

государственное бюджетное образовательное учреждение
профессиональная образовательная организация
«Магнитогорский технологический колледж имени В.П. Омельченко»



УТВЕРЖДАЮ

зам. директора по УПР

Е.В. Пушкарева

« 11 сентября » 2020

Основы поварского дела

Дополнительная общеобразовательная
общеразвивающая программа

Магнитогорск, 2020

Программа рекомендована
на заседании цикловой комиссии
«Общественное питание и торговля»
Протокол №2 от «09» сентября 2020г.
Председатель  Е.В. Роголёва

Согласовано
Зам.директора по УМР
 О.В. Лихонина

Организация-разработчик: ГБОУ ПОО Магнитогорский технологический колледж имени
В.П.Омельченко»

Разработчик:
Жигалова А.К. – мастер производственного обучения ГБОУ ПОО МТК
Рецензенты:

Внутренний: Башкирова О.А. – методист ГБОУ ПОО МТК

ОСНОВЫ ПОВАРСКОГО ДЕЛА

1. Цели реализации программы

Профориентационные мероприятия в рамках регионального проекта «Образовательная индустрия будущего» позволяют, во-первых, попробовать свои силы в конкретной специальности; во-вторых, получить информацию о ней непосредственно из уст представителей профессионального сообщества – преподавателей учебных дисциплин общепрофессионального цикла и профессиональных модулей, мастеров производственного обучения; в-третьих, понять, как устроена отрасль и увидеть перспективы карьерного роста.

2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения

2.1. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации

Программа разработана в соответствии с:

- единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих, раздел «Повар» (Постановление Минтруда России от 05.03.2004 № 30);
- профессиональным стандартом «Повар» (приказ Минтруда РФ от 08.09.2015 № 610н).

К освоению программы допускаются обучающиеся общеобразовательных организаций. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России (наличие медицинской книжки).

2.2 Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы слушатель должен

знать:

- особенности профессии «Повар»;

- возможности и перспективы обучения по профессии «Повар» и дальнейшего трудоустройства;
- требования техники безопасности и санитарных норм;
- способы оказания первой помощи до оказания медицинской помощи;
- актуальные гастрономические тенденции;
- персональную гигиену;
- процесс приготовления, оформления и презентации блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- время подачи блюда;
- соответствие массы блюда;
- требования к внешнему виду, стилю и креативности, текстуре, вкусу блюда и другое.

уметь:

- соблюдать время подачи блюда;
- устанавливать соответствие массы блюда;
- соблюдать внешний вид, стиль и креативность, текстуру, вкус блюда и др.;
- соблюдать санитарные правила и нормы, технику безопасности при эксплуатации оборудования и инвентаря;
- готовить блюда национальной кухни;
- готовить холодные и горячие закуски, супы;
- готовить горячие блюда с различными гарнирами и соусами, десертов;
- применять современные технологии;
- выполнять модули по приготовлению и подаче холодных и горячих закусок, супов, горячих блюд с различными гарнирами и соусами, десертов;

3. Содержание программы

Категория слушателей: обучающиеся общеобразовательных организаций.

Трудоемкость обучения: 16 академических часов.

Форма обучения: очная

3.1 Учебный план

№	Наименование разделов и тем	Всего, ак. час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	практ. занятия	промежуточный и итоговый контроль	
1	2	3	4	5	6	7
I	Теоретическое обучение	4	4	-		
1.	Общепрофессиональный курс	1	1	-		
1.1	Ознакомление с профессией «Повар». Требования охраны труда и техники безопасности	1	1	-		
2.	Специальный курс	3	3	-		Зачет
2.1	Раздел 1 Приготовление горячих блюд	1	1	-		
2.2	Раздел 2 Приготовление холодных блюд	2	2	-		
II	Практическое обучение	12		12		Зачет
	ИТОГО:	16	4	12		

3.2 Учебно-тематический план

№	Наименование разделов и тем	Всего, ак. час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	практ. занятия	промежуточный и итоговый контроль	
1	2	3	4	5	6	7
I	Теоретическое обучение	4	4	-		
1.	Общепрофессиональный курс	1	1	-		
1.1	Ознакомление с профессией «Повар». Требования охраны труда и техники безопасности	1	1	-		
1.1.1	Общая характеристика компетенции «Поварское дело»: возможности и перспективы обучения по профессии «Повар» и дальнейшего трудоустройства	0,5	0,5	-		
1.1.2	Основы охраны труда. Особенности техники безопасности	0,5	0,5	-		
2.	Специальный курс	3	3	-		
2.1	Раздел 1 Приготовление горячих блюд	2	2	-		
2.1.1	Подготовка сырья к производству.	1	1	-		

	Виды тепловой обработки.					
2.1.2	Приготовление горячих блюд и гарниров различного ассортимента	1	1	-		
2.2	Раздел 2 Приготовление холодных блюд	1	1	-		
2.2.1	Подготовка сырья к производству. Приготовление холодных блюд различного ассортимента	1	1	-		
II	Практическое обучение	12	-	12		Зачет
	ИТОГО:	16	4	12		

3.3 Учебная программа

Теоретическое обучение

1 . Общеотраслевой курс

Тема 1.1. Ознакомление с профессией «Повар». Требования охраны труда и техники безопасности.

Лекция: Общая характеристика компетенции «Поварское дело»: возможности и перспективы обучения по профессии «Повар» и дальнейшего трудоустройства. Основы охраны труда. Особенности техники безопасности.

2 . Специальный курс

РАЗДЕЛ 1. Приготовление горячих блюд

Тема 1.1 Подготовка сырья к производству. Виды тепловой обработки.

Лекция: Механическая кулинарная обработка сырья. Простые и сложные формы нарезки. Виды тепловой обработки.

Тема 2.1 Приготовление горячих блюд и гарниров различного ассортимента.

Лекция: Приготовление супов и соусов. Приготовление мясных блюд. Приготовление рыбных блюд. Приготовление овощных блюд.

РАЗДЕЛ 2. Приготовление холодных блюд

Тема 2.1 Подготовка сырья к производству. Приготовление холодных блюд различного ассортимента

Лекция: Санитарные требования к приготовлению холодных блюд. Приготовление холодных блюд и закусок. Сроки хранения.

Практическое обучение

Практическое занятие №1. Нарезка овощей.

Практическое занятие №2. Приготовление блюд из овощей.

Практическое занятие №3. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий, яиц, творога.

Практическое занятие №4. Приготовление горячих супов.

Практическое занятие №5. Приготовление холодных супов.

Практическое занятие №6. Приготовление соусов.

Практическое занятие №7. Приготовление мясных блюд.

Практическое занятие №8. Приготовление блюд из птицы.

Практическое занятие №9. Приготовление блюд из рыбы.

Практическое занятие №10. Приготовление блюд из морепродуктов.

Практическое занятие №11. Приготовление холодных блюд.

Практическое занятие №12. Приготовление закусок.

4. Материально-технические условия реализации программы

Наименование кабинета, лаборатории	Основное и вспомогательное технологическое оборудование
Кабинет микробиологии, санитарии и гигиены: Кабинет микробиологии, санитарии и гигиены:	микроскоп бинокулярный - 15 шт.; паровой стерилизатор -1шт сушильный шкаф с терморегулятором -1шт автоклав- 1шт термостат -1шт груша резиновая - 8 шт.; штатив под пробирки - 14 шт.; чаша Петри большая - 3 шт.; чаша Петри маленькая - 5 шт.; термометр - 15 шт.; щипцы держатели колб - 2 шт.; лопатка мерная - 5 шт.; стеклянная палочка - 30 шт.; стеклянная пипетка - 13 шт.; лупа - 3 шт.; покровные стекла - 100 шт.; спиртовка - 8 шт.;
Лаборатория товароведения продовольственных товаров:	весы лабораторные с погрешностью взвешивания $\pm 0,01$ г – 3шт. прибор для оценки качества клейковины ИДК-1М – 1шт. сушильный шкаф – 1шт. эксикатор по ГОСТ 25336 – 1шт. электрическая плитка – 1шт. рефрактометр -1шт. термометр для измерения температуры от 0°C до 100°C - 3шт. мерный цилиндр вместимостью 25 мл -20шт. чашка Петри и часовое стекло – 5шт. фарфоровая чашка с крышкой -5шт. шпатель или пестик -6шт.

	густое шелковое или капроновое сито -3шт. мельница лабораторная – 1шт. пластинки стеклянные размером 20х20 см – 2 шт. алюминиевые чашки – 3шт. термометры спиртовые (0°С-100°С) -2шт.
Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места:	Универсальный привод –1шт.; Процессор кухонный-1шт; Рыбочистка -1шт; Мясорубка-1 шт; Блендер-1шт; Миксер-1шт; Слайсер-1шт; Мангал-1шт; Льдогенератор-1шт; Дефростер-1шт; Рыхлитель для мяса-1шт; Оборудование для Вакуумирования продуктов-1шт; Шкаф шоковой заморозки-1шт; Шкаф холодильный-1шт; Жарочный шкаф-1шт; Пароконвектомат-1шт; Электроплита-1шт; Опалочный шкаф-1шт; Электрофритюрница-1шт; Весы настольные электронные-1шт; Расстоечный шкаф-1шт; Тестомесильная машина-1шт; Пекарский шкаф-1шт
Кабинет калькуляции и учета:	15 компьютер-15 шт. Проектор-1шт. Экран-1 шт.
Кабинет эстетики и дизайна в оформлении кулинарной продукции:	Компьютер-1 шт. Проектор-1 шт. Экран-1 шт.
Учебный кулинарный цех:	Весы настольные электронные -15шт. Пароконвектомат-1 шт. Конвекционная печь-2 шт. Микроволновая печь-1 шт. Расстоечный шкаф-1 шт. Плита электрическая (с индукционным нагревом)-10шт Фритюрница-2 шт Электрогриль (жарочная поверхность)-2 шт. Печь подовая-2 шт. Машина овощерезательная-1 шт; Миксер планетарный-1 шт. Машина тестомесильная-1 шт. Шкаф холодильный-1 шт.
Учебный зал ресторана и учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков:	Барная стойка -1шт. Кофемашина-2 шт. Микроволновая печь-1 шт. Электрический чайник-1 шт. Посудомоечная машина-2 шт. Блендер-2 шт. Посуда (в ассортименте) - 2 набора Мебель для бара и ресторана - 1 комплект Весы настольные электронные -15 шт. Пароконвектомат-1 шт. Конвекционная печь-2 шт. Микроволновая печь-1 шт. Расстоечный шкаф-1 шт. Плита электрическая (с индукционным нагревом)-10шт

	Фритюрница-2 шт Электрогриль (жарочная поверхность)-2 шт. Печь подовая-2 шт. Машина овощерезательная-1 шт; Миксер планетарный-1 шт. Машина тестомесильная-1 шт. Шкаф холодильный-1 шт.
--	--

5. Учебно-методическое обеспечение программы

- техническая документация по компетенции «Поварское дело»
 - конкурсные задания чемпионатов по компетенции «Поварское дело»;
 - печатные раздаточные материалы для слушателей;
- Нормативные документы и литература:
- О защите прав потребителей [Текст]: федер. закон от 07 февр.1992 г. № 2300-1// Новороссийск: Сиб.унив., 2009. – 47 с.
 - О качестве и безопасности пищевых продуктов [Текст]: федер. закон от 02 янв. 2000 г. 29-ФЗ // Общественное питание. Сборник нормативных документов. – М.: Гросс Медиа, 2006. – 192 с.
 - ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. – Введ. 2015-01-01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
 - ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартинформ, 2014. – III, 12 с.
 - ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.
 - ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
 - ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 16 с.
 - ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
 - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий обществ. питания / авт. – сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.: Арий, 2013. – 680с.: ил.
 - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. – Киев: Арий, 2013. – 680 с.

6. Оценка качества освоения программы

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки освоения слушателем модулей (разделов, дисциплин) программы и проводится в виде зачетов. По результатам любого из видов итоговых промежуточных испытаний, выставляются отметки по двухбалльной («удовлетворительно» («зачтено»), «неудовлетворительно» («не зачтено») или четырех балльной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно»,

«неудовлетворительно»).

Итоговая аттестация проводится в виде зачета.

7. Составители программы

Жигалова Анна Константиновна, мастер производственного обучения, ГБОУ
ПОО «Магнитогорский технологический колледж им. В.П.Омельченко».

Башкирова Ольга Александровна, методист ГБОУ ПОО «Магнитогорский
технологический колледж им. В.П.Омельченко».