

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение города Москвы
«Образовательный комплекс «Юго-Запад»



«УТВЕРЖДАЮ»

Заместитель директора по УВР

ГБПОУ ОК «Юго-Запад»

А.А.Васильева

2019 г.

**Образовательная программа
профессионального образования
в рамках проекта «Профессиональное обучение без границ»**

Профессия **16675 Повар**
код и наименование профессии

Квалификации выпускника

Повар 2 разряда


Составители: Чукедова С.В.

Москва
2019 год

ОДОБРЕНА
Предметно-цикловой комиссией
Технология продукции
общественного питания и швейных
услуг
протокол № 1 от 02.09.2019 г

Настоящая образовательная
программа по профессии 16675
Повар разработана в соответствии с
ЕТКС. Выпуск 21 Торговля и
общественное питание. § 21 Повар

председатель ПЦК:

 Л.В. Карташова

Составитель: Чукедова С.В., преподаватель высшей квалификационной
категории ГБПОУ ОК «ЮГО – ЗАПАД»

Рецензент: Змитер Я.С. бренд-шеф ООО «Вэй Март»

Оглавление

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....	2
ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ	6
ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ	7
УЧЕБНЫЙ ПЛАН.....	8
ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ	9
МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.....	12
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ.....	14
ОСНОВНЫЕ ИСТОЧНИКИ:	12

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

В новых социально-экономических условиях востребованными являются профессионально-мобильные, профессионально-самостоятельные и профессионально-компетентные специалисты. Это значит, что в процессе обучения необходимо развивать именно эти качества у обучающихся. По сути получаемой подготовки – это практико-ориентированные специалисты, владеющие устойчивыми умениями и навыками, умеющие осваивать новое, оценивать результаты своей деятельности, обладающие гибким мышлением. Одним из примеров профессионально-ориентированных курсов является рабочая программа по профессии 16676 «Повар».

Предлагаемый курс приобретает особую актуальность и востребованность для современных людей, которые интересуются приготовлением здоровой пищи, правильной подачей готовых блюд.

Программа даст возможность попробовать себя в новом виде деятельности, и приобрести профессиональные навыки и знания.

Основная цель подготовки по программе – обучающийся, прошедший подготовку и квалификационный экзамен, должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве повара 2 разряда.

Подготовка по программе предполагает изучение следующих учебных дисциплин:

1.Общепрофессиональный курс

- 1.1. Охрана труда
- 1.2. Основы товароведения пищевых продуктов
- 1.3. Оборудование предприятий общественного питания
- 1.4. Основы калькуляции и учета

2. Специальный курс

- 2.1. Основы технологии приготовления пищи

Программа включает требования к результатам освоения, учебный план, перечень знаний и умений, формируемых у обучающихся, тематический план и содержание тем по каждому изучаемому циклу и

каждой изучаемой теме, перечень учебного оборудования и список информационного обеспечения обучения.

В программе четко сформулированы требования к результатам их освоения: общим и профессиональным компетенциям; приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям.

Выпускник, освоивший программу, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Выпускник, освоивший программу, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

- приготовление простых блюд из овощей и грибов
- приготовление простых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
- приготовление простых супов и соусов
- приготовление простых блюд из рыбы
- приготовление простых блюд из мяса и домашней птицы

Программа в полном объеме обеспечена учебно-методической документацией. Обучающиеся, успешно освоившие программу, должны в установленном порядке выполнить итоговую работу, по результатам которой выставляется оценка и присваивается квалификация.

Квалификация выпускника – повар 2-го разряда.

Нормативный срок освоения профессиональной программы составляет 110 часов.

ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

1. Область профессиональной деятельности выпускников:
приготовление и оформление блюд
2. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:
 - основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд;
 - технологическое оборудование пищевого производства;
 - посуда и инвентарь;
 - процессы и операции приготовления продукции питания.
3. Обучающийся по профессии Повар готовится к следующим видам деятельности:
 - Выполнение вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий.
 - Очистка, доочистка картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений.
 - Переборка зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля.
 - Удаление дефектных экземпляров и посторонних примесей.
 - Мойка овощей, промывка их после очистки, доочистки.
 - Нарезка хлеба, картофеля, овощей, зелени.
 - Размораживание рыбы, мяса, птицы.
 - Потрошение рыбы, птицы, дичи.
 - Разделка сельди, кильки.
 - Обработка субпродуктов.

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

В результате освоения программы обучающийся должен иметь практический опыт:

- приготовления простых холодных и горячих блюд
- оформления блюд

Повар 2-го разряда должен знать:

Характеристика работ:

- Выполнение вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий.
- Очистка, доочистка картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений.
- Переборка зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля.
- Удаление дефектных экземпляров и посторонних примесей.
- Мойка овощей, промывка их после очистки, доочистки.
- Нарезка хлеба, картофеля, овощей, зелени.
- Размораживание рыбы, мяса, птицы.
- Потрошение рыбы, птицы, дичи.
- Разделка сельди, кильки.
- Обработка субпродуктов.

Должен знать:

- правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов;
- требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из исходного сырья и продуктов;
- правила нарезки хлеба;
- сроки и условия хранения очищенных овощей;
- устройство, правила регулирования и эксплуатации хлебобрезательных машин разных марок;
- приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

	Модули и дисциплины	Всего часов	
		Учебных занятий	В т.ч. ЛР и ПР
1	Модуль 01. Общепрофессиональный курс	14	0
1.1.	Охрана труда	2	
1.2.	Основы товароведения пищевых продуктов	6	
1.3.	Оборудование предприятий общественного питания	4	
1.4.	Основы калькуляции и учета	2	
2	Модуль 02. Специальный курс	90	72
2.1.	Основы технологии приготовления пищи	80	66
2.2.	Future Skills. Повар-диетолог. Технология приготовления блюд для диетического и лечебного питания	10	6
4	Квалификационный экзамен	6	
	Итого	110	72

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ

Наименование дисциплины	Содержание учебного материала
1.1. Охрана труда	<i>Содержание учебного материала</i>
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление обучающихся с учебной лабораторией 2. Режим работы. 3. Организация труда и правила внутреннего распорядка. 4. Первичный и вводный инструктаж.
1.2. Основы товароведения пищевых продуктов	<i>Содержание учебного материала</i>
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Плоды, овощи, грибы и продукты их переработки 2. Зерно и продукты его переработки. 3. Мясо и мясные продукты. 4. Рыба и рыбные продукты 5. Молоко и молочные продукты. 6. Яйца и яичные продукты. Пищевые жиры 7. Крахмал. Сахар, мед и кондитерские изделия 8. Вкусовые продукты
1.3. Оборудование предприятий общественного питания	<i>Содержание учебного материала</i>
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Охрана труда, электробезопасность, пожарная безопасность. 2. Общие сведения о машинах. 3. Механическое оборудование. 4. Тепловое оборудование. 5. Холодильное оборудование.
1.4. Основы калькуляции и учета	<i>Содержание учебного материала</i>
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Введение 2. Общие принципы организации бухгалтерского учета в общественном питании 3. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания 4. Учет сырья и готовой продукции на производстве 5. Инвентаризация продуктов и тары
2.1. Основы технологии приготовления пищи	<i>Содержание учебного материала</i>
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Механическая, кулинарная обработка сырья 2. Тепловая кулинарная обработка продуктов 3. Кулинарная характеристика блюд.
	<i>Лабораторные работы</i>

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из традиционных овощей и грибов. Требования к качеству и реализации блюд. 2. Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий. Требования к качеству и реализации блюд. 3. Технологический процесс приготовления супов и соусов. Требования к качеству и реализации блюд. 4. Технологический процесс приготовления блюд из рыбы. Требования к качеству и реализации блюд. 5. Технологический процесс приготовления блюд из мяса и птицы. Требования к качеству и реализации блюд. 6. Технологический процесс приготовления блюд из яиц и творога. Требования к качеству и реализации блюд. 7. Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок. Требования к качеству и реализации блюд. 8. Технологический процесс приготовления блюд из теста. Требования к качеству и реализации блюд. 9. Технологический процесс приготовления сладких блюд. Требования к качеству и реализации блюд. 10. Технологический процесс приготовления горячих и холодных напитков. Требования к качеству и реализации блюд.
<p>2.2. Future Skills. Повар-диетолог. Технология приготовления блюд для диетического и лечебного питания</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Основы диетического и лечебного питания. Основные принципы диетического и лечебного питания. Виды и назначение диетического и лечебного питания, физико-химические изменения белков, жиров, углеводов, красящих веществ при тепловой кулинарной обработке. 2. Характеристика диет Характеристика диет, назначение, пищевая ценность. Подбор блюд и составлению меню по видам диет. Выбор сырья, температурного режима обработки и режима питания. 3. Приготовление блюд для диетического и лечебного питания. Механическая кулинарная обработка сырья. Технология приготовления, оформление, порционирование, отпуск блюд. Рекомендуемые и исключаемые кулинарные блюда. Холодные диетические блюда. Супы. Вторые горячие блюда. Сладкие блюда, напитки и мучные кулинарные блюда.

	<i>Практические занятия</i>
	1. Составление технологических карт диетических блюд
	<i>Лабораторные работы</i>
	1. Приготовление блюд для диетического и лечебного питания

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета.

Мебель и стационарное оборудование учебного кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: наглядные пособия – образцы, плакаты, DVD фильмы, компьютерные обучающие, контролирующие и профессиональные программы средства аудиовизуализации.

Оборудование Учебного кулинарного цеха:

технологическое оборудование:

- | | |
|--|--------------------------------|
| моечная ванна; | шкаф шоковой заморозки; |
| овощерезательная машина; | пароконвектомат; |
| картофелеочистительная машина; | фритюрница; |
| оборудование для вакуумирования продуктов; | электрогриль;
электроплита; |

оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

- | | |
|--------------------------------|---|
| -рабочий стол; | -шумовка; |
| -весы настольные; | -ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей; |
| -разделочные доски «СО», «ВО»; | -гастроёмкости; |
| -ножи поварской тройки; | -кастрюли; |
| -щипцы универсальные; | -сотейники; |
| -лопатка; | -сковороды; |
| -веселка; | -сито; |
| -венчик; | -сито конусообразное. |
| -ложки; | |

Технические средства обучения: наглядные пособия – образцы, плакаты, DVD фильмы, компьютерные обучающие, контролирующие и профессиональные программы средства аудиовизуализации.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе

практики:

весоизмерительное оборудование,
картофелеочистительная машина,
овощерезательная машина,
пароконвектомат,
электрофритюрница,

электрическая плита,
электросковорода,
протирочная машина,
холодильные шкафы;

инструменты, инвентарь, посуда:

разделочные доски «СО», «ВО»,
ножи поварской тройки;
щипцы универсальные;
лопатка;
веселка;
венчик;
ложки;
шумовка;

ножи для удаления глазков,
ножи для экономной очистки овощей;
гастроемкости;
кастрюли;
сотейники;
сковороды;
сито;
сито конусообразное

ОСНОВНЫЕ ИСТОЧНИКИ:

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов,
дополнительной литературы:**

Основные источники:

1. Татарская Л. Л., Бутейкис Н.Г. Кулинария и организация производства детского питания: Учебник для начального профессионального обр. – М.: Высш.школа, 2018 г.
2. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф.образования/ З.П.Матюхина. – М.: Издат.центр «Академия», 2017 г.
3. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач.проф.образов./ З.П.Матюхина. – М.: Издат.центр «Академия», 2017 г.

Дополнительные источники:

1. Основы физиологии питания: учебное пособие /Г.Г. Лутошкина.-М: издат. центр «Академия», 2010.

2. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учебное пособие для нач. проф. образования / Т.А. Качурина. – М.: издат. центр «Академия», 2009.
3. Товароведение продовольственных товаров: Практикум: учебное пособие для нач. проф. образов. / Н.С. Никифорова. – М.: издат. центр «Академия» 2009.
4. «Нормативные документы по организации питания в детских образовательных учреждениях». Справочник: 6-е изд., испр. и доп. А.Иванов. 2009.

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

Контроль и оценка результатов освоения программы профессионального обучения осуществляются преподавателем в процессе проведения занятий, оценивания самостоятельной работы на уроках, тестирования, выполнения контрольных работ, практических работ, выполнения обучающимися индивидуальных заданий, а так же экспертами по окончании программы в процессе прохождения обучающимися квалификационного экзамена, в формате демонстрационного экзамена.