

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПОВАР (теоретическая часть)

для обучающихся общеобразовательных организаций

Весьегонск - 2023

СОДЕРЖАНИЕ:

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ
- 2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ
- 3.ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

І. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Пояснительная записка

Программа профессионального обучения направлена на обучение лиц, получающих среднее общее образование. Лица, освоившие программу обучения, получают документ установленного образца

Нормативно-правовое обоснование.

В настоящее время содержание, роль, назначение и условия реализации программ дополнительного профессионального обучения закреплены в следующих нормативных документах:

- -Федеральный Закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273 «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- -изменения в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» 273-ФЗ в части определения содержания воспитания в образовательном процессе с 1.09.2020;
- -Указа Президента Российской Федерации «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года», определяющего одной из национальных целей развития Российской Федерации предоставление возможности для самореализации и развития талантов;
- -Приказ Министерства просвещения РФ от 9 ноября 2018 г. № 196 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 августа 2017 г. № 816 «Порядок применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения,

дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации от 18 сентября 2017 г., регистрационный № 48226);

- -Письмо Минобрнауки России от 18.11.2015 №09-3242. «Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ» (включая разноуровневые программы);
- -Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- **1.2. Цель реализации программы:** формирование и развитие профессиональных компетенций, необходимых для деятельности работника в сфере общественного питания.

Результаты реализации программы

Формирование профессиональных компетенций (далее – ПК), необходимых для выполнения профессиональной деятельности:

1.3. Режим занятий, периодичность и продолжительность.

Занятия проводятся 1 раз в неделю по 2 часа с перерывами в 15 минут. Продолжительность учебного часа равна 45 мин.

К освоению программы допускаются учащиеся общеобразовательных организаций 16-17 лет. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России.

1.4. Срок обучения

Нормативный срок обучения по программе (теоретическая часть) составляет 9 часов

1.5.Форма обучения

Очная

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1 Учебный план

		Всего		В том чис	ле	
№	Наименование разделов и модулей	Час	Лекции	Практичес кие занятия	Промежуточный и итоговый контроль	Форма контроля
Общ	Общетеоретический курс					
1.	Модуль 1. Основы микробиологии,	2	2			
	санитарии и гигиены					
2.	Модуль 2. Физиология питания с	2	2			
	основами товароведения					
	продовольственных товаров					
3.	Модуль 3. Техническое оснащение и	2	2			
	организация рабочего места					
4.	Модуль 4. Основы калькуляции и	2	2			
	учета в общественном питании					

5.	-проверка теоретических знаний;	1		1	
итого:		9	8	1	

2.2.Учебно-тематический план

Nº	Наименование тем	Содержание учебного материала, лабораторно-практические работы	Объем часов
Общ	етеоретический курс		9
1.	Модуль 1. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии	Лекция: Общее понятие о физиологии питания, микробиологии, гигиене и санитарии на предприятиях общественного питания. Правила личной гигиены работников пищевого производства. Санитарные требования к инвентарю и инструментам; маркировка, мытье, дезинфицирование и хранение инвентаря и инструментов. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд. Санитарные требования: к приему, хранению, кулинарной обработке пищевых продуктов; к приему, хранению сырья и полуфабрикатов; к механической кулинарной обработке продуктов; к изготовлению	2

		полуфабрикатов из мяса и рыбы; к тепловой кулинарной обработке продуктов; к отпуску готовых блюд. Дезинфекция, дезинсекция и дератизация.	
	Модуль 2.	Лекция: Понятие о товароведении и товаре.	2
	Основы товароведения	Свежие овощи, грибы и продукты их переработки.	
	продовольственных товаров	Рыба и рыбные продукты.	
		Мясо и мясопродукты.	
		Молоко и молочные продукты.	
		Пищевые жиры.	
		Зерно и продукты его переработки.	
		Хлебопекарные дрожжи. Химические разрыхлители.	
2.		Пищевые красители.	
		Яйца и яйцепродукты.	
		Вкусовые товары.	
		Чай и чайные напитки.	
		Пряности и приправы.	
		Условия хранения, методы консервирования пищевых	
		продуктов.	
		Понятие о качестве пищевых продуктов. Методы	
		оценки качества.	
	Модуль 3. Техническое	Лекция: Организация рабочих мест на предприятиях	2
	оснащение и организация	общественного питания.	
	рабочего места	Классификация основных типов предприятий	
		общественного питания.	
3.		Типы предприятий. Основные помещения.	
		Организация работы цехов. Организация рабочих мест.	
		Оборудование предприятий общественного питания:	
		механическое оборудование.	
		Механическое оборудование для обработки овощей.	

		Машины для обработки мяса и рыбы. Машины для	
		приготовления и обработки теста и полуфабрикатов.	
		Тепловое оборудование. Варочно-жарочное	
		оборудование. Холодильное оборудование.	
	Модуль 4. Основы калькуляции	Лекция: Общие принципы организации учета на	2
	и учета в общественном	предприятиях общественного питания.	
	питании	Сборник рецептур блюд и изделий для предприятий	
		общественного питания, их назначение и	
		использование.	
1		Ценообразование и калькуляция на предприятиях	
4.		общественного питания. Виды цен. Понятие о меню.	
		Понятие о цене и ценообразовании. Особенности	
		ценообразования в предприятиях общественного	
		Учет сырья и готовой продукции.	
		Основные задачи учета сырья и готовой продукции на	
		предприятиях общественного питания.	
5	Проверка теоретических		1
5.	знаний		

3 ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинеты: учебный кабинет, оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами; техническими средствами: компьютером.

.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы 3.2.1. Печатные издания:

- 1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015 г. № 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. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
- 4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
- 5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
- 6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия Введ. 2016 01 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- 7. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования Введ. 2016 01 01. М.: Стандартинформ, 2014.— III, 12 с.
- 8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Введ. 2015 01 01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 11 с.
- 9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 01 01. М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
- 10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. Введ. 2015 01 01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 10 с. 11. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

- 12. 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.
- 13. 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 14. 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:
- 15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
- 16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
- 17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
- 18. Сборник технических нормативов Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.
- 19. Сборник технических нормативов Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
- 20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука М.: Хлебпродинформ, 1996. 615 с.
- 21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ.ред. Н.А.Лупея. М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
- 22. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. 1-е изд. М.: Издательский центр «Академия», 2013. 416 с.
- 23. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. 3-е изд., стер. М. : Издательский центр «Академия», 2015. 192 с

- 24. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. 13-е изд. М.: Издательский центр «Академия», 2016. 320 с
- 25. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. М.: Альфа, 2015. 416 с.
- 26. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. 1-е изд. М. Издательский центр «Академия», 2016. 240 с 27. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. 5-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2016. 352 с.
- 28. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. М.: Ресторанные ведомости, 2013. 512 с.
- 29. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 373 с.
- 30. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. 4-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2016. 192 с.
- 31. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. 1-е изд. М.: Издательский центр «Академия», 2017. 208 с.
- 32. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. 13-е изд., стер. М. : Издательский центр «Академия», 2015. 432 с

3.2.2. Электронные издания:

- 1. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
- 2. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
- 3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
- 4. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
- 5. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
- 6. http://www.eda-server.ru/gastronom/;

- 7. http://www.eda-server.ru/culinary-school/
- 8. http://www.pitportal.ru/

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса.

В процессе освоения программы используются активные и интерактивные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов.

3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих по указанному профессиональному курсу: преподаватели, имеющие образование, по соответствующему профилю.