Муниципальное общеобразовательное учреждение
Кувшиновская средняя общеобразовательная №1

СОГЛАСОВАНО:

Директор
ГБПОУ «Кувшиновский колледж»

_____Д.В.Новосёлов

«31» августа 2023 г

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МОУ КСОШ №1

_____В.А.Захарян

«31» августа 2023 г

ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ –

программа профессиональной подготовки

по профессии
16675 повар

Форма обучения: **очная**
Срок обучения: **34 часа** (9 месяцев)
Присваиваемая квалификация:
повар 2 разряда

Г.Кувшиново
2023 г

СОДЕРЖАНИЕ

I. Пояснительная записка 3
II. Учебный план 6
III. Календарный учебный график 7
IV. Рабочие программы учебных предметов 8
V. Планируемые результаты освоения программы 19
VI. Условия реализации программы 19
VII. Система оценки результатов освоения программы 20
VIII. Учебно-методические материалы, обеспечивающие реализацию программы 22

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1. Термины, определения и используемые сокращения

Компетенция – способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

Профессиональный модуль – часть основной профессиональной образовательной программы, имеющая определённую логическую завершённость по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

Основные виды профессиональной деятельности – профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания основной профессиональной образовательной программы.

Результаты подготовки – освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

Учебный (профессиональный) цикл – совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

ПС	- профессиональный стандарт
ОК	- общие компетенции
ПК	- профессиональная компетенция
ПМ	- профессиональный модуль
МДК	- междисциплинарный курс
УП	- учебная практика
ПА	- промежуточная аттестация
ИА	- итоговая аттестация
ОППО	- образовательная программа профессионального обучения
ТФ	- трудовая функция
ТД	- трудовое действие
ВПД	- вид профессиональной деятельности
ДОТ	- дистанционные образовательные технологии

1.2. Общие положения

Программа профессиональной подготовки по профессии «16675 Повар» разработана на основе:

- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказа Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020 г. N 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов, ОК 016-94 (принят постановлением Госстандарта РФ от 26 декабря 1994 г. № 367) с изменениями и дополнениями 7/2012;
- Приказа Министерства просвещения РФ от 14 июля 2023 г. N 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержденных приказом Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020 № 438 (для лиц с ограниченными возможностями здоровья);
- Приказа Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 26 августа 2010 г. N 761н «Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей работников образования»;
- Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС) (часть 2 выпуск 2, утвержден Постановлением Минтруда РФ от 15.11.1999 N 45 в редакции Приказа Минздравсоцразвития РФ от 13.11.2008 N 645)

1.3. Цели и задачи основной программы профессионального обучения

Целью программы является приобретение профессиональных компетенций, необходимых для выполнения трудовых функций по профессии 16675 «Повар».

Реализация поставленной цели предусматривает решение следующих задач: обучающие

должны уметь:

-производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;

- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;

- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;

- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

-выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;

должны знать:

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, измерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий -методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья,используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;
- пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

должны развивать

- развить навыки работы с инструментом и оборудованием;
- развить стремление в достижении цели;
- развить активность и самостоятельность;
- развивать культуру поведения, коммуникабельность

воспитывать

- воспитать качества, такие как собранность, настойчивость;
- воспитать чувство уважения к окружающим, умение общаться со взрослыми и своими сверстниками;
- выработать стремление к достижению поставленных целей.

1.4. Виды профессиональной деятельности выпускника

Видом профессиональной деятельности выпускника является:

- производство блюд, напитков и кулинарных и кондитерских изделий в организациях питания.

1.5. Категория обучающихся

Программа предназначена для подготовки обучающихся общеобразовательной организации, в том числе обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. Возраст до 18 лет, при условии обучения в 10 классе на момент завершения освоения программы профессиональной подготовки.

1.6. Форма обучения, срок освоения программы, присваиваемая квалификация

Реализация программы предусмотрена в очной форме (аудиторно). Обучение по программе осуществляется в составе учебной группы. Продолжительность обучения по программе профессиональной подготовки установлена 34 часа (1 час в неделю).

Нормативный срок освоения программы профессионального обучения и присваиваемая квалификация:

Минимальный уровень образования, необходимый для приема на обучение	Присваиваемая квалификация*	Присваиваемый разряд*	Срок освоения программы в очной форме обучения
Основное общее образование	Повар	2	9 мес.

** в соответствии с ЕТКС*

1.7. Документ после окончания обучения

Свидетельство о профессии рабочего, должности служащего установленного образца.

II. УЧЕБНЫЙ ПЛАН
профессиональной подготовки
по профессии 16675 Повар

Квалификация: Повар 2-го разряда
Форма обучения: очная
Нормативный срок: 34 часа
Срок обучения: 9 месяцев

№ п/п	Наименование разделов (модулей), дисциплин, видов учебной деятельности	Учебная нагрузка				Форма аттестации
		Всего	Теоретические занятия	Практические занятия	Зачеты, экзамены	
П.00	**Профессиональный цикл**					
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**	**2**	**2**	**-**	**-**	
ОП.01	Охрана труда и техника безопасности	1	1	-	-	Зачет
ОП.02.	Основы физиологии питания, саниарии и гигиены	1	1			Зачет
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**28**	**4**	**23**	**1**	
ПМ.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента					
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	14	2	12	-	Зачѐт (дифференцированный)
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих	13	2	11	-	Зачѐт (дифференцированный)

	блюд, кулинарных изделий, закусок					
	Промежуточная аттестация	1	-	-	1	
	Итого:	**30**	**6**	**23**	**1**	
	Итоговая аттестация	4	-	-	4	квалификационный экзамен
	Всего:	**34**	**6**	**23**	**5**	

III.Календарный учебный график

ТЗ -Теоретическое занятие ПЗ – Практическое занятие ПА – Промежуточная аттестация УП – Учебная практика ИА – Итоговая аттестация

месяц	**Учебные недели**				
	1	**2**	**3**	**4**	
сентябрь		14.09ТЗ		28.09.ТЗ	
		14.09.ТЗ		28.09ПЗ	
октябрь		12.10.ТЗ		26.10ТЗ	
		12.10.ПЗ		26.10ПЗ	
ноябрь		09.11.ТЗ		23.11 ТЗ	
		09.11 ПЗ		23.11.ПЗ	
декабрь		07.12.ТЗ		21.12 ТЗ	
		07.12 ПЗ		21.12.ПЗ	
январь		11.01.ТЗ		25.01 ТЗ	
		11.01 ПЗ		25.01.ПЗ	
февраль		08.02.ТЗ		22.02.ТЗ	
		08.02.ПЗ		22.02.ПЗ	
март		07.03.ТЗ		21.03.ТЗ	
		07.03.ПЗ		21.03.ПЗ	
апрель		11.04.ТЗ		25.04.ТЗ	
		11.04.ПЗ		25.04.ПЗ	
май		23.05.ИА			
		23.05.ИА			
		23.05.ИА			
		23.05.ИА			

Итого ТЗ – 16 часов
ПЗ – 13 часов
ПА – 1 час
ИА – 4 часа

IV.РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ПРЕДМЕТОВ

Муниципальное общеобразовательное учреждение
Кувшиновская средняя общеобразовательная №1

СОГЛАСОВАНО:

Директор
ГБПОУ «Кувшиновский колледж»

_____Д.В. Новоселов

«31» августа 2023 года

УТВЕРЖДАЮ:

Директор
МОУ КСОШ №1

_____В.А.Захарян

«31» августа 2023 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Г. Кувшиново
2023 г

СОДЕРЖАНИЕ

1.Паспорт рабочей программы ……...

1.1. Область применения…….....

1.2. Цели и задачи профессионального модуля, требования к результатам освоение модуля ……..

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля ……

2. Результаты освоения профессионального модуля ……

3.Структура и содержание профессионального модуля …….....

3.1.Тематический план профессионального модуля ПМ.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента……..

3.2. Календарный учебный график……

3 . 3 . Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента…….

4. Условия реализации профессионального модуля ……

4.1.Требования к минимальному материально-техническому обеспечению ..

4.2. Информационное обеспечение обучения …….

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля…….

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Профессионального модуля
ПМ.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной программы профессионального обучения по профессии 16675 «Повар» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): производство блюд, напитков и кулинарных и кондитерских изделий в организациях питания:

- ПК 1.1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
- ПК 1.2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля, требования к результатам освоение модуля

В результате изучения программы по профессиональному модулю «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» обучающиеся

должны уметь:

-производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;

- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;

- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;

- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

-выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;

- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;

должны знать:

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;

- рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

- требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, измерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий -методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;
- пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:
всего – 28 часов, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 27 часов,
включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки
обучающегося – 27 часов; итоговая (промежуточная)
аттестация – 1 час.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Техническое обслуживание и ремонт узлов и механизмов, оборудования, агрегатов и машин», в том числе общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии,проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Планировать и организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения и сроков, определенных руководителем
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию

	собственной деятельности, нести ответственность за результат 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 коллегами, руководством, Клиентами.
ПК 1.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПК 1.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1.Тематический план профессионального модуля ПМ.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Коды профес-сиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего, часов	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов
ПК 1.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	14	14	12
ПК 1.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих	13	13	11

	блюд, кулинарных изделий, закусок			

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		**14**	
МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			
Тема 1.1. Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов	Содержание	1	2
	- виды нарезки овощей: простые и сложные. - блюда из картофеля; - блюда из овощей; - разновидность гарниров; - блюда из грибов;		
Тема 1.2.	Содержание	2	2
Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	- приготовления каш и гарниров из круп и риса; - блюда из бобовых и кукурузы; - приготовления простых блюд и гарниров из макаронных изделий		
Тема 1.3.	Содержание	1	2

Технология приготовления простых блюд из яиц и творога	Технология приготовления простых блюд из яиц и творога;		
Тема 1.4. Технология приготовления простых мучных блюд из теста с фаршем	Содержание	1	2
	Технология приготовления простых мучных блюд из теста с фаршем		
Тема 1.5. Технология приготовления супов и соусов	Содержание	1	2
	Технология: -приготовления бульонов и отваров; - приготовление супов		
Тема 1.6. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	Содержание	2	2
	- первичная обработка рыбы с костным скелетом; Технология: - приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом; - приготовления простых блюд из жареной рыбы с костным скелетом - приготовление блюд из морепродуктов		
Тема 1.7. Технология приготовления блюд из мяса и домашней птицы	Содержание	2	2
	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Технология: - приготовления полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов; - приготовления полуфабрикатов из домашней птицы; - приготовления простых блюд из мяса и мясопродуктов; - приготовления простых блюд из домашней птицы;		
Тема 1.8.Технология приготовления и оформления	Содержание	2	2
	Технология: - приготовления бутербродов; - приготовления салатов;		

холодных блюд и закусок	- приготовления и способы оформления простых холодных закусок; - приготовления и способы оформления простых холодных блюд.		
Тема 1.9. Технология приготовления сладких блюд и напитков	Содержание	2	2
	Технология: - приготовления и оформления простых холодных и горячих сладких блюд; - приготовления и оформления простых горячих и холодных напитков.		
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		**13**	
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			
Тема 2.1. Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов	Содержание	1	2
	- первичная обработка и нарезка: картофеля, моркови, свёклы , приготовление простых блюд и гарниров; - первичная обработка и нарезка: капустных, луковых, листовых, десертных овощей, приготовление простых блюд и гарниров		
	Практическая работа 2.1.1.Приготовление овощного салата	1	2
Тема 2.2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	Содержание	2	1
	- приготовление рассыпчатых каш с различными наполнителями и способы оформления; - приготовление простых блюд и гарниров из макаронных изделий и способы оформления		
	Практическая работа 2.2.1. Приготовление рассыпчатых каш с различными наполнителями и способы оформления;	1	2
	Практическая работа 2.2.2. приготовление простых блюд и гарниров из макаронных изделий и	1	2

	способы оформления		
Тема 2.3. Приготовления простых блюд из яиц и творога	Содержание	1	2
	- приготовление простых блюд из яиц и способы оформления; - приготовление простых блюд из творога и способы оформления		
	Практическая работа: 2.3.1.Приготовление творожной запеканки (творожных пончиков)	1	2

Тема 2.4. Приготовления простых мучных блюд из теста с фаршем	Содержание	1	2
	- приготовление простых мучных блюд из теста с фаршем и способы оформления		
	Практическая работа: 2.4.1 Приготовление простых мучных блюд из теста с фаршем и способы оформления (пельмени, блинчики с мясом)	1	2
Тема 2.5. Приготовления супов и соусов	Содержание	1	2
	-приготовления супов молочных, сладких, холодных и способы их подачи		
	Практическая работа 2.5.1.Приготовление горячего супа и способы сервировки.	1	2
Тема 2.6. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов	Содержание	2	2
	- первичная обработка рыбы с костным скелетом; - приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом; - приготовления полуфабрикатов из рыбы без кожи и костей и с кожей без костей; - приготовление морепродуктов (кальмары, креветки)		
	Практическая работа 2.6.1. Приготовление жареной рыбы с костным скелетом	1	2

	Практическая работа 2.6.2. Приготовление салата из морепродуктов	1	2

Тема 2.7. Приготовления блюд из мяса и домашней птицы	Содержание	2	2
	- приготовления полуфабрикатов из мяса – натуральные порционные не панированные; - приготовления полуфабрикатов из мяса – натуральные порционные панированные; - приготовления простых блюд из домашней птицы, подача и способы оформления;		
	Практическая работа 2.7.1. Приготовление блюд из мяса	1	2
	Практическая работа 2.7.2. Приготовление блюд из птицы	1	2
Тема 2.8. Приготовление и оформления холодных блюд и закусок	Содержание	2	2
	- приготовления и способы оформление салатов; - приготовления и способы оформление простых холодных закусок; - приготовления и способы оформление простых холодных блюд.		
	Практическая работа 2.8.1.Приготовления и способы оформление салатов	1	2
	Практическая работа 2.8.2.Приготовления и способы оформление холодных закусок	1	2
Тема 2.9. Приготовление сладких блюд и напитков	Содержание	1	2
	- приготовления и оформления простых холодных сладких блюд; - приготовления и оформления простых горячих сладких блюд; - приготовления простых горячих напитков; - приготовления простых холодных напитков		

	Практическая работа 2.9.1. Приготовления и оформления простых горячих сладких блюд	1	2
ИТОГО:		**27**	
Промежуточная аттестация по МДК (дифференцированный зачет)		**1**	
ВСЕГО:		**28**	

V.Планируемые результаты освоения программы

Уровни освоения учебного материала:

1. ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности).

VI.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Ресурсное обеспечение программы профессиональной подготовки по профессии: «16675 ПОВАР» формируется на основе требований к условиям реализации основных Профессиональных образовательных программ, Профессионального стандарта «ПОВАР» по профессии«16675 ПОВАР»

Ресурсное обеспечение определяется в целом на базе ГБ ПОУ «Кувшиновский колледж» в рамках договора сетевого взаимодействия по программе профессиональной подготовки и включает в себя:

• кадровое обеспечение;
• учебно-методическое и информационное обеспечение;
• материально-техническое обеспечение.

Кадровое обеспечение реализации программы

Реализация программы профессиональной подготовки рабочих по профессии «16675 ПОВАР» должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование. Преподаватели производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Преподаватели производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы.

Программа профессиональной подготовки обеспечивается учебно-

методической документацией.

Реализация программы профессиональной подготовки обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по программе профессиональной подготовки, изданными за последние 5 лет.

Материально-техническое обеспечение

Материально-техническое обеспечение включает в себя:

а) библиотеку с необходимыми печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы;

б) компьютерные кабинеты общего пользования с подключением к сети Интернет;

в) лаборатории, оснащенные тренажерами;

в)компьютерные мультимедийные проекторы для проведения вводных занятий, и

другая техника для презентаций учебного материала;

г) учебно-производственные мастерские, укомплектованные необходимым оборудованием

Наименование специализированных аудиторий, кабинетов	**Вид занятий**	**Наименование оборудования, программного обеспечения, наглядных пособий, учебных материалов**
Кабинет ...	теоретические занятия	1.Мультимедийные презентации к лекционным и практическим занятиям. 2.Федеральная нормативно-правовая документация (приказы, положения, инструктивные письма, стандарты). 3.Локальная нормативно-правовая документация (положения, рабочие учебные планы, рабочие программы). 4.Диски с учебными видеокурсами.
Учебная лаборатория	Практические занятия	1.Производственные столы; 2.Производственный инвентарь; 3.Посуда; 4.Электроплиты; 5.Микроволновая печь; 6.Холодильное оборудование; 7.Весы электронные; 8.Электромясорубка; 9.Кухонный процессор;

		10.Фритюрница; 11.Комплект плакатов.

VII. СИСТЕМА ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Виды аттестации и формы контроля

Промежуточная аттестация

Реализация программы профессионального обучения сопровождается проведением промежуточной аттестации обучающихся. Формы, периодичность и порядок проведения промежуточной аттестации определяются учебным планом и Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения.

Итоговая аттестация

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен проводится на базе ГБ ПОУ «Кувшиновский колледж» для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение квалификационных разрядов.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональном стандарте. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, а также директор (заместитель) школы.

VIII УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РЕАЛИЗАЦИЮ ПРОГРАММЫ

1. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
2. 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).
3. Профессиональныйстандарт«Кондитер/Шоколатье».
4. 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.
5. 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.
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / подред. Ф.Л.Марчука - М.:Хлебпродинформ, 1996. – 615с.
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под

общ.ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560с.
8. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание,1999.
9. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика»,1986г.
10. Общественное питание. Справочник кондитера М.,2012
11. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 328с.
12. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д.Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464с.
13. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416с.
14. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф.образования
/ З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
15. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160с.
16. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.-«Феникс», 2013 – 373с.
17. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512с.
18. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160с.
19. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательскийцентр «Академия»; ОАО «Московскиеучебники», 2013 – 128 с.
20. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014.- 416с.

(Электронные)

http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865
&rdk=&backlink=1http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/