

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебной работе

_____ Т.С. Занова

31 августа 2021 года

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

по профессии «Повар»

Квалификация – Повар 2-го разряда

Продолжительность обучения – 144 часа

Форма обучения – очно-заочная

Категория слушателей – лица, имеющие и не имеющие основное общее или среднее общее образование

ПАСПОРТ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Цель реализации программы

Настоящая программа может быть реализована в качестве программы профессиональной подготовки или программы профессиональной переподготовки по профессии рабочего, должности служащего.

Реализация программы в качестве программы профессиональной подготовки по профессии рабочего направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.

Реализация программы в качестве программы профессиональной переподготовки по профессии рабочего направлена на обучение лиц, уже имеющих профессию рабочего или должность служащего, в целях получения новой профессии рабочего или должности служащего.

Целью реализации настоящей программы является:

1) 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;

2) получение квалификации «*Повар*» 2-го разряда.

1.2. Требования к поступающим

К освоению основных программ профессионального обучения по программам профессиональной подготовки/переподготовки по профессиям рабочих, должностям служащих допускаются:

- лица различного возраста, имеющие основное общее или среднее общее образование.

1.3. Срок освоения программы

Трудоемкость обучения по данной программе – 144 часа, включая все виды аудиторной и самостоятельной работы обучающегося, а также практику.

1.4. Формы обучения

Форма обучения – очная.

1.5. Режим занятий

Режим занятий – 4 часа в день, 4 раза в неделю.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Область профессиональной деятельности

Приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд с учетом потребностей различных категорий потребителей.

2.2. Объекты профессиональной деятельности:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд;
- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания.

2.3. Планируемые результаты обучения

| | | |
|---|------------------------------------|---|
| 3 | Виды профессиональной деятельности | Теоретические основы профессиональной деятельности |
| Обучающийся должен уметь: | | Обучающийся должен знать: |
| Рассчитывать энергетическую ценность пищевых продуктов; не допускать пищевых отравлений, соблюдать личную гигиену; выполнять санитарные требования, выполнять санитарно-пищевое законодательство. | | Общие понятия о физиологии питания, санитарии и гигиене. Понятие о процессе пищеварения и усвояемости пищи, обмене веществ, режиме. Понятия о микроорганизмах, пищевых инфекциях, пищевых отравлениях и глистных заболеваниях. Основные сведения о гигиене и санитарии. Санитарно-пищевое законодательство. |
| Организовать рабочее место, пользоваться весоизмерительным оборудованием, эксплуатировать механическое оборудование, тепловое и холодильное. Соблюдать правила техники безопасности. | | Правила эксплуатации оборудования и безопасность труда. Назначение, устройство и принцип работы оборудования предприятий общественного питания. |
| Вести технологический процесс механической кулинарной обработки сырья. | | Правила механической кулинарной обработки сырья и продуктов, основные приёмы. Приёмы тепловой кулинарной обработки продуктов. Требования к качеству полуфабрикатов. |
| Органолептически оценивать качество различных групп продовольственных товаров. Правильно хранить вкусовые продукты. | | Понятие о товаре и товароведении, о пищевой, биологической, энергетической и физиологической ценности пищевых продуктов. Группы продовольственных товаров, использование в кулинарии. |

3.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

профессиональной подготовки /переподготовки

по профессии 16675 «Повар»

Квалификация: Повар, 2 разряда

Категория слушателей – лица, имеющие основное общее или среднее общее образование

Продолжительность обучения – 144 часа

Форма обучения – очно

Форма итоговой аттестации - квалификационный экзамен с демонстрацией практических навыков

| Индекс | Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы | Формы контроля | Максимальная нагрузка, всего часов | В том числе | | |
|---------------|---|----------------|------------------------------------|------------------------|---------------------|------------------------------------|
| | | | | самостоятельная работа | Аудиторная нагрузка | |
| | | | | | | <i>В т.ч. практические занятия</i> |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 1 | <i>Общепрофессиональный курс</i> | | 70 | 14 | 56 | 16 |
| 1.1 | Основы работы на всероссийских трудовых проектах | Зачет | 6 | 2 | 4 | - |
| 1.2 | Корпоративная культура Российских трудовых отрядов | Зачет | 6 | 2 | 4 | - |
| 1.3 | Охрана труда | Зачет | 8 | 2 | 8 | - |
| 1.4 | Оборудование предприятий общественного питания | Зачет | 14 | 2 | 12 | 6 |
| 1.5 | Основы физиологии питания, санитарии и гигиены | Зачет | 12 | 2 | 10 | 2 |
| 1.6 | Товароведение пищевых продуктов | Зачет | 14 | 2 | 12 | 4 |
| 1.7 | Кулинария | Зачет | 10 | 2 | 8 | 4 |
| 2 | <i>Профессиональный курс</i> | | 70 | 2 | 68 | 54 |
| 2.1 | Механическая кулинарная обработка сырья | Зачет | 24 | | 24 | 18 |
| 2.2 | Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | Зачет | 24 | | 24 | 20 |
| 2.3 | Организация процесса подготовки сырья и продуктов к тепловой обработке | зачет | 22 | 2 | 20 | 16 |
| | Квалификационный экзамен | Экзамен | 4 | - | 4 | - |
| Всего: | | | 144 | 16 | 128 | 70 |

5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

5.1. Кадровое обеспечение образовательной программы

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по образовательной программе профессионального обучения: наличие высшего или среднего профессионального образования, соответствующего профилю основной профессиональной образовательной программы профессионального обучения.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

- Высшее или среднее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой темы.
- опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5.2. Материально-технические условия реализации программы

| Наименование специализированных кабинетов, мастерских, лабораторий | Вид занятий | Наименование оборудования, программного обеспечения |
|---|---|---|
| Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, для проведения групповых консультаций, индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации | Лекции, семинары практические занятия, консультации | Аудитория общепрофессиональных дисциплин 227 Интерактивный комплекс с вычислительным блоком и мобильным креплением EdFlat Компьютер ALIAS E6600/GA-G41M/2x2048MB PC6400/500GB/V203HCbd/CMC-S07/WinStarter/ Мультимедиа-проектор Epson EB-450Wi, V11H317040 Компьютер ALIAS E6500/GA-G41M-ES2L/2048MB PC6400/500GB/CMC-S05/Starter Доска школьная трехэлементная комбинированная 34 К Модель: ДК 34 К |

| | | |
|---|--|---|
| <p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, для проведения групповых консультаций, индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации</p> | <p>Занятия семинарского типа, групповые консультации, индивидуальные консультации, текущий контроль и промежуточная аттестация</p> | <p>Аудитория общепрофессиональных дисциплин 001 Компьютер ALIAS Celeron 2000 / P4BGL-MX / 256MB PC3200 / 40GB 7200 / FDD / CD 52 Монитор 17" DELL E177FP, 300 cd/m2, 450:1, 8ms black, E177FP Проектор Viewsonic PJD6223 DLP Рулонный настенный экран Draper Luma</p> |
| <p>Комбинат студенческого питания</p> | <p>Лекции, семинары практические занятия, консультации</p> | <p>ПРИЛАВОК ДЛЯ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК ПВВ(Н)-70КМ Кассовый аппарат АТОЛ 90ф ПРИЛАВОК ДЛЯ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК ПВВ(Н)-70КМ ТЕСТОМЕС STARFOOD 30 ВАННА МОЕЧНАЯ ВМ 1/530 Z-R ПЛИТА КУХ. ЭЛ. ЭП-4ЖШ МАРМИТ 1-Х БЛЮД ПМЭС-70 КМ ВАННА МОЕЧНАЯ ВМ 1/630 Z-R ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ 22С-2 Облучатель закрытого типа Кристалл-3 (80м3/час) СКОВОРОДА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ЭСК-90-0, 47-70 ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ СМ105-S МАШИНА ПРОТИР-РЕЗАТМПР-350 ЛОМТЕРЕЗКА ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ (СЛЕЙСЕР)</p> |

5.3. Учебно-методическое обеспечение программы

1. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «повар»: учебное пособие. В 2ч. Ч. 1. – Москва: Академия, 2013. – 208 с.
2. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «повар»: учебное пособие. В 2ч. Ч. 2. – Москва: Академия, 2013. – 202 с.
3. Антипова Л.В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л.В. Антипова, О.П. Дворянинова; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 204 с. <https://urait.ru/book/tehnologiya-obrabotki-syrya-myaso-moloko-ryba-ovoschi-466091>
4. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник. – Москва: Академия, 2013. – 400 с
5. Васюкова А.Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник. – Москва: КноРус, 2021. — 196 с. <https://www.book.ru/book/936275>
6. Васюкова А.Т. Оборудование пищевых предприятий: учебник. – Москва: КноРус, 2019. — 284 с. <https://www.book.ru/book/931815>
7. Васюкова А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник / Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов Д.А. – Москва: КноРус, 2020. — 222 с. <https://www.book.ru/book/934353>
8. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник / М.В. Володина; Т.А. Сопачева. – Москва: Академия, 2015. – 192 с.
9. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]. - М.: ИНФРА-М, 2002. - 216 с. - (Торговля и общественное питание; Вып. 7). - Режим доступа: <http://znanium.com>
10. Докторов А. В. Охрана труда в сфере общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / А. В. Докторов, Т. И. Митрофанова, О. Е. Мышкина. - М.: Альфа - М: ИНФРА-М, 2012. - 272 с. - Режим доступа: <http://znanium.com>
11. Елхина В. Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: справочник: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с. <https://academia-moscow.ru/catalogue/4831/215001/>
12. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: справочник. – Москва: Академия, 2014. – 336 с.
13. Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров: учебник. – Москва: Академия, 2018. – 208 с.
14. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник. – Москва: Академия, 2014. – 320
15. Касьянов Г.И. Технологии пищевых производств. Сушка сырья: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г.В.Семенов, В.А. Грицких, Т.Л. Троянова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 113 с. <https://urait.ru/book/tehnologii-pischevyh-proizvodstv-sushka-syrya-453583>
16. Ким И.Н. Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка: учебное пособие для среднего профессионального образования /И.Н. Ким, Т.И. Ткаченко, Е.А. Солодова. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт,

2020. – 217 с. <https://urait.ru/book/tehnologiya-ryby-i-rybnyh-produktov-sanitarnaya-obrabotka-452852>

17. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник. – Москва: Академия, 2018. – 240 с.

18. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник / А. Н. Мартинчик, А. А. Королёв, Ю. В. Несвижский. – Москва: Академия, 2016. – 252с.

19. Матюхина, З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник. – Москва: Академия, 2013. – 256 с.

20. Санитарные правила для организаций общественного питания [Электронный ресурс]. - М.:ИНФРА-М, 2002. - 42 с. - (Торговля и общественное питание; Вып. 1). Режим доступа: <http://znanium.com>

21. Чаблин, Б.В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования /Б.В. Чаблин, И.А. Евдокимов. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 349 с. <https://urait.ru/book/oborudovanie-predpriyatij-obschestvennogo-pitaniya-praktikum-456431>

6. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Оценка качества освоения программы профессионального обучения по профессии *Повар* включает промежуточную и итоговую аттестацию слушателей.

6.1. Промежуточная аттестация проводится по результатам освоения программ учебных дисциплин. Формы и условия проведения промежуточной аттестации доводятся до сведения слушателей в начале обучения.

6.2. Итоговая аттестация предусматривает проведение квалификационного экзамена с демонстрацией практических навыков.

Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и практического опыта программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационного разряда.

Квалификационный экзамен включает в себя **проверку теоретических знаний и демонстрацию практических навыков** в пределах квалификационных требований и соответствующих профессии Повар.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие промежуточную аттестацию, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессионального модуля.

Членами экзаменационной комиссии определяется оценка качества освоения программы по профессии. Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и получившим положительную оценку на квалификационном экзамене, выдаются документы установленного образца.