МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И СПОРТА РЕСПУБЛИКИ КАРЕЛИЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РЕСПУБЛИКИ КАРЕЛИЯ
"КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИИ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА"
(ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»)

УТВЕРЖДАЮ
Директор
_____Г.Н.Германова
«02» апреля 2021 г.

ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

ПО ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ

ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»

2021 г.

Основная программа профессионального обучения по программе подготовки разработана на основе профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. N 610н.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения:

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной программы профессионального обучения.

1.2. Нормативный срок освоения программы.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной программы профессионального обучения:

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности;

2.2. Квалификационные характеристики профессиональной деятельности;

2.3. Специальные требования;

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса:

3.1. Учебный план;

3.2. Календарный учебный график;

3.3. Программы дисциплин социально-экономического цикла;

3 .4. Программы дисциплин профессионального цикла;

3.5. Программы учебной и производственной практики;

4. Материально-техническое обеспечение реализации основной программы профессионального обучения;

5. Оценка результатов освоения основной программы профессионального обучения:

5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся;

5.2. Порядок проведения итоговой аттестации.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной программы профессионального обучения

Основная программа профессионального обучения по профессии "Повар" - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии «Повар».

Нормативную правовую основу разработки основной программы профессионального обучения составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. N273-ФЗ;
- Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 № 513 «Перечень профессий и рабочих должностей, служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения (утв. приказом Минпросвещения РФ от 26.08.2020 № 438);
- Профессиональный стандарт по профессии «Повар» (рег № 557, утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610н)
- Квалификационные требования по профессии «Повар» (Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС). 2014 Выпуск № 51 ЕТКС утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 №30. Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание»)
- Правила оказания платных образовательных услуг, утв. Постановлением Правительства Российской Федерации от 15.09.2020г № 1441
- Локальные акты ГАПОУ РК "Колледж технологии и предпринимательства".

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы основной программы профессионального обучения по профессии "Повар" – **296 часов**.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Наименование вида профессиональной деятельности:

- ✓ Производство блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания;
- ✓ Производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания.

Основная цель вида профессиональной деятельности:

- ✓ Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания;
- ✓ Изготовление качественной кондитерской и шоколадной продукции, их презентация и продажа в организациях питания.

2.2. Квалификационные характеристики профессиональной деятельности

Повар 3-го разряда

Характеристика работ. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки. Варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц. Жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков. Запекание овощных и крупяных изделий. Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий. Приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов. Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.

Должен знать: рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд; виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности, правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке; назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

Повар 4-го разряда

Характеристика работ. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности: салатов из свежих, вареных и припущенных овощей, с мясом, рыбой; винегретов: рыбы под маринадом: студня: сельди натуральной с гарниром. Варка бульонов, супов. Приготовление вторых блюд из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде; соусов. различных видов пассеровок; горячих и холодных напитков; сладких блюд, мучных изделий: вареников, пельменей, расстегаев, кулебяк, пирожков, лапши домашней, ватрушек и др.

Должен знать: рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, срокам, условиям хранения и раздаче блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности: кулинарное назначение рыбы, морепродуктов, мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности; принцип влияния кислот, солей и жесткости воды на продолжительность тепловой обработки продуктов; устройство и правила эксплуатации технологического оборудования.

2.3. Специальные требования

К освоению основных программ профессионального обучения по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих допускаются лица различного возраста, в том числе не имеющие основного общего или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости).

Особые условия допуска к работе: Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядке. При производстве хлебобулочной продукции с использованием алкоголя возраст не меньше 18 лет.

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА.

3.1. Учебный план

3.2. Календарный учебный график

3.3. Программы дисциплин общепрофессионального цикла:

- ✓ Основы предпринимательской деятельности.
- ✓ Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
- ✓ Оформление готовых блюд

3.4. Программы дисциплин профессионального цикла:

- ✓ Технология приготовления пищи
- ✓ Товароведение пищевых продуктов
- ✓ Оборудование предприятий общественного питания
- ✓ Организация производства
- ✓ Основы калькуляции и учет

3.5. Программы учебной и производственной практик.

4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

ГАПОУ РК "Колледж технологии и предпринимательства", реализующее основную программу профессионального обучения по профессии "Повар", располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, учебной и производственной практик, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Реализация программы предполагает наличие:

Кабинетов:

- ✓ Технологии приготовления пищи,
- ✓ Организации производства и оборудования предприятий ОП,
- ✓ Товароведения пищевых продуктов,

Мастерских и лабораторий.

ГАПОУ РК "Колледж технологии и предпринимательства" располагает необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.
Реализация основной программы профессионального обучения обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечному фонду.

5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

Оценка качества освоения основной программы профессионального обучения по профессии "Повар" включает текущий контроль знаний, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся.

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения теоретических занятий, практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных заданий или тестирования.

Промежуточная аттестация проводится образовательным учреждением по результатам освоения программ учебных дисциплин. Формы и процедуры промежуточной аттестации по каждой дисциплине разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся перед началом учебного процесса.

Итоговый контроль результатов подготовки обучающихся осуществляется комиссией в форме квалификационного экзамена с участием преподавателей и представителя работодателя.

5.2. Порядок проведения итоговой аттестации

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен проводится организацией, осуществляющей образовательную деятельность, для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов, классов, категорий по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих.

Квалификационный экзамен независимо от вида профессионального обучения включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин. Необходимым условием допуска к итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся теоретического материала и прохождение производственной практики.

Лицам, прошедшим обучение в полном объеме и итоговую аттестацию, выдается свидетельство установленного образца.

УТВЕРЖДАЮ

Директор _____ Г.Н.Германова

«02» апреля 2021 года

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»

296 ЧАСОВ

№ п/п	Наименование дисциплина	Кол-во часов	из них практических	Форма промежуточной аттестации
1	**Цикл общепрофессиональных дисциплин**	**12**		
1.1.	Основы предпринимательской деятельности	4	2	Зачет
1.2.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	10		Диф.зачет
1.3.	Оформление готовых блюд	4	1	Зачет
2.	**Цикл профессиональных дисциплин**	**150**		
2.1.	Технология приготовления пищи	46	11	Экзамен
2.2.	Товароведение пищевых продуктов	16		Зачет
2.3.	Оборудование предприятий общественного питания	16		Зачет
2.4.	Организация производства	16		Зачет
2.5.	Основы калькуляции и учет	16	4	Зачет
	Итого по циклам	**128**		
3.	Учебная практика	80	80	Диф.зачет
4.	Производственная практика	80	80	Диф.зачет
5.	Квалификационный экзамен	8		
	Итого	**296**	**178**	

УТВЕРЖДАЮ
Директор _____Г.Н.Германова
«02» апреля 2021 года

КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА
ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»
296 ЧАСОВ

вид занятий	**кол-во дней при 8 час. учебном дне**
теоретическое обучение	16 дней
учебная практика	10 дней
производственная практика	10 дней
квалификационный экзамен	1 день
всего	37 дней/7,4 нед