

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

Рассмотрена
на заседании педагогического совета
Протокол № 6 от 15.05.2020 г.
Председатель

_____ В.В. Перминова



УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГБПОУ «КТЭК»

_____ В.В. Перминова



Приказ ОГБПОУ «КТЭК»
от 16.05 2020 года № 1537п

**Основная образовательная программа
профессионального обучения
по профессии 16675 Повар**

Разработчики программы:
Смирнова А.А. – заместитель директора по учебной
работе;
Красовская Т.В. – преподаватель дисциплин
профессионального цикла ОГБПОУ «КТЭК»;
Гогин Е.Г. – мастер производственного обучения.

Согласована с заведующей производства
столовой «Гармония вкуса» ИП Крушиков А.Н.
Крушиковой Марией Юрьевной _____



Кострома, 2020

Паспорт программы

Полное наименование программы	Основная образовательная программа профессионального обучения по профессии 16675 Повар
Авторы программы	Красовская Татьяна Васильевна
Рецензент	Методист ОГБПОУ «КТЭК»
Возраст учащихся	15 лет (учащиеся 9-х кл. классов СОШ)
Цель программы	Создание условий для формирования у выпускников общеобразовательных школ общих представлений о профессии 16675 Повар и развития базовых навыков пекарского дела.
Направленность	Техническая/технологическая
Уровень	4 уровень специализации, допрофессиональной подготовки
Срок реализации, Объем	1 год 384 часа
Вид программы	Профессиональное обучение

Пояснительная записка

Повар – по определению толкового словаря Ожегова С.И. – мастер по приготовлению пищи.

Искусство приготовления пищи, кулинария, поваренное дело – является одним из древнейших. В далекие доисторические времена приготовление пищи носило примитивный характер. Люди инстинктивно выбирали те или иные продукты, особенно не заботясь об их полезности для организма. Но, овладев огнем, научившись возделывать злаки, разводить скот, человек стал использовать в пищу разные продукты и изобретать различные способы ее приготовления.

Исследования ученых показали, что, например, у египтян, живущих в 4-3 тысячелетии до нашей эры, был большой выбор пищи: только хлеба выпекалось 58 сортов; широко применялись для приготовления блюд молоко, овощи, рыба, а вот мясо употреблялось только в праздничные дни.

Гастрономические привычки у каждого народа складывались на протяжении многих веков, появлялись тысячи кулинарных рецептов. Постепенно создавались национальные кухни, отражающие быт и образ жизни людей.

Профессии повара на Руси долгое время не существовало. Приготовление пищи, как одного из видов мастерства, выделилось и превратилось в особую специальность лишь в X веке. Первую попытку создать научную основу кулинарии сделали французы в конце XVIII – начале XIX века. Не зря на кухню многих народов мира оказала большое влияние французская кухня.

Профессия повар – на все времена. Люди всегда будут нуждаться в еде. Хотя каждый может что-то приготовить и сам, но иногда хочется посетить кафе или ресторан, заказать вкусное и красиво оформленное блюдо, и просто наслаждаться им, сидя в приятной компании.

На протяжении длительного периода времени приготовление пищи было уделом домашних хозяек, кухарок и отдельных поваров – профессионалов. Естественно они не занимались разработкой научных основ технологии приготовления пищи.

Сегодня в области науки о питании работают ученые самых разных специальностей: медики, физиологи, экономисты, диетологи, педагоги и, конечно повара. Обычный завтрак в школьной столовой «проектируют» нередко с помощью современных ЭВМ.

Главная задача повара – готовить не только вкусную, но и здоровую пищу. Эта профессия очень востребована. Освоить её сможет каждый человек. Конечно, ведь любой из нас может приготовить что-то вкусненькое. Но лишь единицы добьются успеха.

В Перечне Поручений Президента Российской Федерации по итогам заседания Государственного совета РФ 02.01.2016 года поставлена задача: предоставить учащимся возможность одновременно с получением основного общего образования прохождения профессиональной подготовки по

выбранным ими профессиям, в том числе с использованием инфраструктуры профессиональных образовательных организаций.

Современная государственная политика в области профессионального образования предполагает развитие различных форм профориентации. Новой тенденцией в этой области является организация относительно раннего профессионального самоопределения, в том числе в формате сетевого взаимодействия школы и профессиональной образовательной организации СПО.

Актуальность программы связана с практическим отсутствием программ допрофессиональной подготовки для школьников, имеющих одновременно профориентационную и профессиональную направленность.

В соответствии с возрастом, спецификой функциональных возможностей, психического развития и социального статуса подростков допрофессиональная подготовка обучающихся может иметь многоаспектную направленность. Направленность, предполагающую воспитание трудолюбия, формирование потребности в труде, развитие значимых для трудовой деятельности психофизиологических функций организма, а также профессионально важных качеств личности, общих (интеллектуальных, физических, творческих и др.) и некоторых специальных (математических, технических, художественных и др.) способностей.

Подготовка учащихся школ должна быть направлена на формирование начального уровня профессиональной компетентности, накопление социального опыта в коллективном труде, воспитание культуры труда, нового экономического мышления, а также укрепление здоровья.

На ступени основного общего образования характерна дифференциация допрофессиональной подготовки по видам осваиваемых трудовых операций в соответствии с желаниями и потребностями обучающихся, возможностями школы и спецификой её производственного окружения. В этом возрасте освоение трудовых знаний, умений и навыков, воспитание и развитие обучающихся должны выступать как единый процесс, отвечающий общей цели допрофессиональной подготовки.

Допрофессиональная подготовка является дополнительным образованием к основному школьному и первой ступенью в системе непрерывного образования человека.

Предлагаемая дополнительная программа допрофессиональной подготовки разработана с учетом Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии **16675 Повар**, ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело предназначена для обучающихся основной общеобразовательной школы, находящихся в ситуации профессионального выбора.

Цель программы:

1. Создание условий для формирования у детей опыта как основы обучения и познания в ходе организации образовательной профессиональной деятельности, формирования технологических компетенций у школьников, необходимых для рабочей профессии Повар.

Задачи программы:

1. Познакомить обучающихся с основами профессии «Повар», показать значимость данной профессии, профессионально сориентировать школьников.

2. Ознакомить с технологиями поварского производства.

3. Сформировать базовые умения, необходимые в поварском деле: участие в составлении меню, осуществление продуктовых закупок, оценка качества исходной продукции, заготовка полуфабрикатов, профилактика оборудования, уход за ним и эксплуатация согласно инструкциям, контроль за соблюдением технологии и рецептуры приготовления блюд, учет и хранение продуктов в соответствии с санитарно-гигиеническими нормами, реализация приготовленных изделий.

4. Развивать творческие способности обучающихся, индивидуальные и художественные особенности вкуса, тонкого восприятия цвета и формы в сочетании со своими наклонностями.

5. Развивать интерес к одной из самых востребованных профессий в Костромском регионе – Повар.

Принципы реализации программы:

- Гуманизации – обеспечение психологического благополучия детей, исключение принуждения.

- Целесообразности – программа должна иметь четкую цель, значимую для участников.

- Систематичности и последовательности - непрерывность, регулярность, планомерность процесса.

- Учёта возрастных и индивидуальных особенностей школьников.

- Наглядности - демонстрация процесса (мастер классы), подтверждает объяснение и помогает обучающемуся правильно выполнять задание.

- Наблюдаемости результатов – использование занятий должно приводить к очевидному для самого обучающегося и окружающих результату, профессиональной экспертизе.

Отличительные особенности (новизна) программы:

1. Программа нацелена на развитие технических/технологических способностей, необходимых будущему специалисту-Повару.
2. Программа учитывает психологические особенности возраста обучающихся.
3. Содержательно Программа носит комплексный характер, предполагает использование и комбинирование различных форм образовательной деятельности, в том числе и интерактивных.
4. Программа рассчитана, в том числе, на каникулярный период учащихся, предусматривая творческие активные и состязательные форматы деятельности школьников.
5. Выбор профессии Повар рекомендуется лицам с нарушением следующих функций:
 - интеллектуальных - степень ограничения способности к трудовой деятельности первая и вторая,
 - верхних конечностей опорно-двигательного аппарата - степень ограничения способности к трудовой деятельности первая и вторая,
 - нижних конечностей опорно-двигательного аппарата - степень ограничения способности к трудовой деятельности первая и вторая,
 - кровообращения - степень ограничения способности к трудовой деятельности первая и вторая,
 - зрения - степень ограничения способности к трудовой деятельности первая и вторая,
 - слуха - степень ограничения способности к трудовой деятельности первая.

Нормативно-правовые основы разработки Программы

1. Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273ФЗ.
2. ФГОС основного общего образования (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г. № 1897) с изменениями и дополнениями ред. 2015 г., 2017г).
3. ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
4. Перечень Поручений Президента Российской Федерации по итогам заседания Государственного совета РФ 23 декабря 2015 г. от 02. 01. 2016 года.
5. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001г. №197-ФЗ (ред. От 03.07.2016) (с измен. и доп., вступ. в силу с 01.01.2017).
6. Положения о сетевом взаимодействии ОГБПОУ «КТЭК» и предприятий г.Костромы по допрофессиональной и профессиональной подготовке обучающихся.
7. Положение о сетевом взаимодействии ОГБПОУ «КТЭК» и СОШ г.Костромы по допрофессиональной и профессиональной подготовке обучающихся.
8. Устав ОГБПОУ «КТЭК».

Нормативный срок освоения Программы:

Срок реализации программы –1 год.

41 неделя, включая 2 недели каникулярные (234 часа - учебные, 78 часов – самостоятельная работа школьников, 36 часов – учебная ученическая практика, 36 часов - производственная ученическая практика).

Виды деятельности и компетенции:

Программа предполагает формирование начального уровня профессиональных компетенций учащихся.

Доминирующие виды деятельности

- приготовление, оформление блюда и кулинарных изделий;
- знание режима и продолжительности первичной и тепловой обработки продуктов;
- соблюдение последовательности норм и соотношения закладки сырья;
- знание правил составления меню;
- знание рецептов национальной и зарубежной кухни, лечебного питания;
- выполнение санитарно-гигиенических требований приготовления пищи;

Профессиональные знания и умения

Должен знать:

- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания.
 - Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.
 - Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
 - Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий.
 - Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству.
-

- Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
- Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.
- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

Должен уметь:

- Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара.
- Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
- Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции.
- Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
- Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда.
- Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его.
- Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.

Контроль и оценка освоения Программы

Итоги реализации Программы контролируются и оцениваются в результате выполнения практических работ, лабораторных работ и заданий на учебной и производственной практик, выполнения конкурсных заданий, итогов демонстрационного практикума «Мастер-профи». Оценка осуществляется мастерами-производственниками, преподавателями дисциплин профессионального учебного цикла, путем привлечения к процедуре оценивания выпускников специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Оценка и контроль знаний, умений и базовых компетенций осуществляется на основе использования оценочных средств обучения.

Педагог-психолог проводит диагностику профессиональной направленности личности, разрабатывает карты интересов учащихся, осуществляет подготовку и проведение профориентационных мероприятий.

Кадровое обеспечение.

К реализации Программы привлекаются:

1. Преподаватели дисциплин профессионального цикла
2. Педагог-психолог
3. Мастер производственного обучения
4. Мастера производственных предприятий
5. Студенты выпускных групп колледжа

Материально-техническое, учебно-методическое и информационное обеспечение Программы

База реализации Программы: ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж» (Кострома, ул. Долматова д.25.а)

Профильная лаборатория колледжа: «Учебный кулинарный цех»

Оборудование:

Электрические плиты

Расстоечный шкаф

Жарочный шкаф

Пароконвектомат

Овощерезка и протирочная машина

Куттер

Соковыжималка

Кухонный комбайн

Производственные столы

Моечные ванны

Весы электронные

Инвентарь:

Кастрюли

Сковороды

Сотейники

Разделочные маркированные доски

Ножи поварской тройки

Информационное обеспечение:

1. ПК с доступом в Интернет (учебная аудитория)

Учебно-методическое обеспечение:

1. Сборники рецептов
2. Технологические карты
3. Методические инструкции (в т.ч. видео)
4. Подборки иллюстративного раздаточного материала.

Учебная литература:

1. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи [Текст]: учебное пособие / В.И. Богушева. - 2-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 374 с.
2. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Текст]: учебник / И. П. Самородова. – М: Академия, 2015. – 191 с.
3. Шумилкина, М. Н. Кондитер [Текст]: учебное пособие / М. Н. Шумилкина, Н. В. Дроздова. - 4-е изд. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 315 с.

Методическое обеспечение программы

Занятия включают в себя организационную, теоретическую, практическую и аналитическую части. Теоретическая часть помогает выполнить образовательную функцию. Практические задания позволяют реализовать образовательную и воспитательную цели и развивать основные профессиональные способности детей. Виды практической деятельности: экскурсии на производство, конкурсы, изготовление изделий, игры и др.

Формы занятий:

традиционные, комбинированные и практические занятия; игры, конкурсы профессионального мастерства и др.

Методы, в основе которых лежит способ организации занятий:

- словесный (устное изложение, беседа, рассказ и т.д.);
- наглядный (показ мультимедийных материалов, иллюстраций, наблюдение, показ (выполнение) преподавателем, мастером п/о, работы по образцу и др.);
- практический (выполнение работ по инструкционным картам, схемам и др.).

Методы, в основе которых лежит уровень деятельности детей:

- объяснительно-иллюстративный – дети воспринимают и усваивают готовую информацию;
- репродуктивный – учащиеся воспроизводят полученные знания и освоенные способы деятельности;
- частично-поисковый – участие детей в коллективном поиске решения поставленной задачи совместно с педагогом;
- исследовательский – самостоятельная творческая работа учащихся.

Методы, в основе которых лежит форма организации деятельности учащихся на занятиях:

- фронтальный – одновременная работа со всеми учащимися;
- индивидуально-фронтальный – чередование индивидуальных и фронтальных форм работы;
- групповой – организация работы в группах;
- индивидуальный – индивидуальное выполнение заданий, решение проблем.

Все методы обучения, используемые в программе, направлены на то, чтобы предлагаемая программа возникла в сознании ребенка как выбранная им самим. У ребенка появляется возможность ставить цель, принимать решения, наметить планы действий для достижения цели, а в определенный момент оценить результаты своих действий.

Учебно-тематический план

№	Тема	Количество часов	Даты
1	Введение. Народная кухня и современность. Основные понятия, термины и определения.	4	
2	Классификация предприятий питания и организация их работы	4	
3	Урок-экскурсия в учебную столовую. Знакомство с оборудованием столовой и правилами безопасной работы	4	
4	Посуда, инвентарь, средства малой механизации в предприятиях питания.	4	
5	Практическая работа № 1. Изучение и назначение посуды, инвентаря, оборудования в кулинарном цехе	4	
6	Первичная обработка овощей, виды нарезок. Приготовление и отпуск супов из овощей.	4	
7	Лабораторная работа № 1 Приготовление и отпуск щей из свежей капусты, супа картофельного. Качественная оценка готового блюда.	4	
8	Молочные и пюреобразные супы. Ассортимент и правила подачи.	4	
9	Лабораторная работа № 2 Приготовление и отпуск супа молочного овощного и молочного с макаронными изделиями. Качественная оценка готового блюда.	4	
10	Лабораторная работа № 3 Приготовление и отпуск супа-крема из тыквы и супа-пюре из разных овощей. Качественная оценка готового блюда.	4	
11	Правила варки и жарки овощей. Ассортимент блюд. Приготовление и отпуск.	4	
12	Лабораторная работа № 4 Приготовление и отпуск каши из тыквы, моркови припущенной с рисом и черносливом. Качественная оценка готового блюда.	4	
13	Лабораторная работа № 5 Приготовление и отпуск котлет картофельных и оладьев из кабачков. Качественная оценка готового блюда.	4	
14	Правила варки каш. Ассортимент изделий из каш.	4	
15	Лабораторная работа № 6 Приготовление и отпуск крупеника гречневого и запеканки крупяной с фруктами. Качественная оценка готового блюда.	4	
16	Блюда из бобовых и макаронных изделий. Ассортимент. Приготовление и отпуск.	4	

17	Лабораторная работа №7. Приготовление и отпуск макаронника и лапшевника. Качественная оценка готового блюда.	4	
18	Обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов. Правила варки и жарки рыбы.	4	
19	Лабораторная работа №8. Приготовление и отпуск рыбы жареной по-ленинградски. Качественная оценка готового блюда.	4	
20	Соусы, их значение и приготовление. Приготовление и отпуск блюд из запеченной и тушеной рыбы.	4	
21	Лабораторная работа №9. Приготовление и отпуск рыбы запеченной по-русски и рыбы тушеной с томатом и овощами. Качественная оценка готового блюда.	4	
22	Котлетная масса из рыбы и блюда из нее. Гарниры и соусы.	4	
23	Лабораторная работа №10. Приготовление и отпуск рыбных тефтелей и фрикаделек с гарниром и соусом сметанным с томатом. Качественная оценка готового блюда.	4	
24	Обработка мяса, ассортимент полуфабрикатов. Правила варки и жарки мяса. Гарниры и соусы.	4	
25	Лабораторная работа № 11 Приготовление и отпуск мяса отварного с овощами в горшочке. Качественная оценка готового блюда.	4	
26	Правила тушения мяса. Ассортимент блюд. Приготовление и отпуск.	4	
27	Лабораторная работа № 12 Приготовление и отпуск мяса тушеного в кисло-сладком соусе и жаркого подомашнему. Качественная оценка готового блюда.	4	
28	Правила запекания мяса. Ассортимент блюд. Приготовление и отпуск.	4	
29	Лабораторная работа № 13 Приготовление и отпуск мяса запеченного под соусом и перца фаршированного. Качественная оценка готового блюда.	4	
30	Котлетная масса из мяса и блюда из нее. Гарниры и соусы.	4	
31	Лабораторная работа № 14 Приготовление и отпуск котлет и биточков с гарниром. Качественная оценка готового блюда.	4	
32	Обработка птицы, полуфабрикаты. Правила варки и жарки птицы.	4	

33	Лабораторная работа № 15 Приготовление и отпуск птицы по-столичному. Качественная оценка готового блюда.	4	
34	Котлетная масса из птицы и блюда из нее. Гарниры и соусы.	4	
35	Лабораторная работа № 16. Приготовление и отпуск котлет пожарских и зраз с омлетом и овощами. Качественная оценка готового блюда.	4	
36	Блюда из яиц и творога. Ассортимент, приготовление и отпуск.	4	
37	Лабораторная работа № 17. Приготовление и отпуск омлета с картофелем и пудинга творожного. Качественная оценка готового блюда.	4	
38	Бутерброды и салаты. Их ассортимент, разновидности. Современные варианты оформления.	4	
39	Лабораторная работа № 18. Приготовление и отпуск салата столичного и винегрета из овощей и фруктов. Качественная оценка готового блюда.	4	
40	Холодные блюда из рыбы, особенности их приготовления и правила подачи.	4	
41	Лабораторная работа № 19. Приготовление и отпуск форшмака из сельди с картофелем и сельди рубленой с орехами. Качественная оценка готового блюда.	4	
42	Холодные блюда из мяса и птицы, особенности их приготовления и правила подачи.	4	
43	Лабораторная работа № 20. Приготовление и отпуск бутербродов с печеночным паштетом. Качественная оценка готового блюда.	4	
44	Горячие сладкие блюда, особенности их приготовления и правила подачи.	4	
45	Лабораторная работа № 21. Приготовление и отпуск пудинга сухарного со сладким соусом. Качественная оценка готового блюда.	4	
46	Желированные сладкие блюда, особенности их приготовления и правила подачи.	4	
47	Лабораторная работа № 22 Приготовление и отпуск самбука яблочного. Качественная оценка готового блюда.	4	
48	Приготовление и отпуск холодных и горячих напитков.	4	
49	Лабораторная работа № 23 Приготовление и отпуск компота из сухофруктов и какао. Качественная оценка готового блюда.	4	

50	Приготовление и отпуск мучных блюд: пельменей, вареников, блинов, оладий, блинчиков.	4	
51	Лабораторная работа № 24 Приготовление и отпуск блинов гурьевских со сметаной. Качественная оценка готового блюда.	4	
52	Дрожжевое тесто: способы приготовления, ассортимент изделий, правила выпечки.	4	
53	Лабораторная работа № 25 Приготовление и отпуск блинов с припеком и оладьев с изюмом. Качественная оценка готового блюда.	4	
54	Лабораторная работа № 26 Приготовление и отпуск расстягаев с яйцом и пирожков с капустой. Качественная оценка готового блюда.	4	
55	Лабораторная работа № 27 Приготовление и отпуск рыбника и пирожков с яблоками. Качественная оценка готового блюда.	4	
56	Обобщение материала, подготовка к итоговому демонстрационному практикуму «Мастер-профи» Лабораторная работа № 28 Турнир между поварами. Тема: «Зарубежная кухня на русский лад»	4	
57	Обобщение материала, подготовка к итоговому демонстрационному практикуму «Мастер-профи» Лабораторная работа № 29 Турнир между поварами. Тема: «Зарубежная кухня на русский лад»	4	
	Итого	=228	=228
	Ученическая учебная практика	36	
	Ученическая производственная практика	36	
	Самостоятельная работа	78	
	Итоговый демонстрационный практикум «Мастер-профи»	6	
	Итого:	384	384

**Каникулярные программы.
Конкурсный календарь**

№ п/п	Мероприятия	Время	Количество часов
1	Командный турнир «Многогранная Россия». Тема: «Национальные блюда России»	Январь	6
2	Конкурс по приготовлению бутербродов между командами.	Февраль	6
3	Конкурс между сильнейшими участниками. Тема: «Умелые руки повара»	Март	4
4	Турнир между поварами. Тема: «Зарубежная кухня на русский лад»	Май	4
5	Образовательные экскурсии на предприятия города и в образовательные организации профессионального образования по тематике «Я – будущий Повар»	Ноябрь	4