

**Описание программы**

1. **Название модуля**: Дополнительная общеразвивающая программа «Юный повар».
2. **Категория слушателей:** Учащиеся 7 - 9 классов школ.
3. **Цель освоения программы:** получение базовых знаний по компетенции повар, грамотное ведение домашнего хозяйства, а также профессиональное самоопределение в кулинарном искусстве.
4. **Форма обучения:**Очная-заочная с применением дистанционных образовательных технологий/ 160 часов.
5. **Освоение программы предполагает достижение следующего (щих) уровня (ей) квалификации** в соответствии с профессиональным стандартом Повар, утвержденного Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. № 610н и требованиями заказчика.

6. **Образовательные результаты:**

Слушатель, освоивший программу, должен обладать профессиональной компетенцией по приготовлению и оформлению блюд массового спроса под руководством повара.

7. **Результаты обучения:**

В результате освоения программы слушатель должен приобрести знания и умения, необходимые для качественного изменения перечисленной выше профессиональной компетенции.

Слушатель должен **знать:**

* нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
* рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
* требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
* назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;
* требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

Слушатель должен **уметь:**

* производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
* соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;
* применять регламенты, стандарты и нормативно-технологическую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.

Слушатель должен **иметь практический опыт:**

* подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
* уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию поваров;
* проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;
* упаковки и складирования по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.

1. **Учебный план**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование раздела | Всего, час | Аудиторные  занятия | | Дистанционные  занятия | | СРС, час. | Промежу-  точная  аттестация, час |
| из них | | из них | |
| теоретические занятия (лекции) | Лабораторно-практические занятия | теоретические занятия (лекции) | практические занятия |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 1 | Товароведение продовольственных товаров | 12 | 8 |  | 2 | 2 |  |  |
| 2 | Санитария и гигиена | 6 | 4 |  | 2 |  |  |  |
| 3 | Техническое оснащение и охрана труда | 6 | 6 |  |  |  |  |  |
| 4 | Правовые основы профессиональной деятельности | 6 | 4 |  | 2 |  |  |  |
| 5 | Технология приготовления пиши | 128 | 10 | 118 |  |  |  |  |
|  | Промежуточная аттестация по модулю | 2 |  |  |  |  |  | 2  зачет |
|  | Всего: | 160 | 32 | 118 | 6 | 2 |  | 2 |

**9. Календарный учебный график**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов (дисциплин, практик, стажировок, иных видов учебной деятельности)** | **Объем нагрузки, ч.** | **Учебные недели** | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1.Товароведение продовольственных товаров | 12 | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 |  |
| 2. Санитария и гигиена | 6 | 4 | 2 |  |  |  |  |
| 3. Техническое оснащение и охрана труда | 6 | 2 | 2 | 2 |  |  |  |
| 4. Правовые основы профессиональной деятельности | 6 |  |  |  | 2 | 2 | 2 |
| 5. Технология приготовления пиши | 128 | 16 | 22 | 22 | 24 | 22 | 22 |
| Промежуточная аттестация по модулю | 2 |  |  |  |  |  | 2 |
| Всего: | 160 | 26 | 28 | 26 | 28 | 26 | 26 |

**10. Организационно–педагогические условия**

*10.1 Материально-технические условия реализации программы*

|  |  |
| --- | --- |
| Вид ресурса4 | Характеристика ресурса и количество |
| Аудитория | Учебный класс, оснащенный посадочными местами по количеству обучающихся и рабочее место преподавателя. |
| Учебная кухня | Пароконвектомат, плита индукционная, плита настольная индукционная, подставка под пароконвектомат, столы производственные, гастроемкость, шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки, микроволновая печь, фритюрница, льдогенератор, слайсер, морозильный шкаф (ларь). настольная вакуумно-упаковочная машина, мясорубка, блендер погружной, соковыжималка шнековая, стеллаж кухонный, водоумягчитель. печь конвекционная. |
| Компьютерный класс | Компьютерный класс, представляющий собой рабочее место преподавателя и не менее 15 рабочих мест студентов, включающих компьютерный стол, стул, персональный компьютер, лицензионное программное обеспечение. Каждый компьютер имеет широкополосный доступ в сеть Интернет. Все компьютеры подключены к корпоративной компьютерной сети КФУ и находятся в едином домене. Компьютерное оборудованием имеет соответствующее лицензионное программное обеспечение. |
| Программное обеспечение для реализации программы на основе дистанционных образовательных технологий или в рамках смешанного обучения | Смешанное обучение с использованием системы MOODL колледжа |
| Канцелярские товары | Бумага для принтера, ручки, маркеры. |
| Инвентарь, инструменты, приспособления | Образцы продовольственных товаров, весы настольные электронные, микровесы, миксер планетарный, набор рабочих инструментов (ножи, вилки, лопатки), посуда и инвентарь для определения качества продовольственных товаров, столовая посуда для оформления и подачи блюд. |

*10.2. Кадровые ресурсы*

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид ресурса5** | **Характеристика6 ресурса и количество** |
| Руководитель проекта/куратор | Руководитель ресурсного центра |
| Разработчик контента | Преподаватель |
| Лектор | Преподаватель |
| Модератор | Преподаватель, мастер производственного обучения |
| Тьютор | Куратор |

*10.3. Учебно-методическое обеспечение программы*

**Основные источники:**

1. Андонова Н.И., Качурина Т.А.Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и формобслуживания Текст:учебник. – М: Академия, 2017. – 254 с.
2. Барушников, Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие / Ю. М. Барушников; А. С. Максимов. Москва: Академия, 2012. – 320 с.
3. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи Текст: учебное пособие / В.И. Богушева. - 2-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 374 с.
4. Королев А.А. Гигиена питания: учебник для студентов - 2-е изд. Перераб. и доп.- Москва: Academia, 2017. – 527с

# Кондрашова Е.А. Коник Н.В. Пешкова Т.А. Товароведение продовольственных товаров. ИНФРА-М, 2016.

1. Лутошкина Г.Г., Анохина Ж.С. Техническое оснащение предприятий питания. - М: Издательский центр «Академия» 2017
2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены:10-е издание, учебник – Москва: - «Академия», 2017 – 253 с.
3. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в

пищевом производстве: 10-е издание, учебник – Москва: - «Академия», 2017 – 154 с.

1. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания, учебник – Москва: - «Академия», 2017 – 284с.

# Щеглов Н.Г., Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли, - С.-Петербург: «Лань»,2015.

***Электронные образовательные ресурсы:***

1. http:/ "eLibrary.ru"/ - Научная электронная библиотека

2. http://www.edu.ru/ - Российское образование: федеральный образовательный портал.

3. http://www.rospotrebnadzor.ru/ (Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: законы и нормативные

документы, регламентирующие товарное обращение и безопасность товаров на территории РФ).

4. http://www.modul-ek.ru (Торговое оборудование); http://www.f-art.nnov.ru (Торговое и технологическое оборудование); http://www.tovr.ru. 5. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник для СПО [Электронный ресурс] / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. – М.: Юрайт,2016. – 412 с. - URL: [www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru/)

6. ЭУМК: Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены. Лаушкина Т.А. СЭО 3.0- М.: Академия, 2017

7. Электронный учебно-методический комплекс «Поварское и кондитерское дело», универсальная сетевая версия (для обеспечения групповой работы в компьютерном классе в т.ч. с мультимедийным оборудованием/Windows – приложение) - Саратов: ООО КОРПОРАЦИЯ «ДИПОЛЬ», 2017

  8. Электронный учебно-методический комплекс «Поварское и кондитерское дело», SCORM-версиядля MOODLE (для дистанционного обучения/Windows/Linux – приложение) - Саратов: ООО КОРПОРАЦИЯ «ДИПОЛЬ», 2017

**11. Оценка качества освоения программы**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов учебного плана** | **Технология и/или метод(ы) проведения оценочного мероприятия** | **Шкала оценки (баллы, «зачтено» / «не зачтено»)** | **Размещение оценочных материалов[[1]](#footnote-1)** |
| Товароведение продовольственных товаров | ТА | «зачтено» / «не зачтено» | В системе  MOODL |
| Санитария и гигиена | ТА | «зачтено» / «не зачтено» | В системе  MOODL |
| Техническое оснащение и охрана труда | ТА | «зачтено» / «не зачтено» | В системе  MOODL |
| Правовые основы профессиональной деятельности | ТА | «зачтено» / «не зачтено» | В системе MOODL |
| Технология приготовления пиши | ТА | «зачтено» / «не зачтено» | В системе  MOODL |
| Промежуточная аттестация по модулю | ТА | балл | В системе MOODL |

*11.1 Формы текущего контроля успеваемости и итоговой аттестации по программе:*

*11.2 Примеры оценочных материалов для разделов учебной программы11:*

1. **Укажите условия, которые необходимо соблюдать при хранении пищевых продуктов.**

Выберите один или несколько ответов:

a. Сроки годности

b. Температурный режим

c. Правила товарного соседства

d. Нормы складирования

e. Наличие одинаковой упаковки

1. **Укажите продукты, которые не относятся к особо скоропортящимся.**

Выберите один ответ:

a. Полуфабрикаты из рыбы, мяса, птицы

b. Хлеб, сахар, крупы

c. Молоко, пастеризованные сливки

d. Сырые и вареные овощи

1. **Укажите, в каком случае отстранение от работы работника холодного цеха является обязательной.**

Выберите один ответ:

a. Наличие синяков на поверхности кожи

b. Наличие гнойничковой инфекции на коже

c. Головная боль

d. Сердечно-сосудистая дистония

1. **Укажите показатели свежести рыбы.**

Выберите один или несколько ответов:

a. Консистенция ткани

b. Цвет жабр

c. Запах

d. Целостность внешнего покрова

1. **Укажите принципы планировки помещений на предприятиях общественного питания.**

Выберите один или несколько ответов:

a. Строгое разделение трех потоков: технологического процесса приготовления пищи, потока персонала и потока потребителей

b. Строгое разделение процессов обработки сырья и реализации готовой продукции

c. Максимальная централизация производства

d. Обеспечение санитарно-эпидемиологических условий необходимых для получения высококачественной и безопасной продукции

и так далее (в дистанционной системе, всего 10 вопросов, дается 2 попытки).

*11.3 Критерии и шкала оценки для промежуточной аттестации по программе:*

|  |  |
| --- | --- |
| **Критерии оценивания** | **Балл** |
| Итоговый тест | 10 |
| **ИТОГО:** | **10** |

Слушатель считается успешно прошедшим промежуточную аттестацию по дополнительной общеразвивающей программе «**Юный повар**» при получении 60% от общего количества баллов, полученных при всех видах аттестации, то есть 6 баллов.

1. Раздел настоящего учебного модуля, учебник, учебное или учебно-методическое пособие, система дистанционного обучения ПОО и т.п. [↑](#footnote-ref-1)