

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 «24» мая 2021 года
Протокол № 5

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАОДОПО ЛУЦ
Т.И.Позвонкова
Приказ от 25.05.2021 года № 37-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: авторская

Программа реализуется на бюджетной основе

ID-номер программы в Навигаторе: 33071

Автор-составитель:
Грибовская Ольга Леонидовна,
учитель МАОДОПО ЛУЦ

Пояснительная записка

Повар – одна из самых массовых профессий в сфере обслуживания и является достаточно востребованной на рынке труда. Во всем мире с каждым годом возрастает интерес к питанию. Наука занимается вопросами совместимости продуктов, раздельного питания, пищевыми добавками, детским и диетическим питанием, а повара несут все новшества потребителю. Несмотря на то, что вузы выпускают большое количество специалистов в этой области, многим компаниям и на многих предприятиях требуются квалифицированные специалисты. Это профессия для ресторанов, кафе, столовых, баров, мест общественного питания, услуг домашнего обслуживания.

Программа профессиональной подготовки «Повар» имеет социально-гуманитарную направленность и призвана помочь подросткам овладеть знаниями, умениями и навыками, необходимыми для успешной трудовой деятельности в сфере общественного питания.

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.

Актуальность программы опирается на необходимость подготовки молодых специалистов востребованной на рынке труда по профессии «Повар».

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.).

Профессиональная подготовка обучающихся строится на принципе последовательного чередования теории и практики. В процессе теоретического обучения по программе профессиональной подготовки 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 санитарию, основы экономики и предпринимательства, основы ценообразования и бухгалтерского учёта в общественном питании, культуру деловых отношений.

На практических и лабораторных занятиях обучающиеся приобретают навыки по механической кулинарной обработке овощей, мяса, рыбы, эксплуатации технологического оборудования и безопасным методам работы; овладевают навыками рациональной организации рабочих мест и содержание их в надлежащем санитарном состоянии; овладевают способами кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов с использованием методов рациональной технологии (безотходность, безопасность, экономичность, с сохранением питательной ценности и натуральных свойств продуктов), знакомятся с особенностями национального колорита, используемого в приготовлении и оформлении блюд и кулинарных изделий. Особое внимание уделяется самостоятельной работе обучающихся, в процессе которой отрабатывается индивидуальный почерк будущего специалиста, прививается творческий подход к профессиональной деятельности.

Каждое лабораторное занятие начинается с инструктажа по технике безопасности и выдачи теоретических сведений по теме; на занятии проводится показ трудовых приемов (нарезка овощей, хлеба и хлебобулочных изделий, размораживание рыбы и мяса и др.); составляются технологические схемы и технологические карты на основе «Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания».

Срок обучения по программе - 2 года, в объеме 400 академических часа, 34 учебные недели, из них теории – 128 часов, практических занятий – 272 часа, включающие 4 часа - консультирование и 4 часа – квалификационный экзамен, которым завершается курс обучения. Производственная практика в количестве 128 часов на предприятиях общественного питания района. В процессе практики обучающимся прививаются навыки качественного выполнения работ, эффективного использования рабочего времени, любовь к избранной профессии. Краткое содержание работ обучающиеся ежедневно записывают в дневник.

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

1-ый урок – 14:20 – 15:00

2-ой урок – 15:05 – 15:45

3-ий урок – 15:55 – 16:35

4-ый урок – 16:40 – 17:20

Форма обучения – очная.

Особенность организации образовательного процесса состоит в том, что формируются группы обучающихся разных возрастных категорий в количестве 15-20 человек с постоянным составом группы. Занятия могут носить теоретическую и практическую направленность, в основном являются групповыми. Виды занятий по программе определяются содержанием программы и могут предусматривать лекции, практические и лабораторные работы, круглые столы, мастер-классы, тематические занятия, выполнение самостоятельной работы, выставки, творческие отчеты и другие виды учебных занятий и учебных работ.

Программа обеспечена методическими рекомендациями к практическим занятиям и рекомендациями к подготовке и сдаче квалификационного экзамена.

Обучение завершается сдачей квалификационного экзамена, который включает в себя проверку усвоения обучающимися теоретических знаний и навыков производственной работы.

Обучающимся, успешно сдавшим квалификационный экзамен, выдается свидетельство с присвоением квалификации «Повар 3 разряда».

Цель и задачи программы

Основная цель – обучение поварскому делу и подготовка обучающихся к профессиональной деятельности в организациях (на предприятиях) сферы общественного питания.

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

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

Достижение поставленных целей реализуется в решении следующих **задач:**

Предметные:

- формирование у обучающихся профессиональных навыков на основе квалификационных требований и пожеланий работодателей;
- формирование профессиональных знаний, умений и навыков, способствующих адаптации выпускников к новым условиям рынка труда;
- определение содержания обучения с учетом специфики инновационных технологических процессов, форм организации труда, связанных с содержанием профессии;

- использование многообразия педагогических технологий и методов обучения для обеспечения уровня обязательного и сознательного усвоения учебного материала в соответствии с уровнем и способностями обучающихся;
- совершенствование профилактической работы по предупреждению производственного травматизма, профессиональных заболеваний и улучшению условий труда.
- развитие системы социального и частно-государственного партнерства, расширение круга заинтересованных в сотрудничестве организаций при подготовке квалифицированных рабочих.

Личностные:

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

Метапредметные:

- направлены на развитие мотивации, на приобретение новых знаний в области поварского дела, формирование эмоционально-ценностного отношения к окружающему миру через восприятие эмоциональной стороны делового общения, формирование самостоятельности, ответственности, активности и аккуратности в работе с кондитерскими изделиями.

Содержание программы

Настоящая программа разработана на основе учебной литературы: Анфимова Н.А. «Кулинария», Бутейкис Н.Г. «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», Матюхина З.П. «Товароведение пищевых продуктов», Матюхина З.П. «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены в общественном питании» и другие.

Теоретическая и практическая части программы составлены с учетом материально-технической базы МАОДОПО ЛУЦ.

Обучение – это живой процесс и программа профессиональной подготовки должна гибко реагировать на любые изменения в системе общества и образования. Один из источников личностного содержания образования – это предполагаемые в программе элементы творчества на занятиях, личностно-ориентированная тематика, креативные и индивидуальные задания.

В МАОДОПО ЛУЦ в течение 2019-2023 учебных лет предусмотрена работа над инновационным проектом «Междисциплинарный проект как средство формирования деловых компетенций обучающихся», поэтому в программу включена дисциплина «Основы проектной деятельности» в количестве 17 часов.

Используемые сокращения:

Практическое занятие – П.З.

Контрольная работа – К.Р.

Лабораторная работа – Л.Р.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование учебной дисциплины	Количество часов			Формы контроля
		всего	теория	практи ка	
	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	111	52	59	
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	82	35	47	
	Кулинария	47	16	31	оценка
	Оборудование предприятий общественного питания	10	5	5	оценка
	Организация производства	25	14	11	оценка
2.	Основы проектной деятельности	17	11	6	зачет

3.	Консультации	4	4	-	
4.	Квалификационный экзамен	4	4	-	оценка
	ИТОГО:	136	71	65	
	ВСЕГО:	400	128	272	

1 год обучения

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».

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

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

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.З.) Работа со сборником рецептов. П.З. Решение задач по определению массы отходов, образующихся при обработке овощей. П.З. Работа со сборником рецептов. 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».

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. Приготовления 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 безопарного для блинов. Приготовление теста безопарным 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

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.3.) «Кисломолочные продукты и сыры».

Раздел 6. Пищевые жиры – 2 часа.

Теория – 1 час.

Жиры животные, маргарин, кулинарные и растительные масла.

Практика – 1 час.

П.3. «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 рецептов для предприятий общественного питания.

Практика – 2 часа.

П.З. № 1. Ознакомление со сборниками рецептов 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».

**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 – 10 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 – 6 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 – 8 часов.

Теория – 2 часа.

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

Практика – 6 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. Л.Р. Приготовление бисквита с фруктовыми пастами. 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.З. «Организация работы овощного цеха». П.З. «Организация работы мясного и рыбного цехов». П.З. «Организация работы горячего цеха». П.З. «Организация работы холодного цеха». П.З. «Организация работы цеха мучных изделий». П.З. «Организация работы кондитерского цеха». П.З. «Организация работы вспомогательных производственных помещений».

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

**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.З.) 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.З. 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.З. 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».

Планируемые результаты

Предметные результаты:

Обучающийся по программе профессиональной подготовки «Повар» 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.

Обучающийся по программе профессиональной подготовки «Повар» должен знать:

- рецептуры, технологию приготовления, требования к качеству, правила раздачи комплектаций, сроки и условия хранения блюд;
- виды, свойства и кулинарные назначения картофеля, 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.

Личностные результаты:

- проявлять интерес к первым успехам товарищей;
- творчески откликаться на события окружающей жизни;
- проявлять интерес к технологии приготовления кулинарных изделий;
- эмоционально откликаться на явления окружающей жизни, видеть красоту людей, их поступков;
- 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.

Календарный учебный график

Календарный учебный график является обязательным приложением к образовательной программе.

1 год обучения: с 01 сентября 2021г. по 25 мая 2022г.				
Учебный день - понедельник	Учебный день - вторник	Исходы обучения	Год обучения	Всего учебных часов
			Сентябрь	
	1	01.09.21-03.09.21		
1	2	06.09.21-10.09.21		
2	3	13.09.21-17.09.21		
3	4	20.09.21-24.09.21		
4	5	27.09.21-01.10.21		
5	6	04.10.21-08.10.21	Октябрь	
6	7	11.10.21-15.10.21		
7	8	18.10.21-22.10.21		
8	9	25.10.21-29.10.21	каникулы	
		01.11.21-05.11.21		
9	10	08.11.21-12.11.21	Ноябрь	
10	11	15.11.21-19.11.21		
11	12	22.11.21-26.11.21		
12	13	29.11.21-03.12.21	Декабрь	
13	14	06.12.21-10.12.21		
14	15	13.12.21-17.12.21		
15	16	20.12.21-24.12.21	каникулы	
		27.12.21-07.01.22		
16	17	10.01.22-14.01.22	Январь	
17	18	17.01.22-21.01.22		
18	19	24.01.22-28.01.22		
19	20	31.01.22-04.02.22	Февраль	
20	21	07.02.22-11.02.22		
21	22	14.02.22-18.02.22		
22	23	21.02.22-25.02.22		
23	24	28.02.22-04.03.22	Март	
24	25	07.03.22-11.03.22		
25	26	14.03.22-18.03.22		
26	27	21.03.22-25.03.22	каникулы	
		28.03.22-01.04.22		
27	28	04.04.22-08.04.22	Апрель	
28	29	11.04.22-15.04.22		
29	30	18.04.22-22.04.22		
30	31	25.04.22-29.04.22		
31	32	02.05.22-06.05.22	Май	
32	33	09.05.22-13.05.22		
33	34	16.05.22-20.05.22		
34		23.05.22-25.05.22		
				136

2 год обучения: с 01 сентября 2021г. по 25 мая 2022г.				
Учебный день - понедельник	Учебный день - среда	Недели обучения	Год обучения	Всего учебных часов
1	1	01.09.21-03.09.21	Сентябрь	
2	2	06.09.21-10.09.21	Октябрь	
3	3	13.09.21-17.09.21		
4	4	20.09.21-24.09.21		
5	5	27.09.21-01.10.21		
6	6	04.10.21-08.10.21	ноябрь	
7	7	11.10.21-15.10.21		
8	8	18.10.21-22.10.21		
9	9	25.10.21-29.10.21		
10	10	01.11.21-05.11.21	Декабрь	
11	11	08.11.21-12.11.21		
12	12	15.11.21-19.11.21		
13	13	22.11.21-26.11.21		
14	14	29.11.21-03.12.21	январь	
15	15	06.12.21-10.12.21		
16	16	13.12.21-17.12.21		
17	17	20.12.21-24.12.21		
18	18	27.12.21-01.01.22	Февраль	
19	19	10.01.22-14.01.22		
20	20	17.01.22-21.01.22		
21	21	24.01.22-28.01.22		
22	22	31.01.22-04.02.22	Март	
23	23	07.02.22-11.02.22		
24	24	14.02.22-18.02.22		
25	25	21.02.22-25.02.22		
26	26	28.02.22-04.03.22	Апрель	
27	27	07.03.22-11.03.22		
28	28	14.03.22-18.03.22		
29	29	21.03.22-25.03.22		
30	30	28.03.22-01.04.22	Май	
31	31	04.04.22-08.04.22		
32	32	11.04.22-15.04.22		
33	33	18.04.22-22.04.22		
34	34	25.04.22-29.04.22		
		02.05.22-06.05.22		
		09.05.22-13.05.22		
		16.05.22-20.05.22		
		23.05.22-25.05.22		
				136

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.

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 некратно 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 выдается свидетельство о прохождении обучения по программе профессиональной подготовки.

Формами отслеживания и фиксации образовательных результатов являются: аналитическая справка, ведомость промежуточной и итоговой аттестации, свидетельство о прохождении обучения по программе профессиональной подготовки.

Формами предъявления и демонстрации образовательных результатов являются: готовое изделие, защита творческих работ, конкурс «Лучший по профессии», контрольная работа, открытый урок.

Оценочные материалы

Перечень диагностических методик, позволяющих определить достижение обучающимися планируемых результатов: контрольные работы практические занятия, лабораторные работы и зачеты по дисциплинам «Кулинария», «Товароведение пищевых продуктов», «Оборудование предприятий общественного питания», «Организация производства»,

«Основы проектной деятельности», «Калькуляция и учет», «Охрана труда и производственная санитария».

Методические материалы

Для реализации программы используются следующие методы обучения: словесный, наглядный, практический, объяснительно-иллюстративный, эвристический, проблемный, игровой, дискуссионный, стимулирование.

Методами воспитания в рамках реализации программы являются: поощрение, упражнение, мотивация.

Основными технологиями обучения являются: индивидуализация обучения, групповое обучение, дифференцированное обучение, проблемное обучение, дистанционное обучение, игровая деятельность, проектная деятельность, здоровьесберегающая технология.

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 по основным разделам и темам.

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

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

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 рецептов 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.Андронов, 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.Андронов, 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.Андронов, 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.Андронов, Т.В. Пыжова, Л. И. Потапова и др.) -5-е изд.,испр.и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2011.