

Областное государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Чернянский агромеханический техникум»

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО:
на заседании
Педагогического совета
Протокол № 11
от 31.08.2023 г.



УТВЕРЖДЕНО:
Приказ № 393
от 31.08.2023 г.
Директор ОГАПОУ «ЧАМТ»
Е.В. Бобас



ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ
ОБУЧАЮЩИХСЯ X-XI КЛАССОВ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ
ПО ПРОФЕССИИ

16675 Повар

Срок обучения - 2 года

п. Чернянка
2023

Программа профессиональной подготовки обучающихся X-XI классов общеобразовательных организаций по профессии 16675 «Повар» ОГАПОУ «ЧАМТ»

Разработчики:

1. Гудевич Инна Александровна, преподаватель ОГАПОУ «ЧАМТ»

Эксперты:

1. Юрина Н.П., зам директора по УР ОГАПОУ «ЧАМТ»
2. Старосельцева Н.В., зам директора по УПР ОГАПОУ «ЧАМТ»
3. Алейникова И.И., методист ОГАПОУ «ЧАМТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1.	Пояснительная записка	4
2.	Квалификационная характеристика выпускника	6
3.	Учебный план	7
4.	Учебно-тематический план	8
5.	Содержание обучения	24
6.	Требования к условиям реализации программы	27
7.	Контроль и оценка освоения программы	30

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Цель настоящей программы – профессиональная подготовка обучающихся 10-11 классов общеобразовательных организаций по профессии 16675 «Повар».

Основными задачами программы являются:

- формирование у обучающихся совокупности знаний и умений, необходимых для осуществления трудовых действий и трудовых функций по профессии 16675 «Повар»;

- развитие у обучающихся мотивируемой потребности в получении востребованной профессии, в организации самозанятости на рынке труда;

- оказание обучающимся практико-ориентированной помощи в профессиональном самоопределении, в выборе пути продолжения профессионального образования.

Программа разработана с учетом реализации следующих принципов:

- ориентация на социально-экономическую ситуацию и требования регионального (муниципального) рынка труда;

- усиление профориентационной направленности профильного обучения средствами профессиональной подготовки старшеклассников в соответствии с их профессиональными интересами;

- обеспечение преемственности между средним общим и профессиональным образованием.

На обучение по профессии 16675 «Повар» всего отводится 640 часа.

Содержание программы включает разделы: «Общепрофессиональный цикл», «Профессиональный цикл», «Практическое обучение», «Итоговая аттестация».

В общепрофессиональном цикле обучающиеся изучают организацию производства предприятий общественного питания, товароведение пищевых продуктов, экономику отрасли предприятия, физиологию питания, санитарию и гигиену, оборудование предприятий общественного питания, основы калькуляции.

В профессиональном цикле обучающиеся изучают основы подготовки сырья и приготовления блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы; приготовление холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, изделий из теста

Разделы программы «Общепрофессиональный цикл», «Профессиональный цикл» включают дисциплины и профессиональные модули.

Программой предусмотрено практическое обучение, в процессе которого обучающиеся овладевают профессиональными навыками, умениями при обработке сырья и приготовлении блюд.

Практическое обучение реализуется посредством проведения учебной и производственной практики.

Обучение по программе производится посредством проведения следующих форм учебных занятий: урок, практическая работа, самостоятельная работа, контрольная работа, консультация, зачёт, экзамен.

Практические занятия, занятия учебной и производственной практики включают обязательный вводный, первичный, текущий инструктажи по технике безопасности и охране труда.

Обучение по программе предполагает проведение аттестации – по окончании учебного полугодия и учебного года производится промежуточная аттестация, обучение по программе завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

Обучающимся, успешно сдавшим квалификационный экзамен по результатам профессионального обучения, присваивается 2-3 разряд по профессии **16675 «Повар»**.

Обучающиеся, не сдавшие квалификационный экзамен, получают справку установленного образца.

При разработке программы использовались следующие нормативные и правовые документы и методические материалы:

- Федеральный Закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 июля 2013 года № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 года № 292 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 года № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94 (утверждён Постановлением Госстандарта Российской Федерации от 26 декабря 1994 года № 367 (ред. от 19.06.2012));

- Общероссийский классификатор занятий ОК 010-2014 (МСКЗ-08) (принят и введен в действие Приказом Росстандарта от 12 декабря 2014 года № 2020-ст);

- Профессиональный стандарт по профессии «Повар»

- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих народного хозяйства СССР (утверждён Постановлением Госкомтруда СССР, Секретариата ВЦСПС от 31 января 1985 года № 31/3-30 (ред. от 20.09.2011));

- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных образовательных программ с учётом соответствующих профессиональных стандартов, утверждённые Министерством образования и науки Российской Федерации от 22 января 2015 года № ДЛ-1/05вн.

2. КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ВЫПУСКНИКА (РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ)

Вид (область) профессиональной деятельности: выполнение организационно-технических функций по документационному обеспечению деятельности организаций.

Наименование должности, профессии: **повар**

Требования к образованию и обучению: **нет**

Требования к опыту практической работы: **нет**

Особые условия допуска к работе: нет

Другие характеристики: **нет**

2.1. Характеристика работ (должен уметь):

Вести процесс механической кулинарной обработки сырья: овощей, круп рыбных и мясных продуктов.

Изготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки. Варить картофель и другие овощи, бобовые, макаронные изделия. Жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы, блины, оладьи, блинчики. Запекать овощные, крупяные, рыбные и мясные продукты.

Готовить бутерброды, холодные блюда и закуски, сладкие блюда и напитки, изделия из теста. Выполнять порционирование, раздачу блюд. Определять качество приготовляемой пищи, предупреждать и устранять возможные её недостатки.

2.2. Должен знать:

Правила механической кулинарной обработки сырья, требования к качеству. Рецептуру, технологию приготовления, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд. Виды и кулинарное назначение овощей, грибов, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, теста. Признаки и органолептические методы определения их доброкачественности. Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, правила ухода за ними. Правила личной гигиены и санитарии.

3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Форма обучения: очная

Количество учебных часов: 640

Учебный план

№ п/п	Наименование разделов, дисциплин, модулей	10 класс	11 класс	Всего	Форма контроля
1.	Раздел 1. Общепрофессиональный цикл	30	30	60	
1.1.	Организация производства предприятий общественного питания	10	-	-	Д/з
1.2.	Товароведение пищевых продуктов	-	10	-	Д/з
1.3	Экономика отрасли предприятия	-	10	-	Д/з
1.4.	Физиология питания, санитария и гигиена	10	-	-	Д/з
1.5.	Оборудование предприятий общественного питания	10	-	-	Д/з
1.6.	Основы калькуляции	-	10	-	Д/з
2.	Раздел 2. Профессиональный цикл	130	132	262	
2.1.	Кулинария	130	132		экзамен
3.	Раздел 3. Практическое обучение	150	150	300	
3.1.	Учебная практика	150	72		Д/з
3.2.	Производственная практика	-	78	-	экзамен
4.	Итоговая аттестация	6	12	18	
Итого		316	324	640	

4. Учебно-тематический план

№ п/п	Наименование разделов, дисциплин, модулей	10 класс						11 класс						
		Всего часов	теория	практич.за	контрол. работа	консультация	зачёт	Всего часов	теория	практич.за	контрол. работа	консультация	зачёт	
1.	Раздел 1. Общепрофессиональный цикл													
1.1.	ОП Организация производства предприятий общественного питания	10	8	2	-	-	1							
1.1.1	Тема: «Введение»	1												
1.1.2	Тема: «Основные направления развития общественного питания»	1												
1.1.3	Тема: «Классификация предприятий общественного питания»	1												
1.1.4	Тема: «Организация снабжения»	1												
1.1.5	Тема: «Оперативное планирование» (заполнение документации)			1										
1.1.6	Тема: «Организация труда»	1												
1.1.7	Тема: «Организация производства»	1												
1.1.8	Тема: «Организация работы цехов»	1												
1.1.9	Тема: «Улучшение качества» (проведение бракеража)			1										
1.1.10	Дифференцированный зачет						1							

		10	8	2	-	-	1													
1.2.	ОП Физиология питания, санитария и гигиена																			
1.2.1	Тема: «Введение»		1																	
1.2.2	Тема: «Пищевые вещества их значение»		1																	
1.2.3	«Пищеварение и усвояемость пищи»		1																	
1.2.4	Тема: «Обмен веществ» (подсчет энергетической ценности пищи)			1																
1.2.5	Тема: «Лечебно-профилактическое питание»		1																	
1.2.6	Тема: «Основы микробиологии»		1																	
1.2.7	Тема: «Основы гигиены и санитарии» (личная гигиена работников общественного питания)			1																
1.2.8	Тема: «Основы гигиены и санитарии»		1																	
1.2.9	Тема: Санитарно-эпидемиологическое законодательство		1																	
1.2.9	Дифференцированный зачет																			
1.3	Оборудование предприятий общественного питания	10	10																	
1.3.1	Тема: «Классификация оборудования для обработки овощей, рыбы, мяса»		1																	
1.3.2	Тема: «Классификация механического оборудования»		1																	
	Тема: «Классификация теплового оборудования»		1																	
1.3.3	Тема: «Пищеварочные котлы и пароварочные аппараты» (правила эксплуатации оборудования)		1																	
	Тема: «Правила эксплуатации оборудования		1																	

1.5.1	Тема: Сущность рыночной экономики													1			
1.5.2.	Тема: Экономика и рынок													1			
1.5.3.	Тема: Предпринимательство и организация													1			
1.5.4.	Тема: Классификация предприятий														1		
1.5.5	Тема: Предприятие в условиях рыночной экономики													1			
1.5.6	Производственные фонды													1			
1.5.7	Инвестиционная политика в Российской Федерации													1			
1.5.8	Экономическая сущность производительности труда													1			
1.5.9	Составление трудового договора													1			
1.5	Дифференцированный зачет															1	
1.6	ОП Основы калькуляции													10	8	2	1
1.6.1.	Тема: Общая характеристика бухгалтерского учета													1			
1.6.2.	Тема: Организация бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания													1			
1.6.3.	Тема: Ценообразование в общественном питании													1			
1.6.4.	Тема: Практическое задание со сборником рецептов														1		
1.6.5.	Тема: Калькуляция розничных цен, оценка сырья при калькуляции цен														1		
1.6.6.	Тема: Материальная ответственность, ее документальное оформление													1			

1.6.7.	Тема: Документальное оформление поступления сырья на производстве									1			
1.6.8.	Тема: Учет доходов, издержек и финансовых результатов									1			
1.6.9.	Тема: Бухгалтерская отчетность торговых предприятий									1			
1.6.5.	Дифференцированный зачет											1	
2.	Раздел 2.	262											
2.1.	Профессиональный цикл	130								132	132		6
2.1.1.	Тема: « Понятие о предмете Кулинария»					2							
2.1.2.	Тема: «Механическая кулинарная обработка овощей»					2							
2.1.3.	Тема: «Простые формы нарезки овощей»					2							
2.1.4.	Тема: «Сложные формы нарезки овощей»					2							
2.1.5.	Тема: «Механическая кулинарная обработка рыбы и ее размораживание»					2							
2.1.6.	Тема: «Приготовление рыбных полуфабрикатов из рыбной котлетной массы»					1			1				
2.1.7.	Тема: «Механическая кулинарная обработка мяса»					2							
2.1.8.	Тема: «Разделка и обвалка мяса»								2				
2.1.9.	Тема: «Приготовление мясных полуфабрикатов из мяса»					2							
2.1.10.	Тема: «Приготовление порционных полуфабрикатов из котлетной массы»					1			1				
2.1.11.	Тема: «Приготовление порционных полуфабрикатов из					2							

2.1.47	Тема: «Блюда из жареной рыбы»																			2	
2.1.48	Тема: «Блюда из жареной рыбы»																				2
2.1.49	Тема: «Блюда из запеченной рыбы»																				2
2.1.50	Тема: «Блюда из запеченной рыбы»																				2
2.1.51	Тема: «Блюда из рыбной котлетной массы»																				2
2.1.52	Тема: Изменение в мясе при тепловой обработке																				2
2.1.53	Тема: «Блюда из отварного мяса»																				2
2.1.54	Тема: «Блюда из жареного мяса»																				2
2.1.55	Тема: «Блюда из жареного мяса»																				2
2.1.56	Тема: «Блюда из тушеного мяса»																				2
2.1.57	Тема: «Блюда из тушеного мяса»																				2
2.1.58	Тема: « Блюда из запеченного мяса»																				2
2.1.59	Тема: Блюда из мяса диких животных																				2
2.1.60	Тема: «Блюда из котлетной массы»																				2
2.1.61	Тема: «Блюда из рубленной массы»																				2
2.1.62	Тема: «Блюда из птицы»																				2
2.1.63	Тема: «Характеристика яичных продуктов»																				2
2.1.64	Тема: «Варка яиц»																				2
2.1.65	Тема: «Жареные и запеченные блюда из яиц»																				2

2.1.66	Тема: «Характеристика творога. Холодные и горячие блюда из творога»														2	
2.1.67	Холодные блюда из творога»														2	
2.1.68	Горячие блюда из творога»														2	
2.1.69	Тема: «Значение холодных блюд и закусок в питании»														2	
2.1.70	Тема: Подготовка продуктов для холодных блюд														2	
2.1.71	Тема: Бутерброды, их виды														2	
2.1.72	Тема: Салаты из сырых овощей														2	
2.1.73	Тема: Салаты из сырых овощей														2	
2.1.74	Тема: Салаты из вареных овощей														2	
2.1.75	Тема: Салаты из вареных овощей, винегреты														2	
2.1.76	Тема: Холодные блюда из овощей и грибов														2	
2.1.77	Тема: Холодные блюда из яиц														2	
2.1.79	Тема: Холодные блюда из рыбы и морепродуктов														2	
2.1.80	Тема: Холодные блюда из мяса, птицы и мясопродуктов														2	
2.1.81	Тема: Горячие закуски														2	
2.1.82	Тема: «Характеристика сладких блюд.														2	
2.1.83	Тема: «Приготовление горячих напитков»														2	
2.1.84	Тема: «Приготовление холодных напитков»														2	

2.1.85	Тема: «Сладкие желеобразные блюда»											2								
2.1.86	Тема: «Приготовление горячих блюд»											2								
2.1.87	Тема: «Приготовление холодных блюд»											2								
2.1.88	Тема: «Приготовление холодных блюд»											2								
2.1.89	Тема: Основы лечебного питания											2								
2.1.90	Тема: Способы тепловой обработки при лечебном питании											2								
2.1.91	Тема: Характеристика диет											2								
2.1.92	Тема: Холодные диетические блюда и закуски											2								
2.1.93	Тема: Горячие диетические блюда											2								
2.1.94	Тема: Горячие диетические закуски											2								
2.1.95	Тема: Приготовление диетических супов											2								
2.1.96	Тема: Горячие диетические сладкие блюда и напитки											2								
2.1.97	Тема: Горячие диетические сладкие блюда и напитки											2								
2.1.98	Тема: «Значение изделий из теста.											2								
2.1.99	Способы разрыхления теста»											2								
2.1.100	Механический и химический способы разрыхления теста											2								
2.1.101	Тема: Безопарный способ приготовления теста											2								

2.1.102	Тема: Опарный способ приготовления теста									2	
2.1.103	Тема: Разделка теста									2	
2.1.104	Тема: Расстойка теста									2	
2.1.105	Тема: «Выпечка изделий»									2	
2.1.106	Тема: «Тесто для блинов»									2	
2.1.107	Тема: «Тесто для оладий»									2	
2.1.108	Тема: «Тесто для пельменей»									2	
2.1.109	Тема: «Изделия из дрожжевого теста»									2	
2.1.110	Тема: «Изделия из дрожжевого теста»									2	
2.1.111	Тема: «Тесто для блинчиков»									2	
2.1.112	Тема: Сдобное пресное тесто									2	
2.1.113	Тема: Изделие из сдобного пресного теста									2	
2.1.114	Тема: Изделие из сдобного пресного теста									2	
2.1.115	Тема: Слоеное пресное тесто									2	
2.1.116	Тема: Изделие из пресного теста									2	
2.1.117	Тема: Заварное тесто									2	
2.1.118	Тема: Изделие из заварного теста									2	

2.1.119	Тема: Бисквитное тесто										2	
2.1.120	Тема: Изделие из бисквитного теста										2	
2.1.121	Тема: «Приготовление несладких фаршей»										2	
2.1.122	Тема: «Приготовление сладких фаршей»										2	
2.1.123	Тема: Характеристика кондитерских изделий пониженной калорийности										2	
2.1.124	Тема: Приготовление полуфабрикатов из кондитерских изделий пониженной калорийности										2	
2.1.125	Тема: Характеристика восточных кондитерских изделий										2	
2.1.126	Тема: Рецептуры восточных кондитерских изделий										2	
2.1.127	Тема: «Украшения для пирожных и тортов»										2	
2.1.128	Тема: «Характеристика пирожных, требования к ним»										2	
2.1.129	Тема: «Характеристика тортов, требования к ним»										2	
2.1.130	Тема: «Хранение и транспортирование пирожных и тортов»										2	
2.1.131	Тема: «Сроки хранения изделий из теста»										2	
2.1.132	Экзамен											6
3.1	Раздел 3. Практическое обучение Учебная практика							150			78	
3.1.1.	Вводный инструктаж. Механическая и ручная обработка овощей и грибов.						6					

3.1.2	Формы нарезки картофеля (соломка, брусочки, дольки). Размеры и использование.	6																
3.1.3	Формы нарезки картофеля (кубики, ломтики, кружочки). Размеры и использование.	6																
3.1.4	Формы нарезки моркови (соломка, брусочки, дольки). Размеры и использование.	6																
3.1.5	Формы нарезки моркови (кубики, ломтики, кружочки). Размеры и использование.	6																
3.1.6	Формы нарезки свеклы (соломка, кубики, ломтики). Размеры и использование.	6																
3.1.7	Формы нарезки капусты (соломка, квадратики (шашки)). Размеры и использование.	6																
3.1.8	Формы нарезки капусты (дольки, рубка). Размеры и использование.	6																
3.1.9	Формы нарезки лука репчатого (кольца, полукольца (соломка), кубики (крошка), дольки). Размеры и использование.	6																
3.1.10	Обработка рыбы, размораживание, чистка, мойка чешуйчатой рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	6																
3.1.11	Приготовление полуфабрикатов из котлетной рыбной массы.	6																
3.1.12	Механическая кулинарная обработка мяса. Приготовление мясных крупнокусковых полуфабрикатов.	6																
3.1.13	Механическая кулинарная обработка мяса. Приготовление мясных мелкокусковых полуфабрикатов.	6																

3.1.14	Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из неё.		6									
3.1.15	Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё.		6									
3.1.16	Обработка и разделка птицы. Приготовление полуфабрикатов из птицы.		6									
3.1.17	Заправка птицы в одну нитку, в две нитки, в кармашек.		6									
3.1.18	Приготовление мясных и мясокостных бульонов.		6									
3.1.19	Приготовление рыбных бульонов.		6									
3.1.20	Приготовление шей, борщей, рассольников.		6									
3.1.21	Приготовление солянки сборной мясной, домашней.		6									
3.1.22	Приготовление супов картофельных с крупами, бобовыми.		6									
3.1.23	Приготовление супов картофельных с макаронными изделиями.		6									
3.1.24	Приготовление молочных и холодных супов.		6									
3.1.25	Итоговое занятие по всем темам.										6	
3.1.26	Приготовление соусов.										6	
3.1.27	Приготовление рассыпчатых и вязких каш.										6	
3.1.28	Приготовление блюд из макаронных изделий										6	
3.1.29	Приготовление блюд и гарниров из овощей.										6	

3.1.30	Варка яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Жареные блюда из яиц.	6																		
3.1.31	Творожные массы, запеканка, вареники с творогом.	6																		
3.1.32	Приготовление салатов из сырых и вареных овощей. Винегреты.	6																		
3.1.33	Приготовление бутербродов: открытые, сложные, закрытые, закусочные.	6																		
3.1.34	Приготовление компотов: из свежих плодов и ягод, кисели, желе.	6																		
3.1.35	Приготовление чая, кофе, какао, холодных напитков.	6																		
3.1.36	Приготовление изделий из теста.	6																		
3.1.37	Итоговый зачет по всем темам.	6																		6
4.1	Раздел 4.																			
	Производственная практика																			
4.1.1.	Тема: Первичная обработка овощей и грибов, приготовление блюд	6																		
4.1.2	Тема: Обработка рыбы и приготовление блюд из неё.	6																		
4.1.3	Тема: Обработка мяса и приготовление блюд из неё.	6																		
4.1.4	Тема: Обработка домашней птицы приготовление блюд из неё.	6																		

4.1.5	Тема: Приготовление супов.											6							
4.1.6	Тема: Приготовление соусов.											6							
4.1.7	Тема: Приготовление блюд и творога.											6							
4.1.8	Тема: Приготовление блюд из яиц.											6							
4.1.9	Тема: Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.											6							
4.1.10	Тема: Приготовление горячих, холодных блюд и закусок.											6							
4.1.11	Тема: Приготовление сладких блюд и напитков.											6							
4.1.12	Тема: Приготовление изделий из теста.											6							
3.1.13	Экзамен																		6

5. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

5.1. Требования к кадровому обеспечению

Реализация настоящей программы должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено для выпускников настоящей программы.

«Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года».

5.2. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация образовательной программы профессии 16675 Повар предполагает наличие следующих учебных помещений и соответствующего оборудования:

наличие учебного кабинета технологии кулинарного производства, лаборатории технического оснащения и организации рабочего места, учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета **«Технологии кулинарного производства»:**

- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- рабочее место преподавателя;
- комплект схем первичной обработки овощей, рыбы, мяса, технологического процесса приготовления блюд и гарниров из овощей, рыбы, мяса, яиц, творога, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, изделий из теста с фаршем;
- комплект нормативно-технической документации;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

Мультимедийное оборудование (компьютер, проектор), лицензионное программное обеспечение.

Оборудование лаборатории технического оснащения и организации рабочего места:

- картофелечистка МОК -250;
- овощерезка МРО-50-200;
- весы настольные;
- производственные столы;
- моечные ванны.

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- протирачная машина МП- 800;
- шкаф шоковой заморозки,
- пароконвектомат,
- электроплита,
- электрическая сковорода;
- фритюрница,
- гриль,
- производственный стол, моечная ванна, весы настольные.

5.3. Информационное обеспечение обучения

Нормативные документы

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий дляприятий общественного питания. - М., Экономика, 2014
4. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»
5. ГОСТ Р 50763-07 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
6. ГОСТ Р 50762-07 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий»
- 7.

Основные источники

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария. Академия, Москва, 2015.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания.- М.: АСАДЕМА,2015
3. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания.- Ростов-на-Дону Феникс,2014

Дополнительные источники

1. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. Деловая культура, Москва, 2014
2. Матюхина З.П. Физиология питания, санитария и гигиена.- М.: Мастерство,2014
3. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров.- Ростов – на- Дону.: Феникс,2014
4. Перетятко Т.И. Организация учета и учета и калькуляции.- Ростов-на-Дону Феникс,2014
5. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания.- М.: ИНФРА,2014
6. Первичная обработка- овощей и грибов Электронное учебное пособие.- М.: ООО «МОНЦ Профессиональное образование,2014

Отечественные журналы:

1. «Питание и общество»;
2. «Гастроном».

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.millionmenu.ru/rus/recipes/collection/tdish115/>
2. <http://cooking.niv.ru/povar/eda/17/ovoschej/blyuda.htm>
3. http://kylinariya.dljavseh.ru/Bljuda_iz_ovowej/Bljuda_iz_ovowej1.html

6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

6.1. Текущий контроль и промежуточная аттестация обучающихся

Контроль и оценка результатов освоения программы осуществляется посредством текущего контроля и оценки освоения программы и промежуточной аттестации обучающихся. Формы, периодичность и последовательность проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся определяются учебно-тематическим планом.

По окончании учебного полугодия и учебного года производится промежуточная аттестация обучающихся. Порядок проведения промежуточной аттестации обучающихся определяется локальным нормативным актом образовательной организации, реализующей настоящую программу.

Таблица соответствия результатов обучения содержанию программы и формам контроля и оценки

Результаты обучения	Наименование соответствующих дисциплин, модулей, тем	Формы контроля и оценки результатов обучения
<p>Знания: Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья. продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения блюд и изделий из овощей, рыбы, мяса, блюд из яиц, творога, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, диетических блюд, изделий из теста; в том числе региональных; правила применения автоматических, жарящих веществ, сухих смесей и готовых полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении Правил личной гигиены и санитарии</p>	<p>ОП Организация производства предприятий общественного питания; ОП; Физиология питания, санитария и гигиена; ОП Оборудование предприятий общественного питания; ОП Товароведение пищевых продуктов; ОП Экономика отрасли предприятий общественного питания П Кулинария; Производственное обучение</p>	<p>- Тестирование - Экспертное наблюдение и Оценка выполнения теоретической и практической работы - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасности эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</p>
<p>Умения: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производить собственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учётом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости,</p>	<p>ОП Организация производства предприятий общественного питания; ОП; Физиология питания, санитария и гигиена; ОП Оборудование предприятий общественного питания; ОП Товароведение пищевых продуктов; ОП Экономика отрасли предприятий общественного питания;</p>	<p>- Экспертная оценка качества готовых супов и соусов; блюд и гарниров из овощей и грибов, рыбы, мяса, птицы, блюд из яиц и</p>

<p>взаимозаменяемости продуктов, подготовки применения пряности и приправ; выбирать, применять, способы подготовки сырья, приготовления, подготовке к реализации блюд и из овощей, рыбы, мяса, блюд из яиц, творога, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, диетических блюд, изделий из теста; хранить, порционировать, (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учётом требования безопасности</p>	<p>ОП Основы калькуляции; Технология приготовления мучных, кондитерских изделий; Производственное обучение</p>	<p>творога; холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков; изделий из теста. - Экзамен по кулинарии; Выполнение практической квалификационной работы</p>
---	--	---

6.2. Итоговая аттестация обучающихся

Обучение по программе завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена, который включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационном справочнике и (или) профессиональном стандарте по профессии 16675 Повар.

Обучающимся, успешно сдавшим квалификационный экзамен по результатам профессионального обучения, присваивается 2-3 разряд по профессии 16675 Повар. Обучающиеся, не сдавшие квалификационный экзамен, получают справку установленного образца.

7. ТЕРМИНЫ, ОПРЕДЕЛЕНИЯ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ

Единый тарифно-квалификационный справочник (ЕТКС)	Справочный материал, содержащий тарифно-квалификационные характеристики профессий рабочих, сгруппированные в разделы по производствам и видам работ; предназначен для тарификации работ, присвоения квалификационных разрядов рабочим, а также для составления программ по профессиональной подготовке/переподготовке и повышению квалификации рабочих во всех отраслях экономики.
Обобщённая трудовая функция	Относительно автономный и отдельно оцениваемый подвид профессиональной деятельности, представляющий собой совокупность взаимосвязанных трудовых функций.
Образовательная программа	Комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных компонентов, а также оценочных и методических материалов.
Основная образовательная программа	Образовательные программы, реализуемые по уровням общего и профессионального образования, по профессиональному обучению. Следовательно, к основным образовательным программам относятся: основные общеобразовательные программы, основные профессиональные образовательные программы, основные программы профессионального обучения (программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих, программы повышения квалификации рабочих, служащих). Основные образовательные программы имеют статус примерных, если они разрабатываются на основе ФГОС. Программы профессионального обучения не являются примерными, так как разрабатываются на основе установленных квалификационных требований (профессиональных стандартов).
Практика	Вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков в процессе выполнения определенных трудовых приёмов, операций и способов выполнения трудовых процессов, связанных с будущей профессиональной деятельностью.
Производственная	Часть практического обучения, реализуемая как правило

практика	на производстве (в условиях, приближенных к производственным); целью данного вида практики является закрепление освоенных в ходе учебной практики трудовых приёмов, операций и способов выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии.
Профессиональное образование	Вид образования, который направлен на приобретение обучающимися в процессе освоения основных профессиональных образовательных программ знаний, умений, навыков и формирование компетенции определенных уровня и объёма, позволяющих вести профессиональную деятельность в определенной сфере и (или) выполнять работу по конкретной профессии или специальности.
Профессиональное обучение	Вид образования, который направлен на приобретение обучающимися знаний, умений, навыков и формирование компетенции, необходимых для выполнения определенных трудовых, служебных функций (определенных видов трудовой, служебной деятельности, профессий). Под профессиональным обучением по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих и должностям служащих понимается профессиональное обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.
Профессиональный стандарт	Характеристика квалификации, необходимой для осуществления определенного вида профессиональной деятельности. Эта характеристика представляет собой многофункциональный документ, раскрывающий с позиций сферы труда, объединений работодателей и / или профессиональных сообществ в рамках определенного вида профессиональной деятельности его цель и содержание через обобщенные трудовые функции, трудовые функции, трудовые действия, место в системе уровней квалификации, требования к квалификации, образованию и обучению, опыту практической работы, необходимым знаниям и умениям работника.
Самостоятельная работа	Форма учебного занятия, реализуемая обучающимися без непосредственного контакта с преподавателем (мастером производственного обучения) и управляемая преподавателем (мастером производственного обучения) опосредованно через учебные материалы и задания, соответствующие содержанию программы обучения.
Трудовая функция	1. Набор взаимосвязанных действий, направленных на решение одной или нескольких задач в процессе труда.

<p>Трудовое действие</p>	<p>2. Конкретный вид поручаемой работнику работы.</p> <p>Низший уровень декомпозиции профессиональной деятельности (при разработке профессионального стандарта), как правило, характеризуется непосредственным взаимодействием работника с предметом труда.</p> <p>Успешное трудовое действие осуществляется при наличии у работника необходимых умений, определенных профессиональным стандартом. При обучении эффективное выполнение трудового действия достигается путем регулярных упражнений. Освоенным считается трудовое действие, которое выполняется различными способами в зависимости от конкретных производственных условий и обстоятельств.</p>
<p>Учебная практика</p>	<p>Часть практического обучения, реализуемая как правило в учебных лабораториях, учебных мастерских, учебных цехах; целью данного вида практики является обучение трудовым приёмам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии.</p>
<p>Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС)</p>	<p>Нормативный документ, определяющий совокупность обязательных требований к образованию определенного уровня и/или к профессии, специальности и направлению подготовки, утвержденных федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования.</p>