ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 62F8A6A334E55FAF
Владелец: Мотовилова Светлана Николаевна
Действителен: с 28.05.2021 до 28.05.2022

АННОТАЦИЯ

Основной программы профессионального обучения
(программа профессиональной подготовки)
по профессии 16675 Повар

1 Общие положения

Нормативную правовую основу разработки профессиональной образовательной программы составляют:

Федеральный закон от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Приказ Минпросвещения России от 26.08.2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 г. №513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»(ред. от 25.04.2019);

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. N610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар».

1.1. Требования к лицам, поступающим на обучение

Профессиональная подготовка не сопровождается повышением образовательного уровня обучающегося.

Требования к образованию не предъявляются.

Опыта практической работы не требуется.

1.2 Срок освоения программы

Срок освоения программы составляет 3 месяца при очно-заочной форме обучения.

1.3 Квалификационная характеристика выпускника

В рамках программы профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар обучающийся должен освоить обобщенную трудовую функцию «Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара» 3уровня квалификации.

Трудовые функции:

1. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.
2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

Трудовые действия:

- подготовка к работе своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;

-упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;

-уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;

- подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

- обработка сырья и приготовление супов и блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

- подготовки сырья и приготовление блюд из рыбы, мяса и домашней птицы;

- приготовление и оформление холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков;

- порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;

- помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации.

2 Характеристика подготовки

2.1 Область профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускника: 33 Сервис, оказание услуг населению.

2.2 Вид деятельности и компетенции выпускника

ВД 1. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара.

ПК 1.1 Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места;

ПК 1.2 Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

Программа представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей организацию, содержание и оценку результатов подготовки.

Основная цель подготовки по программе – обучающийся, прошедший подготовку и итоговую аттестацию должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве повара.

Подготовка по программе предполагает изучение следующих **учебных дисциплин**:

ОП.01 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены;
ОП.02 Техническое оснащение и организация рабочего места;
ОП.03 Экономические и правовые основы производственной деятельности;
ОП.04 Основы калькуляции и учета;
ОП.05 Охрана труда **и профессиональных модулей:**
ПМ.01 Приготовление супов и блюд из овощей и грибов, из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;
МДК. 01.01 Технология обработки сырья ипригoтовление супов и блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
УП.01 Учебная практика;
ПП.01 Производственная практика;
ПМ.02 Приготовление блюд из рыбы, мяса и домашней птицы;
МДК. 02.01 Технология подготовки сырья и приготовление блюд из рыбы, мяса и домашней птицы;
УП.02 Учебная практика;
ПП.02 Производственная практика;
ПМ.03 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков;
МДК. 03.01 Технология приготовление и оформление холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков;
УП.03Учебная практика;
ПП.03 Производственная практика.

2.3.Количество часов на освоение программы профессионального обучения

Всего –370 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 150 часов;
учебной и производственной практики –202 часа;
консультаций – 6 часов;
экзаменов –12 часов.

3 Контроль и оценка результатов освоения программы

3.1 Оценка качества подготовки

Оценка качества освоения программы профессионального обучения (программы профессиональной подготовки) по профессии Повар включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую аттестацию обучающегося.

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в двух направлениях: оценка уровня освоения дисциплин, оценка компетенций обучающихся. Завершающие формы контроля установлены по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и практике. Формы и условия проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации доводятся образовательной организацией до сведения обучающихся в начале обучения.

3.2 Текущий контроль и промежуточная аттестация

Текущий контроль и оценка результатов освоения программ учебных дисциплин: ОП.01 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП.02 Техническое оснащение и организация рабочего места, ОП.03 Экономические и правовые основы производственной деятельности, ОП.04 Основы калькуляции и учета, ОП.05 Охрана труда и междисциплинарных курсов: МДК 01.01 Технология обработки сырья и приготовление супов и блюд из овощей и грибов, из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста; МДК 02.01 Технология подготовки сырья и приготовление блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; МДК03.01 Технология приготовление и оформление холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков проводится преподавателями в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных дисциплин, профессионального модуля, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета, дифференцированного зачета и экзамена: зачет, дифференцированный зачет проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, профессионального модуля, экзамен – за счет времени, отведенного на промежуточную аттестацию.

Аттестация по итогам практики проводится на основании результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Учебная практика завершается зачетом, производственная практика - дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций, наличия положительной характеристики организации на обучающегося в период прохождения практики, полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся проводятся на основе контрольно-оценочных средств для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям оценки результатов подготовки.

3.3 Итоговая аттестация

Формой итоговой аттестации является квалификационный экзамен, который включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований по профессии рабочего 16675 Повар

Программа итоговой аттестации, содержащая формы и условия проведения итоговой аттестации, утверждается руководителем образовательной организации и доводится до сведения обучающихся вначале обучения.

В программе итоговой аттестации приводятся сведения об оценочных средствах, включающих тесты, практические задания, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций. Аттестационной комиссией проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных компетенций в соответствии с согласованными с работодателем критериями, утвержденными образовательной организацией. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы профессиональной подготовки по профессии рабочего
16675 Повар

Квалификация: Повар 3 разряда

Форма обучения – очно-заочная
Срок обучения– 3 месяца

Индекс	Наименование компонентов программы	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка, час.						Всего часов
			на дисциплины и МДК			Практика	Консультации	Промежуточная аттестация	
			всего занятий	в том числе					
				теоретических занятий	практических занятий				
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**		**52**	**32**	**20**	**-**	**-**	**-**	**52**
ОП.01	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	З	10	6	4	-	-	-	10
ОП.02	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	18	10	8	-	-	-	18
ОП.03	Экономические и правовые основы производственной деятельности	З	12	10	2	-	-	-	12
ОП.04	Основы калькуляции и учета	З	10	4	6	-	-	-	10
ОП.05	Охрана труда	З	2	2	-	-	-	-	2
ПМ.00	**Профессиональный модуль**		**98**	**44**	**54**	**202**	**6**	**8**	**318**
ПМ.01	Приготовление супов и блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста		32	14	18	68	2	-	106
МДК. 01.01	Технология обработки сырья ипригоговление супов и блюд из овощей и грибов, из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	ДЗ	32	14	18	-	-	-	32
УП.01	Учебная практика	З				48	-	-	48
ПП.01	Производственная практика	ДЗ				20	-	-	20

ПМ.02	Приготовление блюд из рыбы, мяса и домашней птицы		44	20	24	86	2	4	136
МДК. 02.01	Технология подготовки сырья и приготовление блюд из рыбы, мяса и домашней птицы	Э	44	20	24	-	-	-	44
УП.02	Учебная практика	З				58	-	-	58
ПП.02	Производственная практика	ДЗ				28	-	-	28
ПМ.03	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков		22	10	12	48	2	_	76
МДК. 03.01	Технология приготовление и оформление холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков	ДЗ	22	10	12	-	-	-	22
УП.03	Учебная практика	З				30	-	-	30
ПП.03	Производственная практика	ДЗ				18	-	-	18
ИА	**Квалификационный экзамен**							**8**	**8**
ВСЕГО часов по видам нагрузки			**150**	**76**	**74**	**202**	**6**	**12**	
ВСЕГО часов по ОП ПО									**370**