

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

**Основы поварского дела
с учетом стандарта Ворлдскиллс
по компетенции «Поварское дело»**

**Дополнительная общеобразовательная
общеразвивающая программа**

Магнитогорск, 2019

Программа рекомендована

на заседании цикловой комиссии
«Общественное питание и торговля»
Протокол № 2 от « 18 » сентября 2019г.
Председатель _____ Н.В. Пацеккина

Согласовано

Зам. директора по УПР

_____ Е.В. Пушкарева

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

Разработчик:

Жигалова А.К. – мастер производственного обучения ГБОУ ПОО МТК

Рецензенты:

Внешний: Власова Н.В. - начальник отдела школьного питания муниципального
предприятия «Горторг»

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

Магнитогорск, 2019.
© МТК

ОСНОВЫ ПОВАРСКОГО ДЕЛА

1. Цели реализации программы

Основная миссия юниорского движения WorldSkills Russia – дать школьникам возможность осознанно выбрать профессию в быстро меняющемся мире, определиться с образовательной траекторией и в будущем без проблем найти свое место на рынке труда.

Профориентационные мероприятия в рамках WorldSkills Russia 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, 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:

– спецификацией стандарта компетенции «Поварское дело» (WorldSkillsStandardsSpecifications) от 2017 г. (1 Организация и управление работой, 2 Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда, 3 Знания об ингредиентах и меню, 4 Подготовка ингредиентов, 5 Применение различных методов тепловой обработки, 6 Изготовление и презентация блюд);

– 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 учащиеся 6-11-х классов 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:

- историю, современное состояние и перспективы развития движения WSI и Ворлдскиллс Россия («Молодые профессионалы»);
- спецификацию стандарта компетенции «Поварское дело» (WorldSkillsStandardsSpecifications);
- 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: учащиеся 6-11-х классов общеобразовательных организаций.

Трудоемкость обучения: 72 академических часа.

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	
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>
I	Теоретическое обучение	28	28			
1.	<i>Современные профессиональные технологии</i>	4	4			Зачет
1.1	Экономические основы профессиональной деятельности	2	2			
1.2	Правовые основы профессиональной деятельности	2	2			
2.	<i>Общепрофессиональный курс</i>	4	4			
2.1	Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт компетенции WSSS «Поварское дело»	2	2			
2.2	Требования охраны труда и техники безопасности	2	2			
3.	<i>Специальный курс</i>	20	20			Зачет
3.1	Раздел 1 Приготовление блюд из овощей и грибов	2	2			
3.2	Раздел 2 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста	2	2			
3.3	Раздел 3 Приготовление супов, соусов	2	2			
3.4	Раздел 4 Приготовление холодных блюд и закусок	4	4			
3.5	Раздел 7 Приготовление сладких блюд и напитков	10	10			
II	Практическое обучение	44		44		Зачет
	ИТОГО:	72	28	44		

3.2 Учебно-тематический план

№	Наименование разделов и тем	Всего, ак. час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	практические занятия	промежуточный и итоговый контроль	
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>
I	Теоретическое обучение	28	28			
1.	<i>Современные профессиональные технологии</i>	4	4			
1.1	<i>Экономические основы профессиональной деятельности</i>	2	2			
1.1.1	Основные аспекты	2	2			

	производственной деятельности					
1.2	Правовые основы профессиональной деятельности	2	2			
2.	Общепрофессиональный курс	4	4			
2.1	Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт компетенции WSSS «Поварское дело»	1	1			
2.1.1	История, современное состояние и перспективы движения WorldSkillsInternational (WSI) и Ворлдскиллс Россия («Молодые профессионалы») как инструмента развития профессиональных сообществ и систем подготовки кадров	1	1			
2.2	Требования охраны труда и техники безопасности	1	1			
2.2.1	Основы охраны труда. Особенности техники безопасности	1	1			
3.	Специальный курс	20	20	0	0	
3.1	Раздел 1. Приготовление блюд из овощей и грибов	2	2			
3.1.1	Подготовка сырья к производству. Приготовление блюд и гарниров из отварных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных овощей и грибов	2	2			
3.2	Раздел 2. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий, яиц, творога.	2	2			
3.2.2	Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий.	1	1			
3.2.3	Приготовление блюд из яиц, творога	1	1			
3.3	Раздел 3. Приготовление супов, соусов	2	2			
3.3.1	Приготовление супов	1	1			
3.3.2	Приготовление соусов	1	1			
3.4	Раздел 4 Приготовление холодных блюд и закусок	4	4			
3.4.1	Приготовление холодных блюд	2	2			
3.4.2	Приготовление холодных закусок	2	2			
3.5	Раздел 5. Приготовление сладких блюд и напитков	10	10			
3.5.1	Приготовление сладких блюд	5	5			
3.5.2	Приготовление напитков	5	5			
II	Практическое обучение	44		44		Зачет
	ИТОГО:	72	28	44		

3.3 Учебная программа

1. Современные профессиональные технологии

Лекция: Экономические основы профессиональной деятельности. Правовые основы производственной деятельности. Правовые основы профессиональной деятельности

2. Общеотраслевой курс

Тема 2.1. Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт компетенции WSSS «Поварское дело»

Лекция: История, современное состояние и перспективы движения WorldSkillsInternational (WSI) и Ворлдскиллс Россия («Молодые профессионалы») как инструмента развития профессиональных сообществ и систем подготовки кадров.

Тема 2.2. Требования охраны труда и техники безопасности

Лекция: Основы охраны труда

РАЗДЕЛ 1 Приготовление блюд из овощей и грибов

Тема 1.1 Подготовка сырья к производству.

Лекция: Механическая кулинарная обработка клубнеплодов, корнеплодов, луковых, капустных, томатных, тыквенных овощей. Простые и сложные формы нарезки. Обработка соленых, квашеных, сушеных, замороженных овощей. Механическая кулинарная обработка свежих, сушеных, замороженных, соленых и маринованных грибов. Подготовка пряностей и приправ.

Тема 1.2. Приготовление блюд и гарниров из отварных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных овощей и грибов

Лекция: Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей. Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей. Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей. Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей. Приготовление блюд и гарниров из грибов.

РАЗДЕЛ 2 Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий, яиц, творога

Тема 2.1 Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий.

Лекция: Подготовка макаронных изделий к варке. Способы варки макаронных изделий. Гарниры из макаронных изделий.

Тема 2.2 Приготовление блюд из яиц, творога.

Лекция: Правила варки яиц вкрутую, всмятку, «в мешочек», варка яиц без скорлупы. Приготовление яичницы натуральной, яичницы с гарниром.

Приготовление омлетов. Подготовка творога к производству. Приготовление отварных, жаренных, запеченных блюд из творога.

РАЗДЕЛ 3 Приготовление супов, соусов

Тема 3.1 Приготовление супов

Лекция: Приготовление полуфабрикатов для супов. Приготовление заправочных супов, молочных, прозрачных, сладких, холодных супов, супов-пюре.

Тема 3.2 Приготовление соусов

Лекция: Приготовление полуфабрикатов для соусов. Приготовление соусов с мукой: красный основной и его производные, белый основной и его производные, молочный, сметанный, грибной. Приготовление соусов без муки: на основе растопленного сливочного масла, масляные смеси, на основе уксуса, на основе растительного масла. Приготовление сладких соусов.

РАЗДЕЛ 4 Приготовление холодных блюд и закусок

Тема 6.1 Приготовление холодных блюд

Лекция: Приготовление бутербродов, салатов, холодных блюд из рыбы, холодных блюд из мяса.

Тема 6.2 Приготовление холодных закусок

Лекция: Приготовление холодных закусок из рыбы. Приготовление холодных закусок из мяса.

РАЗДЕЛ 5 Приготовление сладких блюд и напитков

Тема 7.1 Приготовление сладких блюд

Лекция: Приготовление холодных сладких блюд. Приготовление горячих сладких блюд.

Тема 7.2 Приготовление напитков

Лекция: Приготовление холодных напитков. Приготовление горячих напитков.

РАЗДЕЛ 6 Практическое обучение

Практическое занятие №1. Приготовление блюд из овощей и грибов

Практическое занятие №2. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий, яиц, творога

Практическое занятие №3. Приготовление супов, соусов

Практическое занятие №4. Приготовление холодных блюд и закусок

Практическое занятие №5. Приготовление сладких блюд и напитков

Практическое занятие №6. Приготовление сладких блюд и напитков

3.4. Календарный учебный график (порядок освоения модулей)

Период обучения (дни, недели)*	Наименование раздела, модуля
1 неделя	Экономический курс, общепромышленный курс, специальный курс
2 неделя	Общепромышленный курс, практическое (производственное) обучение
3 неделя	Практическое (производственное) обучение

+ Точный порядок реализации разделов, модулей (дисциплин) обучения определяется в расписании занятий.

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 - 1 шт. сушильный шкаф с терморегулятором - 1 шт. автоклав - 1 шт. термостат - 1 шт. 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.; покрывные стекла - 100 шт.; спиртовка - 8 шт.;
Лаборатория товароведения продовольственных товаров:	весы лабораторные с погрешностью взвешивания $\pm 0,01$ г – 3 шт. прибор для оценки качества клейковины ИДК-1М – 1 шт. сушильный шкаф – 1 шт. эксикатор по ГОСТ 25336 – 1 шт. электрическая плитка – 1 шт. рефрактометр - 1 шт. термометр для измерения температуры от 0°C до 100°C - 3 шт. мерный цилиндр вместимостью 25 мл - 20 шт. чашка Петри и часовое стекло – 5 шт. фарфоровая чашка с крышкой - 5 шт. шпатель или пестик - 6 шт. густое шелковое или капроновое сито - 3 шт. мельница лабораторная – 1 шт. пластинки стеклянные размером 20x20 см – 2 шт. алюминиевые чашки – 3 шт.

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

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.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
 - ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартиформ, 2014. - III, 12 с.
 - ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. - III, 12 с.
 - ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
 - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий обществ, питания / авт. –сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко.- К.: Арий, 2013. -680с.: ил.
 - Сборник рецептур 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 О.А., методист ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж им. В.П.Омельченко».