

**Муниципальное бюджетное учреждение дополнительного образования
Мальчевский межшкольный учебный центр**

ПРИНЯТО
на заседании
педагогического
совета МУЦ протокол
№ 1 от 30.08.2023г.

СОГЛАСОВАНО
с методсоветом МБУ ДО
Мальчевский МУЦ
протокол № 1 от 29.08.2023г.

УТВЕРЖДАЮ
И.О. директора МБУ ДО
Мальчевский МУЦ
Головнев В.И.

«30» 08 2023 г.
приказ № 60/1

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям
служащих для лиц до 18 лет, не имеющих основного общего или среднего
общего образования по профессии 16675 «Повар» на
2023/2024

Уровень квалификации: 2 разряд
Срок обучения 2 года
Форма обучения: очная
Автор-составитель:
педагог дополнительного образования
Панова Е.А.

ст.Мальчевская
2023 г.

1. Пояснительная записка

Обучение направлено на подготовку учащихся для получения необходимых знаний учащихся в возрасте до 18 лет не имеющих основного общего или среднего общего образования по профессии «Повар», на повышение качества образования с прочной гарантией коммуникабельности, конкурентоспособности и востребованности выпускников на рынке труда.

Актуальность программы обусловлена личностным ростом каждого учащегося, его творческих способностей, привитие способности работы в коллективе – чувства ответственности и взаимопомощи; раскрепощение, преодоление замкнутости и повышение самооценки. Критерием эффективности программы является усвоение образовательной части, повышение интеллектуального уровня, готовность к самостоятельной жизни в плане организации своего быта и выбора профессии.

Педагогическая целесообразность заключается в раскрытии индивидуальных способностей обучающихся. Содержание программы предполагает создание условий для развития личности подростка, способностей к позитивному самовыражению через включение его в творческую деятельность; формирование навыков использования технических средств и технологических приёмов обработки информации в учебной деятельности и повседневной жизни, при этом решается одна из важнейших задач социализации личности – задача её профессионального самоопределения.

Задачи обучения:

Обучающие:

- Приобрести знания, умения и навыки, присущие специальности «Повар»;
- Ознакомить с санитарно-гигиеническими правилами и нормами;
- Обучить безопасному обращению с инвентарём и оборудованием;
- Познакомить с историей кулинарии, с точки зрения рационального питания и способов обработки продуктов; лечебными свойствами некоторых продуктов.

Развивающие:

- Пробудить интерес к кулинарному искусству учащихся;
- Развивать эстетический вкус учащихся;
- Расширить знания в технологии приготовления блюд;
- Развивать память, логическое мышление, внимание, творческое воображение;
- Развить творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого учащегося;

Воспитывающие:

- Понимать сущность и значимость профессии повар, проявлять к ней устойчивый интерес;

- Привить чувство национального достоинства и уважения ко всем народам;
- Воспитать трудолюбие и культуру труда;
- Привить навыки работы в группе; формировать культуру общения;
- Воспитывать чувство товарищества и взаимопомощи, ответственности за порученное дело.

Цель программы: создание условий для формирования у обучающихся через постижение основ кулинарного искусства, устойчивой мотивации к здоровому питанию, основанному на следовании традициям национальной кухни; создание условий для ознакомления с теми специальными знаниями и навыками, которые необходимы в практической деятельности повара, которые могут пригодиться в дальнейшей профессиональной деятельности или применения в быту; оказание практико-ориентированной помощи обучающегося в профессиональном самоопределении, в выборе пути; продолжения профессионального обучения.

Нормативно-правовая основа разработки

При разработке программы 16675 «Повар» использовались нормативно-правовые документы и методические материалы

- «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным образовательным программам» - приказ министерства просвещения Российской Федерации от 9 ноября 2018 г. № 196

- Концепция развития дополнительного образования детей, утвержденная Распоряжением Правительства Российской Федерации от 4 сентября 2014 г. № 1726-р.

- Федеральный закон РФ 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (Зарегистрировано в Минюсте России 18.12.2020 N 61573)

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. №28, которым, определены санитарно-эпидемиологические требования к образовательным организациям (СП 2.4.3648-20).

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 г. №2 (СанПиН 1.2.3685-21), о планировке зданий, строений, сооружений – она должна обеспечивать не только соблюдение гигиенических нормативов, но и доступность услуг, оказываемых инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья (п. 2.3.1 СП 2.4.3648-20);

- Устав МБУ ДО Мальчевский МУЦ;

- Локальные нормативные документы МБУ ДО Мальчевский МУЦ, регламентирующие образовательную деятельность.

Категории обучающихся:

К освоению программы по специальности «Повар» допускаются лица в возрасте до 18 лет, обучающиеся по общеобразовательным программам (10-11 класса) или не имеющие основного общего или среднего общего образования.

Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов профессиональное обучение проводится с учётом особенностей их психофизического развития в соответствии с заключением психолого-медико-педагогической комиссии (ПМПК), с разработкой индивидуального образовательного маршрута.

Профессиональное обучение не сопровождается повышением образовательного уровня обучающихся.

Количество часов: 534.

Срок реализации: 2 года.

Форма обучения: очная (при необходимости возможно использование дистанционных образовательных технологий).

Режим обучения:

Учебная программа ориентирована на 2-х годичный период обучения. Продолжительность учебного года составляет 34 учебные недели – 2 год обучения и 35 недель – 1 год обучения. Учебный год делится на 2 полугодия, режим работы 6 дней, продолжительность учебных занятий – 6 часов в неделю.

Отбор и структурирование содержания обучения осуществляется на основе следующих принципов:

- Ориентация на социально- экономическую ситуацию и требования регионального (муниципального) рынка труда;
- Блочно-модульное структурирование содержания обучения с ориентацией на индивидуальные запросы и образовательные потребности учащихся, социальный заказ региона;
- Учёт опыта и современной практики профессионального обучения учащихся общеобразовательных школ.

Программа включает:

- Общеобразовательный модуль – 42 часов;
- Профессиональный модуль – 360 часов;
- Промежуточная аттестация – 6 часов;
- Итоговая аттестация – 6 часов;
- Производственная практика – 120 часов. Производственная практика проходит в летний период.

Продолжительность учебного часа теоретических и практических занятий:

45 минут

Продолжительность 1 часа производственной практики: 60 минут.

Промежуточная аттестация предусматривает выполнение зачетных работ.

Для проведения зачётных работ возможно использование таких форм диагностики результативности обучения, как тестирование, практическая работа, контрольная работа.

Профессиональное обучение заканчивается квалификационным экзаменом.

Квалификационная характеристика.

Выпускник по профессии «Повар» должен обладать следующими **общими компетенциями (ОК)**, включающими в себя способности:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Выпускник должен обладать **профессиональными компетенциями(ПК)**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 2.1. Производить зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса. Простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять готовые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые блюда из теста с фар

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

- ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
- ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса. Мясных продуктов и домашней птицы.
- ПК 5.2. Производить подготовку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
- ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
- ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
- ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
- ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.
- ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.
- ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.
- ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
- ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.
- ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

С целью овладения соответствующими компетенциями обучающийся в ходе освоения программы должен:

Знать:

- Роль пищи для организма человека;
- Основные процессы обмена вещества в организме;
- Суточный расход энергии;
- Состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- Основные группы микроорганизмов;
- Основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю и одежде;
- Правила личной гигиены работников пищевых производств;
- Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- Правила проведения дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- Характеристики основных типов организаций общественного питания;
- Принципы организации кулинарного производства;
- Учёт сырья и готовых изделий на производстве;
- Устройство, назначение и правила безопасного использования основных видов технологического оборудования; механического, теплового, холодильного;
- Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции;
- Организационно-правовые формы организаций;
- Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания.

Уметь:

- Проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- Рассчитывать энергетическую ценность блюд;

- Составлять рацион питания;
- Соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- Организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- Подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- Обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного производства;
- Проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «правилами оказания услуг общественного питания»;
- Применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
- Защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства.

2. Содержание программы
2.1 Учебный план программы профессионального обучения
«Повар» на 2023-2024 учебный год.

№ п/п	Наименование модуля, дисциплины	Количество часов			1 год обучения		2 год обучения		1 год обучения		2 год обучения	
		Общая трудоёмкость	Теория	Лабораторно- практические задания	Распределение часов по полугодиям				Форма контроля, часы			
					1	2	1	2	1	2	1	2
1	Общепрофессиональный модуль											
1.1	Основы микробиологии, санитарии гигиены в пищевом производстве.	14	11	3	6		5			ЗЧ: Т (1)		ЗЧ: Т (2)
1.2	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	13	5	8	6		5			ЗЧ: П/р (1)		ЗЧ: П/р (1)
1.3	Техническое оснащение и организация рабочего места	15	9	6	5		6			ЗЧ: Т (2)		ЗЧ: Т (2)
2	Профессиональный модуль											
2.1	Технология обработки сырья и приготовление блюд	126	88	38	26	26	26	36		ЗЧ: К/р (5) П/р (1)		ЗЧ: К/р (5) П/р (1)
2.2.	Производственное обучение	234	-	234	47	68	47	62		ЗЧ: П/р (10)		
2.2	Производственная практика	120		120		120						О
3	Промежуточная аттестация	4	2	2						К/р (2)		К/р (2)
4	Итоговая аттестация	8	2	4						ПЭ (4)		КЭ (4)
Итого		534	119	415	90	214	89	98	6	20	7	10

Нормативный срок освоения программы 534 часа.

Примечание:

ЗЧ - зачет

Т – тестирование

К/р – контрольная работа

П/р – практическая работа
 О – отметка по производственной практике
 ПЭ – переводной экзамен
 КЭ – квалификационный экзамен

**2.2 Учебно-тематический план
 Общепрофессиональный модуль
 Дисциплина: Основы микробиологии,
 санитарии и гигиены
 в пищевом производстве**

№ п/п	Название тем	Общее количество часов	Количество часов	
			Теория	Практика
1	Общее понятие о микробиологии, гигиене и санитарии на предприятиях общественного питания	4	2	2
2	Основы гигиены и санитарии	4	3	1
3	Основы микробиологии	3	3	-
4	Зачёт по дисциплине	3	3	-
Итого часов по дисциплине		14	11	3
Всего часов по дисциплине		14		

Ожидаемые результаты обучения после изучения дисциплины.

Обучающийся должен:

Знать:

- основные группы микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;

Уметь:

- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.

**Дисциплина: Физиология питания с основами товароведения
продовольственных товаров**

№ п/п	Название тем	Общее количество часов	Количество часов	
			Теория	Практика
1	Основы физиологии питания Предмет и задачи товароведения	1	1	-
2	Фрукты, овощи, грибы и продукты их переработки Рыба и рыбные продукты Мясо и мясные продукты Зерно и продукты его переработки Молочные продукты Яйца и яичные продукты	7	3	4
3	Вкусовые продукты Крахмал, сахар и кондитерские изделия Вспомогательные материалы для производства кулинарных и мучных кондитерских изделий	3	1	2
12	Зачёт по дисциплине	2	-	2
Итого часов по дисциплине		13	5	8
Всего часов по дисциплине		13		

Ожидаемые результаты обучения после изучения программы.

Обучающийся должен:

Знать:

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химическое изменение пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на неё факторы;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания;
- методику составления рационов питания;
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортировки и реализации различных видов продовольственных товаров;

Уметь:

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания.

**Дисциплина: Техническое оснащение и организация
рабочего места**

№ п/п	Название тем	Общее количество часов	Количество часов	
			Теория	Практика
1	Характеристика предприятий общественного питания Организация производства предприятий общественного питания Организации обслуживания посетителей.	2	1	-
2	Машины для обработки овощей и картофеля Машины для обработки мяса и рыбы	3	1	2
3	Машины для приготовления теста Машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов	2	1	2
4	Общие сведения о тепловом оборудовании Варочно-жарочное оборудование	3	1	2
5	Водогрейное оборудование. Холодильное оборудование	1	1	-
6	Зачёт по дисциплине	4	4	-
Итого часов по дисциплине		15	9	6
Всего по дисциплине		15		

Ожидаемые результаты обучения после изучения программы.

Обучающийся должен:

Знать:

- характеристики основных типов организаций общественного питания;
- принципы организации кулинарного производства;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила их безопасного использования;
- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции;

Уметь:

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;

- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного производства;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного производства;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания».

Профессиональный модуль
Дисциплина: Технология
обработки сырья и приготовления блюд

№ п/п	Наименование тем	Общее количество часов	Количество часов	
			Теория	Практика
1	Приготовление блюд из овощей и грибов	13	9	4
2	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц	23	16	7
3	Приготовление супов и соусов	22	15	7
4	Приготовление блюд из рыбы	16	10	6
5	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	24	16	8
6	Приготовление холодных блюд и закусок	16	12	4
7	Зачёт по дисциплине	12	10	2
Итого часов по дисциплине		126	88	38
Всего часов по дисциплине		126		

Ожидаемые результаты обучения после изучения дисциплины.

Обучающийся должен:

Знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству: различных видов овощей и грибов; видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; основных супов и соусов; рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы; сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы; сладких блюд и напитков;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных видов блюд;

Уметь:

- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления различных видов овощей и грибов; видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; основных супов и соусов; рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;

сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы; сладких блюд и напитков.

Дисциплина: Производственное обучение

№ п/п	Название тем	Общее количество часов	Количество часов	
			Теория	Практика
1	Введение	2	-	2
2	Приготовление блюд из овощей и грибов	31	-	31
3	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста	35	-	35
4	Приготовление супов	30	-	30
5	Приготовление соусов	17	-	17
6	Приготовление блюд из рыбы	29	-	29
7	Приготовление блюд из мяса	40	-	40
8	Приготовление холодных блюд и закусок	24	-	24
9	Приготовление сладких блюд и напитков	16	-	16
10	Зачёт по дисциплине	10	-	10
Итого часов по дисциплине		234	-	234
Всего часов по дисциплине		234		

Ожидаемые результаты обучения после изучения дисциплины.

Обучающийся должен:

Уметь:

- выполнять технологические операции при приготовлении простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
- выполнять технологические операции при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- выполнять технологические операции при приготовлении основных видов супов и соусов;
- выполнять технологические операции при приготовлении блюд из рыбы;
- выполнять технологические операции при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- выполнять технологические операции при приготовлении холодных блюд и напитков.

2.3 Содержание дисциплин

Дисциплина: Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве (14часов)

Тема 1: Общее понятие о микробиологии, гигиене и санитарии на предприятиях общественного питания.

Роль микробов в природе и жизни человека. Понятие плесневые грибы, дрожжи, ферменты. Роль бактерий в процессе порчи пищевых продуктов.

Практическая работа: распознавание бактерий, участвующих в процессе порчи пищевых продуктов.

Тема 2: Основы гигиены и санитарии.

Понятие гигиены и санитарии. Понятие производственной санитарии и гигиены. Опасные и вредные факторы предприятий общественного питания.

Практическая работа: ликвидация опасных и вредных факторов предприятий общественного питания.

Тема 3: Основы микробиологии.

Общее понятие о микробиологии. Предмет и задачи микробиологии. Основные характеристики микробов. Классификация и морфология.

Тема 4: Зачёт по дисциплине.

Выполнение зачётной работы: тестирование.

Дисциплина: Физиологии питания с основами товароведения продовольственных товаров (15 часов)

Тема 1: Основы физиологии питания. Предмет и задачи товароведения.

Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания. Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Товароведение как научная дисциплина. Основные задачи, стоящие перед товароведением.

Тема 3: Фрукты, овощи, грибы и продукты их переработки. Рыба и рыбные продукты. Мясо и мясные продукты. Зерно и продукты его переработки. Молочные продукты. Яйца и яичные продукты.

Свежие овощи, плоды и грибы. Продукты переработки плодов, овощей и грибов. Сушеные плоды, овощи и грибы. Квашенные, солёные и маринованные плоды, овощи и грибы. Замороженные плоды, овощи и грибы. Классификация рыбных товаров. Живая, охлаждённая и мороженая рыба. Виды разделки рыбы. Методы консервирования рыбы: соление, сушение, вяление, копчение. Классификация и ассортимент кулинарных жиров. Классификация мяса. Требования к качеству мяса. Способы разделки различных видов туши. Понятие «крупа». Виды круп. Требования к качеству круп. Классификация молока и молочных продуктов. Оценка качества молока и молочных продуктов. Состав яйца. Виды яиц. Их свойства и сроки хранения. Яичные продукты. Их органолептические характеристики и сроки хранения.

Практическая работа: изучение классификации плодовоовощных и грибных товаров. Решение задачи на узнаваемость. Органолептическая оценка качества плодов, овощей и грибов. Выполнение разделки рыбы. Органолептическая оценка качества рыбы и рыбных продуктов. Выполнение разделки туши домашней птицы. Органолептическая оценка качества мяса и мясных продуктов. Распознавание круп. Органолептическая оценка качества круп. Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов. Сортировка яиц, проверка качества.

Тема 9: Вкусовые продукты. Крахмал, сахар и кондитерские изделия. Вспомогательные материалы для производства кулинарных и мучных кондитерских изделий.

Ассортимент и пищевая ценность вкусовых продуктов. Характеристика ассортимента чая, кофе. Ассортимент пряностей и вкусовых приправ.

Характеристика безалкогольных напитков. Крахмал. Виды крахмала. Сахар. Требования к качеству сахара. Кондитерские изделия. Виды кондитерских изделий. Пищевые красители и их классификация. Консерванты и их классификация. Парафин, воск. Правила использования вспомогательных материалов в производстве кулинарных и мучных кондитерских изделиях. Органолептическая оценка качества вспомогательных материалов.

Практическая работа: Распознавание пряностей и вкусовых приправ. Органолептическая оценка качества крахмала, сахара, кондитерских изделий.

Тема 12: Зачёт по дисциплине.

Выполнение индивидуального практического задания.

Дисциплина: Техническое оснащение и организация рабочего места. (13 часов)

Тема 1: Характеристика предприятий общественного питания. Организация производства предприятий общественного питания. Организация обслуживания посетителей.

Понятие предприятий общественного питания. Основные типы предприятий общественного питания. Рабочие цеха предприятий общественного питания. Их расположение и назначение. Особенности организации обслуживания посетителей. Характеристика методов и форм обслуживания. Виды торговых помещений, их назначение, характеристика.

Тема 2: Машины для обработки овощей и картофеля. Машины для обработки мяса и рыбы.

Овощемоечные машины. Картофелеочистительные машины. Машины для измельчения сырых и варёных овощей. Овощерезательные механизмы. Универсальный привод для овощных цехов. Машины для приготовления картофельного пюре. Назначение машин. Машины для обработки мяса. Мясорубки и волчковые машины. Фаршемешалки и машины для рыхления мяса. Рыбоочистительные и рыботорделочные машины. Котлетоформовочные машины. Назначение машин.

Практическая работа: Распознавание машин для обработки овощей и картофеля. Установка и замена сменных механизмов. Распознавание машин для обработки мяса и рыбы. Установка и замена сменных механизмов.

Тема 3: Машины для приготовления теста. Машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов.

Просеивательная машина. Тестомесильная машина. Тестораскаточные машины. Взбивальные машины. Назначение машин. Типы машин. Принципы действия. Правила безопасной эксплуатации.

Практическая работа: Распознавание машин для приготовления теста. Установка и замена сменных механизмов. Отработка правил безопасной эксплуатации машин для нарезки хлеба и гастрономических продуктов.

Тема 4: Общие сведения о тепловом оборудовании. Варочно-жарочное оборудование.

Классификация теплового оборудования предприятий общественного питания. Требования, предъявляемые к тепловым аппаратам общественного питания. Классификация варочно-жарочного оборудования. Сковороды. Фритюрницы. Жаровни. Жарочные и пекарские шкафы, их классификация.

Практическая работа: Отработка правил безопасной при эксплуатации теплового оборудования предприятий общественного питания. Распознавание варочно-жарочного оборудования.

Тема 5: Водонагревательное оборудование. Холодильное оборудование.

Основные виды водонагревательного оборудования. Классификация водонагревательных аппаратов. Их функциональное назначение.

Практическая работа: Подбор водонагревательного аппарата по функциональному назначению. Отработка правил безопасной эксплуатации оборудования.

Тема 6: Зачёт по дисциплине.

Выполнение индивидуального тестового задания.

Дисциплина: Технология обработки сырья и приготовление блюд. (126 часов)

Тема 1: Приготовление блюд из овощей и грибов.

Правила обработки овощей и грибов. Обработка клубнеплодов и корнеплодов. Обработка капустных, луковых, плодовых, салатных и консервированных овощей. Подготовка овощей для фарширования. Обработка грибов. Блюда из отварных припущенных блюд. Блюда из грибов. Блюда и гарниры из жаренных овощей. Блюда и гарниры из тушёных овощей. Блюда и гарниры из запечённых овощей.

Практическая работа: производить первичную обработку, нарезки и формовку традиционных видов овощей и грибов. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

Тема 2: Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста.

Значение в питании блюд из круп, макаронных изделий и бобовых. Правила варки каш. Блюда из каш. Правила варки бобовых. Блюда и гарниры из бобовых и кукурузы. Блюда и гарниры из макаронных изделий. Значение в питании блюд из яиц. Ассортимент блюд из яиц. Блюда из творога: приготовление и отпуск. Мучные блюда из теста с фаршем.

Практическая работа: производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы. Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий. Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога. Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста с фаршем.

Тема 3: Приготовление супов и соусов.

Роль первых блюд в питании человека. Виды бульонов. Характеристика заправочных супов. Характеристика супов-пюре. Характеристика молочных супов, холодных супов. Характеристика сладких супов. Супы из консервантов. Классификация соусов. Пассерование муки для соусов, её назначение. Приготовление бульонов для соусов. Приготовление соусов с мукой на бульонах. Приготовление соусов с мукой на молоке и сметане. Приготовление соусов без муки.

Практическая работа: Приготовление бульонов и отваров. Приготовление простых супов. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Приготовление бульонов и отваров, простых холодных и горячих супов.

Тема 4: Приготовление блюд из рыбы.

Виды рыбы. Первичная обработка рыбы. Значение в питании и классификация рыбных блюд. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом для варки. Блюда из отварной рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом для припускания. Блюда из припущенной рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом для жарки основным способом. Блюда из жаренной рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для запекания. Блюда из запечённой рыбы. Приготовление котлетной массы из рыбы и изделий из неё. Блюда из рыбно котлетной массы.

Практическая работа: Производство обработки рыбы с костным скелетом. Производство приготовления или подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом.

Тема 5: Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

Технологический процесс обработки мяса. Приготовление полуфабрикатов из говядины для варки. Приготовление блюд из отварного мяса. Приготовление полуфабрикатов из говядины для жарки. Блюда из жаренного мяса. Приготовление полуфабрикатов из говядины для тушения. Блюда из тушёного мяса. Приготовление полуфабрикатов из свинины, их использование. Приготовление блюд из отварного мяса. Приготовление полуфабрикатов из свинины для жарки. Блюда из жаренного мяса. Приготовление рубленой массы из мяса. Блюда из рубленой массы. Запечённые мясные блюда. Приготовление котлетной массы из мяса. Блюда из котлетной массы. Обработка субпродуктов. Блюда из субпродуктов. Первичная обработка домашней птицы. Обработка субпродуктов птицы. Приготовление полуфабрикатов из птицы для варки и припускания. Блюда из отварной и припущенной птицы. Приготовление полуфабрикатов из птицы для жарки. Блюда из жаренной птицы. Блюда из филе птицы. Приготовление котлетной массы. Блюда из котлетной массы птицы. Блюда из тушёной птицы.

Практическая работа: производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов. Приготовление и оформление блюд из домашней птицы.

Тема 6: Приготовление холодных блюд и закусок.

Значение в питании холодных блюд и закусок. Приготовление бутербродов. Салаты и винегреты. Холодные блюда и закуски из рыбы. Холодные блюда и закуски из мяса и субпродуктов.

Практическая работа: Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями. Приготовление и оформление салатов. Приготовление и оформление простых холодных закусок. Приготовление и оформление простых холодных блюд.

Тема 7: Зачёт по дисциплине:

Выполнение контрольной работы.

Дисциплина: Производственное обучение (234 часов)

Тема 1. Введение.

Инструктаж по охране труда и технике безопасности. Ознакомление с используемой на предприятии нормативной и технологической документации (ГОСТы, ОСТы, ТУ, СанПин., сборники рецептур и др.). Ознакомление с профессиональным стандартом повар. Знакомство с материально-технической базой лаборатории.

Практическое задание: индивидуальная подготовка к рабочему процессу, выполнение инструкций по технике безопасности и охране труда.

Тема 2. Приготовление блюд из овощей и грибов.

Проведение первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и грибов, подготовка пряностей и приправ. Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.

Практическая работа: Обработка клубнеплодов и корнеплодов. Блюда и гарниры из отварных овощей. Обработка капустных, луковых овощей. Блюда и гарниры из припущенных овощей. Обработка тыквенных и томатных овощей. Блюда и гарниры из жаренных овощей. Подготовка овощей для фарширования. Блюда и гарниры из запечённых овощей. Обработка салатных и консервированных овощей. Блюда и гарниры из тушёных овощей. Обработка грибов, пряностей и приправ. Блюда из грибов. Фигурные способы нарезки овощей, элементы карвинга. Технология замораживания нарезанных овощей.

Тема 3. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста.

Производство подготовки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. Приготовление и оформление каши и гарниров из круп и риса, простые блюда из бобовых и

кукурузы. Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий. Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога. Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста с фаршем.

Практическая работа: Варка каш. Приготовление блюд из каш. Варка бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых и кукурузы. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент блюд из яиц. Приготовление и отпуск блюд из творога. Приготовление мучных блюд из теста с фаршем.

Тема 4. Приготовление супов.

Приготовление бульонов и отваров. Приготовление простых супов.

Практическая работа: Варка бульонов. Приготовление и отпуск заправочных супов. Приготовление и отпуск супов-пюре. Приготовление молочных супов, холодных супов. Приготовление сладких супов. Супы из консервантов.

Тема 5. Приготовление соусов.

Классификация соусов. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Простые холодные и горячие соусы.

Практическая работа: Пассерование муки для соусов. Приготовление бульонов для соусов. Приготовление соусов с мукой на бульонах. Приготовление соусов с мукой на молоке и сметане. Приготовление соусов без муки.

Тема 6. Приготовление блюд из рыбы.

Производство обработки рыбы с костным скелетом. Приготовление и подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

Практическая работа: Приготовление и оформление блюд из отварной рыбы. Приготовление и оформление блюд из припущенной рыбы. Приготовление и оформление блюд из жареной рыбы. Приготовление блюд из жареной рыбы во фритюре. Приготовление и оформление блюд из запечённой рыбы. Приготовление и оформление блюд из рыбной котлетной массы.

Тема 7. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

Производство подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

Практическая работа: Приготовление и оформление блюд из отварного мяса. Приготовление и оформление блюд из жареного мяса. Приготовление и оформление блюд из тушёного мяса. Приготовление и оформление блюд из рубленой массы. Приготовление и оформление блюд из котлетной массы. Приготовление и оформление блюд из субпродуктов. Приготовление и оформление блюд из отварной птицы. Приготовление и оформление блюд из припущенной птицы. Приготовление и оформление блюд из жареной птицы. Приготовление и оформление блюд из филе птицы. Приготовление и оформление блюд из котлетной массы птицы. Приготовление и оформление блюд из тушёной птицы.

Тема 8. Приготовление холодных блюд и закусок.

Классификация холодных блюд и закусок.

Практическая работа: Приготовление и оформление бутербродов, салатов и винегретов. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок из рыбы. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок из мяса и субпродуктов.

Тема 9. Приготовление сладких блюд и напитков.

Значение сладких блюд и напитков в питании человека. Классификация по температуре подачи.

Практическая работа: Приготовление и отпуск холодных сладких блюд и напитков. Приготовление и отпуск горячих сладких блюд и горячих напитков.

3. Материально-технические условия реализации программы

№ п/п	Название дисциплины	Форма занятия	Наименование обучения, программного обеспечения		
			Методы обучения	Дидактический материал	Форма подведения итогов
1	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Инструктивная лекция, беседа, практическая работа, тестирование	Объяснительно - иллюстративный, репродуктивный, эвристический	Раздаточный материал	Тестирование
2	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	Лекция, беседа, комбинированное, практическая работа, контрольная работа	Объяснительно - иллюстративный, репродуктивный	Раздаточный материал	Выполнение индивидуальной практической работы
3	Техническое оснащение и организация рабочего места	Инструктивная лекция, беседа, комбинированное, практическая работа, тестирование	Объяснительно - иллюстративный, репродуктивный	Раздаточный материал, компьютер	Тестирование
4	Технология обработки сырья и приготовление блюд	Комбинированное, самостоятельная работа, практическая работа, контрольная	Объяснительно - иллюстративный, репродуктивный, эвристический	Раздаточный материал, компьютер, опорные карты, муляжи блюд	Выполнение контрольной работы, выполнение индивидуальной практической

		работа			работы
5	Производственное обучение	Комбинированное, практическая работа	Объяснительно - иллюстративный, репродуктивный, эвристический		Выполнение индивидуальной практической работы

4. Организационно-педагогические условия реализации программы

4.1. Сведения о штатных педагогических работниках, привлекаемых к реализации программы

№ п/п	Ф.И.О. педагога д/о	Должность	Общий педагогический стаж работы
1	Панова Елена Александровна	Педагог доп.образования	3 года

4.2. Использование наглядных пособий и других учебных материалов при реализации программы

Для реализации программы профессиональной подготовки по специальности «Повар» используется учебный кабинет, оборудованный:

- Посадочными местами для обучающихся на 15 человек;
- Рабочее место преподавателя;
- Компьютер с лицензионными программами;
- Комплект учебно-наглядных пособий.

Лабораторно-практический кабинет оборудован:

- Электрическая печь с духовым шкафом;
- Холодильник;
- Микроволновая печь;
- Производственные и подсобные столы;
- Раздача;
- Весы настольные циферблатные;
- Миксер электрический;
- Моечные ванны;
- Сушилка для посуды;
- Электроводонагреватель;
- Шкаф для моющих средств;
- Шкаф для одежды;
- Раковина для мойки рук.

Инвентарь и посуда.

Противни, кастрюли на 40л, 30л, 20л, 10л, 5л, 3л; сковорода алюминиевая и чугунная; доски разделочные деревянные и пластмассовые; подносы алюминиевые и пластмассовые; мясорубка, миски алюминиевые и пластмассовые, чайник, ковши, вёдра, весёлки, скалки, шумовка, венчик, ножи кухонные, дуршлаг, лопатка, сито, тёрки, приспособления для

фигурной нарезки овощей, тарелки порционные для 1 блюд, тарелки полу порционные для 1 блюд, тарелки для 2 блюд, тарелки пирожковые, селёдочницы, салатники, блюдо круглое, сервиз чайный на 12 персон, сервиз кофейный на 6 персон, ложки столовые, вилки столовые, стаканы чайные, солонки, скатерти, салфетки льняные.

5. Оценка качества освоения программы

Оценка качества подготовки включает текущий контроль знаний, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся.

Текущий контроль предусматривает систематическую проверку качества знаний и умений, навыков обучающихся по всем учебным дисциплинам теоретического курса и производственному обучению, изучаемым в соответствии с учебным планом по 5- балльной системе на основе применения различных методик диагностики (опрос, наблюдение, тестирование, практическая работа, контрольная работа.).

При проведении промежуточного контроля оценивается успешность продвижения обучающихся в области изучения учебных дисциплин и формирования профессиональных навыков. Промежуточная аттестация проводится по результатам освоения программ учебных дисциплин и предусматривает выполнение зачетных работ. Для проведения зачетных работ возможно использование таких форм диагностики результативности обучения, как тестирование, практическая работа, контрольная работа.

Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы, методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- понимание сущности и социальной значимости профессии; - проявление к ней устойчивого интереса	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем	- организация собственной деятельности, исходя из цели и способности её достижения, определённых руководителем	
ОК 3. Активировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	- осуществление текущего и итогового контроля; -оценивать и корректировать собственную деятельность; -нести ответственность за результат работы	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональной	- осуществление поиска информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональной	

деятельности	деятельности	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- осуществление повышения эффективности профессиональной деятельности	
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	- работа в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	

Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы, методы контроля и оценки
ПК 1.1. Проводить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ	-качественно проведённые: первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей и приправ	Формы и методы контроля результатов деятельности обучающихся в процессе освоения программы: -опрос; -беседа; -наблюдение;
ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов	-качественно приготовленные и оформленные основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов	-реферат; -тестовые задания; -контрольные работы; -практические задания
ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров	-качественно подготовленные зерновые продукты, жиры, сахара, мука, яйца, молоко для приготовления блюд и гарниров	
ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы	-качественно приготовленные и оформленные каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы	
ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий	-качественно приготовленные и оформленные простые блюда и гарниры из макаронных изделий	
ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога	-качественно приготовленные и оформленные простые блюда из яиц и творога	
ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные	-качественно приготовленные и	

блюда из теста с фаршем	оформленные простые мучные блюда из теста с фаршем
ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары	-качественно приготовленные бульоны и отвары
ПК 3.2. Готовить простые супы	-качественно приготовленные простые супы
ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты	-качественно приготовленные отдельные компоненты для соусов и соусные компоненты
ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы	-качественно приготовленные простые холодные и горячие соусы
ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом	-качественно проведённая обработка рыбы с костным скелетом
ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	-качественно приготовленные и подготовленные полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом
ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом	-качественно приготовленные и оформленные простые блюда из рыбы с костным скелетом
ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы	-качественно проведённая подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы
ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы	-качественно проведённая обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы
ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями	-качественно приготовленные бутерброды и гастрономические продукты порциями
ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты	-качественно приготовленные и оформленные салаты
ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски	-качественно приготовленные и оформленные простые холодные закуски
ПК 6.4. Готовить и оформлять простые	-качественно приготовленные и

холодные блюда	оформленные блюда	холодные	
ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда	-качественно приготовленные и оформленные холодные и горячие сладкие блюда	и простые сладкие	
ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки	-качественно приготовленные горячие блюда	простые	
ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки	-качественно приготовленные и оформленные холодные напитки	и простые	

Итоговая аттестация по программе профессиональной подготовки «Повар» проводится в форме квалификационного экзамена.

К итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план.

Экзамен по программе профессиональной подготовки «Повар» состоит из двух частей:

1. теоретическая часть по выбору: экзаменационного теста (вопросов – 30), устный ответ на экзаменационные вопросы;
2. практическая часть: выполнение практического задания.

Отметка выставляется членами комиссии после завершения защиты обучающегося.

Отметка «5»: обучающийся на высоком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, осуществляет сравнительно-сопоставительный анализ разных теоретических подходов, практическая часть выполнена качественно и на высоком уровне. Разделы работы содержат общие и профессиональные компетенции, которые соответствуют теме.

Отметка «4»: обучающийся на достаточно высоком уровне овладел методологическим аппаратом исследования, осуществляет содержательный анализ теоретических источников, но допускает отдельные неточности в теоретическом обосновании или допущены отступления в практической части от законов композиционного решения. В работе присутствуют практически все заявленные общие и профессиональные компетенции.

Отметка «3»: обучающийся на низком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, допускает неточности при формулировке теоретических положений, материал излагается не связно, практическая часть выполнена некачественно. Работа не направлена на компетентностно–ориентированный подход, большинство общих и профессиональных компетенций неотражено.

Отметка «2»: обучающийся обнаруживает непонимание содержательных основ исследования и неумение применять полученные

знания на практике, защиту строит не связно, допускает существенные ошибки, в теоретическом обосновании, которые не может исправить даже с помощью членов комиссии, практическая часть проектной работы не выполнена. В работе не прослеживается применение общих и профессиональных компетенций.

По результатам выполнения теоретической и практической частей выводится итоговая отметка (среднеарифметически).

Обучающимся, полностью освоившим учебные программы и успешно прошедшим итоговую аттестацию, по решению аттестационной комиссии выдается документ установленного образца.

Обучающимся, не сдавшим квалификационный экзамен, выдается справка установленного образца.

6. Составитель программы

Панова Елена Александровна- педагог дополнительного образования

7. Список литературы и электронные источники

Для педагога:

1. Алимов А.М., Закирова Л.А. /Химия пищи/ - Казань 2018г. – 54 стр.
2. Гигиена труда. Медицинские осмотры. Профилактика профессиональных отравлений и заболеваний: учебно-методическое пособие / Авторы – составители В.В.Литвиненко, Н.Г. Тарасенко. – Донецк: ГО ДПО ИРПО, 2019. – 80 стр.
3. Криштоп В.В., Морозов М.И., /Основы морфологии микроорганизмов/ - СПб: Университет ИТМО, 2021г. – 98 стр.
4. «Кулинария» Н.А.Анфимова, Л.Л.Татарская. Москва. 2000г «Академа».
5. «Кулинарная характеристика блюд», Ю.М. Новоженев. 1982г. Москва, «Высшая школа»
6. «Основы кулинарии» В.И.Ермакова. Москва 1993г. «Просвещение»
7. «Основы технологии пищевых производств», Л.В.Бабиченко. 1983г. Москва, «Экономика»
8. «Пособие для повара» Л.Н.Сопина, Москва, 2000г. «Академа»
9. Пособие по пищевой безопасности в общественном питании. М.: Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, 2021г. – 79 стр.
10. Самородова И.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, М: ИЦ «Академия», 2017г.
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.
12. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник/Г.П. Семичева.- Москва: Академия, 2019.- 356стр.
13. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник / Г.П. Семичева. – Москва: Академия, 2019. – 356 стр.
14. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник / А.В. Сеницына; Е.И. Соколова. – Москва: Академия, 2019.- 304 стр.
15. Товароведение и товарная экспертиза сырья и пищевых продуктов: Учебное пособие.- 2 изд. перераб. – Казань, 2019г. – 193 стр.
16. Череданов. Л.Н. Основы экономики и предпринимательства. Учебник– 2-е изд.-М.:Академия,2006.
18. Шкатулла В.И. Основы права: Учебник/В.И.Шкатулла.- М.:Академия,2005.

Для учащихся:

1. Королёв А.А, Несвижский Ю.В. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в двух частях, М: ИЦ»Академия», 2017г.

2. Малюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб.пособие.-М:»Академия», 2015.

3. Андропова Н.И. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: ИЦ»Академия», 2017.

Сетевые образовательные ресурсы:

1. <https://deyinakuhne.com>

2. <https://povarenok.ru>

3. <https://koolinar.ru>

**Приложение к программе
профессионального обучения
по профессии
Повар**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

16675 «Повар»

Общая характеристика программы

Программа производственной практики является частью программы профессионального обучения в соответствии с ФГОС по профессии профессиональной подготовки «Повар» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку приностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 2.1. Производить зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Производить зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.3. Готовить и оформлять готовые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые блюда из теста с фаршем.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса. Мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить подготовку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программе и входит в профессиональный цикл. На дисциплину отведено 120 часов.

Цели и задачи производственной практики, требование к результатам освоения производственной практики

В целях подготовки учащихся к включению в трудовую деятельность по избранной профессии, в процессе обучения формируются профессионально значимые личностные качества (внимание, развитие памяти, логическое мышление, наблюдательность). В процессе практических занятий формируются четкие представления о функциональных обязанностях повара. Изучение курса предусматривает посещение разно профильных предприятий общественного питания. Продолжительность рабочего дня практикантов составляет 6 часов. Объёмы работ, запланированные на рабочий день, обучающиеся отрабатывают самостоятельно. Учёт отработанных часов ведётся в дневнике практиканта. Подтверждением выполненных работ является отметка руководителя практики.

Цели:

- формирование у обучающегося первоначальных практических профессиональных умений по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии;
- формирование базовых компетентностей, позволяющих обучающимся использовать усвоенные знания, умения, навыки и способы деятельности применять в реальной жизни для решения конкретных задач на производстве, в предпринимательстве и реально жизни.

Уметь:

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- нарезать и формировать традиционные виды овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
- оценивать качество готовых блюд;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов для блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок.
- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и закусок;
- готовить различные виды теста и хлебобулочных, мучных изделий из них.

Знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных овощей и грибов;

- технику обработки овощей, грибов, пряностей;
- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;
- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
- требования к качеству холодных блюд и закусок;
- температура подачи холодных блюд и закусок;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса и домашней птицы, готовых блюд;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
- характеристику продуктов, пряностей, вкусовых веществ и красителей, используемых при приготовлении хлебобулочных и мучных изделий;
- ассортимент товароведную характеристику и требования к качеству хлебобулочных и мучных изделий;
- правила приготовления основных и отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим выпечки и оформление изделий из различных видов теста.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики

Количество часов на освоение программы производственной практики – 120 часов. Программа реализуется после освоения программы профессионального обучения по профессии «Повар» 1 года обучения.

Результаты освоения программы производственной практики

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимся профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПК 2.1	Производить зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2.	Производить зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.3.	Готовить и оформлять готовые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

2.4.	
ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые блюда из теста с фаршем.
ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары.
ПК 3.2.	Готовить простые супы.
ПК 3.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 3.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПК 4.1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК 5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса. Мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2.	Производить подготовку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ПК 6.1.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 6.2.	Готовить и оформлять салаты.
ПК 6.3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 6.4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2.	Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем
ОК 3.	Активировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональной деятельности
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,

	клиентами
--	-----------

Структура и содержание программы производственной практики

№ П/п	Наименование темы	Количество часов
1	Вводное занятие	2
2	Приготовление заправочных супов	10
3	Приготовление разных супов	7
4	Приготовление красных и белых соусов	6
5	Приготовление блюд из круп и макаронных изделий	6
6	Приготовление блюд из отварных, жареных овощей	9
7	Приготовление тушеных и запеченных блюд из овощей	8
8	Приготовление блюд из рыбы	10
9	Приготовление жареных и тушеных блюд из мяса	10
10	Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы	9
11	Приготовление блюд из яиц и творога	6
12	Приготовление холодных блюд и закусок	3
13	Приготовление сладких блюд и напитков	2
14	Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него	6
15	Приготовления бутербродов	3
16	Приготовления салатов из сырых овощей: салат из свежих огурцов, помидоров, лука, моркови	4
17	Приготовления салатов из вареных овощей	6
18	Приготовления мяса, жаренного порционными кусками в панировке	6
20	Приготовления запеченного мяса	7
Всего часов		120

Условия реализации программы производственной практики

1.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация производственной практики требуют наличие мастерских, цехов.

Оборудование производственной мастерской:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- технические средства обучения.

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров, учебное пособие для студентов учреждений среднего проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2015.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

Дополнительные источники:

1. Учебное пособие по производственному обучению профессии «Повар», 1,2,3,4, – М.: Издательский центр «Академия», 2014.

Контроль и оценка результатов освоения программы

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется педагогом или ответственным за проведение практики в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий. Образовательное учреждение, реализующее подготовку по производственной практике, обеспечивает организацию и проведение текущего контроля индивидуальных образовательных достижений, демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится педагогом или ответственным за проведение практики в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Формы и методы текущего контроля разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала 2-х месяцев от начала обучения.

Обучение по производственной практике завершается сдачей дневника о прохождении производственной практики в учебную часть учреждения.

Содержание обучения

1. Вводное занятие-2 часов.

Ознакомление с техникой безопасности при работе с электрооборудованием. Ознакомление техникой пожарной безопасности. Изучение расположения производственных цехов. Организация рабочего места в соответствии с назначением рабочих цехов. Ознакомление с инвентарём и оборудованием производственных цехов. Вводный инструктаж.

2. Приготовление заправочных супов – 10 часов.

Организация рабочего места. Проведение первичной обработки овощей и корнеплодов. Проведение подготовки пряностей и приправ. Нарезка овощей. Подготовка круп, необходимых по рецептуре блюда. Приготовление бульонов. Приготовление и оформление супов.

3. Приготовление разных супов – 7 часов.

Организация рабочего места. Проведение первичной обработки овощей и корнеплодов. Нарезка и формовка овощей. Проведение подготовки пряностей и приправ. Подготовка круп, бобовых, мучных и макаронных изделий. Приготовление бульонов, отваров. Приготовление и оформление супов.

4. Приготовление красных и белых соусов – 6 часов.

Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусные полуфабрикаты. Проведение подготовки пряностей и приправ. Приготовление простых холодных и горячих соусов.

5. Приготовление блюд из круп и макаронных изделий – 6 часов.

Организация рабочего места. Проведение первичной обработки круп. Проведение органолептической оценки макаронных изделий. Приготовление и оформление готовых блюд и гарниров из макаронных изделий и круп.

6. Приготовление блюд их отварных, жареных овощей – 9 часов.

Организация рабочего места. Проведение первичной обработки овощей. Проведение подготовки пряностей и приправ. Нарезка и формовка овощей. Приготовление блюд из отварных и жареных овощей.

7. Приготовление тушеных и запеченных блюд из овощей -8 часов.

Организация рабочего места. Проведение первичной обработки овощей. Проведение подготовки пряностей и приправ. Нарезка и формовка овощей. Приготовление тушеных и запеченных блюд из овощей.

8. Приготовление блюд из рыбы – 10 часов.

Организация рабочего места. Разделка рыбы с костным скелетом. Приготовление рыбных полуфабрикатов. Проведение подготовки пряностей и приправ. Приготовление блюд из рыбы с костным скелетом.

9. Приготовление жареных и тушеных блюд из мяса - 10 часов.

Организация рабочего места. Проведение подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Проведение подготовки и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов. Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы.

10. Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы – 9 часов.

Организация рабочего места. Проведение подготовки рубленой и котлетной массы. Проведение подготовки пряностей и приправ. Приготовление и оформление блюд из рубленой и котлетной массы.

11. Приготовление блюд из яиц и творога – 6 часов.

Организация рабочего места. Проведение первичной обработки яиц. Приготовление и оформление блюд из яиц и творога.

12. Приготовление холодных блюд и закусок -3 часов.

Организация рабочего места. Проведение подготовки полуфабрикатов для приготовления холодных блюд и закусок. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.

13. Приготовление сладких блюд и напитков – 2 часов.

Организация рабочего места. Проведение подготовки полуфабрикатов для приготовления сладких блюд и напитков. Приготовление и оформление сладких блюд и напитков.

14. Приготовление дрожжевого безопасного теста и изделий из него – 6 часов.

Организация рабочего места. Проведение органолептической оценки муки и ингредиентов. Замешивание теста. Формовка изделий. Приготовление и оформление изделий из теста дрожжевого безопасного.

15. Приготовления бутербродов – 3 часов.

Организация рабочего места. Проведение органолептической оценки сырья и ингредиентов. Проведение первичной обработки плодов и овощей. Подготовка полуфабрикатов. Приготовление и оформление бутербродов.

16. Приготовление салатов из сырых овощей: салат из свежих огурцов, помидоров, лука, моркови – 4 часов.

Организация рабочего места. Проведение органолептической оценки ингредиентов. Проведение первичной обработки овощей и корнеплодов. Нарезка и формовка овощей и корнеплодов. Приготовление и оформление салатов из сырых овощей.

17. Приготовление салатов из вареных овощей - 6 часов.

Организация рабочего места. Проведение первичной обработки овощей. Проведение термической обработки овощей. Нарезка и формовка овощей. Приготовление и оформление салатов из вареных овощей.

18. Приготовление мяса, жаренного порционными кусками в панировке – 6 часов.

Организация рабочего места. Приготовление полуфабрикатов из мяса порционными кусочками. Проведение подготовки приправ и пряностей. Панирование порционных кусков мяса. Термическая обработка мяса. Оформление и подача мяса, жаренного порционными кусками панировке.

19. Приготовление запеченного мяса – 7 часов.

Организация рабочего места. Проведение подготовки полуфабрикатов из мяса. Проведение подготовки приправ и пряностей. Термическая обработка мяса. Оформление и подача запеченного мяса.

Оценка качества подготовки обучающихся

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в двух направлениях: оценка уровня освоения общепрофессиональных дисциплин, оценка профессиональных компетенций обучающихся. В соответствии с Уставом МБУ ДО Мальчевский МУЦ при текущей аттестации применяются следующие формы оценивания по уровням обученности: высокий, средний, низкий.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 298758671356317544631232521185682992068791923292

Владелец Воропаева Ирина Валентиновна

Действителен с 30.01.2024 по 29.01.2025