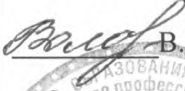



Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа №5»  
г.Валуйки Белгородской области

Рассмотрена:  на заседании Управляющего совета МОУ «СОШ №5» г. Валуйки Белгородской области  Протокол № <u>1</u> от <u>30.08.23</u> г.	Рассмотрена:  на заседании педагогического совета МОУ «СОШ №5» г. Валуйки Белгородской области  Протокол № <u>1</u> от <u>30.08.23</u>	Согласовано:  Директор ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум»   В.В.Волохова  « <u>30</u> » <u>08</u> <u>2023</u> г.	Утверждаю:  Директор МОУ «СОШ №5» г. Валуйки Белгородской области   Махортова И.В.  Приказ № <u>114</u> от <u>30.08.23</u> г.
---	--	---	--



ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ  
ОБУЧАЮЩИХСЯ X-XI КЛАССОВ  
ПО ПРОФЕССИИ  
«ПОВАР»

Срок обучения – 2 года

Разработчик:

Лялина Н.И.,  
педагог дополнительного образования  
МОУ «СОШ №5» г. Валуйки Белгородской области

г.Валуйки 2023г.

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1.	Пояснительная записка	4-5
2.	Квалификационная характеристика выпускника	6
3.	Учебный план	7
4.	Учебно-тематический план	8-10
5.	Содержание обучения	11-18
5.1.	10 класс	11-13
5.2.	11 класс	14-18
6.	Требования к условиям реализации программы	19-20
7.	Контроль и оценка освоения программы	21
8.	Термины, определения, используемые сокращения	22-24

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Цель настоящей программы – профессиональная подготовка обучающихся 10-11 классов общеобразовательных организаций по профессии «Повар».

Основными задачами программы являются:

- формирование у обучающихся первичных знаний и умений, необходимых для осуществления трудовых действий и трудовых функций по профессии «Повар»;

- развитие у обучающихся мотивируемой потребности в получении востребованной профессии, в организации занятости на рынке труда;

- оказание обучающимся практико-ориентированной помощи в профессиональном самоопределении, в выборе пути продолжения профессионального образования.

Программа разработана с учетом реализации следующих принципов:

- ориентация на социально-экономическую ситуацию и требования регионального (муниципального) рынка труда;

- усиление профориентационной направленности профильного обучения средствами профессиональной подготовки старшеклассников в соответствии с их профессиональными интересами;

- обеспечение преемственности между средним общим и профессиональным образованием.

На обучение по профессии « Повар » всего отводится 204 часа. Из них в 10 классе 102 часа;

в 11 классе 102 часа.

Часы, необходимые для профессиональной подготовки и присвоения соответствующего квалификационного разряда, формируются за счет времени, выделяемого учебным планом на изучение учебного предмета «Технология».

Содержание программы включает разделы: «Профессиональный цикл», «Производственное обучение», «Итоговая аттестация».

В профессиональном цикле обучающиеся изучают « Основы физиологии питания, санитарии и гигиены», «Оборудование ПОП и охрана труда», «Товароведение пищевых продуктов», «Организация производства ПОП», « Кулинария».

Программой предусмотрено производственное обучение, в процессе которого обучающиеся овладевают навыками первичной обработки овощей, грибов, рыбы, мяса и птицы.

Производственное обучение реализуется посредством проведения учебной практики .

Обучение по программе производится посредством проведения следующих форм учебных занятий: урок, лабораторная работа, практическая работа, самостоятельная работа, контрольная работа, консультация, зачёт, экзамен

Лабораторные, практические занятия, занятия учебной практики включают обязательный вводный, первичный, текущий инструктажи по технике безопасности и охране труда.

Обучение по программе предполагает проведение аттестации – по окончании учебного полугодия и учебного года производится промежуточная аттестация, обучение по программе завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

Обучающимся, успешно сдавшим квалификационный экзамен по результатам профессионального обучения, присваивается 2 разряд по профессии «Повар».

Обучающиеся, не сдавшие квалификационный экзамен, получают справку установленного образца.

При разработке программы использовались следующие нормативно-правовые документы и методические материалы:

- Федеральный Закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 июля 2013 года № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 года № 292 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 года № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94 (утверждён Постановлением Госстандарта Российской Федерации от 26 декабря 1994 года № 367 (ред. от 19.06.2012));

- Общероссийский классификатор занятий ОК 010-2014 (МСКЗ-08) (принят и введен в действие Приказом Росстандарта от 12 декабря 2014 года № 2020-ст);

- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих. Выпуск 51 (утверждён Постановлением Минтруда РФ от 5 марта 2004 года № 30);

- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных образовательных программ с учётом соответствующих профессиональных стандартов, утверждённые Министерством образования и науки Российской Федерации от 22 января 2015 года № ДЛ-1/05вн.

## **2. КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ВЫПУСКНИКА (РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ)**

Вид (область) профессиональной деятельности: первичная обработка овощей , грибов, рыбы, мяса, птицы.

Возможные наименования должности, профессии: повар 2 разряд.

Требования к образованию и обучению: нет

Требования к опыту практической работы: нет

### **2.1. Характеристика работ (должен уметь):**

Выполнять вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий.

Производить первичную обработку овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы.

Проверять органолептическим способом годность овощей , грибов, рыбы, мяса и домашней птицы.

Выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и нарезки овощей , грибов, рыбы, мяса и домашней птицы.

Нарезать и формовать традиционные виды овощей , грибов, рыбы, мяса и домашней птицы.

Охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы рыбу, мясо и птицы.

### **2.2. Должен знать:**

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

### 3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Форма обучения: очная

Количество учебных недель: 68

Количество учебных часов: 204

#### Учебный план

№ п/п	Наименование разделов, дисциплин, модулей	10 класс	11 класс
<b>1.</b>	<b>Раздел 1. профессиональный цикл</b>		
1.1.	Оборудование ПОП и охрана труда.	5	6
1.2.	Товароведение пищевых продуктов	7	11
1.3.	Организация производства ПОП	7	6
1.4.	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены.	9	3
1.5.	Кулинария	32	28
	Экскурсия	3	3
<b>2.</b>	<b>Раздел 2. Производственное обучение</b>		
2.1.	Учебная практика	39	39
<b>3.</b>	<b>Итоговая аттестация</b>		6
<b>Итого</b>		<b>102</b>	<b>102</b>

#### 4. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Форма обучения: очная  Режим работы: 10 класс 3 часа в день 11 класс 3 часа в день	Количество учебных недель: 68 10 класс 34 11 класс 34	Количество учебных часов: 204 10 класс 102 11 класс 102
---	---	---

#### Учебно-тематический план

п/п	Наименование разделов, дисциплин, модулей	10 класс				11 класс				
		урок	практич. занятие	зачёт	экскурс ная	урок	практич. занятие	экскурс ная	зачёт	экзамен
<b>1.</b>	<b>Раздел 1. Профессиональный цикл</b>									
1.1.	<b>Оборудование ПОП и охрана труда.</b>									
1.1.1	Тема «Общие сведения о машинах»	2								
1.1.2	Тема «Универсальные приводы».	2								
1.1.3	Тема «Машины для обработки овощей и картофеля».	1								
1.1.4	Тема «Общие сведения о тепловом оборудовании».					3				
1.1.5.	Тема « Холодильное оборудование в общественном питании».					3				
1.2	<b>Товароведение пищевых продуктов.</b>									
1.2.1	Тема « Предмет и задачи товароведения пищевых продуктов».	1								
1.2.2	Тема « Общие сведения по товароведению пищевых продуктов».	3								
1.2.3	Тема « Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки».	3								
1.2.4	Тема «Рыба и рыбные продукты».					5				

1.2.5.	Тема « Мясо и мясопродукты.»					6				
1.3	<b>Организация производства ПОП</b>									
1.3.1	Тема « Характеристика предприятий общественного питания.	3								
1.3.2	Тема « Организация снабжения».	4								
1.3.3	Тема « Организация производственных цехов».					6				
1.4	<b>Основы физиологии питания, санитарии и гигиены.</b>									
1.4.1	Тема « Пищевые вещества и их значения»	3								
1.4.2.	Тема « Пищеварение и усвояемость пищи».	3								
1.4.3.	Тема « Обмен веществ и энергии».									
1.4.3	Тема « Основные сведения о гигиене и санитарии труда»					3				
1.5	<b>Кулинария</b>			1						
1.5.1	Тема « Первичная обработка и нарезка овощей и грибов»	15								
1.5.2	Тема « Первичная обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов из нее»	19			3					
1.5.3	Тема « Первичная обработка мяса и мясопродуктов и приготовление полуфабрикатов »					28		3		
3.	<b>Раздел 3. Практическое обучение</b>									
3.1.	<b>Учебная практика</b>									
3.1.1	Тема «Первичная обработка овощей и грибов»		18							
3.1.2	Тема «Первичная обработка рыбы».		21							



3.1.3	Тема «Первичная обработка и разделка мяса, птицы и субпродуктов».						39			
4.	<b>Итоговая аттестация</b>									
4.1.	<b>Квалификационный экзамен</b>									6

## 5. Содержание обучения

### 10 класс

#### Раздел 1. Профессиональный цикл

##### 1.1. Оборудование ПОП и охрана труда.

###### *Тема 1.1.1 Общие сведения о машинах ( 2 часа).*

Понятие о машине. Классификация машин, применяемых в предприятиях общественного питания.

Основные части и детали машин, их назначение и устройство.

Техническая документация машин, ее значение и содержание.

Общие правила эксплуатации машин и требования безопасности труда.

###### *Тема 1.1.2 Универсальные приводы. ( 2 часа)*

Универсальные приводы, их назначение, принцип устройства.

Комплекты сменных механизмов к универсальным приводам, назначение отдельных механизмов. Правила крепления сменных механизмов на универсальных приводах.

Правила эксплуатации универсальных приводов и требования безопасности труда

###### *Тема 1.1.3 Машины для обработки овощей и картофеля.( 1 час)*

Характеристика машин, применяемых для обработки овощей и картофеля в предприятиях общественного питания; их классификация.

##### 1.2 Товароведение пищевых продуктов.

###### *Тема 1.2.1 Предмет и задачи товароведения пищевых продуктов» ( 1 час)*

Общие сведения о пищевых продуктах. Предмет и задачи товароведения пищевых продуктов. Перспективы развития производства продовольственных товаров.

###### *Тема 1.2.2. Общие сведения по товароведению пищевых продуктов. ( 3 часа)*

Краткая характеристика химического состава пищевых продуктов. Понятие о пищевой, биологической, энергетической и физиологической ценности и усвояемости пищевых продуктов.

Суточная потребность человека в основных пищевых веществах. Хранение пищевых продуктов. Режим хранения пищевых продуктов. Изменения, происходящие в пищевых продуктах при хранении.

Классификация пищевых продуктов. Группы пищевых продуктов. Понятие о виде, сорте и ассортименте пищевых продуктов.

###### *Тема 1.2.3. Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки. (3 часа)*

Свежие овощи. Классификация, химический состав, понятие о хозяйственно – ботанических сортах овощей.

Требования к качеству, использование в кулинарии.

Продукты переработки картофеля, виды, пищевая ценность, химический состав, характеристика отдельных видов продуктов переработки картофеля.

### **1.3. Организация производства ПОП**

#### ***Тема 1.3.1 Характеристика предприятий общественного питания. (3 часа)***

Общая характеристика предприятий общественного питания.

Классификация предприятий общественного питания по производственно – торговому признаку;

заготовочные, доготовочные и предприятия с полным производственным циклом; их характеристика.

Эффективное использование новой техники и комплексная механизация, и автоматизация производственных процессов.

Организация труда и управления на основе электронно – вычислительной техники.

Состав и планировка предприятий

Характеристика помещений на предприятиях общественного питания.

Основные санитарно-гигиенические требования к помещениям.

#### ***Тема 1.3.2. Организация снабжения. ( 4 часа)***

Снабжение сырьём. Организация снабжения сырьём. Централизованные и децентрализованные источники снабжения. Составление заявок на продукты.

Нормы запаса сырья. Количественная и качественная приёмка продуктов на склад.

Хранение продуктов.

Организация складского хозяйства. Виды складских помещений и оборудование кладовых. Правила хранения продуктов. Понятие о потерях при хранении продуктов, меры по их сокращению.

Тарное хозяйство. Организация тарного хозяйства. Виды тары, применяемой в общественном питании. Требования к таре, меры по сокращению расходов по таре.

Материально – техническое снабжение, нормы, источники, порядок. Правила приёма, хранения и списания предметов материально – технического снабжения.

Санитарная одежда повара, требования к ней, правила хранения и использования.

### **1.4. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены.**

#### ***1.4.1 Пищевые вещества и их значения ( 3 часа)***

Роль пищи для организма человека. Белки. Определение ,состав.

Суточная норма потребности человека в белке. Процесс усвоения пищи в организме человека.

Жиры. Определение ,состав. Суточная норма потребности человека в жире.

Изменения в организме человека при недостатке и избытке жира.

Углеводы. Определение ,состав.

Изменения в организме человека при недостатке и избытке углеводов в питании.

Витамины. Определение ,состав. Классификация витаминов и их краткая характеристика.

Сохранение витаминов при кулинарной обработке продуктов.

Минеральные вещества.

Физиологическое значение воды, роль в жизнедеятельности человека.

#### **1.4.2. Пищеварение и усвояемость пищи. (3 часа)**

Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения.

Усвояемость пищи, понятие. Факторы, влияющие на усвояемость пищи.

#### **1.4.3. Обмен веществ и энергии. (3 часа).**

Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека.

Суточный расход энергии. Понятие об основном обмене. Группы трудового населения в зависимости от характера трудовой деятельности.

### **1.5 Кулинария**

#### **1.5.1 Первичная обработка и нарезка овощей и грибов (15 часов).**

Общие требования к обработке овощей.

Обработка клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатных, пряных и десертных овощей.

Требования к качеству и сроки хранения овощей.

Обработка грибов.

#### **1.5.2. Первичная обработка рыбы. (19 часов).**

Общие требования к рыбе. Механическая кулинарная обработка рыбы.

Размораживание рыбы. Обработка чешуйчатой и безчешуйчатой рыбы.

Обработка осетровой рыбы. Требование к качеству и сроки хранения.

## **Раздел 2. Практическое обучение**

### **2.1. Учебная практика. Программа практики**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование темы</b>	<b>Наименование/содержание осваиваемых трудовых действий</b>	<b>Кол-во часов</b>
1.	Первичная обработка овощей и грибов.	Первичная обработка овощей и грибов Приготовление п\ф из овощей и грибов.	18
2.	Первичная обработка рыбы.	Первичная обработка чешуйчатой рыбы Первичная обработка безчешуйчатой рыбы Приготовление п/ф из рыбы.	21

## 11 класс

### Раздел 1.

#### Профессиональный цикл

##### 1.1. Оборудование ПОП и охрана труда.

###### ***Тема 1.1.4 Общие сведения о тепловом оборудовании. (3 часа)***

Основные способы тепловой обработки продуктов. Характеристика источников тепла, теплоносителей, их достоинства и недостатки. Понятие о теплообмене и способах передачи тепла.

Характеристика водяного насыщенного пара. Понятие о конденсате и его использование.

###### ***Тема 1.1.5 Холодильное оборудование в общественном питании. (3 часа)***

Способы получения холода. Характеристика ледяного, льдосоляного охлаждения при помощи сухого льда; сущность, достоинства и недостатки, область применения. Фреон и его свойства.

Правила эксплуатации холодильного оборудования и требования безопасности труда.

##### 1.2 Товароведение пищевых продуктов.

###### ***Тема 1.2.4 Рыба и рыбные продукты. (5 часов)***

Химический состав и пищевая ценность рыбы.

Классификация рыб по семействам. Краткая характеристика отдельных семейств и видов промысловых рыб. Новые виды морских и океанических рыб, их использование.

Рыба живая, охлажденная, мороженая, мороженое филе; пищевая ценность, ассортимент рыбы, используемой в предприятиях общественного питания, требования к качеству, использование в кулинарии.

Соленая рыба, виды, способы посола, требования к качеству, использование в кулинарии, способы вымачивания.

###### ***Тема 1.2.5 Мясо и мясопродукты. (6 часов)***

Химический состав и пищевая ценность мяса. Мясо различных видов животных, их отличительные признаки.

Классификация мяса по упитанности, основные признаки упитанности.

Характеристика мяса по термическому состоянию.

Требования к качеству мяса. Хранение свежего мяса в предприятиях общественного питания. Использование мяса в кулинарии.

Мясо птицы и дичи. Особенности химического состава мяса. Виды мяса по обработке, термическому состоянию. Хранение на предприятиях общественного питания.

Изучение ассортимента мясных консервов, колбасных изделий.

##### 1.3. Организация производства ПОП

###### ***Тема 1.3.3 Организация производственных цехов. (6 часов)***

Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест. Технологическая документация.

Организация работы овощного цеха. Назначение овощного цеха, его характеристика. Поступления сырья в цех. Механизация подачи сырья в цех, его хранение.

Организация работы мясного и рыбного цехов. Назначение каждого цеха, его характеристика. Поступление сырья. Механизация подачи сырья в цех, его хранение. Схема процессов механической кулинарной обработки мяса и рыбы, изготовление полуфабрикатов

Организация рабочего места при обработке птицы и дичи: ошипывании, оттаивании, потрошении, мытьё, формовании.

Горячий цех. Общие требования к организации горячего цеха, связь его с другими цехами, режим работы. Оборудование, инвентарь и инструменты цеха, назначение, применение и уход за ними. Мероприятия по экономии топлива и электроэнергии.

Организация работы холодного цеха. Назначение холодного цеха, его характеристика. Связь его с заготовочным, горячим цехом и залом. Значение холодильного оборудования для цеха. Инвентарь, инструменты, посуда, применяемые в холодном цехе, хранение.

Организация работы моечной кухонной посуды, производственного оборудования и тары. Расположение моечной и требования к ее помещению. Оборудование моечной и его расстановка. Хранение чистой посуды. Вспомогательные материалы и инвентарь для мытья посуды.

Безопасность и охрана труда при мытье посуды и производственной тары.

## **1.4. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены.**

### ***1.4.4. Основные сведения о гигиене и санитарии труда. ( 3 часа)***

Понятие о гигиене труда повара. Работоспособность человека и факторы, влияющие на нее. Рациональная организация трудового процесса.

Профессиональные вредности производства и меры по их устранению.

## **1.5 Кулинария**

### ***1.5.3. Обработка мяса и мясопродуктов ( 28 часов).***

Общие требования к мясу.

Первичная обработка и разделка мяса говядины.

Первичная обработка и разделка мяса свинины.

Приготовление п/ф из мяса говядины крупным куском.

Приготовление п/ф из мяса говядины порционными кусками.

Приготовление п/ф из мяса говядины мелкими кусками.

Обработка субпродуктов ,птицы и дичи ,и приготовление п/ф .

Обработка птицы и дичи и приготовление п/ф из мяса птицы и дичи.

Требование к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из мяса.

Зачет.

## Раздел 2. Практическое обучение

### 2.1. Учебная практика. Программа практики

№ п/п	Наименование темы	Наименование/содержание осваиваемых трудовых действий	Кол-во часов
1	Первичная обработка и разделка мяса, птицы и субпродуктов.	Первичная обработка и разделка мяса говядины. Первичная обработка и разделка мяса свинины.  Приготовление п/ф из мяса говядины крупным куском.  Приготовление п/ф из мяса говядины порционными кусками.  Приготовление п/ф из мяса говядины мелкими кусками.  Обработка субпродуктов ,птицы и дичи ,и приготовление п/ф .  Обработка птицы и дичи и приготовление п/ф . Из мяса птицы и дичи	39

## Раздел 3. Итоговая аттестация

3.1. Консультация по порядку проведения квалификационного экзамена (1 час).

В ходе консультации рассматриваются вопросы, которые появляются у обучающихся в процессе подготовки к экзаменам по темам: Первичная обработка овощей, грибов, рыбы, мяса и птицы.

3.2. Время отведенное для квалификационного экзамена.

### Теоретическое задание (1 час)

1. Обработка клубнеплодов
2. Обработка корнеплодов
3. Обработка капустных и луковых овощей
4. Обработка плодовых овощей

5. Обработка салатных, шпинатных и десертных овощей
6. Обработка консервированных овощей
7. Подготовка овощей для фарширования
8. Требования к качеству. Сроки хранения
9. Отходы овощей и их использование
10. Полуфабрикаты из овощей
11. Обработка грибов
12. Механическая кулинарная обработка рыбы
13. Обработка (разделка) чешуйчатой рыбы
14. Обработка бесчешуйчатой рыбы
15. Обработка осетровой рыбы
16. Приготовление рыбных полуфабрикатов
17. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё
18. Обработка рыбы для фарширования
19. Требования к качеству полуфабрикатов. Сроки хранения
20. Механическая кулинарная обработка мяса
21. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши
22. Приготовление мясных полуфабрикатов
23. Кулинарная разделка и обвалка свиной туши
24. Полуфабрикаты из баранины и свинины
25. Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из неё
26. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё
27. Обработка субпродуктов
28. Требования к качеству. Сроки хранения полуфабрикатов из мяса.
30. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи
31. Заправка птицы и дичи
32. Полуфабрикаты из птицы и дичи
33. Обработка субпродуктов птицы и дичи
34. Требования к качеству. Сроки хранения полуфабрикатов из птицы и дичи

### **Практическая квалификационная работа (5 часов)**

1. Произвести первичную обработку и нарезку клубнеплодов соломкой, брусочками, кубиками и ломтиками.
2. Произвести первичную обработку и сложную нарезку клубнеплодов.
3. Произвести первичную обработку и нарезку корнеплодов соломкой, брусочками, кубиками и ломтиками.
4. Произвести первичную обработку и сложную нарезку корнеплодов.
5. Произвести первичную обработку и нарезку капустных овощей соломкой, квадратиками, дольками,
6. Произвести первичную обработку и нарезку луковых кольцами, полукольцами, кубиками мелкими, мелкими и крупными шпалками.
7. Произвести первичную обработку овощей и подготовить их к фаршированию.
8. Произвести первичную обработку грибов.



9. Произвести первичную обработку чешуйчатой рыбы на порционные куски (кругляши).
10. Произвести первичную обработку чешуйчатой рыбы на филе (пластование).
11. Произвести первичную обработку безчешуйчатой рыбы.
12. Произвести первичную обработку осетровой рыбы.
13. Произвести первичную обработку и подготовку рыбы для фарширования.
14. Произвести обработку мороженого мяса.
15. Произвести нарезку мяса для приготовления крупнокусковых полуфабрикатов.
16. Произвести нарезку мяса для приготовления порционных полуфабрикатов.
17. Произвести нарезку мяса для приготовления мелкокусковых полуфабрикатов.
18. Приготовить рубленную массу и полуфабрикаты из нее.
19. Приготовить котлетную массу и полуфабрикаты из нее.
20. Произвести первичную обработку субпродуктов.
21. Произвести обработку сельскохозяйственной птицы.
22. Произвести заправку сельскохозяйственной птицы.

## **6. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

### **6.1. Требования к кадровому обеспечению**

Реализация настоящей программы должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено для выпускников настоящей программы.

### **6.2. Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация образовательной программы предполагает наличие следующих учебных помещений и соответствующего оборудования:

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «**Технологии кулинарного производства**»:

- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- рабочее место преподавателя;
- комплект плакатов первичной обработки овощей и грибов, технологического процесса приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов;
- комплект нормативно-технической документации;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

Мультимедийное оборудование (компьютер, проектор), лицензионное программное обеспечение.

**Оборудование учебного кулинарного цеха:**

- весы ВНЦ 2/151-Т;
- весы механические,
- мясорубка электрическая
- холодильные шкафы,
- миксер Дельта ДЛ-5007,
- электроплита,
- тестомесильная машина;
- производственные столы,
- раковины для мытья посуды,
- набор посуды,

### 6.3. Информационное обеспечение обучения

#### Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### *Нормативные документы*

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – ООО «Издательство «Арий»» 2013
3. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»
4. ГОСТ Р 50763-07 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
5. ГОСТ Р 50762-07 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий»

##### *Основные источники*

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования; учеб. пособие для сред. проф. образования /Н.А.Анфимова, Л.Л.Татарская. - М.: Издательский центр «Академия», 2011.

##### *Дополнительные источники*

1. Производственное обучение профессии «Повар». В 4-х частях: учебное пособие для нач. проф. образования /В.П.Андронов, Т.В.Пыжова, Л.И. Федорченко и др./ М.: Издательский центр «Академия», 2011.
2. Шатун Л.Г. Повар: учебное пособие для учащихся профессиональных лицеев и училищ /Л.Г. Шатун, О.Г. Шатун. – Ростов н/Д: Феникс, 2010.
3. Барановский В.А. Повар – технолог /Серия «Учебники, учебные пособия». – Ростов н/Д: «Феникс», 2011.
4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования /З. П. Матюхина. - М. : Издательский центр «Академия», 2011.

Отечественные журналы:

1. «Наша кухня »;
2. «Люблю готовить».

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.millionmenu.ru/rus/recipes/collection/tdish115/>
2. <http://cooking.niv.ru/povar/eda/17/ovoschej/blyuda.htm>
3. [http://kylinariya.dljavseh.ru/Bljuda\\_iz\\_ovowej/Bljuda\\_iz\\_ovowej1.html](http://kylinariya.dljavseh.ru/Bljuda_iz_ovowej/Bljuda_iz_ovowej1.html)

## **7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ**

### **7.1. Текущий контроль и промежуточная аттестация обучающихся**

Контроль и оценка результатов освоения программы осуществляется посредством текущего контроля и оценки освоения программы и промежуточной аттестации обучающихся. Формы, периодичность и последовательность проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся определяются учебно-тематическим планом.

По окончании учебного полугодия и учебного года производится промежуточная аттестация обучающихся. Порядок проведения промежуточной аттестации обучающихся определяется локальным нормативным актом образовательной организации, реализующей настоящую программу.

### **7.2. Итоговая аттестация обучающихся**

Обучение по программе завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена, который включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационном справочнике .

Обучающимся, успешно сдавшим квалификационный экзамен по результатам профессионального обучения, присваивается 2 разряд по профессии «Повар ». Обучающиеся, не сдавшие квалификационный экзамен, получают справку установленного образца.

#### **Порядок проведения квалификационного экзамена**

Форма проведения экзамена (квалификационного) – выполнение практической работы для определения практических навыков и умений обучающихся.

## 8. ТЕРМИНЫ, ОПРЕДЕЛЕНИЯ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ

<b>Единый тарифно-квалификационный справочник (ЕТКС)</b>	Справочный материал, содержащий тарифно-квалификационные характеристики профессий рабочих, сгруппированные в разделы по производствам и видам работ; предназначен для тарификации работ, присвоения квалификационных разрядов рабочим, а также для составления программ по профессиональной подготовке/переподготовке и повышению квалификации рабочих во всех отраслях экономики.
<b>Обобщённая трудовая функция</b>	Относительно автономный и отдельно оцениваемый подвид профессиональной деятельности, представляющий собой совокупность взаимосвязанных трудовых функций.
<b>Образовательная программа</b>	Комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных компонентов, а также оценочных и методических материалов.
<b>Основная образовательная программа</b>	Образовательные программы, реализуемые по уровням общего и профессионального образования, по профессиональному обучению. Следовательно, к основным образовательным программам относятся: основные общеобразовательные программы, основные профессиональные образовательные программы, основные программы профессионального обучения (программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих, программы повышения квалификации рабочих, служащих). Основные образовательные программы имеют статус примерных, если они разрабатываются на основе ФГОС. Программы профессионального обучения не являются примерными, так как разрабатываются на основе установленных квалификационных требований (профессиональных стандартов).
<b>Практика</b>	Вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков в процессе выполнения определенных трудовых приёмов, операций и способов выполнения трудовых процессов, связанных с будущей профессиональной деятельностью.
<b>Производственная практика</b>	Часть практического обучения, реализуемая как правило на производстве (в условиях, приближенных к

	<p>производственным); целью данного вида практики является закрепление освоенных в ходе учебной практики трудовых приёмов, операций и способов выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии.</p>
<b>Профессиональное образование</b>	<p>Вид образования, который направлен на приобретение обучающимися в процессе освоения основных профессиональных образовательных программ знаний, умений, навыков и формирование компетенции определенных уровня и объёма, позволяющих вести профессиональную деятельность в определенной сфере и (или) выполнять работу по конкретным профессии или специальности.</p>
<b>Профессиональное обучение</b>	<p>Вид образования, который направлен на приобретение обучающимися знаний, умений, навыков и формирование компетенции, необходимых для выполнения определенных трудовых, служебных функций (определенных видов трудовой, служебной деятельности, профессий). Под профессиональным обучением по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих и должностям служащих понимается профессиональное обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.</p>
<b>Профессиональный стандарт</b>	<p>Характеристика квалификации, необходимой для осуществления определенного вида профессиональной деятельности. Эта характеристика представляет собой многофункциональный документ, раскрывающий с позиций сферы труда, объединений работодателей и / или профессиональных сообществ в рамках определенного вида профессиональной деятельности его цель и содержание через обобщенные трудовые функции, трудовые функции, трудовые действия, место в системе уровней квалификации, требования к квалификации, образованию и обучению, опыту практической работы, необходимым знаниям и умениям работника.</p>
<b>Самостоятельная работа</b>	<p>Форма учебного занятия, реализуемая обучающимися без непосредственного контакта с преподавателем (мастером производственного обучения) и управляемая преподавателем (мастером производственного обучения) опосредованно через учебные материалы и задания, соответствующие содержанию программы обучения.</p>
<b>Трудовая функция</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Набор взаимосвязанных действий, направленных на решение одной или нескольких задач в процессе труда.</li> <li>2. Конкретный вид поручаемой работнику работы.</li> </ol>
<b>Трудовое действие</b>	<p>Низший уровень декомпозиции профессиональной</p>

	<p>деятельности (при разработке профессионального стандарта), как правило, характеризуется непосредственным взаимодействием работника с предметом труда.</p> <p>Успешное трудовое действие осуществляется при наличии у работника необходимых умений, определенных профессиональным стандартом. При обучении эффективное выполнение трудового действия достигается путем регулярных упражнений. Освоенным считается трудовое действие, которое выполняется различными способами в зависимости от конкретных производственных условий и обстоятельств.</p>
<b>Учебная практика</b>	<p>Часть практического обучения, реализуемая как правило в учебных лабораториях, учебных мастерских, учебных цехах; целью данного вида практики является обучение трудовым приёмам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии.</p>
<b>Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС)</b>	<p>Нормативный документ, определяющий совокупность обязательных требований к образованию определенного уровня и / или к профессии, специальности и направлению подготовки, утвержденных федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования.</p>