

Министерство образования, науки и молодежной политики
Нижегородской области
Государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Городецкий Губернский колледж»

Согласовано:

Начальник управления образования
и молодежной политики
Городецкого муниципального района



Е.В.Малышева

Утверждаю:

Директор ГАПОУ Городецкий
Губернский колледж»



В.И.Ериков

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКЕ

учащихся 6-9 классов

общеобразовательных организаций

ПРОФЕССИЯ 16675 ПОВАР – 2 РАЗРЯД

г. Городец
2021 г.

Содержание:

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ	13
СМЕТА РАСХОДОВ	15
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

1.1. Область применения

Целью профессиональной подготовки учащихся средних и основных общеобразовательных школ является обеспечение социальной адаптации выпускников к рынку труда, формирование у них положительной мотивации к получению профессионального образования и профессиональному самоопределению.

Реализация программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар построена в соответствии с:

- Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих Выпуск 51 Торговля и общественное питание, утвержденным Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30;

- приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 г. N 438 г. "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения", письмом Министерства образования и науки РФ «О перечне профессий (специальностей) общеобразовательных учреждений» от 21 июня 2006 г. N 03-1508;

- Федеральным законом "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 N 273-ФЗ (с изменениями и дополнениями), приказом Министерства образования и науки РФ от 2 июля 2013 г. N 513 "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение" (с изменениями и дополнениями);

- Уставом ГАПОУ ГГК.

Программа рассчитана на профессиональную подготовку учащихся 5 - 9 классов средних и основных общеобразовательных школ.

Количество часов: 72

Срок реализации: 1 месяц или как интенсивный курс погружения в профессию

Форма обучения: очная

Наполняемость учебной группы: до 25 чел.

Продолжительность учебного часа теоретических и практических занятий: 45 мин.

Профессиональное обучение заканчивается квалификационным экзаменом.

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

Цель программы:

освоение теоретических знаний и практических навыков приготовления пищи, кулинарной обработки различных продуктов в рамках освоения профессии «Повар».

Задачами программы являются:

- 1) воспитать ответственное отношение к процессу профессионального обучения;
- 2) прививать интерес к профессии «Повар»;
- 3) формировать у обучающихся совокупности общекультурных и профессиональных компетенций, необходимых специалистам, работающим в области кулинарии;
- 4) формировать основные знания, умения и навыки по профессии "Повар";
- 5) способствовать профессиональному самоопределению учащихся;

В результате освоения данной программы учащийся должен:

✓ знать:

- правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них;

- правила нарезки хлеба;
- сроки и условия хранения очищенных овощей;
- устройство, правила регулирования и эксплуатации хлебрезательных машин разных марок;
- приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба.

✓ уметь:

- выполнять вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий;
- проводить очистку, доочистку картофеля, плодов, овощей, грибов, фруктов, ягод до или 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, доочистки;
- нарезать хлеб, картофель, овощи, зелень;
- размораживать рыбу, мясо, птицу;
- потрошить рыбу, птицу, дичь;
- разделять сельдь, кильку;
- обрабатывать субпродукты.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

В результате освоения программы у учащегося должны быть сформированы профессиональные (ПК) компетенции, выделенные в Федеральном государственном образовательном стандарте среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569).

Повар должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основному виду профессиональной деятельности:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные

материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

3.1 Учебный план

№ п/п	Наименование учебного модуля, раздела	Всего часов	В том числе		Форма контроля (итоговой аттестации)
			Лекции	Практ.	
1.	Ознакомительный курс	10	8	2	Диф.зачет
2.	Организация рабочего места	5	3	2	Диф.зачет
3.	Кулинарная обработка	24	18	6	Диф.зачет
4.	Тепловая обработка	6	4	2	Диф.зачет
5.	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	9	7	2	Диф.зачет
6.	Учебная практика	12		12	Диф.зачет
	Итоговая аттестация	6		6	Квалификационный экзамен
ИТОГО:		72	40	32	

7
3.2 Календарный учебный график

Год обучения	Всего учебных недель/ Часов					Всего часов по программе	
	всего недель			всего часов	теория	практика	итого
Недели	11.03- 17.03	18.03- 24.03	2	72	40	32	72
Кол-во часов	36	36					

3.3 Содержание обучения по программе

Наименование раздела	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень освоения
1. Ознакомительный курс	Содержание учебного материала	10	
	1. Первый шаг в профессию «Повар»	1	1
	2. Охрана труда, правила безопасности труда. Пожарная безопасность	1	1
	3. Производственная санитария и гигиена	1	1
	4. Инновационное оборудование	1	1
5. Товароведение пищевых продуктов	1	1	
6. Сроки хранения и реализации продуктов	1	1	
	Практическое занятие Организация работы повара овощного цеха. Составление схемы устройства овощного цеха	2	3
	Дифференцированный зачет	2	
2. Организация рабочего места	Содержание учебного материала	5	
	1. Организация рабочего места в рыбном цехе	1	1
	2. Организация рабочего места в мясном цехе	1	1
	3. Организация рабочего места в овощном цехе	1	1
	Дифференцированный зачет	2	
3. Кулинарная обработка	Содержание учебного материала	24	
	1. Что такое механическая обработка	2	1
	2. Механическая обработка сырья	2	1
	3. Механическая обработка овощей и грибов	2	1
	4. Механическая обработка рыбы	2	1
	5. Механическая обработка сельди, кильки	2	1
	6. Механическая обработка мяса и мясопродуктов	2	1
	7. Механическая обработка круп, бобовых, макаронных изделий	2	1
	8. Механическая обработка яиц и творога	2	1
	Практическое занятие Построение технологической схемы разделки рыбы	2	3
Составление таблицы «Условия и сроки хранения полуфабрикатов из рыбы»	2	3	
Составление таблицы химического состава пищевых веществ в крупах, бобовых и макаронных изделиях	2	3	

	Дифференцированный зачет	2	
4. Тепловая обработка	Содержание учебного материала	6	
	1. Основные приемы тепловой обработки продуктов	1	1
	2. Изменение продуктов и витаминов при тепловой обработке	1	1
	Практическое занятие Составление схемы устройства горячего цеха. Составление перечня оборудования, инвентаря, инструментов горячего цеха	2	3
	Дифференцированный зачет	2	
5. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	Содержание учебного материала	9	
	1. Виды, пищевая ценность и качество сырья	1	1
	2. Товароведно-технологическая характеристика плодоовощных товаров	1	1
	3. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок	2	1
	4. Правила подачи холодных блюд и закусок	1	1
	Практическое занятие Разработка технологической карты салата «Винегрет»	2	3
Дифференцированный зачет	2		
6. Итоговая аттестация	Квалификационный экзамен	6	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный
- 2 – репродуктивный
- 3 – продуктивный

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ НА БАЗЕ ЛАБОРАТОРИИ КУЛИНАРИИ

№	Наименование тем	Содержание	Количество часов
1	Инструктаж по технике безопасности	Заполнение журнала по технике безопасности	1
2	Экскурсия в полигон (площадка для проведения дем.экзамена)	Ознакомление с цехом, оборудованием	2
3	Обработка, нарезка и формовка овощей, грибов, хлеба по заданию преподавателя	Организация технологического процесса	2
4	Подготовка к приготовлению по заданию преподавателя рыбы, птицы.	Размораживание, потрошение и разделка	2
5	Разделка сельди, кильки	Организация технологического процесса	1
6	Приготовление холодных блюд и закусок	Расчет массы сырья для технологического процесса. Проверка качества сырья. Организация технологического процесса приготовления блюда. Технология приготовления блюда. Сервировка и оформление блюда.	4
Всего			12

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4.1 Требования к материально-техническому обеспечению программы

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся;
- комплект учебно-методических материалов преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по программе;

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийное оборудование;
- электронные образовательные ресурсы.

Реализация программы предполагает наличие учебной лаборатории.

Техническое оснащение и организация рабочего места учебной лаборатории:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся;
- комплект учебно-методических материалов преподавателя;

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

Типовое рабочее место повара.

- рабочие столы, оборудование (механическое, тепловое, холодильное, весоизмерительное), посуда, инвентарь, инструменты.

4.2 Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. «Кулинария». Учебник для нач. проф. образования 3-е издание, стереотипное, Издательский центр «Академия» 2009г.
2. Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания». Учебник для нач. проф. образования 3-е издание, стереотипное, Издательский центр «Академия» 2009г.

3. Матюхина З.П. «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии» Учебник для нач.проф. образования 3- е издание, стереотипное, Издательский центр «Академия» 2009г.
4. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов», Учебник для нач.проф. образования 3- е издание, стереотипное, Издательский центр «Академия» 2010г.

Учебные пособия:

1. Татарская Л.Л., , Анфимова Н.А. «Лабораторно-практические работы для поваров, кондитеров» учебное пособие, 8-е издание, стереотипное. Издательский центр «Академия» 2010г.
2. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар». Рабочая тетрадь в четырех частях; учеб. Пособие для нач. проф. образования. Издательский центр «Академия» 2012 г.

Справочники:

Харченко Н.Э. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» учебное пособие для нач. проф. образования. Издательский центр «Академия» 2006 г.

4.3 Кадровое обеспечение обучения

Для осуществления образовательной деятельности по программе привлекаются педагогические работники, имеющие среднее профессиональное или высшее профессиональное образование

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Результаты освоения	Основные показатели оценки труда	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1	-Определение доброкачественности сырья	Практические занятия, оценка сырья.
	- Правильность организации рабочего места	Тестирование
	- Соблюдение последовательности технологических операций	Практические занятия, индивидуальный контроль, письменный или устный опрос.
	- Правильность владения инструментами	Практические занятия, индивидуальный, устный контроль.
	- Соответствие требованиям техники безопасности и культуре труда	Практические занятия, индивидуальный, устный контроль.
	- рациональное распределение времени на выполнение задания	Практические занятия, индивидуальный контроль
ПК 1.2.	-Определение доброкачественности сырья	Практические занятия, оценка сырья, индивидуальный, контроль.
	- Правильность организации рабочего места	Практические занятия № 9, 10, 11, индивидуальный, контроль
	- Соблюдение последовательности технологических операций	Практические занятия, индивидуальный, контроль
	- Правильность владения инструментами	Практические занятия, индивидуальный, контроль
	- Соответствие требованиям техники безопасности и культуре труда	Практические занятия, индивидуальный, контроль
	- рациональное распределение времени на выполнение задания	Практические занятия, индивидуальный контроль, рубежный. Д.З.
ПК 3.3.	-Определение доброкачественности сырья	Практические занятия, оценка сырья.
	- Правильность организации рабочего места	Тестирование, беседа устный опрос.
	- Соблюдение последовательности технологических операций	Практические занятия, индивидуальный, контроль
	- Правильность владения инструментами	Тестирование, беседа устный опрос
	- Соответствие требованиям техники безопасности и культуре труда	Практические занятия, индивидуальный, контроль, беседа.
	- рациональное	Практические занятия,

	распределение времени на выполнение задания	индивидуальный контроль, рубежный. Д.З.
--	---	---

Фонд оценочных средств

Образовательная программа предусматривает итоговую аттестацию в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия демонстрируемых учащимся знаний, умений и навыков в соответствии с образовательной программы. Квалификационный экзамен проводится в формате конкурса «Техно-профи» по компетенции Поварское дело или как выполнение практического задания на основе полученных знаний и умений.

СМЕТА РАСХОДОВ
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА ОДНОГО ЧЕЛОВЕКА

Наименование	Цена	Количество (кг)	Стоимость
Картофель	25-00	1	25-00
Морковь	40-00	0,5	20-00
Лук репчатый	26-00	0,5	13-00
Зелень укропа	600-00	0,1	60-00
Зеленый горошек	60-00	0,5 банки	30-00
Огурцы соленые	100-00	0,25 банки	25-00
Свёкла	24-00	0,5	12-00
Сельдь с/с	180-00	0,8 (2 шт)	145-00
Килька маринованная	300-00	0,3	90-00
Хлеб ржаной	25-00	1 шт	25-00
Батон нарезной	30-00	1 шт	30-00
Курица (тушка)	150-00	1,5	225-00
Рыба (минтай) н/п	130-00	1	130-00
Итого			830-00

При наполняемости группы 25 человек, расходные материалы на группу будут составлять **20 750 руб.**

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учеб. для СПО /М.В. Володина. – М.: Академия,2014
2. Калинина В.М.. Охрана труда в организациях питания учебник для СПО/ Калинина В.М.: Издательский центр «Академия»2017
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для СПО (из списка ТОП 50)- М.:Академия, 2017
4. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учеб. для СПО /А.Н. Мартинчик, А.А. Королёв, Ю.В. Несвижский. – М.: Академия, 2014
5. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учеб. для СПО /И.П. Самородова. – М.:Академия, 2015.
6. Счесленок Л.Л. Организация обслуживания: учебн. для СПО(из списка ТОП 50)- М.:Академия, 2018
7. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. Пособие для НПО /В.В. Усов. – М.: Академия, 2014