

Министерство общего и профессионального образования Ростовской области

**Новошахтинский техникум промышленных технологий –
филиал государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Ростовской области «Шахтинский
региональный колледж топлива и энергетики им. ак. Степанова П.И.»**

УТВЕРЖДЕНО

Директор НТПТ – ф ГБПОУ РО
«ШРКТЭ им. ак. Степанова П.И.»

_____ Н.А.Герасименко

«_____» _____ 2020 г.

**ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
по профессии 16675 Повар
(Направление «Первая профессия»)**

Новошахтинск 2020

Организация-разработчик:

Новошахтинский техникум промышленных технологий – филиал ГБПОУ РО «Шахтинский региональный колледж топлива и энергетики им. ак. Степанова П.И.»

Авторы/составители:

Русакова Н.А., преподаватель НТПТ – ф ГБПОУ РО «ШРКТЭ им. ак. Степанова П.И.»

Программа профессионального обучения разработана в соответствии с профессиональным стандартом (далее – ПС) Повар, утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» 09 2015 г. № 610н, с учетом квалификационных требований работодателей.

Программа ориентирована на подготовку обучающихся к выполнению требований WorldSkills (далее – WS) по компетенции Поварское дело.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**
- 2 УЧЕБНЫЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**
- 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**
- 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

1.1 Цель и планируемые результаты освоения программы профессионального обучения

Программа профессионального обучения по профессии 16675 Повар направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего, с учетом спецификации стандарта Ворлдскиллс по компетенции Поварское дело.

Цель программы – обеспечить формирование компетенции «Поварское дело» для реализации нового вида профессиональной деятельности «Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий, приобретения квалификации - Повар.

Присваиваемый квалификационный разряд – не присваивается.

1.2 Количество часов, отводимое на освоение программы

Всего часов - 100 ак. ч.

Из них: на освоение МДК – 35 ак. ч.

в том числе, во взаимодействии с преподавателем 35 ак. ч.

самостоятельная работа - 0 ак. ч.

на практики, в том числе учебную - 57 ак. ч.

производственную – не предусмотрена.

в том числе с использованием дистанционных образовательных технологий – 0 ак.ч.

Итоговая аттестация – 8 ак. ч.

1.3 Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы обучающийся должен

знать:

- структуру тушки домашней птицы и пернатой дичи, способы приготовления всех частей мяса, птицы, дичи;
- методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке;
- части мяса, птицы и дичи, традиционно применяемые в кулинарии;
- части рыбы, используемые в кулинарии;
- методы подготовки рыбы, моллюсков и ракообразных к тепловой обработке;
- общепринятые виды нарезки овощей и их применение;
- способы приготовления основных бульонов и их применение;
- технику безопасности при использовании оборудования и инвентаря, особенно ножей, и уходе за ними.
- тенденции в презентации блюд;
- существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню;
- влияние тепловой обработки на ингредиенты;
- виды соусов, применяемые в профессиональной кулинарии, и правила приготовления соусов;
- виды супов, применяемые в профессиональной кулинарии, и правила приготовления супов;
- классические гарниры и дополнения к основным блюдам.

уметь:

- очищать, загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам;
- изготавливать и презентовать холодные нарезки и салаты;
- представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и самообслуживания;
- использовать для презентации пищи тарелки, миски, блюда и т.д.;
- изготовление различных видов макаронных изделий.

- выполнять координацию всех подготовительных задач (выкладку) перед обслуживанием;
- обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с самыми высокими стандартами;
- поддерживать технику безопасности и нормы охраны здоровья, а также санитарию и гигиену на рабочем месте.
- изготавливать широкий диапазон блюд, включая: (супы и соусы; закуски горячие и холодные; салаты и закусочные блюда; блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных; блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи; овощные и вегетарианские блюда; фирменные и интернациональные блюда; блюда из риса и макаронных изделий; хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты);
- подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата.

2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Учебный план

Наименования разделов/ модулей	Суммарн ый объем нагрузки, час.	Объем программы, ак. час.					Самостоя- тельная работа
		Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					
		Обучение по МДК		Практики			
		Всего	В том числе	Учебная	Производ- ственная		
			Лаборатор- ных и практичес- ких занятий				
2	3	4	5	7	8	9	
Раздел 1. Технология приготовления сложных холодных блюд и закусок, горячих закусок	15	6	2	9	-	0	
Раздел 2. Технология приготовления сложных гарниров из овощей, круп, макаронных изделий	10	6	2	4	-	0	
Раздел 3. Технология приготовления бульонов, горячих и холодных супов	16	8	4	8	-	0	
Раздел 4. Технология приготовления сложных горячих и холодных соусов	9	3	1	6	-	0	
Раздел 5. Технология приготовления сложных блюд из мяса	16	4	2	12	-	0	
Раздел 6. Технология приготовления горячих блюд из рыбы и моллюсков	10	4	2	6	-	0	
Раздел 7. Приготовление сложных десертов, сладких блюд и выпечки	16	4	2	12	-	0	
Учебная практика	30					0	

Производственная практика	0			-	-	0
Итоговая аттестация	8	-	-	-	-	-
Всего:	100	35	15	57	0	0

2.3 Тематический план и содержание программы

Наименование разделов и тем модуля, междисциплинарных курсов	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем, ч
1	2	3
Раздел 1. Технология приготовления сложных холодных блюд и закусок, горячих закусок		15
Тема 1. Технология приготовления сложных холодных блюд и закусок, горячих закусок	Содержание	
	1. Требования охраны труда и техники безопасности. Ассортимент сложных горячих, холодных блюд и закусок.	2
	2. Технология приготовления сложных горячих, холодных блюд и закусок.	2
	Практические занятия и лабораторные работы	
	1. Расчет количества сырья для приготовления сложных горячих, холодных блюд и закусок (составление технологических и технико-технологических карт)	2
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1 - отсутствует		
Учебная практика раздела 1		
Виды работ		
1. Приготовление, оформление и презентация салатов		3
2. Приготовление, оформление и презентация закусок из овощей		3
3. Приготовление, оформление и презентация закусок из мяса, птицы, рыбы и морепродуктов		3
Раздел 2. Технология приготовления сложных гарниров из овощей, круп, макаронных изделий		10
Тема 2. Технология приготовления сложных гарниров из овощей, круп, макаронных изделий	Содержание	
	1. Ассортимент, принципы и методы организации производства сложных гарниров из овощей, круп, макаронных изделий.	2
	2. Технология приготовления сложных гарниров из овощей, круп, макаронных изделий.	2

	Практические занятия и лабораторные работы	
	1. Расчет количества сырья для приготовления сложных гарниров из овощей, круп, макаронных изделий (составление технологических и технико-технологических карт)	2
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2 - отсутствует		
Учебная практика раздела 2		
Виды работ		
1. Приготовление и оформление сложных гарниров из овощей, круп, бобовых		2
2. Приготовление и оформление сложных гарниров из макаронных изделий		2
Раздел 3. Технология приготовления бульонов, горячих и холодных супов		16
Тема 3. Технология приготовления бульонов, горячих и холодных супов	Содержание	
	1. Ассортимент, принципы и методы организации производства сложных бульонов, горячих и холодных супов	2
	2. Технология приготовления сложных бульонов, горячих и холодных супов. Приготовление и декорирование сложных бульонов, горячих и холодных супов при помощи инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн-кулинария	2
	Практические занятия и лабораторные работы	
	1. Расчет количества сырья для приготовления сложных бульонов, горячих супов (составление технологических и технико-технологических карт)	2
	2. Расчет количества сырья для приготовления сложных холодных супов (составление технологических и технико-технологических карт)	2
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3 - отсутствует		
Учебная практика раздела 3		
Виды работ		
1. Приготовление, декорирование и подача сложных горячих супов		4
2. Приготовление, декорирование и подача сложных холодных супов		4
Раздел 4. Технология приготовления сложных горячих и холодных соусов		9
Тема 4. Технология приготовления сложных горячих и холодных соусов	Содержание	
	1. Ассортимент, принципы и методы организации производства сложных горячих и холодных соусов	2
	Практические занятия и лабораторные работы	
	1. Расчет количества сырья для приготовления горячих и холодных соусов (составление технологических и технико-технологических карт)	1

Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 4 - отсутствует		
Учебная практика раздела 4		
Виды работ		
1. Приготовление и оформление сложных соусов на основе молока и кисломолочных продуктов		2
2. Приготовление и оформление сложных холодных соусов ягодных		2
3. Приготовление и оформление сложных яично-масленных соусов		2
Раздел 5. Технология приготовления сложных блюд из мяса		16
Тема 5. Технология приготовления сложных блюд из мяса	Содержание	
	1. Ассортимент сложных блюд из мяса. Организация производства сложных блюд из мяса. Технология приготовления сложных блюд из мяса. Способы современной подачи готовых блюд из мяса.	2
	Практические занятия и лабораторные работы	
	1. Расчет количества сырья для приготовления блюд из мяса (составление технологических и технико-технологических карт)	2
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 5 - отсутствует		
Учебная практика раздела 5		
Виды работ		
1. Приготовление, декорирование и подача отварного и тушеного мяса		4
2. Приготовление, декорирование и подача запеченного и жареного мяса		4
3. Приготовление, декорирование и подача рулетов из мяса		4
Раздел 6. Технология приготовления горячих блюд из рыбы и моллюсков		10
Тема 6. Технология приготовления горячих блюд из рыбы и моллюсков	Содержание	
	1. Ассортимент сложных блюд из рыбы и моллюсков. Организация производства сложных блюд из рыбы и моллюсков.	2
	Практические занятия и лабораторные работы	
	1. Расчет количества сырья для приготовления горячих блюд из рыбы и моллюсков (составление технологических и технико-технологических карт)	2
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 6 - отсутствует		
Учебная практика раздела 6		
Виды работ		
1. Приготовление, оформление и презентация фаршированной рыбы в целом виде		2
2. Приготовление, оформление и презентация рулетов и медальонов из рыбы		2
3. Приготовление, оформление и презентация морепродуктов		2

Раздел 7. Приготовление сложных десертов, сладких блюд и выпечки		16
Тема 7. Приготовление сложных десертов, сладких блюд и выпечки	Содержание	
	1. Ассортимент сложных десертов, сладких блюд и выпечки. Организация производства сложных десертов, сладких блюд и выпечки.	2
	Практические занятия и лабораторные работы	
	1. Расчет количества сырья для приготовления сложных десертов, сладких блюд и выпечки (составление технологических и технико-технологических карт)	2
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 7 - отсутствует		
Учебная практика раздела 7		
Виды работ		
1. Приготовление, оформление и презентация десертов на основе шоколада		4
2. Приготовление, оформление и презентация десертов на основе выпечного полуфабриката		4
3. Приготовление, оформление и презентация замороженных десертов		4
Демонстрационный экзамен		8
Всего		100

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Для реализации программы профессионального обучения должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка или процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для citrusовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитраттестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»:

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер или процессор кухонный
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфракрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1 Печатные издания

1. Г.Г. Лутошкина. Техническое оснащение и организация питания, учебник для СПО, изд-во Академия, 2017г.
2. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учебник для учащихся учреждений СПО / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с.
3. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. СПО / И.П. Самородова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
4. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.
5. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений СПО / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.

3.2.2 Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

7. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
8. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
9. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
10. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
11. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
12. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
13. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
14. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
15. <http://www.pitportal.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

Перечень знаний, умений	Методы оценки и формы контроля результатов
знать: – структуру тушки домашней птицы и пернатой дичи, способы приготовления всех частей мяса, птицы, дичи; – методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке; – части мяса, птицы и дичи, традиционно применяемые в кулинарии; – части рыбы, используемые в кулинарии; – методы подготовки рыбы, моллюсков и ракообразных к тепловой обработке; – общепринятые виды нарезки овощей и их применение; – способы приготовления основных бульонов и их применение; – технику безопасности при использовании оборудования и инвентаря, особенно ножей, и уходе за ними. – тенденции в презентации блюд; – существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню; – влияние тепловой обработки на ингредиенты; – виды соусов, применяемые в профессиональной кулинарии, и правила приготовления соусов; – виды супов, применяемые в	Индивидуальный опрос, фронтальный опрос, тестирование, письменный самоконтроль, решение ситуационных задач с использованием нормативной документации

профессиональной кулинарии, и правила приготовления супов; – классические гарниры и дополнения к основным блюдам. уметь: – очищать, загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам; – изготавливать и презентовать холодные нарезки и салаты; – представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и самообслуживания; – использовать для презентации пищи тарелки, миски, блюда и т.д.; – изготовление различных видов макаронных изделий. – выполнять координацию всех подготовительных задач (выкладку) перед обслуживанием; – обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с самыми высокими стандартами; – поддерживать технику безопасности и нормы охраны здоровья, а также санитарию и гигиену на рабочем месте. – изготавливать широкий диапазон блюд, включая: (супы и соусы; закуски горячие и холодные; салаты и закусочные блюда; блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных; блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи; овощные и вегетарианские блюда; фирменные и интернациональные блюда; блюда из риса и макаронных изделий; хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты); – подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата.	выполнение практических заданий при изучении МДК и прохождении учебной практики, деловая игра
---	--