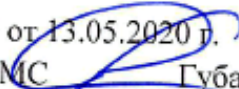



Департамент образования и науки Костромской области
Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Костромской торгово-экономический колледж»

РАССМОТРЕНО
Методическим советом ОГБПОУ
«КТЭК»
Протокол № 7 от 13.05.2020 г.
Председатель МС  Губанов С.А.

Разработчик: Красовская Т.В.
преподаватель ОГБПОУ «КТЭК»

РАССМОТРЕНО
Педагогическим советом ОГБПОУ
«КТЭК»
Протокол № 7 от 11.06.2020 г.
Приказ ОГБПОУ «КТЭК»
от 11.06.2020 г. № 183/п

Зам. директора 
Смирнова А.А.

Дополнительная общеразвивающая программа

Юный повар

2020 г.

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, утвержденном 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.

8. Учебный план

№ п/п	Наименование раздела	Всего, час	Аудиторные занятия		Дистанционные занятия		СРС, час.	Промежуточная аттестация, час
			из них		из них			
			теоретические занятия	Лабораторно-практические занятия	теоретические занятия	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 пищи	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 пищи	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 ресурса ⁴	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 оборудование 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 ресурса ⁵	Характеристика ⁶ 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 форм обслуживания 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
5. Кондрашова Е.А. Коник Н.В. Пешкова Т.А. Товароведение продовольственных товаров. ИНФРА-М, 2016.
6. Лутошкина Г.Г., Анохина Ж.С. Техническое оснащение предприятий питания. - М: Издательский центр «Академия» 2017
7. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: 10-е издание, учебник – Москва: - «Академия», 2017 – 253 с.
8. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: 10-е издание, учебник – Москва: - «Академия», 2017 – 154 с.
9. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания, учебник – Москва: - «Академия», 2017 – 284с.
10. Щеглов Н.Г., Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли, - С.-Петербург: «Лань»,2015.

Электронные образовательные ресурсы:

1. [http:// "eLibrary.ru"/](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
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-версия для MOODLE (для дистанционного обучения/Windows/Linux – приложение) - Саратов: ООО КОРПОРАЦИЯ «ДИПОЛЬ», 2017

11. Оценка качества освоения программы

11.1 Формы текущего контроля успеваемости и итоговой аттестации по программе:

Наименование разделов учебного плана	Технология и/или метод(ы) проведения оценочного мероприятия	Шкала оценки (баллы, «зачтено» / «не зачтено»)	Размещение оценочных материалов 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 пищи	ТА	«зачтено» / «не зачтено»	В системе MOODL
Промежуточная аттестация по модулю	ТА	балл	В системе MOODL

11.2 Примеры оценочных материалов для разделов учебной программы¹:

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

Выберите один или несколько ответов:

- а. Сроки годности
- б. Температурный режим
- в. Правила товарного соседства
- г. Нормы складирования
- д. Наличие одинаковой упаковки

2. Укажите продукты, которые не относятся к особо скоропортящимся.

Выберите один ответ:

- а. Полуфабрикаты из рыбы, мяса, птицы

¹ Раздел настоящего учебного модуля, учебник, учебное или учебно-методическое пособие, система дистанционного обучения ПОО и т.п.

- b. Хлеб, сахар, крупы
- c. Молоко, пастеризованные сливки
- d. Сырые и вареные овощи

3. 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

4. Укажите показатели свежести рыбы.

Выберите один или несколько ответов:

- a. Консистенция ткани
- b. Цвет жабр
- c. Запах
- d. Целостность внешнего покрова

5. 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.