УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ
АЛЕКСЕЕВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «СТАНЦИЯ ЮНЫХ ТЕХНИКОВ»
Г. АЛЕКСЕЕВКА

ПРИНЯТО
на педагогическом совете
Протокол №1
от «17» августа 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБУ ДО « СЮТ»
_____ С. Копанев
Приказ № 20 от «17» августа 2026 г.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ X-XI КЛАССОВ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ ПО ПРОФЕССИИ 16675 «ПОВАР»

Квалификация-2 разряд
Форма обучения-очная
Срок освоения программы-
345 часов

г. Алексеевка, 2026 год

Программа рассмотрена на заседании педагогического совета муниципального бюджетного учреждения дополнительного образования «Станция юных техников» г. Алексеевка от «17» августа 2026 года протокол №1.

Председатель: _____ Копанев С.В.



Разработчик:
Васильченко Екатерина Сергеевна
Зюбан Марина Сергеевна

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1.	Пояснительная записка	4
2.	Квалификационная характеристика выпускника	5
3.	Учебно-тематический план 10 класс	9
4.	Учебно-тематический план 11 класс	11
5	Содержание учебного материала	12
6	Требования к условиям реализации программы	27
7	Контроль и оценка освоения программы	31
8	Термины, определения, используемые сокращения	32
9	Контрольно оценочные средства	34

Пояснительная записка

Нормативную правовую основу разработки программы профессиональной подготовки по профессии 16675 «Повар» (далее – программа) составляют:

Федеральный закон «Об образовании» № 273;

Квалификационные требования по профессии 16675«Повар»,

- Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов, ОК 016-94, 01.11.2005 г.;

Нормативно-методические документы Минобрнауки России:

- Приказ Минобразования России от 21.10.1994 № 407 «О введении модели учебного плана для профессиональной подготовки персонала по рабочим профессиям»
- Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 № 513 «Перечень профессий и рабочих должностей, служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»
- Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 №292 «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»

Срок освоения основной профессиональной образовательной программы профессионального обучения по программе подготовки по профессии 16675 «Повар» составляет – 2 года.

Целью профессионального обучения является формирование у учащихся 10-11-х классов начальных знаний, умений и навыков по профессии «Повар» 3 разряда. На реализацию программы отводится 345 часов.

В процессе теоретического обучения, учащиеся знакомятся с организацией работы, оборудованием заготовочных цехов предприятий общественного питания, технологией механической кулинарной обработки сырья; изучают устройство, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования предприятий общественного питания, сервировку столов, некоторые правила этикета, назначение столовой посуды и приборов, знакомятся с технологией приготовления первых блюд, блюд из яиц, творога, овощей, кондитерских и других изделий.

В программе выделено время на проведение практических работ. Цель практических работ – отработка учащимися навыков по выполнению вспомогательных операций и приемов при приготовлении кулинарных блюд и закреплению теоретических знаний на практике, ознакомление с организацией рабочих мест, санитарно – гигиеническими требованиями. На практических занятиях учащиеся приобретают начальные навыки по механической обработке овощей, мяса, рыбы, выполнению вспомогательных работ при тепловой обработке продуктов и технологическом процессе приготовления блюд, эксплуатации технологического оборудования.

Каждое практическое занятие начинается с инструктажа, на котором учащимся даются теоретические сведения по теме, рецептуре приготовления блюд. Практические работы проводятся в специально оборудованных классах, оснащенных необходимым инвентарем, оборудованием, инструментами и посудой.

На рабочем месте проводится показ преподавателем приемов механической обработки и способов нарезки овощей, мяса, рыбы.

Задания учащиеся получают на предыдущем занятии, чтобы заранее подготовиться к ним: повторить последовательность выполнения операций практической работы и оценку качества готового блюда.

В настоящей программе используются следующие сокращения: ОУ – образовательное учреждение;

ППКРС – профессиональная подготовка квалифицированных рабочих, служащих

ОК – общая компетенция;

ПК – профессиональная компетенция;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс.

ВКР – выпускная квалификационная работа.

КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА
(РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЕ ПРОГРАММЫ)

Вид (область) профессиональной деятельности: приготовление простых блюд

Возможные наименования должности, профессии: повара

Образовательная база приема	Наименование квалификации (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов)	Нормативный срок освоения при очной форме получения образования
Основное общее образование	16675 повар	345 часов

Повар 3-его разряда *должен знать:*

- правила тепловой обработки различных пищевых продуктов и полуфабрикатов;
- правила, приемы и последовательность выполнения операций по механической кулинарной обработке мяса, рыбы, овощей, круп и других продуктов;

- ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы и приемы их приготовления;
- виды каш и правила их варки;
- приемы варки овощей;
- кулинарное назначение отдельных пищевых продуктов;
- признаки доброкачественности продуктов и органолептические методы их определения;
- назначение оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов, посуды, тары, правила пользования и ухода за ними;
- правила приготовления блюд из концентратов;
- правила раздачи блюд массового спроса;
- способы рациональной организации труда на рабочем месте;
- правила санитарии и гигиены; требования безопасности труда и противопожарной безопасности; производственную (должностную) инструкцию и правила внутреннего распорядка.

Повар 3-его разряда *должен уметь:*

- варить картофель и другие овощи, бобовые, макаронные изделия и каши;
- жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (мясной, рыбной, овощной), блины, оладьи, блинчики;
- запекать овощные и крупяные изделия;
- формировать пирожки, пончики, булочки, жарить и выпекать их;
- формировать и панировать полуфабрикаты из котлетной массы (из мяса, рыбы, овощей, круп);
- проводить вспомогательные работы по приготовлению блюд и кулинарных изделий (процеживание, протирание);
- вести процессы механической кулинарной обработки сырья: овощей, круп, мясных и рыбных продуктов (промывать, очищать и нарезать овощи и зелень; размораживать мясо, рыбу; потрошить дичь, сельскохозяйственную птицу, рыбу; разделывать сельдь, кильку, обрабатывать субпродукты и пр.);
- приготавливать блюда из концентратов;
- порционировать, раздавать блюда массового спроса;
- соблюдать требования безопасного труда.

Область профессиональной деятельности выпускников: Повар 3-го разряда выполняет следующие функции:

готовит блюда и кулинарные изделия, которые требуют простой кулинарной обработки;

повар 3-го разряда варит картофель и другие овощи, каши, бобовые и макаронные изделия, а также яйца;

жарит картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блины, оладьи, блинчики;

запекает овощные и крупяные изделия;

процеживает, протирает, замешивает, измельчает, фарширует и производит начинку изделий;

приготавливает бутерброды, блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов;

комплектует блюда массового спроса.

Права и обязанности

Повар 3-го разряда должен знать:

рецептуру, технологию приготовления, требования к качеству, правила комплектаций, сроки и условия хранения блюд;

виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов и котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов;

признаки и органолептические методы определения доброкачественности продуктов;

правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке;

назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

рецептуру и технологию производства полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий, в том числе совместимость, взаимозаменяемость продуктов, изменения, происходящие в процессе кулинарной обработки сырья.

Планируемые результаты освоения обучающимися программы профессиональной подготовки по профессии 16675 «Повар»

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать **общими компетенциями,** включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с другими обучающимися, с педагогами, мастерами производственного обучения, коллегами, руководством, клиентами.

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать

профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК 1. Приготовление блюд из овощей и грибов.

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

ПК 3. Приготовление супов и соусов.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары. ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 4. Приготовление блюд из рыбы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ПК 6. Приготовление холодных блюд и закусок.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ПК 7. Приготовление сладких блюд и напитков.

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

ПК 8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

ЦЕЛИ ПРЕПОДАВАНИЯ КУРСА «ПОВАР»

Целью изучения курса **«Повар»** является ознакомление учащихся с технологическим процессом приготовления несложных качественных блюд и кулинарных изделий.

Учебной целью данного курса является приобретение учащимися теоретических и практических знаний по выполнению вспомогательных работ при приготовлении несложных качественных блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов, взаимозаменяемости продуктов, изменениям, происходящим в процессе кулинарной обработки сырья; приобретение навыков распознавать характеристику сырья, приемы и последовательность технологических операций при их кулинарной обработке.

Воспитательной целью курса является формирование у учащихся профессионально значимых качеств, умения видеть главное, аккуратности, самостоятельности, обязательности, требовательности к себе.

Развивающей целью курса **«Повар»** является развитие у учащихся познавательных способностей, творческого мышления, стремления использовать полученные знания в процессе обучения и практической деятельности.

Учебно-тематический план
Профессия: «ПОВАР» 10 класс

№ п/п	Тема	Кол-во часов	В том числе на:			Примерное количество на самостоятельную работу
			Теория	Лабораторно-практические работы	Контрольные работы	
1	**Введение в профессию. Инструктаж по технике безопасности**	**5**	**4**		**1 (зачет по ТБ)**	
2	**Оборудование предприятий общественного питания.**	**5**	**5**			
2.1	Общие правила эксплуатации. Требования безопасности труда.	5	5			
3	**Организация производства предприятий общественного питания.**	**5**	**5**			
3.1	Характеристика предприятий общественного питания. Общие требования к производственным помещениям. Организация рабочих мест.	5	5			
4	**Сервировка столов. Правила этикета. Составление меню.**	**5**	**3**	**2**		
5	**Общие сведения о физиологии питания.**	**5**	**3**	**1**	**1**	
5.1	Роль пищевых веществ в питании. Понятие о рациональном питании. Основы гигиены и санитарии. Национальная кухня.	5	3	1	1	
6	**Основы кулинарии, механическая, тепловая обработка овощей, грибов, рыбы и мяса.**	**150**	**56**	**87**	**7**	
6.1	Механическая кулинарная обработка продуктов. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий.	5	4		1	
6.2	Приготовление первых блюд.	30	10	19	1	
6.3	Приготовление соусов.	5	2	2	1	
6.4	Приготовление блюд и гарниров из круп и макаронных изделий.	25	10	14	1	

6.5	Механическая кулинарная обработка овощей и грибов. Приготовление блюд и гарниров из овощей.	25	10	14	1	
6.6	Механическая кулинарная обработка рыбы. Приготовление рыбных блюд.	25	10	14	1	
6.7	Механическая кулинарная обработка мяса. Приготовление мясных блюд.	30	10	19	1	
6.8	Проведение экскурсий.	5		5		
	Итого	**175**	**76**	**90**	**9**	
Всего						

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Профессия: «ПОВАР» 11 класс

№ п/п	Тема	Кол-во часов	В том числе на:			Примечание
			Уроки	Лабораторно-практические работы	Контрольные работы	
1	**Понятие о новых технологиях. Инструктаж по технике безопасности**	**3**	**2**		**1 (зачет по ТБ)**	
2	**Безопасность труда при эксплуатации механического и теплового оборудования.**	**2**	**2**			
2.1	Общие правила эксплуатации. Требования безопасности труда	2	2			
3	**Характеристика предприятий общественного питания. Общие требования к производственным помещениям. Организация рабочих**	**5**	**4**		**1**	

	мест					
4	**Технология приготовления блюд и кулинарных изделий**	**165**	**61**	**85**	**9**	
4.1	Приготовление блюд из творога и яиц	15	6	8	1	
4.2	Приготовление мучных блюд из полуфабрикатов.	30	11	18	1	
4.3	Приготовление холодных блюд и закусок	30	11	18	1	
4.4	Приготовление сладких блюд и напитков	10	5	4	1	
4.5	Приготовление блюд диетпитания	10	5	4	1	
4.6	Приготовление изделий из п/ф дрожжевого теста	30	11	18	1	
4.6	Приготовление изделий из п/ф песочного теста	10	4	5	1	
4.7	Приготовление изделий из п/ф бисквитного теста	10	4	5	1	
4.8	Приготовление изделий из п/ф заварного теста.	10	4	5	1	
5	Квалификационный экзамен	5				
Итого		**170**	**69**	**85**	**11**	
Всего						

Содержание учебного материала

Теоретический материал

10 класс

Тема: 1. Введение в профессию

История развития общественного питания. Роль и значение общественного питания, перспективы его дальнейшего развития. Понятие о технологии приготовления пищи, эстетические требования к оформлению блюд. Принцип размещения и режим работы предприятий общественного питания.

Тема 2. Оборудование предприятий общественного питания

Общие сведения об оборудовании предприятий общественного питания. Классификация машин. Общие сведения о машинах. Понятие о машинах, классификация, основные детали машин, их назначение. Техническая документация машин.

Общие правила эксплуатации машин. Требования безопасности труда.

Правила эксплуатации механического оборудования, защитные устройства. Требования безопасности при работе на овощерезке, мясорубке, хлеборезке. Инструктаж по технике безопасности при работе с техническим оборудованием.

Тема 3.Общие сведения об организации производства предприятий общественного питания.

Характеристика предприятий общественного питания. Классификация, типы, принципы размещения, уровень и виды услуг, состав и планировка. Организация снабжения предприятия общественного питания: источники, количественная и качественная приемка товаров, правила хранения продуктов.

Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест. Организация работы цехов.

Краткая характеристика организации работы в овощном цехе. Организация рабочих мест у картофелечисток, овощерезок и за специальным столом для доочистки картофеля.

Краткая характеристика работы мясного и рыбного цехов. Характеристика помещений и оборудования мясного и рыбного цехов.

Размещение сырья, инвентаря, инструментов и посуды на рабочих местах. Краткая характеристика организации рабочих мест в горячем цехе. Инструменты, оборудование. Инвентарь цеха. Посуда горячего цеха, ее виды, назначение.

Краткая характеристика организации работы в холодном цехе. Связь холодного цеха с другими цехами. Организация рабочих мест. Инвентарь, посуда, приспособления, применяемы при оформлении блюд.

Краткая характеристика работы раздаточной. Сроки хранения готовой пищи на раздаче. Краткая характеристика организации работы моечных: моечная столовой посуды и моечная кухонной посуды. Моющие и дезинфицирующие средства.

Тема 4 Сервировка столов. Правила этикета. Составление меню.

Понятие о сервировке. Сервировка – убранство стола: посуда, столовые приборы назначение столовой посуды и приборов. Некоторые правила этикета. Сервировка стола чайного и кофейного. Их отличительные особенности. Время приглашения на чай на кофе. Особенности оформления детского и коктейльного столов. Сервировка для завтрака, обеда и ужина. Элементы оформления стола: салфетки, цветы, вазы, подсвечники, скатерти. Формы складывания салфеток.

Меню, виды меню. Оформление и планирование меню.

Меню – перечень блюд, оформление меню, последовательность расположения блюд в меню .

Виды меню: меню со свободным выбором блюд, меню скомплектованного питания, меню для специальных видов обслуживания.

Планирование меню в соответствии с требованиями рационального питания. Особенности планирования меню для работников промышленных предприятий (рабочих 2-й и 3-й смены).

Тема 5 Общие понятия о физиологии питания.

Понятие о пищевых веществах

Значение питания в жизни человека. Значение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) для организации человека, их содержание в продуктах.

Витамины: определение, значение, классификация, характеристика. Сохранение витаминов при кулинарной обработке продуктов. Минеральные вещества, вода.

Основы рационального питания. Понятие о калорийности пищи. Национальные кухни

Калорийность белков, жиров, углеводов. Питание различных групп населения в зависимости от интенсивности труда. Суточный рацион питания, его распределение. Принципы составления суточного меню, режим питания. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания.

Основы санитарии и гигиены.

Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания, к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, транспортировке и хранению пищевых продуктов, к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд. Санитарные требования к оборудованию моечных помещений. Гигиенические требования к режиму мытья посуды. Санитарные требования к отпуску готовых изделий. Соблюдение сроков реализации готовой пищи.

Понятие о личной гигиене повара. Гигиенические требования к уходу за кожей. Дезинфекция рук. Требования к санитарной одежде и обуви. Значение санитарной культуры повара. Медицинские осмотры, их цель и значение.
Межпредметные связи. Биология VIII – IX классы Химия IX класс.

Тема 6. Основы кулинарии. Механическая кулинарная обработка продуктов.

Технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

Приготовление и отпуск первых блюд.

Первые блюда. Значение первых блюд в питании человека. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении супов. Механическая кулинарная обработка продуктов. Подбор посуды и инвентаря Варка бульонов, общие правила варки заправочных супов. Приготовление заправочных супов. Приемы пассирования овощей, томата. Режим варки супов. Нормы выхода и температуры подачи блюд.
Правила подачи первых блюд. Инструкция по безопасности труда. Организация рабочего места.

Приготовление соусов.

Инструкция по безопасности труда. Организация рабочего места. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении соусов. Первичная обработка сырья. Нормы закладки муки и жира на 1 кг соуса. Режим варки соуса. Хранение соусов.

Приготовление и отпуск блюд и гарниров из круп и макаронных изделий.

Изучить инструктаж по безопасности труда, организации рабочего места. Правила санитарии при приготовлении блюд и гарниров из круп и макаронных изделий. Первичная обработка сырья. Механическая кулинарная обработка продуктов. Ознакомление режимом тепловой обработки, продолжительностью варки каш, %-ми привара круп. Нормы выхода блюд и гарниров круп. Правила хранения готовых блюд. Отпуск готовых блюд. Требования к качеству.

Приготовление и отпуск блюд и гарниров из овощей.

Изучить инструктаж по безопасности труда, организации рабочего места. Правила санитарии. Правила первичной обработки сырья, Виды вспомогательных работ при механической и кулинарной обработке продуктов, овощей и грибов. Ознакомление с видами блюд и гарниров в зависимости от тепловой обработки: режимом тепловой обработки, нормами выхода блюд и гарниров из овощей, правилами их хранения. Подготовка посуды и инвентаря.

Приготовление и отпуск рыбных блюд.

Изучить инструктаж по безопасности труда, организации рабочего места. Правила санитарии. Первичная обработка рыбы. Виды вспомогательных работ при механической и кулинарной обработке

продуктов. Ознакомление с видами рыбных блюд в зависимости от тепловой обработки, нормами выхода и правилами хранения готовых рыбных блюд, подбором посуды и инвентаря. Требования к качеству

Приготовление и отпуск мясных блюд.

Изучить инструктаж по безопасности труда, организации рабочего места. Правила санитарии. Первичная обработка сырья. Виды вспомогательных работ при механической и кулинарной обработке продуктов. Ознакомление с видами мясных блюд в зависимости от тепловой обработки, режимами тепловой обработки, нормами выхода и правилами хранения готовых блюд. Подготовка сырья. Нарезка мясной продукции.

Практическое обучение

Новый Государственный стандарт образования обязывает включать в учебный план практические работы по приготовлению и обработке кулинарной продукции: первичную обработку и подготовку сырья, выполнение вспомогательных работ по механической кулинарной обработке овощей, грибов, мяса, сельскохозяйственной птицы, работу с различными видами теста и приготовление кондитерских изделий.

Цель лабораторно-практических работ – закрепить знания теоретического курса и получить начальные навыки практической работы с различными видами продуктов, полуфабрикатов и изделий из теста. Практические работы дают учащимся опыт работы с различными продуктами питания, учат основам профессии повар, знакомят с методами нарезки, обработки, приготовления кулинарной и кондитерской продукции. Работы могут быть использованы как средства контроля приобретенных знаний, умений и навыков учащихся.

<u>10 класс</u>

Введение

Вводное занятие. Учебно-воспитательные задачи и структура курса. Ознакомление с квалификационной характеристикой и учебной программой профессии. Понятие о трудовой и технологической дисциплине, о культуре поведения на рабочем месте.

Нормативно-техническая документация на продукцию общественного питания; содержание, правила пользования. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП. Содержание, построение, порядок пользования. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Зачет.

Оборудование предприятий общественного питания

Общие правила эксплуатации машин. Инструктаж по технике безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием.

Зачет.

Организация производства на предприятиях общественного питания

Ознакомление с производственными помещениями предприятия общественного питания. Ознакомление с квалификационной характеристикой повара 2-го разряда. Классификация по технологическому назначению теплового оборудования. Порядок и правила включения основных видов теплового оборудования, используемых в общественном питании. Подготовка теплового оборудования к эксплуатации с соблюдением безопасности труда. Ознакомление с порядком завершения работы на тепловом оборудовании, подготовка теплового оборудования к последующей эксплуатации. Уборка рабочего места.

ТЕМА 4. СЕРВИРОВКА СТОЛОВ. ПРАВИЛА ЭТИКЕТА. СОСТАВЛЕНИЕ МЕНЮ.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №1-2.

«Сервировка столов. Правила этикета. Составление меню»

Сервировка столов. Овладение навыками по складыванию салфеток. Использование украшений, столового белья, ваз, подсвечников, цветов и т.д. Овладение навыками сервировки столов: чайного и кофейного. Сервировка для завтрака, обеда и ужина. Ознакомление с приборами и столовой посудой для сервировки.

Меню. Порядок расположения блюд в меню. Оформление меню.

Виды меню: меню со свободным выбором блюд, меню скомплектованного питания, меню для специальных видов обслуживания.

Планирование меню в соответствии с требованиями рационального питания.

Национальные кухни.

ТЕМА 5. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №3.

«Общие сведения о физиологии питания. Роль пищевых веществ в питании.

Изучение белков, жиров. Углеводов, витаминов и др., их содержание в продуктах».

Понятие о рациональном питании. Приобретение навыков по составлению меню с учетом калорийности для различных групп населения. Составление рациона питания по калорийности для различных групп населения.Генно-модифицированные добавки.

ТЕМА 6. ОСНОВЫ КУЛИНАРИИ.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №4

«Приготовление и отпуск первых блюд»

Изучение инструкции по безопасности труда и организации рабочего места; правила санитарии при приготовлении супов.

Первые блюда. Варка бульонов и супов из концентратов.

Приемы пассирования овощей, томата, режим варки супов. Отработать выполнение вспомогательных работ по приготовлению борща **«Украинского».**

. Подготовка жидкой основы. Мойка, подготовка, чистка, нарезка овощей. Отработать выполнение вспомогательных работ по приготовлению супа картофельного с фрикадельками. Требования к качеству. Качественная оценка.

Отработать выполнение вспомогательных работ по приготовлению супа картофельного с макаронными изделиями (вермишель, макароны). Нормы закладки продуктов в бульоне. Режим варки

Отработать выполнение вспомогательных работ по приготовлению окрошки мясной. Особенность приготовления. Правила нарезки продуктов. Подготовка жидкой основы. Соединение продуктов.

Проверочные работы.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №5.

«Приготовление соусов»

Инструкция по безопасности труда, организация рабочего места.

Отработать выполнение вспомогательных работ по приготовлению красного основного соуса. Нормы закладки муки и жира, режим варки соуса. Хранение .

Отработать выполнение вспомогательных работ по приготовлению соусов – сметанного, белого основного. Проверочные работы.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №6.

«Приготовление и отпуск блюд из круп и макаронных изделий»

Изучить инструктаж по технике безопасности. Организация рабочего места, правила санитарии при приготовлении блюд и гарниров из круп и макаронных изделий. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению рассыпчатых каш. Подготовка круп. Режимы и продолжительность варки. Требования к качеству.

Отработать выполнение вспомогательных работ по приготовлению

жидких и вязких каш. Первичная обработка круп. Тепловая обработка, продолжительность варки. Определение готовности. Качественная оценка. Кулинарное использование.

Отработать выполнение вспомогательных работ по приготовлению биточков рисовых со сладким соусом и сметаной. Доведение до вкуса. Охлаждение. Добавление яиц. Определение готовности. Требование к качеству.

Отработать приготовление макарон отварных. Соотношение макаронных изделий и жидкости.

Подготовка сырья. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению макарон отварных с сыром, творогом, томатом, мясом, с овощами, грибами

Отваривание макарон. Подготовка овощей, их пассирование с томатом. Отваривание грибов, соединение с пассированным луком, томатом. Доведение до вкуса. Качественная оценка. Проверочные работы

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №7

«Приготовление и отпуск блюд и гарниров из овощей»

Изучить инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с видами блюд и гарниров в зависимости от тепловой обработки. Отработать выполнение вспомогательных работ по приготовлению картофеля отварного, картофельного пюре. Мойка, чистка, нарезка, подготовка овощей к варке. Доведение до вкуса. Приготов Первичная обработка сырья. Определение %-та отходов. Нарезка овощей. Требования к качеству. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению капусты тушеной, подготовка овощей, мойка, чистка, нарезка. Придание вкуса, качественная оценка. Оформление и отпуск.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №8

«Приготовление и отпуск рыбных блюд»

Изучить инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с видами рыбных блюд в зависимости от тепловой обработки, % уварки, нормами выхода и правилами хранения готовых рыбных изделий.

Отработать выполнение вспомогательных работ по приготовлению рыбы, жаренной основным способом. Подготовка рыбы для жарки. Требования к качеству. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению блюд из рыбной котлетной массы: котлеты, с гарниром и соусом. Размораживание, чистка и разделка рыбы. Проверочные работы.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №9.

«Приготовление и отпуск мясных блюд».

Изучить инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с видами мяса и мясных блюд в зависимости от тепловой обработки, режимами тепловой обработки, % уварки и жарки, нормами выхода и

нормами хранения готовых блюд. Подбор посуды и инвентаря. Отработать выполнение вспомогательных работ по приготовлению мяса, жаренного крупным куском. Размораживание, нарезка, подготовка продуктов. Отработать выполнение вспомогательных работ по приготовлению котлет с гарниром. Требования к качеству. Оформление и отпуск. Приготовление блюд из полуфабрикатов. Обжаривание. Доведение до готовности. Подбор гарнира, соусов. Оформление и отпуск блюд. Качественная характеристика блюд. Приготовление пельменей из полуфабрикатов. Доведение до готовности. Соблюдение температурного режима. Качественная характеристика Проверочные работы.

.

ТЕКУЩИЕ ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

1. Овощи. Историческая справка. Биологическое и физиологическое значение для организма человека. Индивидуально разработанное блюдо.
2. Рыба. Историческая справка. Биологическое и физиологическое значение для организма человека. Индивидуально разработанное блюдо.
3. Мясо птицы. Историческая справка. Биологическое и физиологическое значение для организма человека. Индивидуально разработанное блюдо.
4. Первые блюда. Историческая справка. Биологическое и физиологическое значение для организма человека. Индивидуально разработанное блюдо.
5. Вторые блюда. Историческая справка. Биологическое и физиологическое значение для организма человека. Индивидуально разработанное блюдо.

КОНТРОЛЬ ЗНАНИЙ УЧАЩИХСЯ

Текущий рейтинговый контроль

«ОСНОВЫ КУЛИНАРИИ»

10 класс

- Контрольная работа №1

Тема: Общие сведения о физиологии питания

- Контрольная работа №2

Темы: Основы кулинарии

- Контрольная работа №3

Тема: Приготовление и отпуск первых блюд

- Контрольная работа №4

Тема: Приготовление соусов

- Контрольная работа №5

Тема: Приготовление и отпуск блюд и гарниров из круп и макаронных изделий

- Контрольная работа №6

Тема: Приготовление и отпуск блюд и гарниров из овощей

- Контрольная работа №7

Тема: Приготовление и отпуск рыбных блюд

- Контрольная работа №8

Тема: Приготовление и отпуск мясных блюд

Теоретический материал
(11 класс)

Тема 1. Понятие о новых технологиях

История развития общественного питания. Роль и значение общественного питания, перспективы его дальнейшего развития. Понятие о технологии приготовления пищи, эстетические требования к оформлению блюд. Принцип размещения и режим работы предприятий общественного питания.

Тема 2. Безопасность труда при эксплуатации механического и теплового оборудования

Общие сведения об оборудовании предприятий общественного питания. Классификация машин. Общие сведения о машинах. Понятие о машинах, классификация, их назначение.

Общие правила эксплуатации машин. Требования безопасности труда.

Правила эксплуатации механического оборудования, защитные устройства. Требования безопасности при работе на овощерезке, мясорубке, хлеборезке. Инструктаж по технике безопасности при работе с техническим оборудованием.

Общие сведения об организации производства предприятий общественного питания.

Характеристика предприятий общественного питания. Классификация, типы, принципы размещения, уровень и виды услуг, состав и планировка. Организация снабжения предприятий общественного питания: источники, количественная и качественная приемка товаров, правила хранения продуктов.

Тема 3. Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест. Организация работы цехов.

Краткая характеристика организации работы в овощном цехе. Организация рабочих мест у картофелечисток, овощерезок и за специальным столом дл доочистки картофеля.

Краткая характеристика работы мясного и рыбного цехов. Характеристика помещений и оборудования мясного и рыбного цехов.

Организация рабочих мест у машин. Размещение сырья, инвентаря,

инструментов и посуды на рабочих местах. Краткая характеристика организации рабочих мест в горячем цехе. Инструменты, оборудование. Инвентарь цеха. Посуда горячего цеха, ее виды, назначение.

Краткая характеристика организации работы в холодном цехе. Связь холодного цеха с другими цехами. Организация рабочих мест. Инвентарь, посуда, приспособления, применяемы при оформлении блюд.

Краткая характеристика работы раздаточной. Сроки хранения готовой пищи на раздаче. Краткая характеристика организации работы моечной столовой посуды и моечной кухонной посуды. Моющие и дезинфицирующие средства.

Тема 4. Механическая обработка сырья. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий Приготовление и отпуск блюд из творога и яиц

Ознакомление с ассортиментом. Инструктаж по технике безопасности, организации рабочего места и правилами санитарии. Механическая обработка сырья.

Ознакомление с режимом тепловой обработки, нормами выхода и правилами хранения блюд: омлета, яичницы, сырников.

Приготовление и отпуск мучных блюд

Ознакомление с ассортиментом, режимом тепловой обработки, нормами выхода и правилами хранения блюд из полуфабрикатов. Инструктаж по технике безопасности, организации рабочего места и правилами санитарии.

Приготовление и отпуск холодных блюд и закусок

Инструктаж по технике безопасности, организации рабочего места и правилами санитарии.

Ознакомление с холодным цехом, инвентарем, инструментами, организацией рабочего места при приготовлении холодных блюд и закусок, с группами холодных блюд и закусок, нормами отходов при обработке продуктов, не подвергаемых тепловой обработке, нормами выхода готовых блюд и закусок, правилами санитарии, правилами хранения готовых блюд. Первичная и механическая обработка сырья и продуктов.

Приготовление и отпуск сладких блюд и напитков

Инструктаж по технике безопасности, организации рабочего места и правилами санитарии.

Ознакомление с видами сладких блюд и горячих напитков, нормами выхода блюд и правилами планирования соотношением плотной и жидкой части блюда, правилами хранения готовых блюд, подготовкой рабочего места, подбор посуды и инвентаря.

Приготовление и отпуск блюд диетпитания

Инструктаж по технике безопасности, организации рабочего места и

правилами санитарии. Механическая обработка сырья. Роль диетпитания и назначение диетического, лечебного питания для организма человека, сроки хранения, сроки реализации, комплектация. Особенности приготовления.

Приготовление изделий из дрожжевого теста.

Охрана труда и техника безопасности, правила санитарии.

Ознакомление с кондитерским цехом, инвентарем, используемым при приготовлении дрожжевого теста и изделий из него, режимом выпечки, %-тами упека и нормами выхода, условиями и сроками хранения, реализации готовой продукции и полуфабрикатов из теста. Подготовка и механическая обработка сырья. Виды вспомогательных работ.

Приготовление изделий из песочного теста.

Характеристика рецептуры, подготовка сырья, технология приготовления песочного теста и изделий из него. Виды вспомогательных работ

Приготовление изделий из бисквитного теста.

Охрана труда и техника безопасности, правила санитарии.

Ознакомление с продуктами, входящими в состав бисквитного теста, первичная подготовка сырья, инвентарь используемый при приготовлении бисквитного теста, %-ты упека и нормами выхода, условия и сроки хранения и реализации готовой продукции и полуфабрикатов из бисквитного теста. Виды вспомогательных работ

Приготовление изделий из заварного теста.

Охрана труда и техника безопасности, правила санитарии.

Ознакомление с продуктами, входящими в состав заварного теста, с инвентарем, используемым при приготовлении заварного теста, %-тами упека и нормами выхода, условиями и сроками хранения и реализации готовой продукции и полуфабрикатов из заварного теста. Подготовка сырья. Виды вспомогательных работ.

Практическое обучение

Новый Государственный стандарт образования обязывает включать в учебный план практические работы по приготовлению и обработке простой кулинарной продукции, включая в себя: подготовку сырья для механической кулинарной обработки овощей, грибов, мяса, сельскохозяйственной птицы, рыбы, вспомогательные работы с различными видами теста для приготовлению кондитерских изделий.

Цель лабораторно-практических работ – закрепить знания теоретического курса и получить начальные навыки практической работы с различными видами продуктов, полуфабрикатов и изделий из теста. Практические работы дают учащимся опыт работы с различными продуктами питания, знакомят с методами нарезки, первичной обработки, приготовлением простых кулинарных блюд и кондитерских изделий. Работы могут быть использованы как средства контроля приобретенных

знаний, умений и навыков учащихся.

11 класс

ТЕМА 4. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №1

«Приготовление и отпуск блюд из творога и яиц»

Отработать выполнение вспомогательных работ по приготовлению омлетов, сырников, вареников из полуфабрикатов. Тепловая обработка, доведение до готовности.

Оформление и отпуск блюд. Требования к качеству, работа со сборником рецептур.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №2

«Приготовление и отпуск мучных блюд»

Отработать приготовление и отпуск пельменей, блинчиков с творогом, мясом, капустой, картофелем из полуфабрикатов. Оформление и отпуск блюд. Требования к качеству. Работа со сборником рецептур.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №3

«Приготовление и отпуск холодных блюд и закусок»

Выполнение вспомогательных работ по приготовлению и отпуску бутербродов открытых, закрытых, сэндвичей, канапе, салатов из свежих овощей, салата «Столичного мясного». Выполнение вспомогательных работ по приготовлению и отпуску сельди натуральной с гарниром.

Оформление и отпуск блюд. Требования к качеству, работа со сборником рецептур.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №4

«Приготовление и отпуск сладких блюд и напитков»

Приготовление горячих напитков, чая с сахаром, молоком, вареньем, лимоном, кофе с молоком, кофе черный. Ознакомление с нормами закладки, правилами заварки и подачи. Качественная оценка, отпуск.

Выполнение вспомогательных работ по приготовлению желе фруктового.

Выполнение вспомогательных работ по оформлению и отпуску свежих ягод и фруктов: арбуза, дыни, ананаса, апельсинов, лимона. Правила оформления и отпуска блюд. Качественная оценка.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №5
«Приготовление и отпуск блюд диетпитания»

Отработать выполнение вспомогательных работ по приготовлению салата из моркови с яблоками, свежей капусты с яблоками. Подготовка сырья.

Особенности приготовления. Температура отпуска блюд. Соблюдение правил санитарии.

Требования к качеству, работа со сборником рецептур.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №6
«Приготовление изделий из дрожжевого теста»

Отработать выполнение вспомогательных работ по приготовлению начинок, фарша из мяса, творога, яиц, яблок.

Выполнение вспомогательных работ по приготовлению пирожков из готового теста. Оформление и отпуск блюд. Требования к качеству, работа со сборником рецептур.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №7
«Приготовление изделий из песочного теста»

Отработать выполнение вспомогательных работ по приготовлению теста песочного.

Рецептура. Технология приготовления.

Оформление и отпуск блюд. Требования к качеству, работа со сборником рецептур.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №8
«Приготовление изделий из бисквитного теста»

Отработать выполнение вспомогательных работ по приготовлению изделий из бисквитного теста на примере бисквитного пирога с яблоками.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №9
«Приготовление изделий из заварного теста»

Отработать выполнение вспомогательных работ по приготовлению изделий **из заварного теста**. Сроки хранения, реализации.

Требования к качеству, работа со сборником рецептур.

ТЕКУЩИЕ ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

1. Вторые блюда. Историческая справка. Биологическое и физиологическое значение для организма человека. Индивидуально разработанное блюдо.
2. Мучные кондитерские изделия. Историческая справка. Биологическое и физиологическое значение для организма человека. Индивидуально разработанное блюдо.
3. Десерт. Историческая справка. Биологическое и физиологическое значение для организма человека. Индивидуально разработанное блюдо.
4. Холодные закуски (салаты).
5. Напитки.

ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Требования к кадровому обеспечению

Реализация настоящей программы должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация образовательной программы предполагает наличие следующих учебных помещений и соответствующего оборудования:

№	Наименование	Количество
1	Лаборатория поваров	4

Материально- технические условия

Образовательная организация располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным нормам.

Учебные кабинеты оснащены ученической мебелью, шкафами для хранения пособий, демонстрационными столиками, в лаборантской имеются наборы муляжей блюд, таблицы по химическому составу продуктов питания, сборники рецептур.

Наглядные пособия

Плакаты: «Мясные вторые блюда», «Рыбные блюда и закуски», «Холодные блюда и закуски», «Сладкие блюда», «Изделия из теста», «Блюда из яиц, творога».

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Учебно-справочные материалы

Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, проспекты.

Учебники: Н.А.Анфимова, Л.Л.Татарская. Кулинария «Повар кондитер»: уч. для нач. проф. образования. – 2-е изд., стереотип. – М.:ИРПО; Изд. Центр

«Академия», 2000. – 336 с.

- Комплект тестов, разработанных учителем по проверке уровня знаний технологии приготовления блюд и изделий,
- Конспекты лекций;
- Комплект технологических карт;
- Схемы приготовления блюд и изделий;
- Комплект калькуляционных карт.

1. Анфимова Н. А. «Кулинария» -Москва.: «Академия», 2012
2. Барановский В.А. «Повар» -Минск.: «Букмастер»,2013
3. Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» - М.:2006
4. Лутошина Г.Г. «Гигиена и санитария общественного питания» - М.: «Академия»,2013
5. Лутошина Г.Г. « Основы физиологии питания» -М.: «Академия»,2010
6. Шатун Л.Г. «Повар» -Ростов н/Д: «Феникс»,2009
7. Харченко Н.Э.«Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий»- М.:«Академия»2013

Методическая литература

8. Андросов В. П. «Кулинария» -М.: «Академия», 2010.
9. Богушева В. И. «Технология приготовления пищи»- Ростов н/Д: «Феникс», 2013
10. Дубцов Г.Г. «Технология приготовления пищи» -М.: «Академия»,2002
11. Мельников И.В. « Повар» -Ростов н/Д: «Феникс»,2009
12. Усова И.Н. «Основы калькуляции и учета» -М.: «Академия»,2006
13. Усова И.Н. «Русская кухня» -М.: «Академия»,2007
14. Усова И.Н. «Рыбная кухня» -М.: «Академия»,2007

Периодические издания

15. Научно-методический журнал «Повар »
16. Научно-методический журнал «Современные методы украшения блюд»
17. Научно-методический журнал «Профессиональное образование»

Печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление

Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

9. 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.

10. 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.

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».

18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.

19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ.ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

22. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.

23. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с

24. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с

25. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

26. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с

27. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

28. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

29. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

30. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.

31. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с.

32. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с

3.2.1. Электронные издания:

1. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
2. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
5. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
6. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
7. http://www.eda-server.ru/culinary-school/
8. http:/ /www.pitportal.ru/

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Текущий контроль и промежуточная аттестация обучающихся

Контроль и оценка результатов освоения программы осуществляется посредством текущего контроля и оценки освоения программы и промежуточной аттестации обучающихся. Формы, периодичность и последовательность проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся определяются учебно-тематическим планом.

По окончанию учебного полугодия и учебного года производится промежуточная аттестация обучающихся.

Итоговая аттестация обучающихся

Обучение по программе завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена, который включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационном справочнике и (или) профессиональном стандарте по профессии «Повар».

Обучающимся, успешно сдавшим квалификационный экзамен по результатам профессионального обучения, присваивается __3___ разряд по профессии «Повар». Обучающиеся, не сдавшие квалификационный экзамен, получают справку установленного образца.

ТЕРМИНЫ, ОПРЕДЕЛЕНИЯ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ

Единый тарифно-квалификационный справочник (ЕТКС)	Справочный материал, содержащий тарифно-квалификационные характеристики профессий рабочих, сгруппированные в разделы по производствам и видам работ; предназначен для тарификации работ, присвоения квалификационных разрядов рабочим, а также для составления программ по профессиональной подготовке/ переподготовке и повышению квалификации рабочих во всех отраслях экономики.
Обобщённая трудовая функция	Относительно автономный и отдельно оцениваемый подвид профессиональной деятельности, представляющий собой совокупность взаимосвязанных трудовых функций.
Образовательная программа	Комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных компонентов, а также оценочных и методических материалов.
Основная образовательная программа	Образовательные программы, реализуемые по уровням общего и профессионального образования, по профессиональному обучению. Следовательно, к основным образовательным программам относятся: основные общеобразовательные программы, основные профессиональные образовательные программы, основные программы профессионального обучения (программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих, программы повышения квалификации рабочих, служащих). Основные образовательные программы имеют статус примерных, если они

	разрабатываются на основе ФГОС. Программы профессионального обучения не являются примерными, так как разрабатываются на основе установленных квалификационных требований (профессиональных стандартов).
Практика	Вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков в процессе выполнения определенных трудовых приёмов, операций и способов выполнения трудовых процессов, связанных с будущей профессиональной деятельностью.
Профессиональное образование	Вид образования, который направлен на приобретение обучающимися в процессе освоения основных профессиональных образовательных программ знаний, умений, навыков и формирование компетенции определенных уровня и объёма, позволяющих вести профессиональную деятельность в определенной сфере и (или) выполнять работу по конкретным профессии или специальности.
Профессиональное обучение	Вид образования, который направлен на приобретение обучающимися знаний, умений, навыков и формирование компетенции, необходимых для выполнения определенных трудовых, служебных функций (определенных видов трудовой, служебной деятельности, профессий). Под профессиональным обучением по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих и должностям служащих понимается профессиональное обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.
Профессиональный стандарт	Характеристика квалификации, необходимой для осуществления определенного вида профессиональной деятельности. Эта характеристика представляет собой многофункциональный документ, раскрывающий с позиций сферы труда, объединений работодателей и / или профессиональных сообществ в рамках определенного вида профессиональной деятельности его цель и содержание через обобщенные трудовые функции, трудовые функции, трудовые действия, место в системе уровней квалификации, требования к квалификации, образованию и обучению, опыту практической работы, необходимым знаниям и умениям работника.
Самостоятельная работа	Форма учебного занятия, реализуемая обучающимися без непосредственного контакта с преподавателем (мастером производственного обучения) и управляемая преподавателем (мастером производственного обучения)

	опосредованно через учебные материалы и задания, соответствующие содержанию программы обучения.
Трудовая функция	1. Набор взаимосвязанных действий, направленных на решение одной или нескольких задач в процессе труда. 2. Конкретный вид поручаемой работнику работы.
Трудовое действие	Низший уровень декомпозиции профессиональной деятельности (при разработке профессионального стандарта), как правило, характеризуется непосредственным взаимодействием работника с предметом труда. Успешное трудовое действие осуществляется при наличии у работника необходимых умений, определенных профессиональным стандартом. При обучении эффективное выполнение трудового действия достигается путем регулярных упражнений. Освоенным считается трудовое действие, которое выполняется различными способами в зависимости от конкретных производственных условий и обстоятельств.
Учебная практика	Часть практического обучения, реализуемая как правило в учебных лабораториях, учебных мастерских, учебных цехах; целью данного вида практики является обучение трудовым приёмам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии.
Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС)	Нормативный документ, определяющий совокупность обязательных требований к образованию определенного уровня и / или к профессии, специальности и направлению подготовки, утвержденных федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования.

Контольно оценочные средства

«ОСНОВЫ КУЛИНАРИИ»

11 класс

- Контрольная работа №1

Тема: Технология приготовления блюд и кулинарных изделий

- Контрольная работа №2

Тема: Приготовление и отпуск блюд из творога и яиц

- Контрольная работа №3

Тема: Приготовление и отпуск мучных блюд

- Контрольная работа №4

Тема: Приготовление и отпуск холодных блюд и закусок

- Контрольная работа №5

Тема: Приготовление и отпуск сладких блюд и напитков

- Контрольная работа №6

Тема: Приготовление и отпуск блюд диетпитания

- Контрольная работа №7

Тема: Приготовление изделий из дрожжевого теста.

- Контрольная работа №8

Тема: Приготовление изделий из песочного теста.

- Контрольная работа №9

Тема: Приготовление изделий из бисквитного теста

2. ***Зачет по технике безопасности*** *- в начале каждого полугодия.*

3. Тестирование по пройденным темам.

Вопросы к экзамену

По профилю «Основы культуры питания»

1. История развития общественного питания.
2. Предприятия общественного питания.
3. Оборудования предприятий общественного питания.
4. Требования по эксплуатации электрооборудования.
5. Сервировка столов. Порядок составления меню.
6. Правила этикета и поведения за столом. Сервировка для завтрака.
7. Содержание пищевых веществ в продуктах.
8. Понятие о рациональном питании.
9. Понятие пищевых веществ в продуктах.
10. Санитарно – гигиенические требования к помещениям, хранению продуктов. Личная гигиена работников.
11. Первичная обработка овощей и грибов.
12. Группы овощей, используемых в общественном питании.
13. Значение овощей в питании.
14. Ручная нарезка овощей, ее значение и виды.
15. Первичная обработка луковых и капустных овощей. Их нарезка.
16. Виды рыбы, поступающей на предприятие общественного питания, еѐ пищевая ценность и значение.
17. Первичная обработка рыбы. Полуфабрикаты для тепловой обработки.
18. Разделка рыбы на филе, требования к качеству, условия хранения.
19. Котлетные мысы и полуфабрикаты из них (биточки, котлеты,

зразы, тефтели).

20. Определение готовности блюд из котлетной массы. Требования к качеству.

21. Виды мяса, поступающие на предприятия общественного питания. Значения мяса в питании человека. Пищевая ценность мяса.

Первичная обработка птицы и субпродуктов из нее. Условия и сроки хранения.

22. Приготовление печеночного паштета.

23. Организация рабочего места в горячем цехе.

24. Ассортимент блюд из яиц.

25. Ассортимент блюд из творога, режимы тепловой обработки.

26. Ассортимент мучных блюд из полуфабрикатов

27. Ассортимент холодных блюд и закусок.

28. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению различных бутербродов (открытых и закрытых)

29. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению различных салатов...

30. Ассортимент сладких блюд и напитков.

Выполнение вспомогательных работ по приготовлению кофе черного, кофе с молоком. Правила заварки, нормы заварки, нормы закладки.

31. Блюда диетпитания. Их назначение. Особенности приготовления.

32. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению дрожжевого теста и изделий из него.

33. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению бисквитного теста и изделий из него.

34. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению песочного теста и изделий из него.

35. Понятие о тепловой обработке продуктов, ее виды, вкус и усвояемость продуктов.

36. Первые блюда, их классификация

37. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению бульонов.

38. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению супов.

39. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению соусов белых, красных , их назначение. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению рассыпчатых каш, требования к качеству.

40. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению жидких и вязких каш. Первичная обработка круп.

41. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению блюд из макаронных изделий различным способом.

42. Виды блюд и гарниров в зависимости от тепловой обработки.

43. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению блюд из картофеля. Первичная обработка сырья.

44. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению блюд из капусты (рагу, тушение, голубцы).

45. Виды рыбных блюд в зависимости от тепловой обработки. Правила хранения рыбных блюд. Требования к качеству.

46. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению мясных блюд и закусок.

47. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению полуфабрикатов из курицы.

48. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению мясных фаршев и их использование. Требования к качеству.

49. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению котлет, биточков, отбивных котлет.

50. Способы тепловой обработки мяса.

51. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению рассыпчатых каш, требования к качеству.

52. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению жидких и вязких каш. Первичная обработка круп.

53. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению блюд из макаронных изделий различным способом.

54. Виды блюд и гарниров в зависимости от тепловой обработки.

55. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению блюд из картофеля. Первичная обработка сырья.

56. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению блюд из капусты (рагу, тушение, голубцы).

57. Виды рыбных блюд в зависимости от тепловой обработки. Правила хранения рыбных блюд. Требования к качеству.

58. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению мясных блюд и закусок.

59. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению полуфабрикатов из курицы.

60. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению мясных фаршев и их использование. Требования к качеству.

61. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению котлет, биточков, отбивных котлет.

62. Способы тепловой обработки мяса.

63. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению рассыпчатых каш, требования к качеству.

64. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению жидких и вязких каш. Первичная обработка круп.

65. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению блюд из макаронных изделий различным способом.

66. Виды блюд и гарниров в зависимости от тепловой обработки.

67. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению блюд из картофеля. Первичная обработка сырья.

68. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению блюд

из капусты (рагу, тушение, голубцы).

69. Виды рыбных блюд в зависимости от тепловой обработки. Правила хранения рыбных блюд. Требования к качеству.

70. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению мясных блюд и закусок.

71. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению полуфабрикатов из курицы.

72. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению мясных фаршев и их использование. Требования к качеству.

73. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению котлет, биточков, отбивных котлет.

74. Способы тепловой обработки мяса.

Рекомендуемые темы итоговых заданий

№ п/п	Наименование темы	№ темы по учебной программе
1.	«Рациональное питание»	5
2.	«Правила поведения за столом»	4
3.	«Варка и ее разновидности»	6
4.	«Виды тепловой обработки»	6
5.	«Питание детей и подростков»	5
6.	«Обработка овощей»	6
7.	«Обработка мяса и мясопродуктов»	6
8.	«Масленица»	4
9.	«Жарка, как способ тепловой обработки»	6
10.	«Блюда из яиц»	6
11.	«Банкет-коктейль»	4
12.	«Банкет за столом с частным обслуживанием»	4
13.	«Главные функции пищи»	5
14.	«Сервировка стола к обеду»	4
15.	«Сладкие блюда и напитки»	6
16.	«Японская кухня»	
17.	«Домино»	4
18.	«Блюда из круп»	6

19.	«Приготовление солянки»	6
20.	«Витамины - источник энергии»	5
21.	«Влияние витаминов на организм»	5
22	« Блюда из рыбы»	5
23	«Блюда из мяса»	5
24	«Блюда из теста»	6

Рекомендуемые доклады по темам:

№	**Наименование тем**	**№ темы по учебной программе**
1.	«Обработка томатных овощей»	6
2.	«Обработка капустных овощей»	6
3.	«Способы нарезки овощей»	6
4.	«Приготовление блюд из рыбы»	6
5.	«Обработка чешуйчатой рыбы»	6
6.	«Виды осетровых, лососевых, окуневых и осетровых рыб»	6
7.	«Виды карповых, сельдевых и камбаловых рыб»	6
8.	«Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши»	6
9.	«Способы приготовления мясных полуфабрикатов»	6
10.	«Виды мясных полуфабрикатов»	6
11.	«Обработка мяса диких животных»	6
12.	«Способы кулинарной обработки пернатой дичи»	6,4
13.	«Блюда из мяса птицы»	6
14.	«Виды тепловой обработки блюд»	6,4
15.	«Ассортимент первых блюд»	6
16.	«Приготовление солянки мясной, сборной»	6
17.	«Ассортимент блюд из круп и бобовых»	6
20.	«Блюда из макаронных изделий»	6
21.	«Блюда из яиц»	6,4
22.	«Блюда из творога»	6

23.	«Ассортимент холодных блюд»	6
24.	«Сладкие блюда и напитки»	6
25.	«Изделия из дрожжевого теста»	6,4

Рекомендуемые темы творческих работ

№ п/п	Наименование тем	№ темы по учебной программе
1.	**«Русская национальная кухня»**	5
2.	**«Кухня Италии»**	5
3.	**«Кухня Германии»**	5
4.	**«Кухня Японии»**	5
5.	**«Кухня Китая»**	5
6.	**«Кухня Венгрии»**	5
7.	**«Кухня Испании»**	5
8.	**«Кухня Украины»**	5
9.	**«Кухня Прибалтики»**	5
10.	**«Кухня Урала»**	5
11.	**«Кухня Кавказа»**	5
12.	**«Узбекская кухня»**	5
13.	**«Кухня Мексики»**	5