин, рыбоочистителей, а также правила их эксплуатации и ремонта;

3) «Машины для приготовления и обработки теста, полуфабрикатов из теста» (раздел «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»). В данной теме изучаются: конструкция оборудования для дозирования компонентов; устройство просеивательных, тестомесильных и взбивальных машин; устройство оборудования для деления и формования полуфабрикатов; правила эксплуатации и ремонта;

4) «Тепловое оборудование» (раздел «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»). В данной теме изучаются: общие сведения о тепловом оборудовании; понятие теплообмена; мероприятия по экономии топлива; понятие и назначение пищеварочных котлов, пароварочных аппаратов, аппаратов для жарки и выпечки, варочно-жарочного и водогрейного оборудования; правила эксплуатации.

По окончании изучения данной темы проводится практическое занятие по ознакомлению с тепловым оборудованием (пищеварочный котел, сковороды электрические, жарочные и пекарные шкафы, водонагревательное оборудование), правилами эксплуатации и техники безопасности;

5) «Холодильное оборудование» (раздел «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»). В данной теме изучаются: назначение, устройство и правила эксплуатации холодильных установок, холодильных машин; холодильных прилавков и витрин; льдогенераторов;

6) «Весоизмерительное оборудование». В данном разделе изучаются: классификация весоизмерительного оборудования; виды гирь, правила пользования и уход за ними; технология взвешивания товаров; техника безопасности и производственной санитарии при эксплуатации весоизмерительного оборудования.

По итогам изучения данной темы проводится практическое занятие по ознакомлению с весовым оборудованием, правилами эксплуатации, взвешиванием товаров;

7) «Законодательство по охране труда и технике безопасности» (раздел «Охрана труда и техника безопасности на морском судне»). В данной теме изучаются: понятие и способы охраны труда; понятие и основные положения коллективного договора, обязанности администрации предприятия в области охраны труда;

8) «Типовая инструкция по охране труда для повара» (раздел «Охрана труда и техника безопасности на морском судне»). В данной теме изучаются: общие требования безопасности; требования безопасности перед началом работы, во время работы, по окончании работы, в аварийных ситуациях; требования техники безопасности к спецодежде и обуви работников камбуза; обязанности администрации судна по обеспечению безопасных условий труда судового повара; меры безопасности в штормовую погоду; способы оказания первой помощи при ожогах, тепловых ударах, порезах, ушибах, переломах и поражениях электрическим током.

БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»			
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»			
Файл: РП ПП повар 2023	Выпуск: 31.08.2023	Версия: V.2	С.20/36

МДК «Технология приготовления кулинарных блюд», изучаемый в рамках профессионального модуля «Приготовление кулинарных блюд», включает в себя следующие темы:

1) «Механическая кулинарная обработка продуктов» (раздел «Способы кулинарной обработки продуктов»). В данной теме изучаются: значение механической кулинарной обработки продуктов; приемы, применяемые при механической кулинарной обработке продуктов. Санитарные требования к механической кулинарной обработке пищевых продуктов;

2) «Тепловая кулинарная обработка продуктов» (раздел «Способы кулинарной обработки продуктов»). В данной теме изучаются: значение тепловой обработки продуктов; способы тепловой обработки, их краткая характеристика, температурные режимы; выбор рациональных приемов тепловой обработки; изменение пищевых веществ при тепловой обработке; сохранение витаминов при тепловой обработке;

3) «Механическая кулинарная обработка овощей, плодов, грибов» (раздел «Технология обработки сырья»). В данной теме изучаются: правила обработки овощей; правила механической кулинарной обработки овощей (последовательность операций, сохранение витаминов, цвета, питательных веществ); способы обработки овощей различными методами; способы минимизации отходов при очистке овощей; виды оборудования и производственного инвентаря, используемые для очистки овощей; техника безопасности; основные виды нарезки овощей; простые и сложные формы нарезки овощей; виды инструментов и оборудования, используемого для нарезки; техника безопасности, способы минимизации отходов при нарезке овощей.

Также в данной теме изучаются: понятие, ассортимент, технология приготовления, качество, сроки и условия хранения полуфабрикатов из овощей; техника обработки консервированных овощей; особенности обработки соленых, сушеных, свежемороженых овощей; способы минимизации отходов при очистке овощей; технология обработки грибов; товароведная характеристика грибов; технология обработки свежих, сушеных, соленых и маринованных грибов.

По итогам прохождения обучения проводится практическое занятие по расчету расхода сырья, выхода полуфабрикатов из овощей; составлению логических схем приготовления фаршированных полуфабрикатов;

4) «Механическая кулинарная обработка рыбы, морепродуктов» (раздел «Технология обработки сырья»). В данной теме изучаются: товароведная характеристика рыб, нерыбных продуктов моря, их качество; роль рыбных продуктов в питании человека; классификация рыб; органолептическая оценка качества рыбы; механическая кулинарная обработка рыбы; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья; способы размораживания и вымачивания рыбы; способы обработки рыбы с костным скелетом; особенности обработки некоторых видов рыб (наваги, камбалы, осетровых); технология приготовления полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки (различными способами), запекания; технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.

Также в данной теме изучаются: технология обработки рыбы для фарширования; характеристика сырья; технологии приготовления полуфабрикатов; рецептуры фаршей; выбор дополнительных ингредиентов; температурные режимы и правила

БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»			
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»			
Файл: РП ПП повар 2023	Выпуск: 31.08.2023	Версия: V.2	С.21/36

охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов; требования к качеству полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы, условия и сроки хранения; способы минимизации отходов при обработке сырья, их рациональное использование; обработка нерыбных продуктов моря (кальмаров, мидий, гребешка, крабов, кукумари, трепанга, креветок, морской капусты), требования к качеству, условия и сроки хранения; особенности подбора необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов; техника безопасности при их использовании.

По итогам изучения данной темы проводится практическое занятие по составлению схем «Способы размораживания рыбы»; расчету расхода сырья, полуфабрикатов из рыб с костным скелетом; выбору температурных режимов для охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов; составление таблицы «Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы»;

5) «Механическая кулинарная обработка мяса, субпродуктов и домашней птицы» (раздел «Технология обработки сырья»). В данной теме изучаются: роль мяса и мясопродуктов в питании человека; пищевая ценность мяса и субпродуктов, домашней птицы; характеристика тканей мяса; классификация мяса и субпродуктов, домашней птицы; требования к качеству, сроки, условия хранения и методы определения свежести (по органолептическим показателям) мяса, субпродуктов, домашней птицы; технологический процесс обработки мяса, субпродуктов, домашней птицы; техника безопасности при работе с оборудованием, инвентарем для обработки мяса; методика обработки мороженого мяса, субпродуктов, домашней птицы (размораживание, обмывание, обсушивание, кулинарная разделка и обвалка, зачистка, сортировка, заправка птицы); температурные режимы и сроки хранения; методика выбора необходимого технологического оборудования и инвентаря, требования техники безопасности при работе с оборудованием, инвентарем, инструментами.

Также в данной теме изучаются: технология приготовления рубленой массы; характеристика сырья для приготовления рубленой массы из мяса, домашней птицы, субпродуктов; рецептура, технология приготовления рубленой массы; требования к качеству; определение качества рубленой массы по органолептическим показателям; температурные режимы и правила замораживания и хранения полуфабрикатов; сроки и условия хранения рубленой массы; технология приготовления котлетной массы; характеристика сырья для приготовления котлетной массы; рецептура, технология приготовления котлетной массы; требования к качеству котлетной массы; определение качества рубленой массы по органолептическим показателям; температурные режимы и правила замораживания и хранения полуфабрикатов, сроки и условия хранения котлетной массы; классификация мясных полуфабрикатов; технология приготовления полуфабрикатов; характеристика крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины; субпродуктов, домашней птицы; способы кулинарного использования полуфабрикатов; требования к качеству; температурные режимы, правила замораживания и хранения полуфабрикатов; сроки и условия хранения полуфабрикатов из мяса; полуфабрикаты из рубленой массы, их краткая характеристика; выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов; технология приготовления полуфабрикатов; требования к качеству; температурные

БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»			
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»			
Файл: РП ПП повар 2023	Выпуск: 31.08.2023	Версия: V.2	С.22/36

режимы и правила замораживания и хранения полуфабрикатов; сроки и условия хранения полуфабрикатов из рубленой массы; полуфабрикаты из котлетной массы, их краткая характеристика; выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов; технология приготовления полуфабрикатов; требования к качеству; температурные режимы и правила замораживания и хранения полуфабрикатов; сроки и условия хранения полуфабрикатов из котлетной массы.

По итогам изучения данной темы проводится практическое занятие по составлению схемы обработки мяса, субпродуктов, домашней птицы; составлению таблиц «Полуфабрикаты из рубленой массы, их характеристика», «Полуфабрикаты из котлетной массы, их характеристика»;

б) Технология приготовления супов (раздел «Технология приготовления блюд»). В данной теме изучаются: значение первых блюд в питании; способы приготовления бульонов и отваров для супов, их пищевая ценность, концентрация бульонов; технология приготовления костных, мясо-костных, рыбных бульонов, бульонов из птицы, грибных отваров; температурные параметры; требования к качеству бульонов, отваров; сроки и условия хранения; классификация супов (по температуре подачи, по способу приготовления, по жидкой основе); методика оценки качества первых блюд; правила проведения бракеража первых блюд; определение заправочных супов; характерные особенности заправочных супов; правила варки и отпуска заправочных супов; ассортимент заправочных супов; особенности приготовления щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, макаронными изделиями, бобовыми; способы сервировки, порционирования; требования к качеству заправочных супов; характеристика, ассортимент, особенности варки молочных супов, способы сервировки, порционирования; требования к качеству, сроки хранения молочных супов; характеристика, их отличительные особенности, процесс подготовки продуктов, виды тепловой обработки для них; ассортимент, технология приготовления супов-пюре; варианты оформления; способы сервировки.

Также в данной теме изучаются: характеристика прозрачных супов; виды «оттяжек»; способы приготовления «оттяжки»; особенности приготовления и отпуска прозрачных супов; особенности приготовления гарниров к прозрачным супам; ассортимент прозрачных супов, технологии приготовления; способы сервировки; требования к качеству; характеристика сладких супов, их отличительные особенности; виды гарниров для сладких супов; ассортимент сладких супов, технология приготовления; требования к качеству, сроки хранения сладких супов; способы сервировки и порционирования; правила отпуска сладких супов; характеристика холодных супов; ассортимент холодных супов, технология приготовления; требования к качеству; варианты оформления; способы сервировки; правила отпуска холодных супов; условия и сроки хранения; техника безопасности, требования к оборудованию, инвентарю, посуде, производственным помещениям при приготовлении супов.

В ходе изучения данной темы проводятся практические занятия по расчету расхода соли, специй при приготовлении заправочных супов; расчету норм взаимозаменяемости продуктов при приготовлении молочных супов; расчету набора сырья для определенного количества порций супа-пюре; составлению технологических схем для

БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»			
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»			
Файл: РП ПП повар 2023	Выпуск: 31.08.2023	Версия: V.2	С.23/36

различных видов «оттяжек»; составление инструкционно-технологических карт для холодных супов;

7) «Технология приготовления соусов» (раздел «Технология приготовления блюд»). В данной теме изучаются: классификация, предназначение и виды соусов; приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; виды продуктов для соусов; техника безопасности при работе в горячем цехе; требования к оборудованию, инвентарю, посуде, производственным помещениям при приготовлении соусов; правила подачи; основы соусов; виды бульонов для соусов (белые, коричневые, мясной сок); виды мучных пассеровок; классификация загустителей для соусов; виды температурных режимов; оценка качества соусов; контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции; условия реализации готовой продукции; требования к качеству соусов; правила проведения бракеража соусов; технология приготовления соусов с мукой на бульонах; технология приготовления и производные соуса красного основного; соусов белых на мясном и рыбном бульонах; правила подбора соусов к блюдам; требования к качеству; способы сервировки и правила отпуска соусов.

Также в данной теме изучаются: технология приготовления, производные, требования к качеству, способы сервировки, правила отпуска и подбор к блюдам грибных, молочных, сметанных, яично-масляных холодных соусов, сладких соусов, промышленного производства и масляных смесей.

По итогам изучения данной темы проводится практическое занятие по составлению технологических схем приготовления красного и белого основных соусов;

8) «Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий» (раздел «Технология приготовления блюд»). В данной теме изучаются: кулинарная характеристика блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы; значение блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы; способы тепловой обработки, изменения пищевых веществ в процессе тепловой обработки; оборудование, посуда, инвентарь для приготовления блюд и гарниров из круп и бобовых, кукурузы; правила безопасного использования технологического оборудования и инвентаря, при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; правила проведения бракеража.

В данной теме изучаются: особенности и технология приготовления каш, подготовка круп к варке; понятие привара; общие правила варки каш; виды каш (рассыпчатые, вязкие, жидкие); контроль качества, правила отпуска, способы сервировки и варианты оформления; ассортимент блюд из каш, их характеристика; технология приготовления котлет, биточков, запеканок, крупеников, контроль качества, правила отпуска; способы сервировки и варианты оформления; изучаются особенности приготовления блюд из бобовых, блюд из кукурузы; подготовка к варке, варка; ассортимент блюд и гарниров, технология приготовления; требования к качеству; правила отпуска; способы сервировки и варианты оформления.

Также в данной теме изучаются: кулинарная характеристика, ассортимент, способы тепловой обработки блюд и гарниров из макаронных изделий; изменения пищевых свойств в процессе тепловой обработки; виды оборудования, посуды и инвентаря для приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий; способы и правила

БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»			
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»			
Файл: РП ПП повар 2023	Выпуск: 31.08.2023	Версия: V.2	С.24/36

варки, технология приготовления блюд из макаронных изделий (макаронника, лапшевника, запеканок), правила отпуска, требования к качеству, способы сервировки и варианты оформления.

По итогам изучения данной темы проводится практическое занятие по расчету необходимого количества крупы, жидкости, соли при варке каш; составлению технологических карт блюд из макаронных изделий;

9) «Технология приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов» (раздел «Технология приготовления блюд»). В данной теме изучаются: кулинарная характеристика блюд из овощей; классификация блюд по способу тепловой обработки; изменения, происходящие в овощах при тепловой обработке; методика сохранения витаминов при тепловой обработке; правила проведения бракеража блюд и гарниров из овощей; характеристика основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей; товароведная характеристика пряностей, приправ, пищевых добавок; виды блюд и гарниров из вареных овощей; способы варки овощей; правила варки; рецептуры и технология приготовления; требования к качеству; способы сервировки; виды блюд и гарниров из жареных овощей; способы жарки овощей; правила жарки; рецептуры и технология приготовления; требования к качеству; правила проведения бракеража; варианты оформления и отпуск готовых блюд и гарниров; способы сервировки; виды блюд и гарниров из тушеных овощей; способы и правила тушения овощей; рецептура и технология приготовления; варианты оформления и отпуск готовых блюд и гарниров; способы сервировки; виды блюд и гарниров из запеченных овощей; правила запекания овощей; рецептуры и технология приготовления; варианты оформления и отпуск готовых блюд и гарниров; способы сервировки; правила приготовления блюд из грибов; температурные режимы; сохранение ароматических веществ в процессе приготовления грибов; использование специй и приправ при приготовлении блюд из грибов; блюда из грибов; рецептуры, технология приготовления, требования к качеству; правила проведения бракеража; варианты оформления и отпуск готовых блюд и гарниров; способы сервировки; сроки и условия хранения готовых блюд из овощей и грибов, техника безопасности.

По итогам изучения данной темы проводится практическое занятие: по расчету закладки соли, специй для приготовления определенного количества порций вареных овощей; расчету потерь при тепловой обработке блюд из запеченных овощей; составлению технологических схем блюд и гарниров из овощей; составлению технологических карт для блюд из грибов;

10) «Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов» (раздел «Технология приготовления блюд»). В данной теме изучаются: кулинарная характеристика рыбных блюд; классификация блюд по способу тепловой обработки; изменения, происходящие в рыбе при тепловой обработке; пряности, приправы, пищевые добавки, применяемые при приготовлении блюд из рыбы; характеристика оборудования, инструментов, посуды, применяемых при приготовлении рыбных блюд; правила подачи рыбных блюд; правила проведения бракеража рыбных блюд; виды блюд из отварной и припущенной рыбы; виды полуфабрикатов для варки и припускания; правила варки, рецептуры, способы подачи, варианты оформления и способы сервировки; виды блюд из жареной рыбы; полуфабрикаты для жарки; способы жарки рыбы; рецептуры,

БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»			
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»			
Файл: РП ПП повар 2023	Выпуск: 31.08.2023	Версия: V.2	С.25/36

способы подачи, варианты оформления, способы сервировки; виды блюд из запеченной рыбы; особенности запекания рыбы; виды полуфабрикатов, соусов и гарниров для запекания; рецептуры, способы подачи, варианты оформления и способы сервировки; виды блюд из рыбной котлетной массы; способы тепловой обработки; рецептуры, способы подачи, варианты оформления и способы сервировки; виды блюд из морепродуктов; классификация блюд по способу тепловой обработки; основные виды пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из морепродуктов; рецептуры, технологии приготовления, способы подачи, варианты оформления и способы сервировки; сроки и условия хранения готовых блюд из рыбы и морепродуктов.

В ходе изучения данной темы проводятся практические занятия по составлению технологических карт блюд из запеченной рыбы («Рыба, запеченная с картофелем по-русски», «Рыба, запеченная в сметанном соусе с грибами по-московски»); подбору пряностей, приправ для блюд из морепродуктов;

11) «Технология приготовления блюд из мяса, субпродуктов, домашней птицы» (раздел «Технология приготовления блюд»). В данной теме изучаются: кулинарная характеристика блюд из мяса и мясных продуктов, птицы; значение мясных блюд в питании человека; виды тепловой обработки; изменения, происходящие в мясе при тепловой обработке; выбор необходимого технологического оборудования и инвентаря, техника безопасности при использовании оборудования, инвентаря, инструментов; бракераж блюд из мяса и субпродуктов, птицы; виды блюд из вареного мяса и мясных продуктов; правила варки мяса и мясных продуктов; технология приготовления блюд из вареного мяса и мясных продуктов; способы сервировки и варианты оформления; температура подачи блюд; виды блюд из жареного мяса; способы и правила жарки мяса и мясных продуктов; технология приготовления блюд из жареного мяса и мясных продуктов; способы сервировки и варианты оформления; температура подачи блюд; виды тушеных мясных блюд; правила тушения мяса; технология приготовления блюд из тушеного мяса; способы сервировки и варианты оформления; виды запеченных мясных блюд; правила запекания мяса; технология выбора дополнительных ингредиентов для запеченных блюд; технология приготовления запеченных мясных блюд; способы сервировки и варианты оформления; виды блюд из рубленого мяса; способы тепловой обработки блюд из рубленого мяса; выбор дополнительных ингредиентов для блюд из рубленого мяса; технология приготовления блюд из рубленого мяса; способы сервировки и варианты оформления; виды блюд из котлетной массы; способы тепловой обработки блюд из котлетной массы; технология выбора дополнительных ингредиентов для блюд из котлетной массы; технология приготовления блюд из котлетной массы; способы сервировки и варианты оформления; виды блюд из субпродуктов; кулинарная характеристика блюд из субпродуктов; правила санитарии и гигиены при приготовлении блюд из субпродуктов; способы тепловой обработки, используемые для приготовления блюд из субпродуктов; способы сервировки и варианты оформления; виды блюд из домашней птицы; кулинарная характеристика блюд из птицы; способы тепловой обработки, используемые для приготовления блюд из домашней птицы; способы сервировки и варианты оформления, требования к качеству, сроки и условия.

БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»			
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»			
Файл: РП ПП повар 2023	Выпуск: 31.08.2023	Версия: V.2	С.26/36

В ходе изучения данной темы проводятся практические занятия: по расчету расхода соли и специй при приготовлении блюд из мяса и субпродуктов; расчету количества сырья на определенное число порций; составлению таблицы «Гарниры для мясных блюд»; составлению инструкционно-технологических карт для блюд из птицы «Запеченное мясо индейки в пряностях», «Рулетики из индейки с различными начинками»;

12) «Технология приготовления и оформления простых блюд из яиц и творога» (раздел «Технология приготовления блюд»). В данной теме изучаются: кулинарная характеристика блюд и гарниров из яиц; значение блюд и гарниров из яиц; методика проверки яиц на доброкачественность; технология подготовки яиц к производству; способы кулинарной обработки блюд из яиц; изменения пищевых веществ в процессе тепловой обработки; кулинарная характеристика жареных и запеченных яичных блюд; способы жарки яиц, температурные режимы; ассортимент блюд из жареных яиц, технология приготовления, правила отпуска, требования к качеству; кулинарная характеристика и значение блюд из творога; использование блюд из творога в детском и диетическом питании; способы кулинарной обработки блюд из творога; способы сервировки и варианты оформления.

В ходе изучения данной темы проводятся практические занятия по расчету количества продуктов, необходимых для приготовления определенного числа порций блюд из яиц; составлению калькуляционных карт для блюд из творога;

13) «Технология приготовления холодных блюд и закусок» (раздел «Технология приготовления блюд»). В данной теме изучаются: роль и классификация холодных блюд и закусок в питании; виды инвентаря, посуды, приборов для приготовления и отпуска холодных блюд и закусок; требования к качеству, правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд и закусок; подготовка продуктов перед приготовлением холодных блюд; условия хранения и отпуска холодных блюд и закусок; технология приготовления бутербродов; классификация бутербродов; подготовка продуктов для приготовления открытых, закрытых, сложных, закусочных бутербродов; технология приготовления салатов, винегретов; ассортимент салатов, винегретов; актуальные направления в приготовлении салатов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с рецептурой; правила соединения продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов из сырых, вареных овощей, салатов-коктейлей, винегретов; последовательность технологических операций при подготовке сырья и приготовлении салатов, винегретов; технология приготовления салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов, фруктовых и овощных соков и пюре; способы сервировки и подачи салатов и винегретов; варианты оформления салатов, салатов-коктейлей, винегретов; приготовление закусок из овощей и грибов, яиц; выбор инвентаря, посуды, приборов для приготовления и отпуска холодных закусок; требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных закусок; технология приготовления; методика составления композиций, способы оформления; технология приготовления холодных блюд и

БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»			
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»			
Файл: РП ПП повар 2023	Выпуск: 31.08.2023	Версия: V.2	С.27/36

закусок из рыбы и морепродуктов; ассортимент и пищевая ценность основных холодных рыбных блюд и блюд из морепродуктов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа; последовательность технологических операций при подготовке сырья при приготовлении холодных блюд; составление композиций, способы оформления; подбор подходящих гарниров, заправок и соусов для отдельных холодных рыбных и блюд из морепродуктов; способы сервировки и подачи; основные требования к охлаждению и хранению холодных блюд; технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса и птицы; ассортимент и пищевая ценность основных холодных блюд и закусок из мяса и птицы; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с рецептурой; температурный и санитарный режимы; последовательность технологических операций при подготовке сырья для приготовления холодных блюд и закусок; подбор гарниров, заправок и соусов для отдельных холодных блюд и закусок из мяса и птицы; составление композиций, способы оформления; способы сервировки и подачи; основные требования к охлаждению и хранению холодных блюд и закусок; сроки и условия хранения холодных блюд.

В ходе изучения данной темы проводятся практические занятия по способам оформления бутербродов; салатов и винегретов; составлению композиций;

14) «Технология приготовления сладких блюд и напитков» (раздел «Технология приготовления блюд»). В данной теме изучаются: значение сладких блюд в питании человека, их пищевая ценность; классификация и ассортимент сладких блюд; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования; виды фруктов и ягод; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов; оценка качества продуктов органолептическим способом; последовательность технологических операций; способы сервировки и варианты оформления блюд; технология приготовления компотов, желе, муссов, крема; горячих сладких блюд, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов; оценка качества продуктов органолептическим способом; последовательность технологических операций; способы сервировки и варианты оформления блюд; технология приготовления киселей; ассортимент киселей; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов; последовательность технологических операций; правила охлаждения; температура подачи; способы сервировки и варианты оформления блюд; сладкие блюда из концентратов; ассортимент, технология приготовления холодных и горячих напитков; характеристика напитков, их значение в питании человека; классификация напитков; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении горячих и холодных напитков; проверка органолептическим способом качества продуктов для холодных и горячих напитков; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря; правила их безопасного использования; технология приготовления чая; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов; последовательность технологических операций; температура подачи; технология приготовления кофе, какао, шоколада, сбитня; ассортимент напитков; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»			
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»			
Файл: РП ПП повар 2023	Выпуск: 31.08.2023	Версия: V.2	С.28/36

последовательность технологических операций; температура подачи; способы сервировки и варианты оформления блюд; приготовление холодных напитков; ассортимент холодных напитков; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов; последовательность технологических операций; температура подачи; способы сервировки и варианты оформления; условия и сроки хранения.

В ходе изучения данной темы проводится практическое занятие: по составлению алгоритма приготовления компотов; расчету расхода сырья для приготовления киселей (молочного, сливочного, овсяного);

15) «Технология приготовления кулинарных блюд из теста» (раздел «Технология приготовления блюд»). В данной теме изучаются: кулинарная характеристика простых блюд из теста; значение блюд из теста; классификация изделий из теста; ассортимент блюд; разрыхлители теста; виды оборудования, посуды, инвентаря для приготовления блюд из теста; виды мучных гарниров; технология приготовления бездрожжевого теста для лапши домашней, клецек, профитролей; технология приготовления мучных гарниров; способы минимизации отходов при производстве мучных гарниров; технология приготовления бездрожжевого теста для вареников, пельменей, блинчиков; технология приготовления фаршей для мучных блюд; температурные режимы; бракераж мучных блюд; способы сервировки и варианты оформления; технология приготовления бездрожжевого теста для пирожков, ватрушек, пиццы; технология приготовления фаршей для мучных кулинарных изделий; технология приготовления простых мучных кулинарных изделий; способы сервировки и варианты оформления; сроки реализации и условия хранения мучных гарниров, блюд, кулинарных изделий.

В ходе изучения данной темы проводятся практические занятия: по составлению технологических схем для различных видов теста; расчету необходимого количества продуктов для приготовления различных видов фаршей; составлению технологических схем для мучных кулинарных изделий;

16) «Технология приготовления блюд для диетического питания» (раздел «Технология приготовления блюд»). В данной теме изучаются: основы диетического питания; основные принципы лечебного и лечебно-профилактического питания, характеристика наиболее распространенных диет; особенности приготовления блюд для лечебного питания; технология приготовления холодных диетических блюд, супов, вторых горячих блюд, сладких блюд и напитков; способы сервировки и варианты оформления; температура подачи блюд, условия и сроки хранения.

Итоговой формой контроля является экзамен.

МДК «Технология выпечки хлеба и хлебобулочных изделий», изучаемый в рамках профессионального модуля «Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий», включает следующие темы:

1) «Подготовка сырья к производству» (раздел «Технологический процесс подготовки сырья к производству»). В данной теме изучаются: характеристика и правила подготовки основного дополнительного сырья при приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных изделий; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья; органолептические способы проверки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; правила

БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»			
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»			
Файл: РП ПП повар 2023	Выпуск: 31.08.2023	Версия: V.2	С.29/36

безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;

2) «Виды теста и его использование» (раздел «Технологический процесс подготовки сырья к производству»). В данной теме изучаются: классификация теста; отличительные особенности каждого вида теста, его использование; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных изделий; последовательность технологических операций при приготовлении теста; требования к качеству готового теста; сроки и условия хранения различных видов теста.

В ходе изучения данной темы проводится практическое занятие по составлению таблицы «Классификация теста»;

3) «Замес теста и способы его рыхления» (раздел «Технологический процесс подготовки сырья к производству»). В данной теме изучаются: способы замеса теста; процессы, происходящие при замесе теста, их сущность; замес теста в различных климатических условиях; способы ускорения и замедления процессов брожения теста; способы рыхления теста, характеристика разрыхлителей теста; технология приготовления дрожжевого теста для простых хлебобулочных изделий и хлеба, характеристика дрожжевого теста; значение обминки теста; требования к качеству теста; недостатки дрожжевого теста, причины их возникновения, методы исправления; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении дрожжевого безопасного теста; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении дрожжевого опарного теста; разделка теста, отделка готовых изделий; понятие, виды, цели, продолжительность, условия расстойки; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении дрожжевого слоеного теста; выпечка, режим выпечки изделий в формах и на листах, продолжительность, определение готовности; охлаждение изделий, режим, допустимые отклонения в весе штучных изделий; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

В ходе изучения данной темы проводятся практические занятия: по расчету количества воды для замеса теста заданной влажности; расчету расхода муки с учетом ее влажности;

4) «Изделия из дрожжевого теста» (раздел «Технологический процесс приготовления хлебобулочных изделий и хлеба»). В данной теме изучаются: последовательность выполнения технологических операций при приготовлении хлебобулочных изделий (булочка «Домашняя», «Российская», «Школьная», «Дорожная», «Ванильная», кулебяка, расстегаи, пирог «Невский», пирог «Лакомка», пирог «Московский», кекс «Майский», кекс «Весенний», ромовая баба, пирожки печеные с различными фаршами, ватрушки), способы отделки и варианты оформления хлебобулочных изделий; технология жарки изделий в жире, режимы жарки; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, техника эксплуатации; условия хранения и требования к качеству хлебобулочных изделий; правила проведения бракеража.

БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»			
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»			
Файл: РП ПП повар 2023	Выпуск: 31.08.2023	Версия: V.2	С.30/36

В ходе изучения данной темы проводятся практические занятия: по расчету количества муки для приготовления определенного числа изделий; расчету взаимозаменяемости продуктов;

5) «Способы приготовления пшеничного теста и изделия из него» (раздел «Технологический процесс приготовления хлебобулочных изделий и хлеба»). В данной теме изучаются: кулинарная характеристика дрожжевого теста для приготовления хлеба (сырье, рецептура выпускаемых изделий, способы замеса); технология приготовления хлеба различными способами; методика выпечки хлебных изделий; режимы выпечки; определение готовности выпекаемого хлеба; требования к качеству хлеба; виды брака, их причины; правила хранения и требования к качеству хлебобулочных изделий; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

В ходе изучения данной темы проводятся практические занятия по составлению алгоритма технологических расчетов; расчету количества муки, необходимого для замеса теста; расчету взаимозаменяемости сырья, расчету необходимого количества сырья на заданное количество изделий с учетом кондиций, сезона, вида;

6) «Способы приготовления ржаного теста и изделия из него» (раздел «Технологический процесс приготовления хлебобулочных изделий и хлеба»). В данной теме изучаются: рецептура выпускаемых изделий; технология приготовления ржаного и ржано-пшеничного теста (подготовка сырья, приготовление закваски, приготовление теста, формовка, расстойка, время выпечки, определение готовности); виды брака, их причины; правила хранения и требования к качеству хлебобулочных изделий; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

В ходе изучения данной темы проводятся практические занятия: по расчету разницы в расходе муки с различной влажностью, расчету необходимого количества сырья на заданное количество изделий с учетом кондиций, сезона, вида; расчету взаимозаменяемости сырья;

7) «Изделия пониженной калорийности» (раздел «Технологический процесс приготовления хлебобулочных изделий и хлеба»). В данной теме изучаются: характеристика изделий с пониженной калорийностью; рецептуры и состав изделий с пониженной калорийностью; кулинарное использование изделий; технология приготовления изделий с пониженной калорийностью; правила хранения и требования к качеству хлебобулочных изделий хранения; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

В ходе изучения данной темы проводятся практические занятия: по составлению схем технологического процесса производства полуфабрикатов, изделий пониженной калорийности; расчету необходимого количества сырья.

Итоговой формой контроля является экзамен.

БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»			
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»			
Файл: РП ПП повар 2023	Выпуск: 31.08.2023	Версия: V.2	С.31/36

Учебная практика (производственное обучение)

№ п/п	Виды выполняемых работ	Всего часов	Форма контроля
1	Инструктаж по охране труда на рабочем месте	2	-
2	Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов	10	Зачет
2.1	Составление планового меню на различные периоды времени	2	-
2.2	Составление заявок на продукты питания	2	-
2.3	Контроль качества принимаемых пищевых продуктов и полуфабрикатов	2	-
2.4	Закладка продуктов на хранение	2	-
2.5	Учет движения продуктов	2	-
3	Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений	10	Зачет
3.1	Обслуживание холодильного оборудования	2	-
3.2	Обслуживание механического оборудования	4	-
3.3	Обслуживание теплового оборудования	2	-
3.4	Поддержание санитарного состояния пищеблока, посуды, инвентаря, инструментов, спецодежды	2	-
4	Приготовление кулинарных блюд	130	Зачет
4.1	Приготовление супов	18	-
4.2	Приготовление соусов	6	-
4.3	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий	14	-
4.4	Приготовление блюд и гарниров из картофеля, овощей и грибов	14	-
4.5	Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов	18	-
4.6	Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы	18	-
4.7	Приготовление блюд из яиц и творога	6	-
4.8	Приготовление холодных блюд	6	-
4.9	Приготовление сладких блюд и напитков	6	-
4.10	Приготовление мучных кулинарных изделий	18	-
4.11	Приготовление блюд диетического питания	6	-
5	Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий	68	Зачет
5.1	Приготовление дрожжевого теста различными способами (безопарным, опарным, дрожжевое слоеное тесто) и изделий из него	16	-

БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»			
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»			
Файл: РП ПП повар 2023	Выпуск: 31.08.2023	Версия: V.2	С.32/36

№ п/п	Виды выполняемых работ	Всего часов	Форма контроля
5.2	Приготовление пшеничного теста и хлеба из него	30	-
5.3	Приготовление песочного теста и изделий из него	4	-
5.4	Приготовление бисквитного теста и изделий из него	4	-
5.5	Приготовление заварного теста и изделий из него	4	-
5.6	Приготовление пряничного теста и изделий из него	4	-
6	Выполнение практической квалификационной работы	6	Одобрение
	ИТОГО	220	Зачет

Учебная практика (производственное обучение) проводится в учебных мастерских Калининградского морского рыбопромышленного колледжа (далее по тексту – КМРК) или на предприятиях общественного питания.

Целью учебной практики является закрепление полученных теоретических знаний, приобретение профессиональных навыков повара.

Выполняемые на учебной практике работы регистрируются в аттестационном листе слушателя. Форма аттестационного листа разрабатывается центром профессиональной подготовки.

В ходе учебной практики каждый слушатель выполняет практическую квалификационную работу (ПКР), которая является составной частью итоговой аттестации по программе подготовки. ПКР выполняется с целью проверки навыков слушателей по выполнению трудовых функций профессионального стандарта «Повар» для профессий рабочих «Повар 3-го разряда».

ПКР проводится в учебно-производственных мастерских (учебном кулинарном цехе) Калининградского морского рыбопромышленного колледжа.

Итоговой формой контроля является зачет.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4.1. Материально-техническое обеспечение

Виды помещений и их материально-техническое обеспечение	Наименование
1. Наличие помещений: - учебного кабинета - лабораторий	№7303 Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства, №7302 Кабинет Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства №7301 Учебный кулинарный цех
2. Оборудование помещения и рабочих мест	№7303 Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства, Комплекты мебели для учебного процесса. Мультимедийное оборудование: проектор, персональные компьютеры, ноутбук, принтер, телевизор. Средства обучения: доска аудиторная, комплект учебно-наглядных пособий, методической литературы.. №7302 Кабинет Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»			
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»			
Файл: РП ПП повар 2023	Выпуск: 31.08.2023	Версия: V.2	С.33/36

Виды помещений и их материально-техническое обеспечение	Наименование
	<p>Комплекты мебели для учебного процесса Мультимедийное оборудование: компьютер, проектор, ноутбук. Средства обучения: доска аудиторная, комплект учебной, методической литературы..</p>
	<p>№7301 Учебный кулинарный цех Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы). Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Конвекционная печь или жарочный шкаф; Микроволновая печь; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор; Планетарный миксер; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка или процессор кухонный; Слайсер; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный; Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для citrusовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Кофемолка; Газовая горелка (для карамелизации); Набор инструментов для карвинга; Машина посудомоечная; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная.</p>

БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»			
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»			
Файл: РП ПП повар 2023	Выпуск: 31.08.2023	Версия: V.2	С.34/36

4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения программы:

№ п/п	Наименование информационного ресурса	Ссылка на информационный ресурс
1	Электронная информационно-образовательная среда КГТУ	https://eios.klgtu.ru/
2	ЭБС «Book.ru»	https://www.book.ru
3	ЭБС «ЮРАЙТ»	https://www.biblio-online.ru
4	ЭБС «Академия»	https://www.academia-moscow.ru
5	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	https://www.biblioclub.ru

Учебная литература:

Основная
<ol style="list-style-type: none"> 1. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования, 2020 2. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник, 2016 3. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учебник, 2014 4. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие, 2010 5. Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции: учебник, 2020 6. Титова И.М., Альшевская М.Н. Инновации в технологии продуктов здорового питания [Электронный ресурс] : IV Всерос. науч. конфер. (24 мая 2017): V Междунар. Балт. мор. форум: сб. науч. трудов / Калининградский государственный технический университет (Калининград) ; ред.: - Калининград : КГТУ, 2017 7. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, 2018 8. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок, 2017 9. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие, 2018 10. Лифиц И. М. Теоретические основы товароведения: учебник, 2017 11. Васюкова А.Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для сред. проф. образования, 2019
Дополнительная
<ol style="list-style-type: none"> 1. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 № 197-ФЗ (ред. от 29.09.2025) 2. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. 3. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. 4. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции / Под общей редакцией В.Т. Лапшиной. – Издательство «Хлебпродинформ», 2006. – 784 с. 5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1 часть / Под редакцией Ф.Л. Марчука. – Издательство «Хлебпродинформ», 1996. – 616 с. 6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2 часть / Под общей редакцией Н.А.Лупея. – Издательство «Хлебпродинформ», 1997. – 560 с. 7. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. - М., 1986.-295 с. 8. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации 9. ГОСТ Р 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» (01.01.15)

БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»			
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»			
Файл: РП ПП повар 2023	Выпуск: 31.08.2023	Версия: V.2	С.35/36

Справочная литература:

1. Лукьянова Н.Г., Степурко А.П., Рецептурный справочник судового повара
2. Бучкарик М., Тимофеева В., Ченгал З., Справочник судового повара

Периодические издания:

1. Журнал «ШЕФ – АРТ/CHEFART»
2. Журнал «Стандарты и качество»

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Слушатели до начала занятий должны быть проинформированы о целях и задачах подготовки, ожидаемых навыках и формируемых компетентностях, назначении оборудования и порядке проведения занятий на нем, выполняемых упражнениях и критериях оценки, на основании которых будет определяться их компетентность.

Выбор методов обучения для каждого занятия определяется преподавателем в соответствии с составом и уровнем подготовленности слушателей, степенью сложности излагаемого материала, наличием и состоянием учебного оборудования, технических средств обучения, местом и продолжительностью проведения занятий.

Теоретические занятия проводятся с целью изучения нового учебного материала. Изложение материала необходимо вести в форме, доступной для понимания слушателей, соблюдать единство терминологии, определений и условных обозначений, соответствующих действующим международным и национальным нормативным правовым актам. В ходе занятий преподаватель обязан увязывать новый материал с ранее изученным, дополнять основные положения примерами из практики, соблюдать логическую последовательность изложения.

Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний и формирования у слушателей основных умений и навыков работы в ситуациях, максимально имитирующих реальные производственные процессы. Практические занятия должны проходить с использованием специализированных технических средств обучения, образцов имущества и оборудования, а в некоторых случаях на базе предприятий и организаций отрасли.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Педагогический состав, обеспечивающий обучение слушателей, должен соответствовать следующим минимальным требованиям:

- среднее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины;
- опыт практической деятельности в соответствующей профессиональной сфере.

БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»			
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»			
Файл: РП ПП повар 2023	Выпуск: 31.08.2023	Версия: V.2	С.36/36

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Реализация программы предусматривает проведение промежуточной и итоговой аттестации.

5.1. Промежуточная аттестация слушателей проводится преподавателями, ведущими занятия, в форме зачётов, а по некоторым дисциплинам (профессиональным модулям) - экзаменов.

К промежуточной аттестации допускаются слушатели, успешно освоившие настоящую программу соответствующей дисциплины (профессионального модуля) и выполнившие практические работы.

Зачет проводится в письменной форме или в форме собеседования. Допускается проведение компьютерного тестирования, выполнение контрольной работы и защита докладов.

Экзамен проводится в письменной форме или в форме собеседования. Допускается проведение компьютерного тестирования с последующим собеседованием.

Слушатели, успешно выполнившие все элементы учебного плана, допускаются к итоговой аттестации.

5.2. Итоговая аттестация проводится аттестационной комиссией в форме устного квалификационного экзамена.

В состав аттестационной комиссии должны входить: председатель, члены комиссии - преподаватели учебного заведения и ведущие специалисты предприятий, организаций, учреждений отрасли по профилю подготовки, а также представители заказчиков кадров. Для обеспечения работы аттестационной комиссии назначается секретарь комиссии.

Председателем аттестационной комиссии назначается лицо, не являющееся работником образовательной организации, имеющее высшее или среднее профессиональное образование по профилю подготовки специалистов и опыт работы в должности капитана (старшего помощника капитана) морского судна не менее трех лет.

Аттестационная комиссия на своём заседании принимает решение о присвоении слушателям, успешно прошедшим итоговую аттестацию, квалификации по профессии рабочего, присвоении (при наличии) квалификационного разряда и выдаче документов о квалификации. Решение аттестационной комиссии оформляется протоколом и объявляется слушателям.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании педагогического совета отделения морской конвенционной подготовки КМРК.

Протокол №4 от 14 ноября 2025 г.