ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ

«ХИМИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ г.САЯНСКА»

УТВЕРЖДено:

Приказом директор ГБПОУ ХТТ г. Саянска

№123-ос от «1» сентября 2023 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ

ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА

 **«Юный повар»**

**Саянск 2023**

**Организация-разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Химико-технологический техникум г. Саянска» (далее – ГБПОУ ХТТ г.Саянска)

**Разработчик:** Жернова Н.В., преподаватель

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
|  **1.** | **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ** | **444** |
|  **2.**  | **СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ** | **555** |
|  **3.**  | **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МОДУЛЯ** | **118** |
| **4 4.**  | **ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ**  | **1110** |

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ**

**Цель реализации программы*.***

– получение первичных навыков по организации рабочего места и приготовлению блюд и кулинарных изделий

**Планируемые результаты обучения**

**иметь практический опыт:**

* подготовки рабочего места и работы с производственным оборудованием;
* приготовление блюд, кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара;

**уметь:**

* производить работы по подготовке рабочего места;
* выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд и кулинарных изделий;
* соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
* соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;
* аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, кулинарных изделий и экономно расходовать его;
* соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд;
* готовить блюда по технологическим картам под руководством повара;
* эстетически подавать и оформлять блюда и кулинарные изделия.

**знать:**

* требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд и кулинарных изделий;
* назначение, правила использования оборудования, производственного инвентаря, инструмента, посуды, используемых в приготовлении блюд и кулинарных изделий;
* требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
* особенности приготовления блюд и кулинарных изделий, варианты их оформления и отпуска;
* проведение бракеража готовой продукции.

**Категория слушателей:**обучающиеся образовательных организаций в возрасте от 14 до 16 лет*.*

**Трудоемкость обучения: 36** часов

**Форма обучения**: очная

**Особенности построения дополнительной общеразвивающей программы**

Программа подготовки позволяет участникам ознакомиться с рабочей профессией **Повар, кондитер** посредством выполнения организации рабочего места, овладение производственным оборудованием и приготовление блюд и кулинарных изделий.

Методы обучения:

– методы поискового и исследовательского характера, стимулирующие познавательную активность обучающихся, демонстрационные опыты;

– наглядные методы: показ видеоматериалов, презентаций, показ опыта педагогом, наблюдение;

– самостоятельная работа обучающихся с различными источниками информации, включая Интернет-ресурсы.

Формы занятий:

- лекции;

- практические занятия – выполнение практических работ по приготовлению блюд и кулинарных изделий

1. **СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

**2.1. УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

**дополнительной общеразвивающей программы**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Наименование тем | Общая трудоемкость, ч | Всего, ауд. час | Аудиторные  |
| Лекции | Практические занятия |
| 1 | Основы микробиологии пищевых продуктов | 2 | 2 | 2 |  |
| 2 | Основы гигиены и санитарии | 2 | 2 | 2 |  |
| 3 | Организация работы цехов | 2 | 2 | 2 |  |
| 4 | Техника безопасности и охрана труда с производственным оборудованием | 2 | 2 | 2 |  |
| 5 | Механическая кулинарная обработка продуктов | 3 | 3 | 1 | 2 |
| 6 | Приготовление блюд и гарниров из овощей | 3 | 3 | 1 | 2 |
| 7 | Приготовление блюд из круп, макаронных изделий, яиц. Проведение бракеража | 3 | 3 | 1 | 2 |
| 8 | Приготовление и отпуск вегетарианских супов  | 3 | 3 | 1 | 2 |
| 9 | Приготовление и отпуск блюд из рыбы. Проведение бракеража | 4 | 4 | 2 | 2 |
| 10 | Приготовление и отпуск блюд из мяса. Проведение бракеража | 4 | 4 | 2 | 2 |
| 11 | Приготовление и отпуск блюд из птицы. Проведение бракеража | 3 | 3 | 1 | 2 |
| 12 | Приготовление и отпуск холодных блюд и закусок. Оценка качества готовой продукции | 3 | 3 | 1 | 2 |
| 13 | Промежуточная аттестация | 2 | 2 |  | 2 |
| **ИТОГО:**  | **36** | 36 | 18 | 18 |

**2.2. Календарный учебный график**

**дополнительной общеразвивающей программы**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Сроки |
| Основы микробиологии пищевых продуктов | Октябрь |
| Основы гигиены и санитарии | Октябрь |
| Организация работы цехов | Октябрь |
| Техника безопасности и охрана труда с производственным оборудованием | Ноябрь |
| Механическая кулинарная обработка продуктов | Ноябрь  |
| Приготовление блюд и гарниров из овощей | Ноябрь  |
| Приготовление блюд из круп, макаронных изделий, яиц. Проведение бракеража | Декабрь |
| Приготовление и отпуск вегетарианских супов  | Декабрь |
| Приготовление и отпуск блюд из рыбы. Проведение бракеража | Декабрь |
| Приготовление и отпуск блюд из мяса. Проведение бракеража | Январь  |
| Приготовление и отпуск блюд из птицы. Проведение бракеража | Январь |
| Приготовление и отпуск холодных блюд и закусок. Оценка качества готовой продукции | Февраль |
| Промежуточная аттестация | Февраль |

**2.3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся** | **Часы**  |
| 1 | **Понятие о микроорганизмах.** Морфология микробов. Физиология микробов. Влияние условий среды на жизнедеятельность микробов.  | 1 |
| 2 | **Пищевые отравления.** Профилактика пищевых отравлений. Значение соблюдения санитарных правил, содержания производства, инвентаря, оборудования. Бракераж пищи. | 1 |
| 3-4 | **Основы гигиены и санитарии.** Основные сведения о санитарии и гигиене труда**.** Предупреждение производственного травматизма и оказание доврачебной помощи. Инфекционные заболевания персонала организаций питания и их предупреждение.Личная гигиена работников организаций питания. Медицинское обследование работников общественного питания.Санитарные требования к устройству и содержанию организаций питания. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов. Санитарные требования к тепловой обработке продуктов и процессу приготовления блюд. Санитарный контроль качества готовой пищи | 2 |
| 5-6 | **Организация работы основных цехов:** овощного, мясного, рыбного, горячего, холодного. Организация работы вспомогательных помещений | 2 |
| 7 | **Общие сведения о машинах.** Машины для обработки овощей и картофеля. Машины для обработки мяса и рыбы. Правила электробезопасности механического оборудования организаций питания | 1 |
| 8 | **Общие сведения о тепловом оборудовании**. Пищеварочные котлы. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Варочно-жарочное оборудование. Водогрейное оборудование. Оборудование для раздачи пищи. Техника безопасности при работе с ними | 1 |
| 9 | **Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки** **овощей**. Стадии обработки, простые и сложные способы нарезки овощей. | 1 |
| 10-11 | **Лабораторная работа № 1.** Способы механической обработки и нарезки овощей. | 2 |
| 12 | **Простые и основные блюда и гарниры из вареных, припущенных, жареных овощей.** Ассортимент, приготовление, оформление и отпуск. | 1 |
| 13-14 | **Лабораторная работа № 2.** Приготовление блюд из вареных, жареных, тушеных или запеченных овощей. | 2 |
| 15 | **Значение круп, бобовых и макаронных изделий в питании.** Классификация. Товароведная характеристика Ассортимент. Требования к качеству и срок хранения | 1 |
| 16-17 | **Лабораторная работа № 3.** Приготовление и отпуск блюд из яиц. Проведение бракеража | 2 |
| 18 | **Значение супов в питании человека.** Пищевая ценность супов. Классификация. Подбор оборудования и инвентаря для приготовления супов. Приготовление бульонов и отваров. Подбор сырья, технология приготовления, требования к качеству. Заправочные супы. Технология приготовления, разновидности. Требования к качеству, правила отпуска и хранения. | 1 |
| 19-20 | **Лабораторная работа № 4.** Приготовление и отпуск вегетарианских заправочных супов | 2 |
| 21 | **Значение рыбы в питании человека.** Пищевая ценность рыбы. Химический состав рыбы. Классификация по семействам. Требования к качеству, правила приемки рыбы в организациях питания. Рыба живая, охлажденная и мороженая. Требования к качеству, сроки хранения. | 1 |
| 22 | **Особенности приготовления блюд из рыбы.** Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении горячих блюд из рыбы. Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы. Технология приготовления рыбы отварной порционными кусками. Правила оформления и отпуска блюд. | 1 |
| 23-24 | **Лабораторная работа № 5.** Приготовление тельного из рыбы с гарниром. Правила подачи. Требования к качеству готового блюда и проведение бракеража | 2 |
| 25 | **Значение мяса в питании человека.** Пищевая ценность мяса. Виды мяса, определение по термическому состоянию, доброкачественности мяса. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса. Основные операции: размораживание, обмывание, обсушивание. | 1 |
| 26 | **Технология приготовления блюд из котлетной массы:** котлеты, биточки, зразы рубленные, тефтели, биточки запеченные по-казацки, рулет с макаронами. Оформление, подача блюд. Технология приготовления блюд из субпродуктов. Оформление, подача. | 1 |
| 27-28 | **Лабораторная работа № 6.** Приготовление зраз из котлетной массы с гарниром. Оформление, подача блюда. Требования к качеству готового блюда. Проведение бракеража. | 2 |
| 29 | **Значение блюд из домашней птицы в питании.** Химический состав мяса птицы. Виды тепловой обработки, используемые для приготовления блюд. Процессы, происходящие при тепловой обработке. Технология приготовления кур, цыплят, индейки отварной. Оформление и отпуск блюд.  | 1 |
| 30-31 | **Лабораторная работа № 7.** Приготовление шницеля по-столичному со сложным гарниром. Оформление, подача блюда. Требования к качеству готового блюда. Проведение бракеража | 2 |
| 32 | **Значение холодных блюд и закусок в питании.** Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов. Классификация по основному продукту. Подбор оборудования и инвентаря. | 1 |
| 33-34 | **Лабораторная работа № 8.** Приготовление салата «Ангарский». Оценка качества готовой продукции. | 2 |
| 35-36 | **Промежуточная аттестация** | 2 |
| **Всего** |  **36** |

**4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МОДУЛЯ**

**4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Программа реализуется в учебном кабинете № 309 «Технологии кулинарного и кондитерского производства»и в лаборатории «Учебная кухня ресторана» по профессии «Повар, кондитер».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест лаборатории «Учебная кухня ресторана» по профессии «Повар, кондитер» обеспечены:

* комплект посуды, инвентаря, инструментов, приспособлений;
* комплект бланков технологической документации;
* комплект учебно-методической литературы.
* наглядные пособия механического, электрического оборудования.

Технические средства обучения:

* мультимедийное оборудование (проектор);
* нормативно-техническая документация;
* учебные пособия;

- комплект конспектов, тестов, заданий

* лицензионное программное обеспечение профессионального назначения.

Оборудование лаборатории «Учебная кухня ресторана»:

* **механического оборудования:**
* блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
* мясорубка;
* слайсер;
* соковыжималки (для цитрусовых универсальная);
* **электрического (теплового) оборудования**:
* пароконвектомат;
* индукционная плита;
* микроволновая печь;
* фритюрница;
* **холодильное оборудование:**
* шкаф холодильный;
* шкаф шоковой заморозки;
* комплектом кухонной, столовой и сервировочной посуды;
* комплектом инвентаря, инструментом;
* электроизмерительным прибором (весы)
* средства защиты.

**4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники.**

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания, 2013 г.

2. Правила оказания услуг общественного питания / Постановление Правительства РФ от 15. 08. 1997 г. №1036.;

3. СанПин 2.3.2. 560 – 96 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов»;

4. Положение о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственных сырья и пищевых продуктов, их использование и уничтожения / Постановление Правительства РФ от 29 сентября 1997 г. №1263.;

5. ГОСТ Р. 50763. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия;

8. Качурина Т.А. «Кулинария» учебное пособие М.: Изд. центр «Акаде­мия», 2014.,-272 стр.

9. Потапова И.И., Корнеева Н.В. «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий» учебное пособие М.: Изд. центр «Академия», 2014.,-64 стр

10. Самородова И.П. «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» учебник М.: Изд. центр «Академия», 2014.,-128 стр.

11. Анфимова Н.А. «Кулинария. Повар, кондитер». М., «Академия», 2016.

12. Самородова И.П. «Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» учебник М.: Изд. центр «Академия», 2015.,-192 стр.

13.Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. – М.: Академия, 2004 г.

14. Потапова И. И., Корнеева Н.В. «Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки» учебное пособие М.: Изд. центр «Академия», 2013.,-64 стр.

15. Пивоваров В.И. «Организация производства полуфабрикатов в общественном питании», М., «Академия».

**Дополнительные источники:**

1. Николаева М. А. Товароведение потребительских товаров. – М.:Норма, 1997.

2.Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. М., Академия, 2010. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров

3. Буканов И.Г. «Лабораторные работы по оборудованию предприятий общественного питания», уч.пособие, - М «Экономика» 1985 г.

4. Пивоварова В.И. «Организация производства полуфабрикатов в общественном питании» - М, «Высшая школа», 1983 г.

5. ГОСТ Р №50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».

6. ГОСТ Р №50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».

7. ГОСТ Р №50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

8. ГОСТ Р «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».

9. ГОСТ Р №50764-95 «Услуги предприятий общественного питания. Общие требования».

10. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».

11. Сборник технологических нормативов. // Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Роскомторг 1994-616 с.

12. Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 1986.- 295 с.

13. «О защите прав потребителя» / 07 февраля 1992 г. с изменениями и дополнениями 1995, 1999 г.;

**4.3. Кадровые условия**

Реализация основной дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Юный повар» обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, направленность которого соответствует преподаваемому курсу.

При отсутствии педагогического образования – дополнительное профессиональное образование в области профессионального образования.

Педагогические работники обязаны проходить в установленном законодательством Российской Федерации порядке обучение и проверку знаний и навыков в области охраны труда.

**5.ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки**  |
| Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы | - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, - точное распознавание недоброкачественных продуктов; | - защиты практических работ;- оценка результатов выполнения ПР– оценка ПР. |
| -Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы.-Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы. | - соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; * оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов;
* профессиональная демонстрация навыков работы с ножом
 | *-* оценка выполнения практических занятий |
| **-** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов- Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий- Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий- Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы | - приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции;- оптимальность процесса приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий- профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам;- соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандртам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:- корректное использование цветных разделочных досок;- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;- соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;- соответствие массы супов, горячих блюд, кулинарных изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа | *-* оценка выполнения практических работ;- защиты практических работ; |
| -Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента  | - приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ,- точное распознавание недоброкачественных продуктов; | - оценка выполнения практических работ;- защиты практических работ |