

Управление образования Артёмовского городского округа
Муниципальное автономное образовательное учреждение дополнительного
образования «Центр образования и профессиональной ориентации»

Принята на заседании
педагогического совета
Протокол № 4
от «24» июня 2024 г.



Утверждаю:
Директор MAOU ДО «ЦОиПО»
Н.А. Холоткова
Приказ № 168
от «25» июня 2024 г.

Программа профессионального обучения по профессии:

«Повар»

код профессии 16675

Программа адресована детям 14 - 18 лет

Срок реализации программы 1 год (объём 260 часов)

Составитель:
Костенко П.Ю.
преподаватель

п. Буланаш,

Содержание

Основные характеристики

1. Пояснительная записка.....	3
1.1. Актуальность программы	3
1.2. Направленность программы.....	4
1.3. Адресат программы.....	4
1.4. Объем и срок освоения программы.....	4
1.5. Формы обучения.....	4
1.6. Особенности организации образовательного процесса, состав группы.....	4
1.7. Режим занятий, периодичность и продолжительность занятий	5
1.8. Цель и задачи программы.....	5
1.9. Квалификационная характеристика	6
2. Содержание программы профессионального обучения.....	7
2.1. Учебный (тематический) план.....	7
2.2. Содержание учебного (тематического) плана.....	9
3. Планируемые результаты	14
Организационно-педагогические условия	
4. Условия реализации программы.....	15
4.1. Календарный учебный график.....	15
4.2. Материально-техническое обеспечение.....	15
4.3. Информационное обеспечение	17
4.4. Кадровое обеспечение.....	18
5. Формы аттестации/контроля и оценочные материалы.....	18
Список литературы.....	20
Аннотация.....	26

Основные характеристики

1. Пояснительная записка

Нормативную правовую основу разработки основной программы профессионального обучения (профессиональной подготовки) по профессии рабочего 16675 Повар (далее - программы профессиональной подготовки, программы) составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 г. № 92 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (ред. 27.10.2015г);
- Приказ Министерства просвещения РФ от 17.03.2020 № 104 «Об организации образовательной деятельности в организациях, реализующих образовательные программы начального общего, основного общего и среднего общего образования, образовательные программы среднего профессионального образования и дополнительные общеобразовательные программы, в условиях распространения новой коронавирусной инфекции на территории Российской Федерации»;
- Приказ Минпросвещения РФ от 14.07.2023 N 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015г. N 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года 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».

Современное производство предполагает наличие деловых и личностных качеств, таких, как: надежность, ответственность, умение самостоятельно учиться, приобретать новые знания, приспосабливаться к постоянно меняющимся требованиям производства, умение принимать решения. образование призвано обеспечивать условия успешной социализации подростков в процессе обучения, которые, в свою очередь, должны понимать сущность и социальную значимость своей специальности.

1.1.Актуальность программы

Профессия повара с давних времен не теряет популярность, ведь потребность в пище –одна из базовых в жизни человека. Каждый из нас способен приготовить себе еду, накормить семью вкусным ужином или накрыть праздничный стол разнообразными домашними деликатесами. Но только

повару под силу сделать из стандартного набора продуктов шедевр кулинарного искусства.

В современной жизни повар – наиболее востребованная профессия. Кроме таланта творить чудеса на кухне, создавая гармонию вкусов, представитель кулинарной профессии должен иметь определенную базу знаний о качестве продуктов, способах их хранения, приготовления, презентации готового блюда и правильной подачи к столу. Поэтому профессиональный повар должен быть внимательным и самоорганизованным. Знание особенностей тех или иных ингредиентов, правил их совмещения дает возможность кулинару создавать оригинальные блюда без рецепта. Выходит, что в этой профессии очень важно подключать фантазию к знаниям и тогда блюдо будет заслуживать высших похвал.

Данная программа создана на основе принципов гуманистической и личностно - ориентированной педагогики, направлена на формирование специалиста, способного в дальнейшем к профессиональной деятельности, к саморазвитию и самоопределению, так как современный предприниматель предпочитает нанимать работников, владеющих навыками культуры труда, умеющих рационально распределять свое рабочее время.

1.2. Направленность программы

Программа профессионального обучения по профессии «Повар второго разряда» социально-гуманитарной направленности.

1.3. Адресат программы

Программа адресована обучающимся старшего школьного возраста от 14 до 18 лет.

1.4. Объем и срок освоения программы

Объем программы составляет 260 часов. Срок освоения программы один учебный год.

1.5. Формы обучения – очная, при необходимости с применением дистанционных образовательных технологий.

1.6. Особенности организации образовательного процесса, состав группы

Отличительной особенностью данной образовательной программы профессионального обучения заключается в том, что объединяет несколько профессиональных тематических модулей, каждый из которых реализует отдельную задачу. Все образовательные модули предусматривают не только усвоение теоретических знаний, но и формирование практико-ориентированного опыта. Практические задания (75% от общего объема программы) способствуют закреплению полученных знаний и навыков. Основной задачей практического обучения является формирование профессиональных умений и навыков при выполнении упражнений и

дальнейшее их закрепление в процессе производительного труда. Основным методом изложения теоретических сведений на практических занятиях является инструктаж, на учебных занятиях и в ходе производственного труда следует обращать особое внимание обучающихся на соблюдение правил безопасности труда, противопожарных мероприятий, санитарии и личной гигиены труда. В процессе профессионального обучения широко используются конкурсы профессионального мастерства.

Методика организации образовательного процесса представлена следующим образом:

- 1 этап – получение теоретических знаний;
- 2 этап – формирование и овладение практическими навыками;
- 3 этап – прохождение учебно-производственной практики (УПП);
- 4 этап – сдача выпускного квалификационного экзамена.

Состав группы не менее 12 обучающихся старшего школьного возраста. В состав группы могут входить как девушки, так и юноши.

1.7. Режим занятий, периодичность и продолжительность занятий

Данная программа составлена в соответствии с возрастными особенностями обучающихся и рассчитана на проведение занятия 1 раз в неделю по 4 академических часа.

1.8. Цель и задачи программы

Цель – профессиональное обучение школьников основам поварского дела и обеспечения социальной адаптации выпускников к рынку труда.

Задачи программы:

1. обучающие:
 - познакомить обучающихся с современным поварским производством, требованиям к профессии, дальнейшим профессиональным обучением;
 - сформировать знания, умения, навыки, согласно тарифно-квалификационной характеристики повара второго разряда;
2. развивающие:
 - развитие профессионально значимых качеств повара, коммуникативных умений;
3. воспитательные:
 - формирование готовности подростков к проектированию своего профессионального жизненного пути;
 - формирование положительной мотивации на предстоящую деятельность, чувства коллективизма, гордости за причастность к общему делу.

1.9. Квалификационная характеристика профессии повар второго разряда

Общие требования к знаниям:

- рациональную организацию труда на своем рабочем месте и организацию труда бригады (при бригадной форме организации труда);
- правила внутреннего трудового распорядка;
- безопасные и санитарно-гигиенические методы труда;
- основные средства и приемы предупреждения и тушения пожаров на рабочем месте;
- основы рыночной экономики и предпринимательства.

Общие требования к умениям:

- рационально организовывать свое рабочее место;
- соблюдать правила безопасности труда, санитарии и гигиены, внутреннего распорядка;
- пользоваться средствами пожаротушения, оказывать первую помощь при несчастных случаях.

Повар 2-го разряда должен знать:

- правила первичной кулинарной обработки сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них;
- правила нарезки хлеба;
- сроки и условия хранения очищенных овощей;
- устройство, правила регулировки и эксплуатации хлеборезательных машин разных марок;
- безопасные приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба.

Повар 2-го разряда должен уметь:

- выполнять вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий;
- выполнять очистку, дочистку картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до и после их мойки с помощью ножей и других приспособлений;
- перебирать зелень, плоды, овощи, ягоды, картофель, удалять дефектные экземпляры и посторонние примеси;
- мыть овощи, промывать их после очистки, дочистки;
- нарезать хлеб, картофель, овощи, зелень.

2. Содержание программы профессионального обучения

2.1. Учебный (тематический) план

Компетенция – способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

Профессиональный модуль – часть основной профессиональной образовательной программы, имеющая определённую логическую завершенность по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

Основные виды профессиональной деятельности – профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания основной профессиональной образовательной программы.

Результаты подготовки – освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

Учебный (профессиональный) цикл – совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

ПМ – профессиональный модуль;

ОК– общая компетенция;

ПК – профессиональная компетенция

ОП- общепрофессиональный

МДК- междисциплинарный курс

УП – учебная практика

ПП- производственная практика

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов				Форма контроля/ аттестация
		Всего	Теория	Практика	С/м работа	
1	Охрана труда	20	7	7,5	5,5	
1.1	Техническое оснащение и организация рабочего места. Техника безопасности.	1	0,5	0,5	-	Наблюдение
1.2	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	3	1	1	1	Зачет

	в общественном питании					
1.3	Правовые основы профессиональной деятельности. СанПиН.	3	0,5	1	1,5	Тестирование
1.4	Товароведение пищевых продуктов	5	2	2	1	Зачет
1.5	Калькуляция и учет	5	2	2	1	Зачет
1.6	Организация производства ПОП	3	1	1	1	Тестирование
2	Профессиональный цикл	190	34	111	45	
ПМ 01	Приготовление блюд из овощей и грибов	15	6	6	3	
МДК	Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	-	6	-	3	Тестирование
УП	Приготовление блюд из овощей и грибов	-	-	6	-	Анализ наблюдения, презентация готового блюда, дегустация
ПМ 02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	28	4	21	3	
МДК	Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста		4		3	Тестирование
УП	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста			21		Анализ наблюдения, презентация готового блюда, дегустация
ПМ 03	Приготовление супов и соусов	28	4	21	3	
МДК	Технология приготовления супов и соусов	-	4	-	3	Тестирование
УП	Приготовление супов и соусов	-	-	21	-	Анализ наблюдения, презентация готового блюда, дегустация
ПМ 04	Приготовление блюд из рыбы	19	3	14	2	
МДК	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы.	-	3	-	2	Тестирование
УП	Приготовление блюд из рыбы	-	-	14	-	Анализ наблюдения, презентация готового блюда, дегустация
ПМ 05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	19	3	14	2	

МДК	Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы		3		2	Тестирование
УП	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы			14		Анализ наблюдения, презентация готового блюда, дегустация
ПМ 06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	21	4	15	2	Тестирование
МДК	Технология приготовления и оформление холодных блюд и закусок		4		2	
УП	Приготовление холодных блюд и закусок.			15		Анализ наблюдения, презентация готового блюда, дегустация
ПМ 07	Приготовление сладких блюд и напитков	28	4	20	4	
МДК	Технология приготовления сладких блюд и напитков		4		4	Тестирование
УП	Приготовление сладких блюд и напитков.			20		Анализ наблюдения, презентация готового блюда, дегустация
ПМ 08	Приготовление супов	32	6	21	5	
МДК	Технология приготовления супов		6		5	Тестирование
УП	Приготовление супов			21		Анализ наблюдения, презентация готового блюда, дегустация
3	Конкурсы профессионального мастерства, экскурсии на профильные предприятия	32				
4	Консультации	10	5	5	-	
5	Квалификационный экзамен	8	3	5	-	
	Итого:	260				

2.2. Содержание учебного (тематического) плана

Раздел 1. Охрана труда

Тема 1.1. Техническое оснащение и организация рабочего места. Техника безопасности.

Теория: Электробезопасность. Действие электрического тока на человека. Виды электротравм. Средства защиты. Помощь пострадавшим. Основные мероприятия по предупреждению электротравматизма.

Пожарная безопасность. Основные причины возникновения пожаров. Способы и средства тушения пожаров. Огнетушители, типы, характеристика, правила пользования. Пожарный инвентарь. Средства пожарной сигнализации и связи. Помощь пострадавшим при пожаре.

Практика: Правила пользования огнетушителем. Игры на знакомство.

Тема 1.2. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в общественном питании

Теория: Гигиена труда и производственная санитария.

Санитарные требования к устройству, оборудованию и содержанию предприятий общественного питания.

Гигиенические требования к устройству предприятий. Обеспечение поточности производства и рациональной организации рабочих мест. Санитарные требования к содержанию помещений. Санитарные требования к оборудованию и инвентарю. Недопустимость использования разделочных досок не по назначению. Лабораторный контроль санитарного состояния предприятий общественного питания. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, хранению и реализации готовой пищи. Влияние приемов кулинарной обработки пищевых продуктов на получение доброкачественной и безвредной пищи. Соблюдение гигиенических требований, технологического процесса приготовления блюд и напитков. Санитарные требования к механической кулинарной обработке. Санитарные требования к нарезке хлеба, приготовлению фарша, обработке субпродуктов, овощей, используемых без тепловой обработки. Санитарные требования к тепловой кулинарной обработке продуктов. Значение соблюдения температурного режима и длительности обработки для предупреждения пищевых отравлений. Санитарные требования к обработке яиц, меланжа, творога. Использование ароматических веществ и пищевых красителей. Сроки хранения и реализации блюд. Опасность обсеменения микробами готовых блюд и кулинарных изделий.

Личная и профессиональная гигиена работников общественного питания. Значение соблюдения правил личной гигиены в профилактике пищевых отравлений, кишечных инфекций, гельминтозов. Уход за кожей тела и рук, ногтями, волосами — средство предупреждения заболеваний. Правила мытья и дезинфекции рук. Недопустимость работы при гнойничковых заболеваниях кожи рук, ангины, заболеваниях зубов и катарах верхних дыхательных путей. Чистка одежды, обуви. Требования к санитарной одежде, ее хранение. Медицинский осмотр и обследования на бактерио- и глистозительство, туберкулез, кожные и венерические заболевания. Заболевания, препятствующие допуску к работе в предприятиях

общественного питания. Личная санитарная книжка работника, порядок ее заполнения и хранения. Ответственность работников за соблюдение правил личной гигиены. Борьба с пьянством, алкоголизмом, курением и наркоманией.

Практика: Обработка рук, поверхностей, оборудования.

Тема 1.3. Правовые основы профессиональной деятельности. СанПиН.

Теория: Система права: понятие и элементы. Предмет и метод правового обеспечения. Отрасли права, регулирующие хозяйственную деятельность в РФ. Понятие источников права. Виды источников права, регулирующих правоотношения в процессе профессиональной деятельности. Конституция РФ. Основные положения.

Практика: Изучение СанПиНа.

Тема 1.4. Товароведение пищевых продуктов

Теория: Основные задачи товароведения. Изучение качества товаров, изучение условий максимального сохранения качества и сокращения потерь при хранении, транспортировании товаров; изучение норм и способов рационального потребления товаров.

Практика: Составление таблиц хранения продуктов.

Тема 1.5. Калькуляция и учет

Теория: Изучение и составление ТТК (технико-технологических карт).

Практика: Расчет калорий и калькуляционных крат.

Тема 1.6. Организация производства ПОП

Теория: Правила организации производственного процесса на предприятиях общественного питания.

Практика: Экскурсия на профильное предприятие.

Раздел 2. Профессиональный цикл

ПМ.01. Приготовление блюд из овощей и грибов

Приобретение навыков приготовления блюд из отварных овощей и грибов: картофель отварной, картофель в молоке, картофельное пюре, капуста (белокочанная, цветная) отварная с маслом, зеленый горошек отварной с маслом, филе куриное с грибами, жульен.

Приобретение, навыков приготовления блюд из припущенных и тушеных овощей, грибов: овощи припущенные, капуста тушеная; свекла тушеная в сметане.

Приобретение навыков приготовления блюд из картофельной, капустной и морковной котлетной массы, подготовка массы, формовка, панировки, обжаривание.

Приобретение навыков приготовления блюд из запеченных овощей, грибов: запеканка картофельная, капустная, морковная, жульен.

Приобретение навыков приготовления блюд из фаршированных овощей: кабачки, перец фаршированный, голубцы овощные, фаршированные шампиньоны.

Приобретение навыков органолептической оценки качества блюд из овощей; порционирование, оформление и отпуск.

ПМ 02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

Предварительная подготовка круп, бобовых и макаронных изделий. Соотношение крупы, макаронных изделий и жидкости для варки каш различной консистенции и гарниров из макаронных изделий; определение готовности. Оценка качества. Кулинарное использование.

Приобретение, навыков приготовления блюд из каш (котлеты, биточки, запеканки).

Приобретение навыков приготовления блюд из бобовых: бобовые отварные, с жиром, с жиром и луком.

Приобретение навыков приготовления блюд из макаронных, изделий: с маслом, сыром, макаронник, лапшевник.

Приобретение навыков органолептической оценки качества блюд из каш, бобовых и макаронных: изделий; порционирования, оформления и отпуска.

Овладение навыками варки яиц вкрутую, всмятку и в мешочек; определение готовности.

Приобретение навыков приготовления блюд из яиц: яичных омлетов натуральных. Органолептическая оценка качества блюд из яиц, оформление, отпуск.

Овладение навыками замеса теста для блинов, оладий, блинчиков.

Приобретение навыков приготовления фаршей, начинок (фарш мясной, рыбный, творожный, капустный, рисовый, яблочный, и т.п.). Овладение навыками фарширования блинчиков, выпечки оладий, блинов, блинчиков.

Приобретение навыков органолептической оценки качества блинов, блинчиков, оладий, оформления и отпуска.

ПМ 03. Приготовление супов и соусов

Соусы. Классификация. Значение в питании.

Приготовление мучных пассировок, бульонов для соусов.

Соусы мясные красные. Ассортимент. Технология приготовления. Правила подачи.

Соусы белые. Ассортимент. Технология приготовления. Правила подачи.

Соусы молочные, сметанные. Ассортимент. Технология приготовления. Правила подачи.

Соусы яично-масляные, масляные смеси. Ассортимент. Правила подачи. Технология приготовления.

Соусы холодные и желе. Технология приготовления. Правила подачи.

Соусы сладкие. Технология приготовления. Правила подачи. Требования к качеству соусов. Сроки хранения.

ПМ 04. Приготовление блюд из рыбы

Приобретение навыков обработки рыбы с костным скелетом: оттаивание мороженой рыбы, очистка от чешуи, удаление плавников, головы, плечевой кости, внутренностей, промывание. Ознакомление с приемами приготовления полуфабрикатов из рыбы.

Приобретение навыков обработки сельди и кильки.

Приобретение навыков приготовления котлетной массы из рыбы. Ознакомление с технологическим процессом обработки морепродуктов.

ПМ 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

Ознакомление с предварительной обработкой мяса: оттаивание, срезание клейма, зачистка загрязненных мест, промывка, обсушивание.

Ознакомление с приемами кулинарного разруба и обвалки туш крупного рогатого скота, бараньих и свиных туш.

Ознакомление с порядком использования отходов.

Ознакомление с приемами нарезки мясных полуфабрикатов из говядины, телятины, свинины.

Приобретение навыков обработки птицы и дичи: ошипывание, опаливание, потрошение, промывание, заправка мв кармашек". Обработка и использование отходов. Оттаивание субпродуктов. Приобретение навыков их обработки.

Приготовление котлетной массы. Ознакомление с рецептурой. Овладение навыками приготовления котлетной массы. Отработка приемов порционирования, формования и панировки, правильности укладки полуфабрикатов из котлетной массы. Ознакомление с условиями и сроками хранения полуфабрикатов из котлетной массы.

Приготовление полуфабрикатов из натурального рубленого мяса. Отработка приемов порционирования, формования, правильной укладки полуфабрикатов. Ознакомление с условиями и сроками хранения.

ПМ 06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

Приобретение навыков приготовления открытых бутербродов: подготовка мясных и рыбных гастрономических продуктов, и хлеба;

овладение навыками нарезки гастрономических продуктов и хлеба; оформление и отпуск бутербродов.

Приобретение навыков приготовления блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов; ознакомление с условиями и сроками реализации.

ПМ 07. Приготовление сладких блюд и напитков

Приобретение навыков приготовления компотов из свежих фруктов и ягод, сухофруктов. Кисели из свежих ягод, фруктов. Кисели из свежих ягод, фруктов, концентратов, соков. Приобретение навыков приготовления желе, муссов, самбуков. Подача свежих ягод и фруктов.

Приобретение навыков приготовления горячих сладких блюд: яблоки в тесте, пудинги, яблоки печённые, бабка яблочная, каша гурьевская. Горячие напитки: чай (приготовление и подача), кофе чёрный, натуральный, кофе растворимый (приготовление и подача), какао и шоколад.

ПМ 08. Приготовление супов

Супы. Значение в питании. Ассортимент и классификация супов. Приобретение навыков приготовления бульонов.

Характерная особенность заправочных супов. Подготовка продуктов для приготовления заправочных супов. Заправочные супы. Щи. Ассортимент. Технология приготовления. Требование к качеству. Борщи. Ассортимент. Технология приготовления. Требование к качеству.

Органолептическая оценка качества, оформление, отпуск.

Рассольники. Солянки. Органолептическая оценка качества, оформление, отпуск.

Супы картофельные с овощами, крупами, макаронными изделиями и бобовыми. Органолептическая оценка качества, оформление, отпуск.

Холодные, сладкие супы. Ассортимент. Технология приготовления. Органолептическая оценка качества, оформление, отпуск.

Молочные супы. Органолептическая оценка качества, оформление, отпуск.

Супы - пюре. Органолептическая оценка качества, оформление, отпуск. Приготовление прозрачных супов. Оттяжка. Отпуск. Требования к качеству супов. Сроки хранения

3. Планируемые результаты

1. Предметные:

- познакомится с современным поварским производством, требованиям к профессии, дальнейшим профессиональным обучением;

- сформируются знания, умения, навыки, согласно тарифно-квалификационной характеристики повара второго разряда;

2. Метапредметные:

- сформируются профессионально значимые качества повара, коммуникативные умения;

3. Личностные:

- сформируется готовность подростков к проектированию своего профессионального жизненного пути;

- сформируется положительная мотивация на предстоящую деятельность, чувства коллективизма, гордости за причастность к общему делу.

Организационно-педагогические условия

4. Условия реализации программы

Занятия проходят по адресу: пос. Буланаш, ул. Коммунальная 10, в кабинете № 8 – практическая часть, в кабинете № 9 – теоретическая часть.

4.1. Календарный учебный график реализации программы

Год обучения	Дата начала обучения	Дата окончания обучения	Количество учебных недель	Количество учебных дней	Количество учебных часов	Режим занятий
1 год	1 сентября	31 мая	36	36	144	1 занятие по 4 часа в неделю
Выходные дни: 4 ноября, 31 декабря – 8 января, 23 февраля, 8 Марта, 1 мая, 9 мая						

4.2. Материально-техническое обеспечение

Мебель и оборудование

№ п/п	Наименование	Количество (шт.)
1	Водонагреватель,	2
2	Доска школьная	1
3	Компьютер с колонками	1
4	Миксер планетарный	1
5	Парта ученическая	6
6	Варочная поверхность 2-х конфорочная электрическая	3
7	Духовой шкаф электрический	3

8	Столы производственные нержавейка	3
9	Ванна 2-х секционная для мытья посуды	1
10	Столы для готовой продукции	3
11	Стеллаж секционный для сырья	1
12	Стеллаж секционный для посуды	1
13	микроволновая СВЧ печь	1
14	Стул мягкий	1
15	Стул ученический	12
16	Холодильник	3

Инструменты и расходные материалы:

№ п/п	Наименование	Количество (шт)
1	Аптечка	2
2	Ведро эмалированное	1
3	Весы бытовые электронные	3
4	Доски деревянные разделочные	6
5	Кастрюли	5
6	Короб пластик для сыпучих продуктов	4
7	Кувшин мерный	1
8	Мешок кондитерский силиконовый	3
9	Миски пластик	9
10	Миски пластик для замеса теста	6
11	Миски эмалированные	3
12	Набор ножей	6
13	Набор столовый лопатки деревянные	3
14	Сито - кружка	3
15	Скалка деревянная	6

16	Сковороды	6
17	Сковороды для осетинских пирогов	3
18	Форма для выпечки	3

4.3. Информационно-методическое обеспечение

Интернет ресурсы:

1. <http://minobraz.egov66.ru/>
2. <https://www.ws-ekb.ru/>
3. info@infourok.ru
4. <http://hlebinfo.ru/>
5. <http://t-kudelina.livejournal.com/>
6. <https://bac-forum.ru/templates/blotpro/images/logo.png>

Плакаты:

№п/ п	Наименование	Количество (шт)
1	Пищевые вещества	1
2	Правила безопасной работы с ножом и кухонными приспособлениями	1
3	Требования к санитарному состоянию кухни	1
4	Организация рабочего места и техника безопасности	1
5	Правила безопасности при работе с горячей жидкостью	1
6	Санитарно-гигиенические правила	1
7	Правила безопасности эксплуатации электрических и газовых плит	1
8	Хранение продуктов	1
9	Приемы тепловой обработки продуктов	1
10	Форма нарезки продуктов	1
11	Схема приготовления блинчиков и оладий	1
12	Схема приготовления дрожжевого теста	1
13	Схема приготовления песочного теста	1

Учебники:

- «Хлеб. Технология и рецептуры. Джеффри Хамельман. 2019;
- «Кондитер» Учебное пособие. Шумилкина М. Н.;

- «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания»

4.4. Кадровое обеспечение

Реализацию программы обеспечивает преподаватель, обладающий профессиональными знаниями и компетенциями соответствующее профилю преподаваемой программы, прошедший курсы повышения или переподготовки по работе с детьми с особыми образовательными потребностями и детьми-инвалидами.

Уровень образования педагога: среднее профессиональное образование; высшее образование – бакалавриат, специалитет или магистратура; 2 курса педагогического образования по направлению деятельности.

Профессиональная категория: без требований к категории.

5. Формы аттестации/контроля и оценочные материалы

Промежуточная аттестация обеспечивает оперативное управление учебной деятельностью обучающихся и проводится с целью выявить сформированность опыта, умения применять полученные теоретические знания при решении практических задач, выполнении практических и самостоятельных работ.

Квалификационный экзамен(Приложение 2) проводится после освоения программы и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием профессионалов в педагогической деятельности (мастер ПО, повар, технолог). Условием допуска к экзамену является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессиональных блоков и предусмотренной учебно-производственной практики.

Все вопросы, тесты, практические работы оцениваются по пятибалльной системе.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в баллах:

«5» - отлично,

«4» - хорошо,

«3» - удовлетворительно,

«2» - неудовлетворительно.

Отметку «5» получает обучающийся, если его устный ответ, письменная работа, практическая деятельность в полном объеме соответствуют учебной программе, допускается один недочет, объем знаний, умений и навыков составляет 90-100% содержания (правильный полный ответ, представляющий собой связное, логически последовательное сообщение на определенную тему, умение применять определения, правила в конкретных случаях). Обучающийся обосновывает свои суждения, применяет знания на практике, приводит собственные примеры.

Отметку «4» получает обучающийся, если его устный ответ, письменная работа, практическая деятельность или её результаты, в общем, соответствуют требованиям учебной программы, но имеются одна или две негрубые ошибки, или три недочета и объем знаний, умений и навыков составляет 70-90% содержания (правильный, но не совсем точный ответ).

Отметку «3» получает обучающийся, если его устный ответ, письменная работа, практическая деятельность и её результаты в основном соответствуют требованиям программы, однако имеется 1 грубая ошибка и 2 недочета, или 1 грубая ошибка и 1 негрубая, или 2-3 грубых ошибки, или 1 негрубая ошибка и 3 недочета, или 4-5 недочетов. Обучающийся владеет знаниями, умениями и навыками в объеме 50-70% содержания (правильный, но неполный ответ, допускаются неточности в определении понятий или формулировке правил, недостаточно глубоко и доказательно обучающийся обосновывает свои суждения, не умеет приводить примеры, излагает материал непоследовательно).

Отметку «2» получает обучающийся, если его устный ответ, письменная работа, практическая деятельность и её результаты частично соответствуют требованиям программы, имеются существенные недостатки и грубые ошибки, объем знаний, умений и навыков обучающегося составляет 20-50% содержания (неправильный ответ).

Список литературы

Нормативно-правовые основания разработки программы профессионального обучения

Федеральный уровень

- «Конвенция о правах ребенка» (одобрена Генеральной Ассамблеей ООН 20.11.1989) (вступила в силу для СССР 15.09.1990);
- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Целевая модель развития региональных систем дополнительного образования детей, утвержденная Приказом Минпросвещения России №467 от 03.09.2019 г;
- Распоряжение Правительства РФ от 04.09.2014 N 1726-р «Об утверждении Концепции развития дополнительного образования детей»;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 27 июля 2022 г. N 629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.08.2017 № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;
- Приказ Министерства просвещения России от 17.03.2020 г. № 103 «Об утверждении временного порядка сопровождения реализации образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, образовательных программ среднего профессионального образования и дополнительных общеобразовательных программ с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 17.03.2020 № 104 «Об организации образовательной деятельности в организациях, реализующих образовательные программы начального общего, основного общего и среднего общего образования, образовательные программы среднего профессионального образования и дополнительные общеобразовательные программы, в условиях распространения новой коронавирусной инфекции на территории Российской Федерации»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации (Мин просвещения России) от 26 августа 2020 г. № 438 г. Москва «Об утверждении

Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

– Приказ Министерства образования и науки РФ № 513 от 02.07.2013 г. «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

- Постановление Правительства Российской Федерации от 10 июля 2013 г. № 582 «Об утверждении правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обновления информации об образовательной организации»;

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года 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»;

- Распоряжение Правительства РФ от 29.05.2015 N 996-р «Об утверждении Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года»;

- Постановление Правительства РФ от 31 октября 2002 г. N 787 «О порядке утверждения Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих» (с изменениями и дополнениями);

- Письмо Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2008 г. N АФ–150/06 «О создании условий для получения образования детьми с ограниченными возможностями здоровья и детьми-инвалидами»;

- Письмо Минобрнауки России от 29.03.2016 N ВК-641/09 «О направлении методических рекомендаций (вместе с Методическими рекомендациями по реализации адаптированных дополнительных общеобразовательных программ, способствующих социально-психологической реабилитации, профессиональному самоопределению детей с ограниченными возможностями здоровья, включая детей-инвалидов, с учетом их особых образовательных потребностей)»;

- Письмо Минобрнауки России от 21.06.2017 г. № 07-ПГ-МОН-25486 «По вопросу разработки адаптированных образовательных программ»;

Региональный уровень.

- Закон Свердловской области от 15 июля 2013 года №78–ОЗ «Об образовании в Свердловской области»;

- Постановление Правительства Свердловской области от 01.08.2019 г. № 461 ПП «О региональном модельном центре дополнительного образования детей Свердловской области»;

- Постановление Правительства Свердловской области от 06.08.2019 г. № 503 ПП «О системе персонифицированного финансирования дополнительного образования детей на территории Свердловской области»;
- Приказ Министерства образования и молодежной политики Свердловской области от 30.03.2018 № 162-Д «Об утверждении Концепции развития образования на территории Свердловской области на период до 2035 года»;
- Приказ Министерства образования и молодежной политики Свердловской области от 26.06.2019 № 70-Д «Об утверждении методических рекомендаций «Правила персонифицированного финансирования дополнительного образования детей в Свердловской области»;

Местный уровень

- Постановление № 1185-ПА от 31.10.2018 Об утверждении муниципальной программы «Развитие системы образования Артемовского городского округа на период 2019-2024 годов»;
- Лицензия МАОУ ДО «ЦОиПО» на право осуществления образовательной деятельности № 17416 от 19 августа 2013 г.;
- Устав муниципального автономного образовательного учреждения дополнительного образования «Центр образования и профессиональной ориентации»;
- Положение о дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе муниципального автономного образовательного учреждения дополнительного образования «Центр образования и профессиональной ориентации».

Для педагога:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к

- оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
 9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
 - 10.Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
 - 11.ты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
 - 12.Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
 - 13.Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
 - 14.Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
 - 15.Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
 - 16.Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
 - 17.Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
 - 18.Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
 - 19.Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
 - 20.Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
 - 21.Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

22. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
23. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.
24. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Для обучающихся:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. - 544с.

10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013. - 808с.
11. ты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
13. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
14. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
15. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
16. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
17. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
18. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
19. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. - 128 с.
20. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. - 282 с.
21. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Аннотация

Программа профессионального обучения по профессии: «Повар 2 разряда» социально-гуманитарной направленности.

Код профессии 16675.

Программа адресована детям 14 - 18 лет.

Срок реализации программы 1 учебный год (объём 260 часов). В программу обучения входят аудиторные занятия, учебно-производственная практика, самостоятельная работа, конкурсное движение.

Цель программы - профессиональное обучение школьников основам поварского дела и обеспечения социальной адаптации выпускников к рынку труда

Содержание программы разработано на основе системного анализа поварского дела и трудовых функций повара. Перед обучающими стоит задача: овладеть знаниями и умениями, согласно тарифно-квалификационной характеристики. Предполагается комплексный подход в ходе изучения разделов и модулей программы:

- Приготовление блюд из овощей и грибов;
- Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- Приготовление супов и соусов;
- Приготовление блюд из рыбы;
- Приготовление блюд из мяса и домашней птицы;
- Приготовление и оформление холодных блюд и закусок;
- Приготовление сладких блюд и напитков;
- Охрана труда;
- Рабочее место и оборудование повара.

Для закрепления пройденного материала предусмотрена учебно-производственная практика.