

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЛЕНИНГРАДСКИЙ РАЙОН

МУНИЦИПАЛЬНАЯ АВТОНОМНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
«ЛЕНИНГРАДСКИЙ УЧЕБНЫЙ ЦЕНТР» СТАНИЦЫ ЛЕНИНГРАДСКОЙ
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ЛЕНИНГРАДСКИЙ РАЙОН

Принята на заседании
педагогического совета МАОДОПО ЛУЦ
от «19» мая 2023 года
протокол № 4

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАОДОПО ЛУЦ
Т.И.Позвонкова
Приказ от 19.05.2023 года № 45-У

**ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ
СОЦИАЛЬНО-ГУМАНИТАРНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ
«ПОВАР»**

Уровень программы: базовый

Срок реализации программы: 2 года, 400 часов (1 год - 264ч., 2 год -136ч.)

Возрастная категория: от 13 до 17 лет (8-11 классы)

Состав группы: до 20 человек

Форма обучения: очная

Вид программы: модифицированная

Программа реализуется на бюджетной основе

ID-номер программы в Навигаторе: 33071

Автор-составитель:
Грибовская Ольга Леонидовна,
учитель МАОДОПО ЛУЦ

ст. Ленинградская, 2023

ПАСПОРТ
программы профессиональной подготовки
социально-гуманитарной направленности
«Повар»

Наименование муниципалитета	Муниципальное образование Ленинградский район
Наименование организации	Муниципальная автономная организация дополнительного образования и профессионального обучения «Ленинградский учебный центр» станицы Ленинградской муниципального образования Ленинградский район
ID-номер программы в АИС «Навигатор»	33071
Полное наименование программы	Программа профессиональной подготовки социально-гуманитарной направленности «Повар»
Механизм финансирования (ПФДО, муниципальное задание, внебюджет)	муниципальное задание
ФИО автора (составителя) программы	Грибовская Ольга Леонидовна
Краткое описание программы	Обучающиеся получают знания и умения компетентно, правильно, грамотно, в полном соответствии с действующими нормами готовить кулинарные блюда и изделия.
Форма обучения	очная
Уровень содержания	базовый
Продолжительность освоения (объём)	2 года – 400 часов
Возрастная категория	13-17 лет
Цель программы	<u>Основная цель</u> – освоение обучающимися базовых знаний, умений и навыков в области поварского дела, формирование устойчивой мотивации, интереса к выбранной профессии. <u>Целью первого года</u> является обучения первоначальным знаниям и умениям, необходимым в поварском деле. <u>Целью второго года</u> является закрепление и совершенствования навыков и умений поварского дела.

<p>Задачи программы</p>	<p><u>Задачи 1 года обучения:</u></p> <p><u>Предметные:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - овладение теоретическими основами и практическими знаниями в области кулинарного искусства; - расширение кругозора в области поварского дела; - формирование интереса к профессии повара; - ознакомление обучающихся с принципами профессиональной этики, психологии делового общения; - формирование элементарных знаний для ориентации в большом разнообразии гастрономических блюд; - обучение приготовлению блюд и кулинарных изделий в бытовых ситуациях. <p><u>Личностные:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - всестороннее развитие личности обучающегося; - повышение культурного уровня общения и поведения в социуме; - приобретение навыков здорового образа жизни и питания. <p><u>Метапредметные:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - развитие мотивации на приобретение новых знаний в области поварского дела; - формирование самостоятельности, ответственности, активности и аккуратности в работе с продуктами питания; - развитие готовности и способности обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению, самоорганизации, саморегуляции и рефлексии; - формирование мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности; - развитие навыков учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности. <p><u>Задачи 2 года обучения:</u></p> <p><u>Предметные:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - формирование у обучающихся знаний, умений и профессиональных навыков на
-------------------------	--

	<p>основе квалификационных требований и пожеланий работодателей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - совершенствование навыков по созданию блюд и кулинарных изделий; - расширение кругозора в области технологического процесса приготовления кулинарных изделий; - развитие познавательного интереса обучающихся к выбранной профессии. <p><u>Личностные:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - всестороннее развитие личности обучающегося; - повышение культурного уровня общения и поведения в социуме; - приобретение навыков здорового образа жизни и питания. <p><u>Метапредметные:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - развитие мотивации на приобретение новых знаний в области поварского дела; - формирование самостоятельности, ответственности, активности и аккуратности в работе с продуктами питания; - развитие готовности и способности обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению, самоорганизации, саморегуляции и рефлексии; - формирование мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности; - развитие навыков учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.
<p>Ожидаемые результаты</p>	<p><u>Предметные результаты:</u> <u>По окончании 1 года обучения</u> <i>Обучающийся должен знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - правила тепловой обработки различных пищевых продуктов и полуфабрикатов; - правила, приемы и последовательность выполнения операций по механической кулинарной обработке мяса, рыбы, овощей, круп и других продуктов; - ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы и приемы их

приготовления;

- виды каш и правила их варки;
- приемы варки овощей;
- кулинарное назначение отдельных пищевых продуктов;
- признаки доброкачественности продуктов и органолептические методы их определения;
- назначение оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов, посуды, тары, правила пользования и ухода за ними;
- правила приготовления блюд из концентратов;
- правила раздачи блюд массового спроса;
- способы рациональной организации труда на рабочем месте;
- правила санитарии и гигиены, требования безопасности труда и противопожарной безопасности, правила внутреннего распорядка.

Обучающийся должен уметь:

- варить картофель и другие овощи, бобовые, макаронные изделия и каши;
- жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (мясной, рыбной, овощной), блины, оладьи, блинчики;
- запекать овощные и крупяные изделия;
- формировать и панировать полуфабрикаты из котлетной массы (из мяса, рыбы, овощей, круп);
- проводить вспомогательные работы по приготовлению блюд и кулинарных изделий (процеживание, протираание);
- вести процессы механической кулинарной обработки сырья: овощей, круп, мясных и рыбных продуктов (промывать, очищать и нарезать овощи и зелень, размораживать мясо, рыбу, потрошить дичь, сельскохозяйственную птицу, рыбу, разделывать сельдь, обрабатывать субпродукты и пр.);

- приготавливать блюда из концентратов.

По окончании 2 года обучения

Обучающийся должен знать:

- рецептуры, технологию приготовления, требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд;

- виды, свойства и кулинарные назначения овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности;

- правила приёма и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке;

- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

Обучающийся должен уметь:

- приготовить блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;

- варить картофель и другие овощи, каши, бобовые, макаронные изделия, яйца;

- жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блины, оладьи, блинчики;

- запекать овощные и крупяные изделия;

- процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формовать, фаршировать, начинять изделия;

- приготовить бутерброды, блюда из полуфабрикатов, консервы и концентраты;

- порционировать, раздавать блюда малого спроса;

- соблюдать требования безопасного труда.

Личностные результаты:

- проявлять интерес к первым успехам товарищей;

- творчески откликаться на события окружающей жизни;

	<ul style="list-style-type: none"> - проявлять интерес к технологии приготовления кулинарных изделий; - слушать собеседника и высказывать свою точку зрения; - предлагать свою помощь и просить о помощи товарища. <p><u>Метапредметные результаты:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - у обучающихся будет сформирована устойчивая мотивация к обучению и целенаправленной познавательной деятельности; - в процессе обучения сформируются навыки к саморазвитию и личностному самоопределению, самоорганизации, саморегуляции и рефлексии; - обучающиеся научатся планировать и прогнозировать, самостоятельно формулировать учебные цели и организовывать их достижение, освоят навыки учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.
Особые условия (доступность для детей с ОВЗ)	да
Возможность реализации в сетевой форме	да
Возможность реализации в электронном формате с применением дистанционных технологий	да
Материально-техническая база	<p>Материально-техническая база реализации программы профессиональной подготовки включает все необходимые составляющие: теоретические занятия проводятся в учебном кабинете с полезной площадью 47,7 кв.м. и числом посадочных мест - 20 чел. В кабинете «Поварское дело» имеется материально-техническое оснащение: ноутбук, мышь, мультимедийная установка, мультимедийный экран, магнитно-маркерная доска, стеллаж, стенд по технике безопасности, пожарной безопасности, охране труда, мастер-классы от профессионалов, учебные пособия. В лаборатории установлены учебные рабочие места, укомплектованные</p>

	<p>электрооборудованием и бытовой техникой. Имеется холодильник, электрическая плита, посудомоечная машина, система вытяжки, электроводонагреватель. Для проведения практических занятий используются блендеры, миксеры, мясорубки, печь СВЧ, электрочайник, фритюрница, соковыжималка, мультиварка, взбивальная машина, различные формы и инструменты для кондитерского производства.</p>
--	--

Раздел 1 «Комплекс основных характеристик образования: объем, содержание, планируемые результаты».

1.1. Пояснительная записка

Направленность программы – социально-гуманитарная.

Программа профессиональной подготовки «Повар» разработана в соответствии с Федеральным Законом от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», а также на основании Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС) и Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 июля 2013 года № 513. В основе структуры программы профессиональной подготовки лежат «Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеобразовательных общеразвивающих программ» Регионального модельного центра дополнительного образования детей Краснодарского края (автор-составитель И.А.Рыбалева, Краснодар, 2020г.).

Актуальность программы опирается на необходимость подготовки молодых специалистов востребованной на рынке труда профессии повара.

Новизна программы основывается на комплексном подходе к подготовке молодого специалиста, умеющего жить в современных социально-экономических условиях: компетентного, мобильного, с высокой культурой делового общения, готового к принятию и решению производственных задач.

Педагогическая целесообразность программы состоит в формировании у обучающихся навыков индивидуальной и коллективной работы. В процессе теоретического обучения по программе профессиональной подготовке обучающиеся знакомятся с организацией работы, оборудованием производственных цехов предприятий общественного питания, технологией кулинарной обработки продуктов, с правилами пользования, стандартами по определению качества продовольственных товаров; изучают устройство, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственную санитарии, основы экономики и предпринимательства, основы ценообразования и бухгалтерского учёта в общественном питании, культуру деловых отношений.

В основе программы заложены три образовательные линии: дидактическая, развивающая и воспитательная.

- дидактическая – обучение специальным приемам и методам работы.
- развивающая - развитие универсальных учебных действий (личностных, познавательных, регулятивных, коммуникативных).
- воспитательная – воспитание личностных качеств и способностей у обучающихся, направленных на саморазвитие, отражающие их индивидуально-личностную позицию к учению и познанию, социальные компетентности, общую и эстетическую культуру обучающихся.

Программа формирует навыки проектной деятельности, поэтому в программу включена дисциплина «Основы проектной деятельности» в количестве 17 часов.

Отличительной особенностью программы профессиональной подготовки «Повар» является то, что каждый урок направлен на овладение профессиональной деятельностью, отрабатывается индивидуальный почерк будущего специалиста, на приобщение детей к активной познавательной и творческой работе на основе личного интереса.

Программа составлена таким образом, что организация деятельности обучающихся предполагает использование активных и нетрадиционных методов обучения, индивидуальной и коллективной деятельности по созданию кондитерских изделий, их оценке (само- и взаимооценке), осознание своего места в образовательном процессе (рейтинг успешности).

Процесс обучения строится на единстве активных и увлекательных методов и приемов учебной работы, при которой в процессе усвоения знаний и умений в поварском искусстве у обучающихся развивается творческое начало.

Адресатом программы являются дети в возрасте от 13 до 17 лет. Дети этого возраста способны на высоком уровне усваивать разнообразную информацию, преобразовывать в виде материальных объектов и оценивать в соответствии с предложенными критериями

Уровень освоения программы

Программа профессиональной подготовки «Повар» реализуется на **базовом** уровне, направленном на освоение кулинарного искусства. В процессе обучения накапливаются базовые знания, умения и навыки, что способствует не только успешности обучения, но и создаёт возможности освоения творческо-продуктивной, проектной и учебно-исследовательской деятельности.

Объем программы: 400 часов.

Сроки реализации: программа рассчитана на 2 года обучения.

Форма обучения – очная.

Режим занятий с периодичностью 1 раз в неделю по 4 часа, продолжительность урока 40 минут.

Особенности организации образовательного процесса: состав группы – постоянный; виды уроков носят групповой характер и определяются содержанием программы и предусматривают лекции, практические занятия, лабораторные работы, круглые столы, мастер-классы, деловые и ролевые игры, тренинги, выездные тематические занятия, выполнение самостоятельной работы.

Из числа желающих формируются разновозрастные группы постоянного состава. Запись на программу осуществляется по заявлению родителей (законных представителей) и через АИС «Навигатор дополнительного образования детей Краснодарского края».

Механизм реализации программы

Программа реализуется на основе бюджетного финансирования.

1.2. Цель и задачи программы

Основная цель – освоение обучающимися базовых знаний, умений и навыков в области поварского дела, формирование устойчивой мотивации, интереса к выбранной профессии.

Целью профессиональной подготовки обучающихся первого года является обучения первоначальным знаниям и умениям, необходимых в поварском деле.

Задачи 1 года обучения:

Предметные:

- овладение теоретическими основами и практическими знаниями в области кулинарного искусства;
- расширение кругозора в области поварского дела;
- формирование интереса к профессии повара;
- ознакомление обучающихся с принципами профессиональной этики, психологии делового общения;
- формирование элементарных знаний для ориентации в большом разнообразии гастрономических блюд;
- обучение приготовлению блюд и кулинарных изделий в бытовых ситуациях.

Личностные:

- всестороннее развитие личности обучающегося;
- повышение культурного уровня общения и поведения в социуме;
- приобретение навыков здорового образа жизни и питания.

Метапредметные:

- развитие мотивации на приобретение новых знаний в области поварского дела;
- формирование самостоятельности, ответственности, активности и аккуратности в работе с продуктами питания;
- развитие готовности и способности обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению, самоорганизации, саморегуляции и рефлексии;
- формирование мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности;
- развитие навыков учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.

Целью профессиональной подготовки обучающихся второго года является закрепление и совершенствования навыков и умений поварского дела.

Задачи 2 года обучения:

Предметные:

- формирование у обучающихся знаний, умений и профессиональных навыков на основе квалификационных требований и пожеланий работодателей;
- совершенствование навыков по созданию блюд и кулинарных изделий;

- расширение кругозора в области технологического процесса приготовления кулинарных изделий;
- развитие познавательного интереса обучающихся к выбранной профессии.

Личностные:

- всестороннее развитие личности обучающегося;
- повышение культурного уровня общения и поведения в социуме;
- приобретение навыков здорового образа жизни и питания.

Метапредметные:

- развитие мотивации на приобретение новых знаний в области поварского дела;
- формирование самостоятельности, ответственности, активности и аккуратности в работе с продуктами питания;
- развитие готовности и способности обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению, самоорганизации, саморегуляции и рефлексии;
- формирование мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности;
- развитие навыков учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.

1.3. Содержание программы

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№	Наименование учебной дисциплины	Количество часов			Формы контроля
		всего	теория	практика	
1 год обучения					
1.	Теоретическое обучение	136	57	79	
1.1.	Экономический курс	8	6	2	
	Основы экономики и предпринимательства	8	6	2	зачет
1.2.	Общетехнический курс	21	14	7	
	Охрана труда и производственная санитария	10	8	2	зачет
	Товароведение пищевых продуктов	11	6	5	оценка
1.3.	Специальный курс	107	37	70	
	Кулинария	94	31	63	оценка
	Оборудование предприятий общественного питания	13	6	7	оценка
2.	Производственная практика	128	-	128	оценка
	ИТОГО:	264	57	207	
2 год обучения					
1.	Теоретическое обучение	109	52	57	
1.1.	Общетехнический курс	29	17	12	

	Товароведение пищевых продуктов	12	6	6	оценка
	Калькуляция и учет	10	6	4	оценка
	Основы психологии и профессиональной этики в общественном питании	7	5	2	зачет
1.2.	Специальный курс	80	35	45	
	Кулинария	45	16	29	оценка
	Оборудование предприятий общественного питания	10	5	5	оценка
	Организация производства	25	14	11	оценка
2.	Основы проектной деятельности	17	11	6	зачет
3.	Коллективно-воспитательная деятельность	2	-	2	
4.	Консультации	4	4	-	
5.	Квалификационный экзамен	4	4	-	оценка
	ИТОГО:	136	71	65	
	ВСЕГО:	400	128	272	

1 год обучения

Раздел 1. Теоретическое обучение.

1.1. Экономический курс.

Содержание учебной дисциплины

«Основы экономики и предпринимательства»

Раздел 1. Фундаментальные экономические понятия – 4 часа.

Теория – 4 часа.

Материальное производство как основа жизнедеятельности. Собственность: сущность и экономическое содержание. Товар и составляющие его части. Деньги, их происхождение и функции.

Раздел 2. Производство: ресурсы, факторы, тенденции – 2 часа.

Теория – 1 час.

Факторы производства и их доход.

Практика – 1 час.

Лабораторная работа (Л.Р.) «Производительность и эффективность».

Раздел 3. Экономические основы рынка – 2 часа.

Теория – 1 час.

Структура рыночной экономики.

Практика – 1 час.

Зачет по дисциплине «Основы экономики и предпринимательства».

Форма контроля: Зачет по дисциплине «Основы экономики и предпринимательства».

1.2. Общетехнический курс.

Содержание учебной дисциплины

«Охрана труда и производственная санитария»

Раздел 1. Организация охраны труда на производстве – 2 часа.

Теория – 2 часа.

Законодательство об охране труда в РФ. Инструктаж по технике безопасности, его виды. Пожарная безопасность.

Раздел 2. Производственный травматизм и профессиональные заболевания – 2 часа.

Теория – 2 часа.

Причины возникновения производственного травматизма и профессиональных заболеваний. Порядок расследования и учета несчастных случаев на производстве.

Раздел 3. Гигиенические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий общественного питания – 3 часа.

Теория – 2 часа.

Кишечные инфекции и их профилактика. Гельминтозы и их профилактика. Санитарно-гигиенические требования к устройству, содержанию и оборудованию предприятий общественного питания.

Практика - 1 час.

Практическое занятие (П.З.) «Санитарно-гигиенические требования к устройству, содержанию и оборудованию предприятий общественного питания».

Раздел 4. Санитарно-гигиенические требования к транспортировке, приемке, хранению, кулинарной обработке и реализации продуктов питания – 1 час.

Теория – 1 час.

Санитарные правила производства, перевозки, приема, реализации и хранения кулинарной продукции.

Раздел 5. Личная гигиена – 2 часа.

Теория – 1 час.

Правила личной гигиены повара. Профилактические медицинские осмотры и обследования.

Практика - 1 час.

Зачет по дисциплине «Охрана труда и производственная санитария».

Форма контроля: Зачет по дисциплине «Охрана труда и производственная санитария».

Содержание учебной дисциплины

«Товароведение пищевых продуктов»

Раздел 1. Зерномучные товары – 3 часа.

Теория – 2 часа.

Характеристика зерновых культур. Крупы, мука и макаронные изделия.

Практика – 1 час.

П.3. «Ознакомление с натуральными образцами круп, муки и макаронных изделий».

Раздел 2. Хлеб и хлебобулочные изделия – 2 часа.

Теория – 1 час.

Производство хлеба и хлебобулочных изделий.

Практика – 1 час.

П.3. «Дефекты и болезни хлеба».

Раздел 3. Свежие и переработанные овощи, плоды и грибы – 2 часа.

Теория – 1 час.

Классификация и основные виды свежих овощей, плодов и грибов.

Практика – 1 час.

П.3. «Ознакомление с ассортиментом овощей, плодов и грибов по каталогам».

Раздел 4. Кондитерские изделия – 4 часа.

Теория – 2 часа.

Сахар и мёд. Мучные кондитерские изделия.

Практика – 2 часа.

П.3. «Ознакомление с ассортиментом мучных кондитерских изделий по каталогам». Контрольная работа по дисциплине «Товароведение пищевых продуктов».

Форма контроля: Контрольная работа по дисциплине «Товароведение пищевых продуктов».

1.3. Специальный курс.

Содержание учебной дисциплины «Кулинария»

Раздел 1. Обработка овощей и грибов – 15 часов.

Теория – 5 часов.

Обработка клубнеплодов и корнеплодов. Обработка капустных, луковых и плодовых овощей. Обработка салатных, пряных и десертных овощей. Обработка консервированных овощей. Подготовка овощей для фарширования. Полуфабрикаты из овощей. Обработка грибов.

Практика – 10 часов.

Практическое занятие (П.3.) Работа со сборником рецептур. П.3. Решение задач по определению массы отходов, образующихся при обработке овощей. П.3. Работа со сборником рецептур. Определение отходов овощей при первичной обработке. Лабораторная работа (Л.Р.) Механическая кулинарная обработка клубнеплодов и корнеплодов. Л.Р. Механическая кулинарная обработка капустных, луковых и плодовых овощей. Л.Р. Механическая кулинарная обработка салатных, пряных и десертных овощей. Л.Р. Механическая кулинарная обработка салатных, пряных и десертных овощей. Л.Р. Подготовка различных овощей для фарширования. Л.Р. Механическая кулинарная обработка грибов. Контрольная работа по разделу «Обработка овощей и грибов».

Раздел 2. Обработка рыбы – 13 часов.

Теория – 4 часа.

Механическая кулинарная обработка рыбы. Особенности обработки некоторых видов рыб. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Обработка рыбы для фарширования.

Практика – 9 часов.

П.З. Расчет количества отходов. П.З. Расчет массы нетто или полуфабрикатов. Л.Р. Разделка рыбы на филе. Обработка пищевых отходов. Л.Р. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы для различных видов тепловой обработки. Л.Р. Обработка судака и сельди соленой. Л.Р. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жаренья во фритюре. Л.Р. Приготовление котлетной массы из рыбы. Л.Р. Подготовка щуки для фарширования. Контрольная работа по разделу «Обработка рыбы».

Раздел 3. Обработка мяса и мясопродуктов – 14 часов.

Теория – 6 часов.

Общие требования к мясу. Механическая кулинарная обработка мяса. Разделка и обвалка говяжьей полутуши. Приготовление мясных полуфабрикатов. Кулинарная разделка и обвалка бараньей и свиной туши. Полуфабрикаты из баранины и свинины. Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее. Обработка кроликов. Обработка субпродуктов.

Практика – 8 часов.

П.З. Расчет выхода частей туши и массы нетто. П.З. Расчет массы брутто. Расчет количества отходов. П.З. Решение задач по определению массы отходов, образующихся при обработке различных видов мяса. П.З. Расчеты при механической кулинарной обработке мяса и мясопродуктов. Л.Р. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса. Шпигование мяса. Л.Р. Приготовление мелкокусковых и крупнокусковых полуфабрикатов из баранины и свинины. Л.Р. Приготовление рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Контрольная работа по разделу «Обработка мяса и мясопродуктов».

Раздел 4. Обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи – 7 часов.

Теория – 3 часа.

Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи. Полуфабрикаты из птицы и дичи. Обработка субпродуктов птицы и дичи.

Практика – 4 часа.

П.З. Решение задач по определению массы нетто и брутто при обработке птицы. Л.Р. Заправка курицы различными способами. Л.Р. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из курицы. Контрольная работа по разделу «Обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи».

Раздел 5. Способы тепловой кулинарной обработки продуктов – 2 часа.

Теория – 2 часа.

Основные способы тепловой обработки. Комбинированные и вспомогательные способы тепловой обработки.

Раздел 6. Супы – 11 часов.

Теория – 2 часа.

Общие сведения о супах. Приготовление бульонов. Заправочные супы. Супы-пюре. Прозрачные, сладкие и холодные супы.

Практика – 9 часов.

П.З. Расчеты при варке супов. П.З. Составление технологических карт для приготовления супов и бульонов. П.З. Составление расчетов взаимозаменяемости продуктов с учетом норм. П.З. Составление расчетов на дополнительные продукты, подаваемые к супам. Л.Р. Приготовление борща с капустой и картофелем. Л.Р. Приготовление заправочных супов. Л.Р. Приготовление прозрачных супов. Л.Р. Приготовление окрошки овощной на кефире. Контрольная работа по разделу «Супы».

Раздел 7. Соусы – 15 часов.

Теория – 5 часов.

Общие сведения о соусах. Приготовление мучных пассировок и бульонов. Соусы мясные красные. Соусы белые на мясном или рыбном бульоне. Соусы молочные, сметанные и соусы яично-масляные. Холодные соусы и желе. Соусы сладкие. Требования к качеству соусов и сроки их хранения.

Практика – 10 часов.

П.З. Расчеты для приготовления соусов. П.З. Расчет количества порций соусов из имеющихся продуктов. П.З. Расчет количества продуктов для приготовления соусов. П.З. Расчет количества продуктов для приготовления холодных соусов. Л.Р. Приготовление соуса красного основного, белого основного, грибного. Л.Р. Приготовление молочного соуса и его производных. Л.Р. Приготовление яично-масляных соусов и масляных смесей. Л.Р. Приготовление холодных соусов и желе. Л.Р. Приготовление соусов сладких: абрикосового и яблочного. Контрольная работа по разделу «Соусы».

Раздел 8. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий – 11 часов.

Теория – 2 часа.

Подготовка круп к варке. Блюда из каш. Блюда из бобовых. Блюда из макаронных изделий.

Практика – 9 часов.

П.З. Расчеты для приготовления гарниров из круп. П.З. Определение вместимости посуды для приготовления блюд и гарниров из круп. П.З. Расчет массы брутто при тепловой кулинарной обработке. Л.Р. Приготовление рассыпчатой гречневой каши с грибами и луком. Л.Р. Приготовление крупеника. Л.Р. Приготовление блюда «Бобовые в соусе». Л.Р. Приготовление блюда «Макаронник» и «Макароны, запеченные с яйцом». Контрольная работа по разделу «Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий».

Раздел 9. Блюда и гарниры из овощей и грибов – 6 часов.

Теория – 2 часа.

Блюда и гарниры из вареных, припущенных и жареных овощей. Блюда и гарниры из тушеных и запеченных овощей. Блюда из грибов.

Практика – 4 часа.

П.З. Расчеты для приготовления блюд из овощей. Л.Р. Приготовление картофельного пюре и картофеля, жаренного во фритюре. Л.Р. Приготовление блюд из запеченных овощей. Контрольная работа по разделу «Блюда и гарниры из овощей и грибов».

Форма контроля: Контрольная работа по разделу «Блюда и гарниры из овощей и грибов».

Содержание учебной дисциплины

«Оборудование предприятий общественного питания»

Раздел 1. Механическое оборудование – 13 часов.

Теория – 6 часов.

Структура и классификация технологических машин. Универсальные приводы. Машины для обработки овощей и картофеля. Машины для обработки мяса и рыбы. Машины для подготовки кондитерского сырья и приготовления теста и полуфабрикатов. Машины для нарезания хлеба и гастрономических продуктов. Посудомоечные машины. Контрольная работа по теме: «Механическое оборудование».

Практика – 7 часов.

Практическое занятие (П.З.) Универсальные приводы. П.З. Машины для обработки овощей и картофеля. П.З. Машины для обработки мяса и рыбы. П.З. Машины для подготовки кондитерского сырья и приготовления теста. П.З. Машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов. П.З. Посудомоечные машины.

Форма контроля: Контрольная работа по теме: «Механическое оборудование».

Раздел 2. Производственная практика.

Содержание

производственной практики

Раздел 1. Практическое обучение в учебной лаборатории – 10 часов.

Практика – 10 часов.

Инструктаж по безопасности труда, электробезопасности и пожарной безопасности. Изучение технологического оборудования. Изучение правил рациональной организации труда и рабочих мест. Изучение ассортимента пищевых продуктов. Ознакомление с основами учета. Механическая кулинарная обработка сырья. Приготовление полуфабрикатов из овощей. Приготовление полуфабрикатов из мясной и рыбной котлетной массы.

Раздел 2. Приобретение навыков обработки овощей, грибов, плодов, ягод – 14 часов.

Практика – 14 часов.

Обработка клубнеплодов. Обработка капустных овощей. Обработка тыквенных овощей. Обработка томатных овощей. Обработка свежих огурцов. Обработка соленых огурцов. Обработка листовых овощей. Обработка пряных овощей. Обработка грибов. Фарширование овощей. Обработка корнеплодов. Обработка луковых овощей. Обработка плодов. Обработка ягод.

Раздел 3. Приобретение навыков обработки мяса, мясопродуктов, птицы и дичи – 12 часов.

Практика – 12 часов.

Приготовление полуфабрикатов для жаренья из говядины. Приготовление полуфабрикатов для варки из говядины. Приготовление полуфабрикатов для тушения из говядины. Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины. Разделка бараньей, свиной туш, деление туш на части. Разделка и обвалка бараньей и свиной туши. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов для жаренья из свинины. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов для тушения из свинины. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Обработка птицы и дичи. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы птицы.

Раздел 4. Приобретение навыков обработки рыбы и нерыбных морепродуктов – 5 часов.

Практика – 5 часов.

Обработка бесчешуйчатой и чешуйчатой рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жаренья. Подготовка щуки для фарширования. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Обработка крабов и креветок.

Раздел 5. Приобретение навыков приготовления супов – 10 часов.

Практика – 10 часов.

Приготовление бульонов. Приготовление щей. Приготовление борщей. Приготовление рассольников. Приготовление картофельных супов. Приготовление солянок. Приготовление молочных супов.

Раздел 6. Приобретение навыков приготовления соусов – 7 часов.

Практика – 7 часов.

Приготовление красного основного соуса и его производных. Приготовление белого основного соуса и его производных. Приготовление яично-масляных соусов и масляных смесей. Приготовление сладких соусов. Приготовление соусов холодных и желе.

Раздел 7. Приобретение навыков приготовления блюд из картофеля и овощей – 12 часов.

Практика – 12 часов.

Приготовление картофельного пюре. Приготовления блюд и гарниров из жареных овощей. Блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей. Приготовления блюд из овощных масс. Приготовления блюд из фаршированных овощей. Приготовления блюд из тушеных овощей.

Раздел 8. Приобретение навыков приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий – 11 часов.

Практика – 11 часов.

Приготовление каш. Приготовление блюд из вязких каш. Приготовление блюд из бобовых. Приготовление каш из бобовых. Приготовление блюд из макаронных изделий.

Раздел 9. Приобретение навыков приготовления блюд из яиц и творога – 8 часов.

Практика – 8 часов.

Варка яиц вкрутую, всмятку, «в мешочек». Приготовление омлета натурального. Приготовление омлета фаршированного. Приготовление омлета смешанного. Приготовление блюд из творога. Приготовление блюда: вареники с творогом и вареники ленивые. Приготовление пудинга, сырников. Приготовление запеканки из творога.

Раздел 10. Приобретение навыков приготовления сладких блюд и напитков – 10 часов.

Практика – 10 часов.

Приготовление компотов из свежих плодов и ягод. Приготовление компотов из сухофруктов. Приготовление желе. Приготовление киселей. Приготовление самбуков. Приготовления муссов. Технология приготовления чая с сахаром, лимоном. Приготовление кофе с молоком. Приготовление кофе натурального. Приготовление какао.

Раздел 11. Приобретение навыков приготовления теста и изделий из него 9 часов.

Практика – 9 часов.

Приготовление теста дрожжевого безопасного для блинов. Приготовление теста безопасным способом для пирогов открытых. Приготовление теста безопасным способом для пирогов полуоткрытых и закрытых. Приготовление жареных пирожков. Приготовление жареных пончиков. Приготовление теста опарным способом. Приготовление пирожков печеных и ватрушки с творогом. Приготовление теста безопасным способом для пирогов открытых.

Раздел 12. Приобретение навыков приготовления холодных блюд и закусок – 12 часов.

Практика – 12 часов.

Приготовление открытых бутербродов. Приготовление закрытых бутербродов. Приготовление салатов из вареных овощей. Приготовление бутербродов с мясными гастрономическими продуктами. Приготовление бутербродов с рыбными гастрономическими продуктами. Приготовление салатов из сырых овощей. Приготовление салатов из вареных овощей.

Раздел 13. Приобретение навыков приготовления рыбных и мясных горячих блюд – 8 часов.

Практика – 8 часов.

Приготовление рыбы жаренной основным способом. Приготовление рыбы жаренной в тесте. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы.

Приготовление мяса отварного с гарниром. Приготовление отварных сарделек, сосисок с гарниром. Приготовление мяса жаренного мелкими кусками. Приготовление запеченного мяса. Приготовление блюд из котлетной массы. Приготовление блюд из натуральной рубленой массы.

2 год обучения

Раздел 1. Теоретическое обучение.

1.1. Общетехнический курс.

Содержание учебной дисциплины «Товароведение пищевых продуктов»

Раздел 5. Молоко и молочные товары – 2 часа.

Теория – 1 час.

Цельное натуральное молоко, сливки и молочные товары.

Практика – 1 час.

Практическое занятие (П.З.) «Кисломолочные продукты и сыры».

Раздел 6. Пищевые жиры – 2 часа.

Теория – 1 час.

Жиры животные, маргарин, кулинарные и растительные масла.

Практика – 1 час.

П.З. «Качество, упаковка, маркировка и хранение жиров».

Раздел 7. Яйца и яичные продукты – 2 часа.

Теория – 1 час.

Характеристика яиц и яичных продуктов.

Практика – 1 час.

П.З. «Показатели качества яиц и яичных продуктов».

Раздел 8. Мясо и мясные товары – 2 часа.

Теория – 1 час.

Мясные полуфабрикаты. Колбасные изделия и мясные консервы.

Практика – 1 час.

П.З. «Колбасные изделия и мясные консервы».

Раздел 9. Рыба и рыбные товары – 2 часа.

Теория – 1 час.

Характеристика основных семейств промысловых рыб.

Практика – 1 час.

П.З. «Характеристика основных семейств промысловых рыб».

Раздел 10. Вкусовые товары – 2 часа.

Теория – 1 час.

Ассортимент вкусовых товаров.

Практика – 1 час.

Контрольная работа по дисциплине «Товароведение пищевых продуктов».

Форма контроля: Контрольная работа по дисциплине «Товароведение пищевых продуктов».

**Содержание учебной дисциплины
«Калькуляция и учёт»**

Раздел 1. Методы и задачи бухгалтерского учета – 1 час.

Теория – 1 час.

Понятие о бухгалтерском учете, задачи учета в общественном питании.

Раздел 2. Нормативная документация – 3 часа.

Теория – 1 час.

Сборники рецептур для предприятий общественного питания.

Практика – 2 часа.

П.З. № 1. Ознакомление со сборниками рецептур для предприятий общественного питания. П.З. № 2. Расчет сырья при взаимозаменяемости продуктов.

Раздел 3. Ценообразование и калькуляция – 2 часа.

Теория – 1 час.

Понятие о цене и ценообразовании.

Практика – 1 час.

П.З. №3. Составление калькуляции.

Раздел 4. Учет сырья и готовой продукции – 4 часа.

Теория – 3 часа.

Документальное оформление и учет поступления, движения и отпуска сырья и готовой продукции. Инвентаризация продуктов, товаров и тары. Тест по дисциплине «Калькуляция и учет».

Практика – 1 час.

П.З. №4. «Документальное оформление и учет поступления, движения и отпуска сырья и готовой продукции».

Форма контроля: Тест по дисциплине «Калькуляция и учет».

**Содержание учебной дисциплины
«Основы психологии и профессиональной этики
в общественном питании»**

Раздел 1. Психология работников общественного питания – 2 часа.

Теория – 1 час.

Понятие о психике. Психические процессы и состояния.

Практика – 1 час.

П.З. №1 «Психология личности».

Раздел 2. Профессиональная эстетика в сфере общественного питания – 1 час.

Теория – 1 час.

Понятие об эстетической культуре. Производственная эстетика.

Раздел 3. Профессиональная этика работников общественного питания – 1 час.

Теория – 1 час.

Понятие этики. Этикет и сферы его деятельности.

Раздел 4. Деловое общение – 3 часа.

Теория – 2 часа.

Понятие делового общения. Зачет по дисциплине «Основы психологии и профессиональной этики в общественном питании».

Практика – 1 час.

П.З. №2«Этикет в деловом общении».

Форма контроля: Зачет по дисциплине «Основы психологии и профессиональной этики в общественном питании».

1.2. Специальный курс.

Содержание учебной дисциплины «Кулинария»

Раздел 10. Блюда из рыбы – 5 часов.

Теория – 2 часа.

Рыба отварная, припущенная, запеченная, жаренная. Блюда из рыбной котлетной массы. Блюда из морепродуктов.

Практика – 3 часа.

Л.Р.Приготовление блюд из запеченной рыбы. Л.Р. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы и блюд из морепродуктов. Контрольная работа по разделу «Блюда из рыбы».

Раздел 11. Блюда из мяса и мясопродуктов – 6 часов.

Теория – 2 часа.

Отварные, припущенные, жареные, тушеные блюда из мяса. Запеченные мясные блюда. Блюда из рубленого мяса. Блюда из котлетной массы.

Практика – 4 часа.

П.З.Расчеты для приготовления горячих блюд из мяса и мясопродуктов. Л.Р. Приготовление горячих блюд из мяса и мясопродуктов. Обобщающее повторение по разделу «Блюда из мяса и мясопродуктов».

Раздел 12. Блюда из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи – 4 часа.

Теория – 1 час.

Отварная, припущенная, жаренная, тушеная птица и дичь.

Практика – 3 часа.

П.З.Расчеты для приготовления горячих блюд из сельскохозяйственной птицы. Л.Р. Приготовление блюд из птицы. Обобщающее повторение по разделу «Блюда из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи».

Раздел 13. Блюда из яиц. Блюда из творога – 3 часа.

Теория – 1 час.

Варка яиц. Жареные, запеченные блюда из яиц и творога.

Практика – 2 часа.

П.З. Расчет количества продуктов для приготовления блюд из яиц и творога. Л.Р. Приготовление блюд из яиц и творога.

Раздел 14. Холодные блюда и закуски – 9 часов.

Теория – 4 часа.

Подготовка продуктов для холодных блюд и закусок. Бутерброды. Салаты. Винегреты. Овощные и грибные блюда и закуски. Блюда и закуски из яиц. Рыбные и мясные блюда и закуски. Горячие закуски.

Практика – 5 часов.

П.З. Расчет выхода готовых изделий из гастрономических товаров. Л.Р. Приготовления бутербродов, салатов, винегретов. Л.Р. Приготовление овощных и грибных блюд и закусок. Л.Р. Приготовление холодных рыбных и мясных блюд и закусок. Контрольная работа по разделу «Холодные блюда и закуски».

Раздел 15. Сладкие блюда – 3 часа.

Теория – 1 час.

Натуральные свежие фрукты и ягоды. Приготовление компотов. Желированные блюда.

Практика – 2 часа.

Л.Р. Технология приготовления киселей, желе, муссов и самбуков. Обобщающее повторение по разделу «Сладкие блюда».

Раздел 16. Напитки – 4 часа.

Теория – 1 час.

Напитки.

Практика – 3 часа.

П.З. Чай. Кофе, какао, шоколад. Холодные напитки. П.З. Расчет количества продуктов для приготовления напитков. Л.Р. Приготовление горячих и холодных напитков. Правила подачи.

Раздел 17. Основы диетического питания – 4 часа.

Теория – 2 часа.

Значение диетического питания. Характеристика диет. Холодные диетические блюда. Вторые горячие блюда. Сладкие блюда и напитки.

Практика – 2 часа.

Л.Р. Приготовление плова из риса с фруктами, витаминный напиток из плодов шиповника. Контрольная работа по разделу «Основы диетического питания. Напитки».

Раздел 18. Изделия из теста – 7 часов.

Теория – 2 часа.

Дрожжевое и бездрожжевое тесто. Разделка теста и процессы, происходящие при выпечке. Мучные изделия пониженной калорийности.

Практика – 5 часов.

П.З. Расчет количества воды для замеса теста определенной влажности. Л.Р. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него. Л.Р. Приготовление фарша из свежей капусты, мясного с луком. Л.Р. Приготовление бисквита. Контрольная работа по разделу «Изделия из теста».

Форма контроля: Контрольная работа по разделу «Изделия из теста».

Консультации к квалификационному экзамену – 4 часа.

Консультация по теме «Блюда из мяса и мясопродуктов».

Консультация по теме «Блюда из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи».

Консультация по теме «Сладкие блюда».
Консультация по теме «Изделия из теста».
Квалификационный экзамен – 4 часа.

Содержание учебной дисциплины

«Оборудование предприятий общественного питания»

Раздел 2. Тепловое оборудование – 8 часов.

Теория – 4 часа.

Классификация теплового оборудования. Пищеварочные котлы. Аппараты для жаренья и выпечки. Варочно-жарочное оборудование. Водогрейное оборудование. Оборудование для раздачи пищи.

Практика – 4 часа.

П.З. № 1 «Аппараты для жаренья и выпечки». П.З. № 2 «Варочно-жарочное оборудование». П.З. № 3 «Водогрейное оборудование. Оборудование для раздачи пищи». Контрольная работа по теме: «Тепловое оборудование».

Раздел 3. Холодильное оборудование – 2 часа.

Теория – 1 час.

Классификация и виды холодильного оборудования.

Практика – 1 час.

Практическая работа по разделу: «Холодильное оборудование».

Форма контроля: Дифференцированный зачет по дисциплине «Оборудование предприятий общественного питания».

Содержание учебной дисциплины

«Организация производства»

Раздел 1. Структура сети предприятий общественного питания – 2 часа.

Теория – 1 час.

Типы предприятий общественного питания.

Практика – 1 час.

П.З. «Классификация предприятий общественного питания».

Раздел 2. Оперативное планирование производства – 4 часа.

Теория – 2 часа.

Сущность оперативного планирования. Виды меню и их характеристика.

Практика – 2 часа.

П.З. «Виды меню и их характеристика». П.З. «Нормативная документация предприятий общественного питания».

Раздел 3. Основы организации труда – 2 часа.

Теория – 1 час.

Основные задачи и направления рациональной организации труда.

Практика – 1 час.

П.З. «Нормирование труда на предприятиях общественного питания».

Раздел 4. Организация производства - 17 часов.

Теория – 10 часов.

Производственная инфраструктура и её характеристика. Организация работы овощного цеха. Организация работы мясного и рыбного цехов. Организация

работы горячего цеха. Организация работы холодного цеха. Организация работы цеха мучных изделий. Организация работы кондитерского цеха. Организация работы вспомогательных производственных помещений. Организация работы раздаточной. Контрольная работа по дисциплине: «Организация производства».

Практика – 7 часов.

П.3. «Организация работы овощного цеха». П.3. «Организация работы мясного и рыбного цехов». П.3.«Организация работы горячего цеха». П.3.Организация работы холодного цеха». П.3. «Организация работы цеха мучных изделий». П.3. «Организация работы кондитерского цеха». П.3.«Организация работы вспомогательных производственных помещений».

Форма контроля: Контрольная работа по дисциплине: «Организация производства».

Раздел 2. Основы проектной деятельности.

Содержание учебной дисциплины «Основы проектной деятельности»

Раздел 1. Введение – 1 час.

Теория – 1 час.

Проект. Виды и типы проектов.

Раздел 2. Выбор темы. Определение объекта, предмета, гипотезы – 4 часа.

Теория – 3 часа.

Выбор темы. Определение целей и задач. Актуальность проекта. Объект и предмет исследования. Гипотеза. Доказательство и опровержение гипотезы.

Практика – 1 час.

Практическое занятие (П.3.) Определение цели и задач, объекта и предмета исследования.

Раздел 3. Методы учебного исследования – 2 часа.

Теория – 1 час.

Наблюдение. Эксперимент. Опрос.

Практика – 1 час.

П.3. Оформление результатов сравнения в виде таблицы, диаграммы, графика.

Раздел 4. Источники информации– 3 часа.

Теория – 2 часа.

Виды литературных источников информации. Информационные ресурсы.

Практика – 1 час.

П.3. Составление тезисного конспекта к предложенному тексту.

Раздел 5. Структура проектной работы – 4 часа.

Теория – 2 часа.

Структура проекта. Правила оформления текста. Правила оформления электронной презентации.

Практика – 2 часа.

П.3. Оформление текста по заданным параметрам. П.3.Составление презентации к проектной работе.

Раздел 6. Подготовка к выступлению – 3 часа.

Теория – 2 часа.

Подготовка защитной речи. Культура выступления.

Практика – 1 час.

Зачет по дисциплине «Основы проектной деятельности».

Форма контроля: Зачет по дисциплине «Основы проектной деятельности».

Раздел 3. Коллективно-воспитательная деятельность.

Содержание

коллективно-воспитательной деятельности

Практика - 2 часа.

Презентация программы в рамках Недели профессий. Конкурс «Лучший по профессии».

1.4. Планируемые результаты

Предметные результаты:

По окончании 1 года обучения

Обучающийся должен знать:

- правила тепловой обработки различных пищевых продуктов и полуфабрикатов;
- правила, приемы и последовательность выполнения операций по механической кулинарной обработке мяса, рыбы, овощей, круп и других продуктов;
- ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы и приемы их приготовления;
- виды каш и правила их варки;
- приемы варки овощей;
- кулинарное назначение отдельных пищевых продуктов;
- признаки доброкачественности продуктов и органолептические методы их определения;
- назначение оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов, посуды, тары, правила пользования и ухода за ними;
- правила приготовления блюд из концентратов;
- правила раздачи блюд массового спроса;
- способы рациональной организации труда на рабочем месте;
- правила санитарии и гигиены, требования безопасности труда и противопожарной безопасности, правила внутреннего распорядка.

Обучающийся должен уметь:

- варить картофель и другие овощи, бобовые, макаронные изделия и каши;

- жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (мясной, рыбной, овощной), блины, оладьи, блинчики;
- запекать овощные и крупяные изделия;
- формировать и панировать полуфабрикаты из котлетной массы (из мяса, рыбы, овощей, круп);
- проводить вспомогательные работы по приготовлению блюд и кулинарных изделий (процеживание, протираание);
- вести процессы механической кулинарной обработки сырья: овощей, круп, мясных и рыбных продуктов (промывать, очищать и нарезать овощи и зелень, размораживать мясо, рыбу, потрошить дичь, сельскохозяйственную птицу, рыбу, разделявать сельдь, обрабатывать субпродукты и пр.;
- приготавливать блюда из концентратов.

По окончании 2 года обучения

Обучающийся должен знать:

- рецептуры, технологию приготовления, требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд;
- виды, свойства и кулинарные назначения овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности;
- правила приёма и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке;
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

Обучающийся должен уметь:

- приготовить блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;
- варить картофель и другие овощи, каши, бобовые, макаронные изделия, яйца;
- жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блины, оладьи, блинчики;
- запекать овощные и крупяные изделия;
- процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формовать, фаршировать, начинять изделия;
- приготовить бутерброды, блюда из полуфабрикатов, консервы и концентраты;
- порционировать, раздавать блюда малого спроса;
- соблюдать требования безопасного труда.

Личностные результаты:

- проявлять интерес к первым успехам товарищей;
- творчески откликаться на события окружающей жизни;
- проявлять интерес к технологии приготовления кулинарных изделий;

- слушать собеседника и высказывать свою точку зрения;
- предлагать свою помощь и просить о помощи товарища.

Метапредметные результаты:

- у обучающихся будет сформирована устойчивая мотивация к обучению и целенаправленной познавательной деятельности;
- в процессе обучения сформируются навыки к саморазвитию и личностному самоопределению, самоорганизации, саморегуляции и рефлексии;
- обучающиеся научатся планировать и прогнозировать, самостоятельно формулировать учебные цели и организовывать их достижение, освоят навыки учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.

Раздел 2 «Комплекс организационно-педагогических условий, включающих формы аттестации».

2.1. Календарный учебный график

1 год обучения: с 01 сентября 2023г. по 24 мая 2024г.																																	
Базовый уровень программы (136 часов)	I учебный день - очная форма обучения	I учебный день - очная форма обучения	I учебный день - очная форма обучения	Недели обучения	Год обучения																												
						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
4		1		01.09.2023	Сентябрь																												
4	1			04.09.23-08.09.23																													
4	2			11.09.23-15.09.23																													
4	3			18.09.23-22.09.23																													
4	4			25.09.23-29.09.23																													
4	5			02.10.23-06.10.23																													
4	6			09.10.23-14.10.23																													
4	7			17.10.23-13.10.23																													
4	8			23.10.23-27.10.23																													
4	9			30.10.23-03.11.23	каникулы																												
4	10	9		06.11.23-10.11.23																													
4	11	10		13.11.23-17.11.23																													
4	12	11		20.11.23-24.11.23																													
4	13	12		27.11.23-01.12.23																													
4	14	13		04.12.23-08.12.23																													
4	15	14		11.12.23-15.12.23																													
4	16	15		18.12.23-22.12.23																													
4	17	16		25.12.23-05.01.24	каникулы																												
4	18	17		08.01.24-12.01.24																													
4	19	18		15.01.24-19.01.24																													
4	20	19		22.01.24-26.01.24																													
4	21	20		29.01.24-02.02.24																													
4	22	21		05.02.24-09.02.24																													
4	23	22		12.02.24-16.02.24																													
4	24	23		19.02.24-23.02.24																													
4	25	24		26.02.24-01.03.24																													
4	26	25		04.03.24-08.03.24																													
4	27	26		11.03.24-15.03.24																													
4	28	27		18.03.24-22.03.24																													
4	29	28		25.03.24-29.03.24	каникулы																												
4	30	29		01.04.24-05.04.24																													
4	31	30		08.04.24-12.04.24																													
4	32	31		15.04.24-19.04.24																													
4	33	32		22.04.24-26.04.24																													
4	34	33		29.04.24-03.05.24																													
4	35	34		06.05.24-10.05.24																													
4	36	35		13.05.24-17.05.24																													
4	37	36		20.05.24-24.05.24																													
Всего учебных недель					34																												
Всего учебных часов					136																												

В летний период вне сетки учебных недель проводится производственная практика в количестве 128 часов.

2 год обучения: с 01 сентября 2023г. по 24 мая 2024г.																																	
Базовый уровень программы (136 часов)	I учебный день - очная форма обучения	I учебный день - очная форма обучения	I учебный день - очная форма обучения	Недели обучения	Год обучения																												
						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
4		1		01.09.2023	Сентябрь																												
4	1			04.09.23-08.09.23																													
4	2			11.09.23-15.09.23																													
4	3			18.09.23-22.09.23																													
4	4			25.09.23-29.09.23																													
4	5			02.10.23-06.10.23																													
4	6			09.10.23-14.10.23																													
4	7			17.10.23-13.10.23																													
4	8			23.10.23-27.10.23																													
4	9			30.10.23-03.11.23	каникулы																												
4	10	9		06.11.23-10.11.23																													
4	11	10		13.11.23-17.11.23																													
4	12	11		20.11.23-24.11.23																													
4	13	12		27.11.23-01.12.23																													
4	14	13		04.12.23-08.12.23																													
4	15	14		11.12.23-15.12.23																													
4	16	15		18.12.23-22.12.23																													
4	17	16		25.12.23-05.01.24	каникулы																												
4	18	17		08.01.24-12.01.24																													
4	19	18		15.01.24-19.01.24																													
4	20	19		22.01.24-26.01.24																													
4	21	20		29.01.24-02.02.24																													
4	22	21		05.02.24-09.02.24																													
4	23	22		12.02.24-16.02.24																													
4	24	23		19.02.24-23.02.24																													
4	25	24		26.02.24-01.03.24																													
4	26	25		04.03.24-08.03.24																													
4	27	26		11.03.24-15.03.24																													
4	28	27		18.03.24-22.03.24																													
4	29	28		25.03.24-29.03.24	каникулы																												
4	30	29		01.04.24-05.04.24																													
4	31	30		08.04.24-12.04.24																													
4	32	31		15.04.24-19.04.24																													
4	33	32		22.04.24-26.04.24																													
4	34	33		29.04.24-03.05.24																													
4	35	34		06.05.24-10.05.24																													
4	36	35		13.05.24-17.05.24																													
4	37	36		20.05.24-24.05.24																													
Всего учебных недель					34																												
Всего учебных часов					136																												

2.2. Условия реализации программы

Материально-техническая база реализации программы профессиональной подготовки включает все необходимые составляющие: теоретические занятия проводятся в учебном кабинете с полезной площадью 47,7 кв.м. и числом посадочных мест - 20 чел.

В процессе теоретических занятий используется дидактический, лекционный и видеоматериал по темам: «Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях общественного питания», «Обработка овощей и грибов», «Обработка рыбы», «Обработка мяса и мясопродуктов», «Супы», «Соусы», «Блюда и гарниры из овощей и грибов», «Тепловая кулинарная обработка», «Дрожжевое тесто и изделия из него», «Бездрожжевое тесто и изделия из него», «Изделия из теста», «Оборудование предприятий общественного питания», «Калькуляция и учет», «Этикет», «Сервировка стола».

В кабинете «Поварское дело» имеется материально-техническое оснащение: ноутбук, мышь, мультимедийная установка, мультимедийный экран, магнитно-маркерная доска, стеллаж, стенд по технике безопасности, пожарной безопасности, охране труда, мастер-классы от профессионалов, учебные пособия.

В лаборатории установлены учебные рабочие места, укомплектованные электрооборудованием и бытовой техникой. Имеется холодильник, электрическая плита, посудомоечная машина, система вытяжки, электроводонагреватель.

Для проведения практических занятий используются блендеры, миксеры, мясорубки, печь СВЧ, электрочайник, фритюрница, соковыжималка, мультиварка, взбивальная машина, различные формы и инструменты для кондитерского производства.

Лаборатория полностью укомплектована наборами посуды для приготовления и сервировки блюд.

При проведении занятий с обучающимися применяются как коллективные формы работы, так и индивидуальные, с учётом здоровьесберегающих компонентов: организационных моментов, динамических пауз, проветривания помещений, коротких перерывов.

2.3. Формы аттестации

Аттестация обучающихся является средством контроля за усвоением обучающимися программы профессиональной подготовки и проводится по учебным дисциплинам в сроки, предусмотренные учебными планами.

Целями текущей и промежуточной аттестации являются:

- установление фактического уровня теоретических знаний по предметам, практических умений и навыков,
- контроль выполнения учебных программ и календарно-тематического планирования по изучаемой программе профессиональной подготовки.

Текущая аттестация обучающихся включает в себя поурочное оценивание результатов учебы.

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 не полный 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).

Текущей аттестации подлежат все обучающиеся. Форму текущей аттестации определяет педагог с учётом контингента обучающихся, содержания учебного материала и используемых им образовательных технологий. Оценки обучающимся по завершению изучения дисциплин выставляются на основе результатов письменных работ и устных ответов, с учетом фактических знаний, умений и навыков.

Промежуточная аттестация представляет собой собеседование, тестирование, контрольные, самостоятельные и практические работы, которые проводятся по предметам, изучаемым в течение всего учебного года. К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие учебный план в объёме не менее 75%, у которых не менее 3-х оценок по учебной дисциплине и отработаны пропуски занятий. По дисциплинам, количество

которых некрратно количеству недель в полугодии, итоговая оценка выставляется по завершению изучения дисциплины, а по дисциплинам, которые изучаются в течение всего учебного года итоговая оценка выставляется по окончании учебного года. По данным дисциплинам промежуточная аттестация проводится в конце декабря каждого учебного года. Дисциплины, изучение которых завершается до начала промежуточной аттестации, оцениваются согласно форме контроля, указанной в учебном плане программы профессиональной подготовки.

Промежуточная аттестация может проводиться как письменно, так и устно.

Формами проведения **письменной промежуточной аттестации** являются:

- контрольная работа,
- самостоятельная работа,
- письменный зачет (в том числе в форме тестирования).

Формами проведения **устной промежуточной аттестации** являются:

- зачет,
- практическая работа,
- защита проектов,
- самостоятельная работа.

В соответствии с Уставом и учебным планом по программе профессиональной подготовке формами оценивания уровня усвоения учебной дисциплины являются оценка и зачет.

Итоговая аттестация выпускников представляет собой форму оценки степени и уровня освоения обучающимися программы профессиональной подготовки. Итоговая аттестация выпускников, обучающихся по программе профессиональной подготовки, проводится в виде квалификационного экзамена по изучаемым дисциплинам, включающего теоретические вопросы, решение практических и ситуационных задач, выполнение практических заданий. Итоговая аттестация выпускников не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации. По результатам итоговой аттестации выпускникам, прошедшим обучение по программе профессиональной подготовки, присваивается квалификация с соответствующим разрядом и выдается документ об уровне квалификации.

Формами отслеживания и фиксации образовательных результатов являются: аналитическая справка, ведомость промежуточной и итоговой аттестации, журнал учебной группы, документ об уровне квалификации.

2.4. Оценочные материалы

Перечень диагностических методик, позволяющих определить достижение обучающимися планируемых результатов: контрольные работы по дисциплинам, разделам и темам: «Товароведение пищевых продуктов», «Оборудование предприятий общественного питания», «Организация производства», «Обработка рыбы», «Обработка овощей и грибов», «Обработка мяса и мясопродуктов», «Механическое оборудование», «Тепловое

оборудование», «Супы», «Соусы», «Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий», «Блюда и гарниры из овощей и грибов», «Блюда из рыбы», «Холодные блюда и закуски», «Основы диетического питания. Напитки», «Изделия из теста»; лабораторные работы по темам: «Производительность и эффективность», «Механическая кулинарная обработка клубнеплодов и корнеплодов», «Механическая кулинарная обработка капустных, луковых и плодовых овощей», «Механическая кулинарная обработка салатных, пряных и десертных овощей», «Механическая кулинарная обработка салатных, пряных и десертных овощей», «Подготовка различных овощей для фарширования», «Механическая кулинарная обработка грибов», «Разделка рыбы на филе», «Обработка пищевых отходов», «Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы для различных видов тепловой обработки», «Обработка судака и сельди соленой», «Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жаренья во фритюре», «Приготовление котлетной массы из рыбы», «Подготовка щуки для фарширования», «Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса. Шпигование мяса», «Приготовление мелкокусковых и крупнокусковых полуфабрикатов из баранины и свинины», «Приготовление рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из нее», «Заправка курицы различными способами», «Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из курицы», «Приготовление борща с капустой и картофелем», «Приготовление заправочных супов», «Приготовление прозрачных супов», «Приготовление окрошки овощной на кефире», «Приготовление соуса красного основного, белого основного, грибного», «Приготовление молочного соуса и его производных», «Приготовление яично-масляных соусов и масляных смесей», «Приготовление холодных соусов и желе», «Приготовление соусов сладких: абрикосового и яблочного», «Приготовление рассыпчатой гречневой каши с грибами и луком», «Приготовление крупеника», «Приготовление блюда: «Бобовые в соусе», «Приготовление блюда: «Макаронник» и «Макароны, запеченные с яйцом», «Приготовление картофельного пюре и картофеля жаренного во фритюре», «Приготовление блюд из запеченных овощей» «Приготовление блюд из запеченной рыбы», «Приготовление блюд из рыбной котлетной массы и блюд из морепродуктов», «Приготовление горячих блюд из мяса и мясопродуктов», «Приготовление блюд из птицы», «Приготовление блюд из яиц и творога», «Приготовления бутербродов, салатов, винегретов», «Приготовление овощных и грибных блюд и закусок», «Приготовление холодных рыбных и мясных блюд и закусок», «Технология приготовления киселей, желе, муссов и самбуков», «Приготовление горячих и холодных напитков. Правила подачи», «Приготовление плова из риса с фруктами, витаминный напиток из плодов шиповника», «Приготовление дрожжевого теста и изделий из него», «Приготовление фарша из свежей капусты, мясного с луком», «Приготовление бисквита», «Приготовление бисквита с фруктовыми пастами»; тест по дисциплине «Калькуляция и учет» и зачеты по дисциплинам: «Основы экономики и предпринимательства», «Охрана труда и производственная

санитария», «Основы психологии и профессиональной этики в общественном питании», «Основы проектной деятельности».

Формами предъявления и демонстрации образовательных результатов являются: контрольная работа, открытый урок, выставка, готовое изделие, защита творческих работ, исследовательских и социально-значимых проектов, научно-практическая конференция, презентация программы в рамках Недели профессий, конкурс «Лучший по профессии», аналитическая справка.

2.5. Методические материалы

В ходе реализации программы профессиональной подготовки «Повар» применяются следующие методы обучения:

- словесные (рассказ, беседа, объяснение, работа с учебником, печатным изданием);
- наглядные (демонстрация иллюстраций, фото- и видеоматериалов, технологических приёмов);
- практические (выполнение творческих работ);
- эвристический метод (постановка проблемных вопросов, решение задач);
- исследовательский метод (поиск ответов на поставленный вопрос или задание);
- объяснительно-иллюстративный позволяет предавать обучающимся систему знаний посредством любых видов дидактического материала;
- репродуктивный метод предполагает практическое использование информации, решение различных задач, упражнений и ситуаций, требующих применения на практике полученных знаний;
- метод проблемного изложения материала заключается в создании проблемы и наглядном объяснении обучающимся способов и путей её решения;
- частично-поисковый (эвристический) метод обучения основан на самостоятельной деятельности обучающихся, направленной на переработку информации и с целью выявления проблем, а также поиск путей решения этих проблем;
- исследовательский метод предполагает формулирование проблемы обучающимся совместно с учителем, который производит управление самостоятельной исследовательской деятельностью обучающихся.

Применяемые образовательные технологии при реализации программы:

- индивидуализация обучения, обеспечивающая доступность программы для детей с особыми образовательными потребностями;
- технология группового обучения является основной для реализации программы и обеспечивает возможность развития необходимых навыков;
- технология коллективного взаимообучения используется для повышения качества усвоения теоретического материала обучающимися;
- технология дифференцированного обучения позволяет найти оптимальный уровень сложности материала для каждого обучающегося;

- технология развивающего обучения обеспечивает возможность работы с детьми в зоне ближайшего развития и формировать уверенность обучающихся в собственных возможностях;
- технология проблемного обучения является основой для развития навыков научно-исследовательской деятельности;
- технология дистанционного обучения обеспечивает возможность проведения занятий и индивидуальных консультаций в онлайн формате;
- технология исследовательской и проектной деятельности является основой для формирования опыта научно-исследовательской деятельности обучающихся;
- технология игровой деятельности обеспечивает формирование и развитие практических умений и навыков через моделирование ситуаций из реальной жизни в соответствии с содержанием программы;
- технология коллективной творческой деятельности позволяет развивать навыки работы в команде через создание совместных продуктов деятельности;
- здоровьесберегающие технологии включают: санитарно-гигиенические (влажная уборка кабинета, проветривание, обеспечение оптимального освещения, соблюдение правил личной гигиены), психолого-педагогические (создание благоприятной психологической обстановки на занятиях, создание ситуации успеха, соответствие содержания программы возрастным особенностям детей, чередование видов деятельности), физкультурно-оздоровительные (использование физкультминуток, динамических пауз, дыхательной гимнастики, гимнастики для глаз) методы и приёмы организации учебно-воспитательного процесса.

Формами организации учебного занятия являются: беседа, встреча с интересными людьми, выставка, диспут, защита проектов, игра, КВН, конкурс, круглый стол, лекция, мастер-класс, «мозговой штурм», открытое занятие, практическое занятие, презентация, экскурсия.

Для реализации программы самостоятельно созданы методические разработки мероприятий.

В ходе обучения программе используются следующие дидактические материалы: карточки с различными задачами.

Основным алгоритмом учебного занятия является следующая структура занятия: организационный момент, основная часть и заключительная часть.

2.6. Список литературы

Основная литература:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования/ -М.: ИЦ «Академия», 2012.
2. Губарев В.Г. «Основы экономики и предпринимательства». Серия «Учебники Феникса» - Ростов-н/Д.: «Феникс», 2003.
3. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум: учеб. пособие для нач. проф. образования/ Н.И. Дубровская - М.: Издательский центр «Академия», 2011.
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования/ З.П. Матюхина. 3-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2011.
5. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены в общественном питании: учебник для нач. проф. образования/ З.П. Матюхина. 5-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2011.
6. Мельников И.В. Повар: учеб. пособие/авт.- сост. И.В.Мельников. - Ростов н /Д: «Феникс», 2009.
7. Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров. Практикум: учеб. пособие для нач. проф. образования/ Н.С.Никифорова. -3-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия»,2009.
8. Потапова И. И. Калькуляция и учет: рабочая тетрадь. - М.: ИЦ «Академия»,2011.
9. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания». Изд.3-е, доп. и перер.- Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2004.
10. Рыбалёва И.А. Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеобразовательных общеразвивающих программ» – Краснодар: Региональный модельный центр дополнительного образования детей Краснодарского края, 2020.
11. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПин 2.3.2.1078-01 и СанПин 42-123-4117-86.
12. Усов В.В. Деловой этикет. – М.: ИЦ «Академия», 2010.
13. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, учебное пособие для нач. проф. образования/Н.Э. Харченко.4-еизд.,стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2010.
14. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум:учеб. пособие для нач. проф. образования/ Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова.-4-е изд., перераб.идопол. - М.: Издательский центр «Академия», 2010.
15. Шемалова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности. – СПб.: «Академия», 2010.

Дополнительная литература:

1. Качурина Т.Г. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч.Ч.1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования/ (В.П.Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.) -4-еизд.,стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2007.

2. Качурина Т.Г. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч.Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. пособие для нач. проф. образования/ (В.П.Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др.) -4-еизд.,стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2008.
3. Качурина Т.Г. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч.Ч.3.Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячиеблюда: учеб. пособие для нач. проф. образования/ (В.П.Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др.) -5-е изд.,испр.и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2011.
4. Качурина Т.Г. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч.Ч.4.Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. пособие для нач. проф. образования/ (В.П.Андросов, Т.В. Пыжова, Л. И. Потапова и др.) -5-е изд.,испр.и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2011.

**Программа воспитания
учителя программы профессиональной подготовки «Повар»
Грибовской Ольги Леонидовны
на 2023-2024 учебный год**

1. Пояснительная записка

Воспитательная модель в дополнительном образовании базируется на том, что воспитание рассматривается, прежде всего, как организация педагогических условий и возможностей для осознания ребенком собственного личностного опыта, приобретаемого на основе межличностных отношений и обусловленных ими ситуаций, проявляющегося в форме переживаний, саморазвития.

Важно отметить, что опыт позитивных отношений в детском коллективе можно получить только в атмосфере взаимопонимания, сотрудничества, искренности, комфортной психологической обстановке, позволяющей каждому ребёнку и педагогу реализовать свой потенциал.

Логика выстраивания образовательной модели с детьми строится на гармоничном переплетении образования, общения, деятельности, отношений, которые определяют позитивные изменения в детском коллективе и создают комфортную среду для творческой деятельности.

В образовательной деятельности обучающихся осуществляется не только приобретение знаний и навыков по конкретной программе, но и создаются условия для проявления инициативы, активности, творчества, лидерской позиции. При этом большое внимание уделяется созданию развивающей среды, закреплению мотивации к конкретному виду деятельности, выявлению и активизации внутренних ресурсов обучающихся.

Решение задачи общего развития обучающихся с использованием нестандартных форм и методов обучения и воспитания стимулирует активность обучающихся, ставит их в субъектную позицию, предоставляет им возможность для самовыражения, развивает их творческие способности. Программы формируют готовность к выбору разнообразных видов деятельности и продуктивного взаимодействия.

Обучающиеся получают возможность проявить и развить самостоятельность, творчество, реализовать свои интересы, применить свою находчивость, умение принимать верные решения в условиях быстро меняющихся ситуаций.

Предоставление возможности ребёнку выступить в самых разнообразных ролях, активно осваивать элементы различных жизненных ситуаций закрепляются в их сознании и поведении и откладывают отпечаток на дальнейшую жизнь.

Задача педагога в процессе реализации программы обеспечить педагогическую поддержку процесса развития и обогащения познавательных

и социальных возможностей детей, помогать им занять активную позицию в коллективе, придать общественную направленность их увлечениям, сформировать самостоятельность и независимость в будущем, что является важным фактором формирования жизненного и профессионального самоопределения.

2. Цель и задачи воспитательной работы

Цель воспитания – формирование творческой воспитывающей среды в детском коллективе, способствующей формированию гармонично развитой личности, социально адаптированной и ответственной, профессионально-ориентированной личности.

Задачи воспитания:

1. Реализация потенциала детского коллектива в воспитании обучающихся, поддержка активного участия обучающихся в жизни организации, укрепление коллективных ценностей:

- организация интересных и полезных для личностного развития обучающихся совместных воспитательных событий, коллективных творческих дел, способствующих укреплению традиций, формированию и развитию коллектива, самореализации подростков и получению ими социального опыта, формирование поведенческих стереотипов, одобряемых в обществе;

- выработка норм и правил совместной жизнедеятельности;

- поддержка ребенка в решении важных для него жизненных проблем (налаживание взаимоотношений с другими детьми, личный и социальный опыт в конкретных видах и направлениях деятельности, в том числе в рамках программного содержания);

- коррекция поведения ребенка через индивидуальные беседы с ним, его родителями (законными представителями).

2. Реализация воспитательного потенциала программы:

- воспитание любви к родному краю; воспитание культуры поведения;

- воспитание внутренней потребности личности в здоровом образе жизни;

- создание условий, обеспечивающих воспитание интереса к будущей профессии;

- обеспечение условий по формированию сознательной дисциплины и норм поведения обучающихся;

- включение обучающихся в интересную и полезную для них деятельность, с целью приобретения социально-значимых знаний, вовлечения в социально-значимые отношения, получения опыта участия в социально-значимых делах;

- формирование и развитие творческих способностей;

- создание условий для саморазвития обучающихся и формирования у них ценностных установок, профессионального самоопределения.

3. Организация работы с семьями обучающихся, их родителями или законными представителями, направленной на совместное решение проблем личностного развития обучающихся.

4. Формирование позитивного уклада жизни организации и положительного имиджа и престижа МАОДОПО ЛУЦ.

3. Направления и содержание деятельности

Направления воспитания	Задачи воспитания	Тематические модули
Организация воспитательной деятельности в учебной группе	Организация воспитательной работы с коллективом и индивидуальной работы с обучающимися учебной группы.	«Воспитание в детском коллективе»
Учебные занятия по программам профессиональной подготовки. Индивидуализация образовательного процесса. Профорентация.	Использование в воспитании детей возможностей учебного занятия по программам профессиональной подготовки как источника поддержки и развития интереса к познанию и творчеству; содействие успеху каждого ребенка. Поддержка и развитие мотивации к саморазвитию и самореализации. Содействие приобретению опыта личностного и профессионального самоопределения на основе индивидуальных проб в совместной деятельности и социальных практиках.	«Воспитательный потенциал программы»
Воспитательные мероприятия в детских коллективах и в МАОДОПО ЛУЦ	Активное включение обучающихся в планирование, подготовку, организацию и проведение значимых событий, способствующих сплочению и развитию детского коллектива, появлению новых знаний, нового опыта, нового способа деятельности.	«Ключевые культурно-образовательные события»
Организация воспитательной деятельности каникулярный период	Формирование целостной системы каникулярного отдыха и оздоровления детей, их развитие на основе включения в разнообразную социально-значимую и личностно-ориентированную деятельность.	«Организация деятельности в каникулярный период»

Продуктивное взаимодействие родителями	Вовлечение родителей в образовательное пространство МАОДОПО ЛУЦ, выстраивание партнёрских взаимоотношений в воспитании обучающихся, повышение психолого-педагогической культуры родителей на основе взаимных интересов.	«Взаимодействие с родителями»
Формирование предметно-эстетической среды	Формирование положительного имиджа и престижа МАОДОПО ЛУЦ	«Предметно-эстетическая среда»

**4. Календарный план воспитательной работы учителя
Грибовской Ольги Леонидовны
в рамках программы профессиональной подготовки «Повар»
на 2023-2024 учебный год**

№ п/п	Содержание деятельности	Уровень мероприятия	Сроки	Ответственный
Модуль «Воспитание в детском коллективе»				
1	Беседа: «Моя будущая профессия»	учебная группа	декабрь	учитель
2	Беседа: «Вредные привычки»	учебная группа	март	учитель
Модуль «Воспитательный потенциал программы»				
1	Презентация программы в рамках Недели профессий	МАОДОПО ЛУЦ	ноябрь	учитель
2	Конкурс «Лучший по профессии»	МАОДОПО ЛУЦ	апрель	учитель
Модуль «Ключевые культурно-образовательные события»				
1	День открытых дверей МАОДОПО ЛУЦ	муниципальный	сентябрь, апрель	учитель
2	День Ленинградского района и станицы Ленинградской	муниципальный	сентябрь	учитель
3	Участие в мероприятиях в рамках месячника оборонно-массовой и военно-патриотической работы	муниципальный	февраль	учитель
4	Участие в конкурсах воспитательной направленности	муниципальный	в течение года	учитель
Модуль «Организация деятельности в каникулярный период»				

1	Участие в программе «Творческие каникулы»	МАОДОПО ЛУЦ	ноябрь, январь, март	учитель
2	Участие в ПЛДП «Мир профессий»	МАОДОПО ЛУЦ	июнь- июль	учитель
Модуль «Взаимодействие с родителями/законными представителями»				
1	Индивидуальные тематические беседы, консультирование	МАОДОПО ЛУЦ	по необходи мости	учитель
2	Информирование в родительских группах	МАОДОПО ЛУЦ	по необходи мости	учитель
3	Анкетирование родителей/законных представителей «Удовлетворенность услугами МАОДОПО ЛУЦ»	МАОДОПО ЛУЦ	декабрь	учитель, администрация
4	Анкетирование родителей/законных представителей «Востребованность программ дополнительного образования»	МАОДОПО ЛУЦ	май- август	учитель, администрация
Модуль «Предметно-эстетическая среда»				
1	Участие в смотре-конкурсе кабинетов	МАОДОПО ЛУЦ	октябрь	учитель, обучающиеся, администрация