

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа» с. Подъельск

РАССМОТРЕНО

УТВЕРЖДАЮ

Методическим советом
Протокол №11 от 30.11.2020 г.
Председатель *Л.Н.Мишарина*
/ Л.Н.Мишарина/

Директор
МОУ «СОШ» с. Подъельск
А.Н.Голубенко


ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ -
ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО
ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО (ДОЛЖНОСТИ СЛУЖАЩЕГО)

«ПОВАР»
3 разряда

2020г.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Нормативным основанием для разработки программы являются:

-Федеральный закон от 29.12.2012г. №273-ФЗ « Закон об образовании в Российской Федерации»;

-Приказ Министерства Образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г.№513 « Об утверждении перечня профессий рабочих, должностных служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»

- Приказ Министерства Образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г.№ 292» об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»

- методические рекомендации по разработке основных образовательных программ и дополнительных образовательных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (Утверждены Министром образования и науки Российской Федерации 22.01.2015г.№ ДЛ-1/0,5вн.);

- Единый тарифно - квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС).

Настоящая программа разработана для профессиональной подготовки обучающихся общеобразовательных школ по профессии “Повар” 3-го разряда со сроком обучения 2 года, на основании примерной программы профессиональной подготовки рабочих, одобренной советом по профессиональному начальному образованию министерства образования и науки Российской Федерации (протокол № 5 от 07.10.05 г.).

Программа составлена в соответствии с требованиями Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по профессии «Поварское и кондитерское дело».

Программа рассчитана на обучение обучающихся общеобразовательных школ 10-11 классов на базе Муниципального образовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа» с. Подбельск. Содержание программы ориентировано на подготовку школьников к осознанному выбору профессии и достижению следующих целей:

- освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представление о технологической культуре на основе включения обучающихся в трудовую деятельность по созданию лично или общественно значимых изделий;
- овладение профессиональными умениями, необходимыми для осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов, безопасным приёмом труда;
- развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих и коммуникативных способностей;
- воспитание уважительного отношения к технологии, ответственного отношения к труду и результатам труда.

Целью профессионального обучения данной программы является:

- профессиональная ориентация обучающихся по наиболее востребованной специальности в сфере общественного питания и успешная их социализация;
- формирование умений, навыков и знаний по профессии повар.

Основной принцип реализации программы – обучение в процессе конкретной практической деятельности, учитывающей познавательные потребности школьников.

В процессе профессиональной подготовки по данной специальности должны быть решены следующие задачи:

- формирование совокупности профессиональных знаний и умений по профессии повар;
- развитие мотивирующей потребности в получении профессионального образования;
- оказание практико-ориентированной помощи школьникам в выборе жизненного пути.

Объем профессиональных умений и знаний, предусмотренных в программе, отвечает требованиям Федерального стандарта профессионального обучения, квалификационной характеристики в соответствии с единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих, введенных Постановлением Госстандарта России от 26.12.1994г. №367 с 01.01.1996 г.

В основу программы положены сведения о содержания труда повара.

Ведущими темами являются:

- «Кулинария»
- «Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания»
- «Оборудование предприятий общественного питания».

Освоение теоретической части базируется на Федеральном законе РФ «О защите прав потребителей», Федеральных законах РФ «Об оказании услуг общественного питания», «О качестве и безопасности пищевых продуктов», «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения»

Программа разделяется на: теоретическое обучение, практическое (производственное обучение, проектную деятельность и итоговую аттестацию).

Теоретическое обучение включает в себя:

- общепрофессиональный блок;
- профессиональный (специальный) блок.

Программа теоретического обучения предусматривает изучение правил работы предприятий общественного питания и технологии приготовления пищи. Эти знания они получают на основе последних законодательных и правовых документов в области торговли, утвержденных на уровне высшей государственной власти, а также с использованием последних новейших достижений в области предоставления потребителям услуг общественным питанием. Особое внимание уделяется культуре обслуживания.

Программа теоретического обучения включает раздел «Кулинария», где предусматривается изучение технологии приготовления блюд. Освещены вопросы рецептуры блюд, этапы технологических операций приготовления кулинарной продукции, качества и безопасности пищевых продуктов. Обучающиеся изучают требования к качеству, условия и сроки реализации готовой продукции, а также правила бракеража полуфабрикатов различной степени готовности, готовых блюд и изделий. Изучение учебных тем проводится по следующей схеме: рецептура, характеристика сырья, механическая кулинарная обработка сырья, приготовление полуфабрикатов, технологический процесс приготовления, требования к качеству, сроки реализации. Материал излагается в краткой и четкой форме.

Практическое обучение включает в себя разделы:

- приобретение навыков выполнения технологических операций в предприятиях общественного питания;
- производственная практика.

Программа практического обучения, исходя из местных условий, построена таким образом, чтобы вооружить обучающихся знаниями и навыками работы по приготовлению кулинарной продукции и обслуживанию посетителей, работы на технологическом оборудовании предприятий, правильного обращения с механическим, тепловым, вспомогательным, холодильным оборудованием, инструментом, инвентарем и рациональным использованием его, заполнения первичной документации.

В процессе обучения особое внимание должно быть обращено на необходимость прочного усвоения и выполнения требований безопасности труда. К самостоятельному выполнению работ обучающиеся допускаются только после сдачи зачета по технике безопасности труда.

В процессе практического и теоретического обучения обучающиеся знакомятся с различными видами первичной документации, правилами их заполнения и ведения, приобретают навыки торговых вычислений. Немаловажное значение имеет в современных условиях усвоение различных форм обслуживания потребителей. Усвоение вышеперечисленных знаний происходит через знакомство с документами движения продуктов на кухне, передвижению по рабочим местам различных форм обслуживания предприятий общественного питания.

В процессе обучения с целью выявления творческого потенциала и более детального изучения технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, обучающиеся пишут итоговую работу по кулинарии форме проекта, основанную на материалах и знаниях, полученных на практике.

Процесс обучения строится так, чтобы теоретический материал и знания, полученные на теории, обеспечивали на практике сознательное выполнение технологических операций по приготовлению готовой продукции, обслуживанию посетителей с соблюдением норм этики и этикета культуры обслуживания.

Для совершенствования навыков и умений выполнения технологических операций приготовления блюд и кулинарных изделий, обслуживанию потребителей, программой предусматривается производственная практика в количестве 120 часов. Она проводится по завершении первого года обучения на базе школьной столовой МОУ «СОШ» с. Подъельск в рамках детского оздоровительного лагеря во время осенних, весенних и летних каникул. В программе дан перечень работ, выполняемых учащимися в период практики. Обучающийся по окончании производственной практики с целью аккумуляции знаний и анализ своей практической деятельности оформляет отчет по практике.

К концу обучения каждый обучающийся должен уметь самостоятельно выполнять все работы, предусмотренные квалификационной характеристикой.

Обучающиеся, успешно усвоившие программу, должны в установленном порядке проходить итоговую аттестацию в соответствии с квалификационной характеристикой профессии. Итоговая аттестация проводится в соответствии с Положением об итоговой аттестации выпускников МОУ «СОШ» с. Подъельск, по результатам которого присваивается специальность «Повар» 3-го разряда.

1.2. КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

ПРОФЕССИЯ – Повар

Код – 16675

Срок обучения – 2 года

Квалификация – 3-й разряд

Должен уметь:

- обрабатывать сырье и пищевые продукты на основании технологических схем на механическую, кулинарную обработку овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, мяса, рыбы, птицы, субпродуктов;
- потрошить рыбу, птицу;
- подготавливать сырье для изготовления теста;
- приготавливать блюда и промывать, очищать и нарезать овощи, зелень;
- размораживать рыбу, мясо;
- приготавливать кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;
- варить картофель и другие овощи, бобовые, макаронные изделия, яйца, каши;
- формировать, панировать из котлетных масс (овощной, рыбной, мясной) различные полуфабрикаты;
- жарить картофель, овощи. Изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной, блины, оладьи, блинчики) доводить до готовности различными способами тепловой обработки;
- запекать овощные и крупяные изделия, процеживать, протирать, измельчать, формировать изделия;
- приготавливать различные виды теста (с дрожжами, без дрожжей) формировать пирожки, пончики, булочки, жарить и выпекать их;
- приготавливать бутерброды;
- комплектовать, раздавать блюда массового спроса.

Должен знать:

- виды и свойства сырья, пищевых продуктов. Использовать их по кулинарному назначению с учетом доброкачественности и органолептической оценки качества товарных групп: картофеля, овощей, круп, макаронных изделий, муки, мяса, рыбы, птицы;
- правила, приемы и последовательность выполнения операций по механической кулинарной обработке овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, муки, мяса, рыбы, птицы, субпродуктов;
- рецептуру, технологию приготовления, требования к качеству, виды дефектов и способы их предупреждения и устранения при приготовлении блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки;
- ассортимент полуфабрикатов из котлетной масс (мясной, рыбной, овощной) и технологию приготовления блюд из нее;
- правила раздачи (комплектования), сроки и условия хранения блюд и кулинарных изделий;
- правила пользования технологическими карточками.

1.3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

1 год обучения

Обучающийся должен знать: требования к безопасности труда в предприятиях общественного питания, классификацию торговых предприятий, типизацию и специализацию предприятий общественного питания, ассортимент выпускаемой продукции, виды и формы обслуживания потребителей, этикет обслуживания.

основы товароведения, понятие о стандартизации, сертификации, ассортименте, маркировке, упаковке, правилах хранения товаров; товароведную характеристику отдельных групп товаров, пути сокращения товарных потерь.

кулинария: механическую кулинарную обработку сырья и приготовления из них полуфабрикатов, тепловую обработку продукции, последовательность приемов.

технологию приготовления блюд и изделий. Нормы закладки сырья. Требования к качеству готовой кулинарной продукции. Сроки хранения и реализации блюд - бульоны; первые блюда; вторые блюда; блюда из круп, макаронных изделий, из птицы,

субпродуктов; блюда из яиц и творога, холодные блюда и закуски. Горячие и холодные напитки. Сладкие блюда. Приготовление теста дрожжевого и без дрожжевого, Изделия из теста. Назначение, устройство, правила эксплуатации и безопасного труда технологического оборудования. Основы торговых вычислений, заполнение первичных документов движения продуктов на кухне, требования к проведению инвентаризации. Значение пищевых веществ, их физиологическое назначение в питании человека и в обмене веществ, санитарные требования к содержанию помещений, оборудования, инструмента, инвентаря.

Обучающийся должен уметь: соблюдать правила безопасного труда при эксплуатации оборудования; выполнять внутренний трудовой распорядок на предприятии; соблюдать санитарно-гигиенические требования; обслуживать посетителей разными способами обслуживания; производить первичную обработку сырья и готовить полуфабрикаты; составлять технологические карты; пользоваться сборником рецептур блюд; производить бракераж продукции; выполнять технологические приемы приготовления продукции, производить реализацию кулинарной продукции, по назначению использовать инструмент и инвентарь, кухонную и столовую посуду; рационально организовывать рабочее место повара. Приготавливать кулинарную продукцию широкого ассортимента. Бульоны, первые блюда. Вторые горячие блюда: овощные, рыбные, мясные. Блюда из птицы, субпродуктов, круп, макаронных изделий, яиц, творога. Бутерброды, холодные закуски, блюда, различные напитки, изделия из теста с использованием различных наполнителей. Правила сборки и разборки машин и механизмов, их включения и выключения и непосредственный процесс эксплуатации. Производить торговые расчеты на технологическом оборудовании, составлять ежедневный отчет движения продуктов на кухне, проводить инвентаризацию материальных ценностей на производстве. Соблюдать нормы и режимы питания при приготовлении пищи для различных групп обслуживаемых потребителей, соблюдать санитарные нормы и правила при ведении технологических процессов приготовления пищи и обслуживании потребителей.

Раздел 2. Содержание программы

2.1. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Профессия – Повар

Срок обучения – 2года / 260 часов

Наименование	Объем программы профессионального обучения в академических часах			
	Всего	Работа обучающегося во взаимодействии с преподавателем		
		Занятия по междисциплинарному курсу		Прак тики
		Всего	в том числе лабораторные и практические занятия	
Профессиональный модуль	50	30	20	
Общепрофессиональный	2	2		
Практическое (производственное) обучение	192			192

Творческие работы. Проектная деятельность	6	2	4	
Итоговая аттестация в виде квалификационного экзамена	10	6	4	
Итого	260	40	28	192

ТЕМАТИЧЕСКИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№ п/п	Название дисциплины, тема	Всего часов		Распределение по годам обучения	
			в том числе практичес ких	1 год обучения	2 год обучения
I	Теоретическое обучение	52		49	3
1.1	Общепрофессиональный блок	2		1	1
1.1.1	Охрана труда, правила безопасности труда, пожарная безопасность	2		1	1
1.2	Профессиональный (специальный) блок	50	10	48	2
1.2.1	Товароведение пищевых продуктов	8		8	-
1.2.2	Кулинария	20	10	20	-
1.2.3	Оборудование предприятий общественного питания	8		8	-
1.2.4	Основы калькуляции и учета	8		8	-
1.2.5	Основы физиологии питания, санитария и гигиена	6		4	2
II	Практическое (производственное) обучение	192	192	130	62
2.1.1	Безопасность труда на рабочем месте, производственная санитария и гигиена	2	2	1	1
2.1.2	Ознакомление с организацией работы предприятий общественного питания	2	2	2	-
2.1.3	Механическая кулинарная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов	4	4	4	-
2.1.4	Приготовление бульонов	4	4	4	-
2.1.5	Приготовление супов и соусов	8	8	6	2
2.1.6	Приготовление вторых горячих блюд из овощей,	26	26	20	6

	рыбы, мяса, птицы				
2.1.7	Горячие и холодные напитки	4	4	2	2
2.1.8	Холодные блюда и закуски	8	8	4	4
2.1.9	Блюда из яиц и творога, каши и изделия из них, блюда из бобовых и макаронных изделий, сладкие блюда	8	8	4	4
2.1.10	Тесто и изделия из него	6	6	3	3
2.1.11	Производственная практика	120	120	80	40
III	Творческие работы. Проектная деятельность	6		6	-
IV	Итоговая аттестация	10			10
4.1	Консультации, подведение итогов.	6			6
4.2	Квалификационный экзамен	4			4
	Итого:	260		185	75

2.2. Календарный учебный график на 2021-2022 учебный год

Образовательная программа 16675 «Повар» реализуется:

- первый год обучения – с 6 сентября 2021 г. по 20 мая 2022 г.

В течение 34 учебных недель.

Периоды и продолжительность каникул для первого и второго года обучения предусмотрены следующие:

осенние – 29 октября – 05 ноября (8 дней);

зимние – 30 декабря – 10 января (12 дней);

весенние – 21 марта – 29 марта (9 дней).

Итого – 29 дней.

Количество учебных недель:

10 класс – 34 недели;

11 класс – 34 недели

Режим занятий:

первый год обучения – 1 раз в неделю по вторникам в количестве 3 академических часов; второй год обучения – 1 раз в неделю по четвергам в количестве 2 академических часов.

Сроки проведения итоговой аттестации 25.04.-29.04.2022г.

2.3. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ

I Теоретическое обучение -52 часов

Введение

Роль профессиональной подготовки и профессионального образования молодежи в условиях рыночной экономики. Цель, задачи и содержание профессиональной подготовки по программе "Повар". Требования, предъявляемые к профессиональной компетенции "Повара". Ознакомление с квалификационной характеристикой.

Организация теоретического и практического (производственного) обучения: правила внутреннего распорядка, режим занятий

Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в учебном кабинете.

Общественное питание как отрасль народного хозяйства страны. Значение профессии и перспективы ее развития. Роль предмета в обучения профессиональному мастерству.

1.1 Обще профессиональный блок – 2 часа

№ п/п	Наименование дисциплины, тема	кол-во часов
1.1.1	Охрана труда, правила безопасности труда, пожарная безопасность	2
	Итого:	2

1.1.1. Охрана труда, правила безопасного труда и пожарная безопасность – 2 ч

Должен знать:

- требования безопасности в мастерской и на рабочем месте повара
- основные причины производственного травматизма
- инструкции по безопасности труда
- правила пожарной безопасности в мастерской и на рабочем месте повара
- правила электрической безопасности и их выполнения.

Должен уметь:

- пользоваться средствами индивидуальной защиты;
- выполнять требования по безопасности труда при работе на технологическом оборудовании;
- пользоваться первичными средствами пожаротушения.

Охрана труда. Условия труда. Законодательство РФ по вопросам охраны труда. Государственный надзор за соблюдением требований безопасности труда. Общие санитарно-гигиенические требования к помещениям предприятий общественного питания. Электрическая, пожарная безопасность. Инструкции по безопасности труда.

Контрольная работа.

1.2 Профессиональный (специальный) блок – 50 часов

№ п/п	Наименование дисциплины, тема	кол-во часов
1.2.1	Товароведение пищевых продуктов	8
1.2.2	Кулинария	20
1.2.3	Оборудование предприятий общественного питания	8
1.2.4	Основы калькуляции и учета	8
1.2.5	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	6
	Итого:	50

1.2.1 Товароведение непродовольственных товаров – 8 ч.

Должен знать:

- химический состав пищевых продуктов;
- питательную ценность пищевых продуктов;
- товароведную характеристику отдельных групп пищевых продуктов;
- ассортимент товарных групп пищевых продуктов;
- требование к качеству пищевых продуктов;
- сроки хранения и реализации пищевых продуктов;
- кулинарное использование пищевых продуктов;

Должен уметь:

- распознавать пищевые продукты по внешним признакам
- определять доброкачественность пищевых продуктов органолептическим способом;

- соблюдать сроки реализации для использования пищевых продуктов при приготовлении кулинарной продукции;
- использовать пищевые продукты с соблюдением их товароведной характеристики;
- соблюдать требования в складских помещениях при кратковременном хранении скоропортящихся продуктов.

Понятие о товароведении. Товароведение как наука. Показатели и факторы качества пищевых продуктов. *Контрольная работа.* Условия хранения скоропортящихся продуктов. *Контрольная работа.* Государственный контроль качества пищевых продуктов *Практическая работа «Изучение товарных групп пищевых продуктов», Практическая работа «Определение качества пищевых продуктов органолептическим способом».* Сроки хранения пищевых продуктов. *Практическая работа «Изучение сроков хранения пищевых продуктов».*

Ассортимент пищевых продуктов. *Контрольная работа.* Товароведная характеристика товарных групп пищевых продуктов. *Контрольная работа. Проектная деятельность.*

1.2.2 Кулинария – 20 ч.

Должен знать:

- механическую кулинарную обработку сырья;
- приготовление полуфабрикатов различной степени готовности;
- классификацию видов тепловой обработки;
- характеристику способов тепловой обработки;
- приготовление готовой кулинарной продукции;
- правила подготовки готовой продукции к раздаче;
- комплектование готовой продукции;
- требования к качеству готовой продукции;
- сроки реализации;

Должен уметь:

- производить механическую кулинарную обработку сырья;
- изготавливать полуфабрикаты различной степени готовности;
- соблюдать режим тепловой обработки в процессе технологических операций производства кулинарной продукции;
- готовить готовую кулинарную продукцию с соблюдением технологий приготовления продукции общественного питания;
- подготавливать готовую продукцию к раздаче;
- комплектовать готовую продукцию;
- проводить бракераж готовой продукции;
- соблюдать сроки реализации;

Виды механической обработки сырья. Полуфабрикаты различной степени готовности. *Контрольная работа. Тепловая обработка кулинарной продукции. Практическая работа «Определение степени готовности кулинарной продукции».*

Определение качества сырья и полуфабрикатов. *Практическая работа «Органолептическая оценка качества пищевых продуктов. Технологические карты. «Изучение сборника рецептур блюд».*

Виды и способы оформления готовой продукции. Подготовка готовой продукции к раздаче. *Контрольная работа.*

Организация рабочего места повара при работе на раздаче. Классификация видов комплектования готовой продукции. Мерный инструмент и инвентарь. Обеспечение температурного режима при комплектовании готовой продукции. *Контрольная работа. Практическая работа «Комплектование вторых горячих блюд»*

Культура и психология обслуживания. Контрольная работа. Тестовые самостоятельные работы. Тренинг «Как обеспечить сохранность питательных веществ в готовой продукции?». Тест «Калорийность готовой продукции» Проектная деятельность.

1.2.3 Оборудование предприятий общественного питания – 8 ч.

Должен знать:

- устройство оборудования;
- характеристику исполнительных механизмов;
- правила эксплуатации;
- правила безопасности при работе на оборудовании;
- технический паспорт оборудования;

Должен уметь:

- производить сборку и разборку исполнительного механизма оборудования;
- эксплуатировать оборудование;
- соблюдать правила безопасного труда в процессе эксплуатации;
- эксплуатировать по назначению и учетом технического паспорта;

Механическое, тепловое, вспомогательное, холодильное оборудование.

Сборка сменных механизмов. Подготовка оборудования к эксплуатации. Непосредственный процесс эксплуатации с учетом требований безопасности труда.

Контрольная работа. Зачет.

1.2.4 Основы калькуляции и учета – 8 ч.

Должен знать:

- технику счета на калькуляторе
- принципы организации учета;
- ценообразование и калькуляцию;
- учет продуктов и готовых изделий;
- учет предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря;

Должен уметь:

- производить различные виды подсчета на калькуляторе
- оформлять документы;
- определять продажные цены;
- составлять калькуляционные карты;
- проводить списание износа, порчи, боя;

Правила работы на калькуляторе. Подсчет стоимости покупки. Решение задач по определению продажных цен Заполнение калькуляционных карточек

Практическая работа «Заполнение документов движения продуктов на кухне»
«Инвентаризационной ведомости»

1.2.5 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены– 6 ч.

Должен знать:

- основы физиологии питания;
- основы санитарии и гигиены;
- основы микробиологии;

Должен уметь:

- соблюдать нормы и режимы питания;
- соблюдать санитарные требования:
- производственным цехам
- оборудованию, инвентарю, посуде, таре
- хранению пищевых продуктов
- кулинарной обработке пищевых продуктов

Нормы и режим питания. Принципы составления суточного меню.

Контрольная работа. Практическая работа «Подсчет калорийности блюд». Практическая работа «Распределение суточного рациона». Зачет.

II. Практическое (производственное) обучение – 200 часов

№ п/п	Наименование дисциплины, тема	кол-во часов
2.1.	Безопасность труда на рабочем месте, производственная санитария и гигиена	2
2.2	Ознакомление с организацией работы предприятий общественного питания	2
2.3	Механическая кулинарная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов	4
2.4	Приготовление бульонов	4
2.5	Приготовление супов, соусов	8
2.6	Приготовление вторых горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы	26
2.7	Горячие и холодные напитки.	4
2.8	Холодные блюда и закуски.	8
2.9	Блюда из яиц и творога, каши изделия из каш, блюда из бобовых и макаронных изделий, сладкие блюда	8
2.10	Тесто и изделия из него	6
2.11	Производственная практика	120
	Итого:	200

2.1 Безопасность труда на рабочем месте, производственная санитария и гигиена – 2 ч.

Общие требования к организации рабочего места повара. Инструктаж по безопасности труда, электрической и пожарной безопасности в предприятии. Понятие о производственной санитарии и личной гигиене повара. Значение санитарных требований для предприятий общественного питания. Значение медицинских осмотров.

2.2 Ознакомление с организацией работы предприятий общественного питания - 2 ч.

Ознакомление предприятиями общественного питания, основными группами помещений их назначением, оборудованием, взаимосвязью производственных и торговых помещений, обязанностями повара, ассортиментным минимумом готовой продукции, правилами и формами обслуживания потребителей, правилами внутреннего распорядка предприятий.

Ознакомление с источниками снабжения сырья и полуфабрикатов.

Ознакомление с оборудованием, инвентарем и инструментам, кухонной и столовой посудой. Участие в приемке сырья и полуфабрикатов и определения качества продукции органолептическим способом.

Ознакомление с различными этапами механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Участие в технологических операциях приготовления готовой кулинарной продукции.

Ознакомление с планом-меню, ежедневным меню, соблюдением ассортиментного минимума способами комплектования готовой кулинарной продукции. Участие в раздаче готовой пищи и кулинарных изделий.

Изучение «Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий»

Ознакомление с технологическими картами. Участие в составлении технологических карт калькуляционных карт.

Ознакомление с основными требованиями к организации рабочего места повара. Соблюдение правил санитарии на рабочем месте повара. Подготовке специализированных и универсальных рабочих мест повара в заготовочных и доготовочных цехах.

Контроль по движению сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на предприятиях общественного питания.

2.3 Механическая кулинарная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов – 4 ч.

Приобретение навыков работы в заготовочных цехах. Механическая кулинарная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов, рыб, мяса, птицы. Работа на машинах и механизмах, отработка ручных и машинных способов обработки сырья и производства полуфабрикатов. Соблюдение норм выхода и технических условий на полуфабрикаты, требований безопасности труда, санитарии и гигиены.

2.4 Приготовление бульонов – 4 ч.

Приобретение навыков работы на рабочем месте повара в горячем цехе, в суповом отделении. Варка бульонов. Соблюдение режима варки и хранения бульонов, требований безопасности труда, санитарии и гигиены.

2.5 Приготовление супов, соусов – 8 ч.

Приобретение навыков работы на рабочих местах повара в суповом и соусном отделениях горячего цеха. Приготовление супов и соусов. Качественная характеристика разных супов и соусов, оформление и отпуск. Работа со сборником рецептур блюд.

Соблюдение режима варки и хранения супов, соусов, требований безопасности труда, санитарии и гигиены.

2.6 Приготовление вторых горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы – 26 ч.

Приобретение навыков работы на рабочих местах повара по приготовлению вторых блюд в отделениях горячего цеха. Приготовление вторых горячих блюд. Качественная их характеристика, оформление и отпуск. Работа со сборником рецептур блюд.

Соблюдение режима тепловой обработки и хранения вторых горячих блюд, требований безопасности труда, санитарии и гигиены.

2.7 Приготовление горячих и холодных напитков. Холодных блюд и закусок – 4 ч.

Приобретение навыков работы на рабочих местах повара по приготовлению горячих и холодных напитков в отделениях горячего цеха. Приготовление горячих и холодных напитков. Качественная их характеристика, оформление и отпуск. Работа со сборником рецептур блюд.

Соблюдение режима тепловой обработки и хранения горячих, холодных напитков, холодных блюд и закусок, требований безопасности труда, санитарии и гигиены.

2.8 Холодных блюд и закусок – 8 ч.

Приобретение навыков работы на рабочих местах повара по приготовлению холодных блюд и закусок в отделениях холодного цеха. Приготовление холодных блюд и закусок. Качественная их характеристика, оформление и отпуск. Работа со сборником рецептур блюд.

Соблюдение режима тепловой обработки и хранения холодных блюд и закусок, требований безопасности труда, санитарии и гигиены.

2.9 Блюда из яиц и творога, каши и изделия из каш, блюда из бобовых и макаронных изделий, сладкие блюда – 8 ч.

Приобретение навыков работы на рабочих местах повара по приготовлению блюд из яиц и творога, каш и изделий из каш, блюд из бобовых и макаронных изделий, сладких блюд в отделениях горячего цеха. Приготовление блюд из яиц и творога, каш и изделий из каш, блюд из бобовых и макаронных изделий, сладких блюд. Качественная их характеристика, оформление и отпуск. Работа со сборником рецептур блюд.

Соблюдение режима тепловой обработки и хранения блюд из яиц и творога, каш и изделий из каш, блюд из бобовых и макаронных изделий, сладких блюд, требований безопасности труда, санитарии и гигиены.

2.10 Тесто и изделия из него – 6 ч.

Приобретение навыков работы на рабочих местах повара в горячем и кондитерском цехах. Приготовление теста и изделий из него. Качественная оценка изделий из теста, отпуск. Работа со сборником рецептур блюд.

Соблюдение режимов выпечки изделий из теста, требований безопасности труда, санитарии и гигиены.

2.11 Производственная практика – 120 часов

Работа обучающихся по совершенствованию и закреплению полученных знаний, умений и навыков под руководством наставников в предприятиях общественного питания и мастера производственного обучения.

Организация рабочих мест в разных производственных подразделениях.

Выполнение правил безопасного труда при работе на оборудовании и соблюдение правил санитарии и гигиены. Соблюдение внутреннего распорядка предприятия. Подготовка оборудования, инструмента, инвентаря, сырья, полуфабрикатов. Механическая и тепловая обработка пищевых продуктов в процессе приготовления готовой кулинарной продукции. Качественная оценка продукции, оформление, комплектование, отпуск. Соблюдение требований безопасности труда, Санитарии и гигиены рабочих мест. Комплектование готовой продукции на раздаточной линии с учетом спроса потребителей. Работа со сборником рецептов, технологическими и калькуляционными картами.

Изучение ассортимента минимума кулинарной продукции. Получение потребного количества сырья из складских помещений, контроль качества пищевых продуктов. Бракераж готовой продукции. Обслуживание посетителей. Соблюдение культуры обслуживания.

III Творческие работы. Проектная деятельность – 6 часов

Выполнение обучающимися во внеурочное время, во время кружковых занятий следующих работ:

Рефератов по темам курса: *Технология приготовления (на выбор) блюд и изделий в столовой МОУ «СОШ» с. Подъельск* *Формы обслуживания в предприятиях общественного питания. Предприятия быстрого обслуживания. Специализированные предприятия. Особенности приготовления кулинарной продукции в специализированных предприятиях.*

Творческих работ: *Разработка технологических карт готовых кулинарных блюд и изделий. Составление калькуляционных карт.*

Творческих проектов на темы: *«Составление меню для различных типов предприятий общественного питания»*

Итоговой работы: *«Технология приготовления (на выбор) блюд и изделий готовой кулинарной продукции».*

Сбор материалов для выполнения проектных работ.

Ведение дневника по практике.

Оформление отчета по практике

Выполнение домашних заданий по темам курса.

Педагог проводит консультации и контроль. Работы могут быть представлены во время урока, при изучении программного материала, на научно-практической конференции или в специально отведенное время.

IV. Итоговая аттестация – 10 часов

№ п/п	Наименование дисциплины, тема	кол-во часов
4.1.	Консультации, подведение итогов	6
4.2	Квалификационный экзамен	4
	Итого:	10

Консультации по изученному материалу при подготовке к экзамену. Консультации по продолжению профессионального образования, трудоустройству. Подведение итогов обучения.

Аттестация обучающихся в соответствии с профессиональными требованиями и квалификационной характеристикой "Повар" 2 разряда.

ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ

- 1.Бульоны (мясной, мясо - костный, рыбный, грибной);
- 2.Супы заправочные (щи, борщи, рассольники, картофельные, картофельные с крупами и макаронными изделиями);
- 3.Супы холодные (окрошки, свекольник, сладкий суп);
- 4.Блюда и гарниры из круп и макаронных изделий (каши разной консистенции из различных круп, макаронник, лапшевник, макароны отварные в масле, с сыром, томатом);
- 5.Блюда из яиц (яйца вареные вкрутую, «в мешочек», всмятку, яичница – и творога - (яйца вареные вкрутую, «в мешочек», всмятку, яичница – глазунья, натуральные омлеты и с гарниром); блюда из творога (творог натуральный, вареники ленивые, пудинг, сырники);
- 6.Овощные горячие блюда из картофеля (отварной; пюре; жаренный основным способом; «фри»; тушеный; котлеты; биточки; зразы; рулет; запеканки). Горячие блюда из овощей (отварные; припущенные; жареные; тушеные; рагу; котлеты морковные, капустные);
- 7.Рыбные горячие блюда (рыба отварная, припущенная с соусами; рыба, жаренная основным способом, «фри»; рыба, запеченная с соусами; рыбные котлеты и биточки с гарниром; тефтели в соусе; зразы рубленые);
- 8.Мясные горячие блюда (мясо отварное; сосиски, сардельки, колбаса отварные с гарниром; говядина тушеная; гуляш из говядины; плов из баранины; колбаса, сардельки, жаренные с гарниром; картофельная запеканка с мясом; макаронник с мясом; блинчики с мясом; рулет с макаронами; котлеты, биточки с гарниром; тефтели с рисом; куры отварные; котлеты, рубленные из кур);
- 9.Холодные блюда и закуски (бутерброды открытые; салаты из свежих овощей; салаты из маринованных, квашенных, соленых овощей; салаты из вареных овощей; винегреты; морковь и редька с маслом или сметаной; сельдь натуральная; сельдь с гарниром);
- 10.Сладкие блюда и напитки (кисели и компоты из свежих, сушеных ягод и фруктов, соков, концентратов; чай; кофе, какао);
- 11.Тесто и изделия из него (блины; пирожки печеные, «фри», вареники с различными фаршами; кулебяки; ватрушки; пельмени; блинчики).

Раздел3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Школа должна располагать материально- технической базой. Необходимой для реализации программы.

Специальные помещения должны представлять собой учебные кабинеты для занятий всех видов. Предусмотренных программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Помещения для самостоятельной работы должны быть оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет».

Библиотечный фонд должен быть укомплектован необходимой учебной и дополнительной литературой. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Реализация программы обеспечивается педагогическим работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско- правового договора, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности. Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже, чем 1 раза в 3 года.

Раздел 4. КОНТРОЛЬ И СРЕДСТВА ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ.

При освоении программы профессионального обучения оценка квалификации проводится в рамках промежуточной и итоговой аттестации.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета (по результатам выполнения практических работ по темам).

Формой итоговой аттестации является квалификационный экзамен, который включает в себя проверку теоретических знаний и практических умений в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, служащих. На квалификационном экзамене обучающимся предлагается экзаменационный билет, включающий один теоретический вопрос и два практических задания. К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой профессионального обучения. Аттестационной комиссией проводится оценка освоенных обучающимся знаний, умений, навыков в соответствии с образовательной программой.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ БИЛЕТЫ

БИЛЕТ № 1

- 1.Первичная обработка картофеля
- 2.Приготовление молочного соуса и его использование.
3. Чай с сахаром: приготовление, подача.

БИЛЕТ № 2

1. Формы нарезки картофеля и их кулинарное использование.
2. Приготовление и отпуск блюда «Запеканка картофельная с мясным фаршем»
3. Кисель из концентрата: приготовление, подача.

БИЛЕТ № 3

1. Первичная обработка моркови и свеклы.
2. Приготовление и отпуск блюда «Курица отварная с рисом»
3. Салат из свежих огурцов.

БИЛЕТ № 4

1. Первичная обработка свежей капусты.
2. Приготовление и отпуск каши гречневой рассыпчатой.
3. Бутерброд с сыром.

БИЛЕТ № 5

1. Формы нарезки корнеплодов.
2. Приготовление и отпуск блюда «Картофель отварной»
3. Первичная обработка чешуйчатой рыбы.

БИЛЕТ № 6

1. Первичная обработка луковых овощей.
2. Приготовление и отпуск блюда «Колбаса отварная с макаронами»
3. Запеканка из творога.

БИЛЕТ № 7

1. Формы нарезки картофеля, кулинарное использование.
2. Приготовление и отпуск каши манной жидкой.
3. Приготовление салата из квашеной капусты.

БИЛЕТ № 8

1. Первичная обработка салатных овощей.
2. Приготовление и отпуск каши вязкой пшенной.
3. Компот из свежих яблок.

БИЛЕТ № 9

1. Приготовление котлетной массы из рыбы.

2. Приготовление и отпуск макарон с сыром.
3. Приготовление соуса основного сметанного.
- 4.

БИЛЕТ № 10

1. Первичная обработка сельди соленой.
2. Приготовление и отпуск яичницы – глазуньи натуральной.
3. Приготовление и отпуск салата картофельного.

БИЛЕТ № 11

1. Приготовление полуфабрикатов из чешуйчатой рыбы.
2. Приготовление и отпуск картофеля, жаренного основным способом.
3. Виды бутербродов, приготовление, использование.

БИЛЕТ № 12

1. Первичная обработка бесчешуйчатой рыбы.
2. Приготовление и отпуск блюда «Картофельное пюре»
3. Салат из редиса.

БИЛЕТ № 13

1. Первичная обработка томатных овощей.
2. Приготовление грибного бульона, кулинарное использование.
3. Приготовление и отпуск блюда «Сельдь с луком»

БИЛЕТ № 14

1. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.
2. Приготовление и отпуск блюда «Котлеты морковные с маслом»
3. Приготовление и отпуск салата из свежей капусты.

БИЛЕТ № 15

1. Первичная обработка домашней птицы.
2. Приготовление и использование капусты тушеной.
3. Приготовление и отпуск салата из соленых грибов.

БИЛЕТ № 16

1. Первичная обработка субпродуктов: печени.
2. Приготовление и отпуск блюда «Рыба «фри» с гарниром.
3. Приготовление и отпуск кофе с молоком.

БИЛЕТ № 17

1. Варка мяса – костного бульона и его использование.
2. Приготовление и отпуск блюда «Рыба, запеченная в сметанном соусе».
3. Приготовление и использование салатной заправки.

БИЛЕТ № 18

1. Приготовление и использование блюда «Борщ из свежей капусты с картофелем»
2. Приготовление и отпуск блюда «Колбаса, жаренная с рисом»
3. Приготовление и отпуск салата из свежих огурцов и помидоров.

БИЛЕТ 19

1. Приготовление и отпуск блюда «Щи из свежей капусты».
2. Приготовление и отпуск блюда «Плов из свинины»
3. Приготовление и отпуск сырников.

БИЛЕТ № 20

1. Приготовление и отпуск блюда «Щи из квашеной капусты»
2. Приготовление и отпуск блюда «Котлеты капустные с маслом»
3. Варка яиц.

БИЛЕТ № 21

1. Приготовление и отпуск блюда «Рассольник обыкновенный»
2. Приготовление и отпуск блюда «Тефтели с рисом»
3. замес дрожжевого теста безопасным способом

БИЛЕТ № 22

1. Приготовление и отпуск супа картофельного с фрикадельками.
2. Приготовление и отпуск блюда «Руллет с макаронами»
3. Приготовление и отпуск омлета смешанного.

БИЛЕТ № 23

1. Приготовление и отпуск блюда «Щи из квашеной капусты с картофелем»
2. Приготовление и отпуск блюда «Зразы рыбные с гарниром»
3. Приготовление и отпуск блюда «Вареники ленивые»

БИЛЕТ № 24

1. Приготовление и отпуск блюда «Суп гороховый»
2. Приготовление и отпуск котлет мясных рубленых с гарниром.
3. Приготовление и отпуск блюда «Вареники с творогом».

БИЛЕТ № 25

1. Приготовление и отпуск молочных супов.
2. Приготовление и отпуск блюда «Мясо тушеное с макаронами».
3. Приготовление дрожжевого теста опарным способом.

БИЛЕТ № 26

1. Приготовление и отпуск супа сладкого из сухофруктов.
2. Приготовление и отпуск блюда «Яичница – глазунья с гарниром»
3. Приготовление ватрушек с творогом.

БИЛЕТ № 27

1. Приготовление и отпуск окрошки мясной.
2. Приготовление и отпуск блюда «Гуляш из говядины»
3. Приготовление теста для блинов.

БИЛЕТ № 28

1. Приготовление окрошки овощной.
2. Приготовление и отпуск блюда «Рыба, жаренная основным способом с гарниром»
3. Приготовлениепельменей.

БИЛЕТ № 29

1. Приготовление и отпуск окрошки рыбной.
2. Приготовление и отпуск блюда «Биточки мясные рубленые с гарниром».
3. Приготовление теста для блинчиков.

БИЛЕТ № 30

1. Приготовление и отпуск соуса томатного с овощами и его использование.
2. Приготовление и отпуск блюда «Блинчики с мясом»
3. Приготовление пирожков «фри» с картофельным фаршем.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Закон РФ «Защите прав потребителей», Москва, «Гросс -», 2011 г.
2. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» №29 02.2011 г.
3. ФЗ «О защите прав потребителей»
4. ФЗ «Об оказании услуг общественного питания» № 389 21.05.2011
5. Санитарно-эпидемиологические правила СП.2.36.1066-01.2010г.
6. ФЗ «О регулировании деятельности предприятий общественного питания» № 2300/1 07.07.2011
7. ФЗ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» № 520/3 30.03.2010
8. ГОСТ Р50762 – 95 «ОБ организации общественного питания»
9. Н.А.Анфимова «Кулинария», Москва, «Академия».2012
10. Т.Г. Семиряжко, М.Ю. Дерюгина «Кулинария, контрольные материалы», Москва, «Академия».2012

11. Н.И. Дубровская «Кулинария, лабораторный практикум», Москва, «Академия».2012
12. Т.А. Качурина «Кулинария, рабочая тетрадь», Москва, «Академия».2012
13. С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина «Кулинарная характеристика блюд», Москва, «Академия».2012
14. Е.И.Соколова, С.В.Ермилова «Мучные кондитерские изделия из без дрожжевого теста», Москва, «Академия».2012
15. Е.И.Соколова, С.В.Ермилова «Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста», Москва, «Академия».2012
16. В.В.Усов «Основы кулинарного мастерства», Москва, «Академия».2012
17. В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Л.И.Федорченко «Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч., Москва, «Академия».2012
18. Ч.1 «Механическая кулинарная обработка продуктов», Москва, «Академия».2012
19. Ч.2 «Супы, соусы, блюда из овощей, круп и макаронных изделий, бобовых», Москва, «Академия».2012
20. Ч.3 «Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда», Москва, «Академия».2012
21. Ч.4 «Блюда из яиц и творога, сладкие блюда, горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста», Москва, «Академия».2012
22. Н.А.Чуканова «Производственное обучение профессии «Повар» - рабочая тетрадь в 4 частях, Москва, «Академия».2012
23. Часть 1 «Производственное обучение профессии «Повар», Москва, «Академия».2012
24. Часть 2 «Производственное обучение профессии «Повар», Москва, «Академия».2012
25. Часть 3 «Производственное обучение профессии «Повар», Москва, «Академия».2012
26. Часть 4 « Производственное обучение профессии «Повар», Москва, «Академия».2012
27. Н.Э.Харченко «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» Москва, «Академия».2012
28. Л.Г.Шатун «Кулинария», Москва, «Академия».2012
29. Т.А.Качурина «Кулинария», Москва, «Академия».2012
30. Л.Н.Сопина «Пособие для повара», Москва, «Академия».2012
31. И.И.Потапова «Калькуляция и учет», Москва, «Академия».2012
32. В.В.Усов «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», Москва, «Академия».2012
33. З.П. Матюхина «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии», Москва, «Академия».2012
34. Т.А.Качурина «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» - рабочая тетрадь, Москва, «Академия».2012

35. А.Н.Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский «Микробиология, физиология, санитария», Москва, «Академия».2012
36. В.П.Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», Москва, «Академия».2012
37. З.П.Матюхина «Товароведение пищевых продуктов», Москва, «Академия».2012
38. Ф.Т.Фатыхов «Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах и быту», Москва, «Академия».2012.

Раздел 5. Составитель программы

Программу ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ (ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ) ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО (ДОЛЖНОСТИ СЛУЖАЩЕГО) «ПОВАР» 3 разряда разработала Мишарина Людмила Николаевна, заместитель директора по учебной работе МОУ «СОШ» с.Подбельск