

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЁННОЕ СПЕЦИАЛЬНОЕ УЧЕБНО-
ВОСПИТАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗАКРЫТОГО ТИПА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
(ГКСУВУЗТ ОШ КК)

УТВЕРЖДЕНО
решением педагогического совета
от 29.08.2019 года протокол №1
Председатель.
Н.А. Лысенков



ПРОГРАММА профессионального обучения

**Профессия
16675 Повар**

Форма обучения очная

**Квалификация выпускника
повар 2 разряда**

2019 год

Утверждаю
Директор ГКСУВУЗТСОШ

_____ Н.А.Лысенков

« ____ » _____ 2017 г.

М.П.

Рассмотрено
на заседании педагогического
совета, протокол № _____
от « ____ » _____ 2017 г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона «Об образовании» и Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии «Повар», утверждённым приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации 8 сентября 2015 г №610 н. Код по Перечню профессий профессиональной подготовки 166757. Нормативную правовую основу разработки программы профессионального обучения рабочей профессии 166757 «Повар» (далее – программа) также составляют:

- 1.Федеральный закон «Об образовании»;
- 2.Федеральный закон от 21.07.2007 № 194-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в связи с установлением обязательности общего образования»;
- 3.Федеральный закон Российской Федерации от 25 декабря 2008 г. N 287-ФЗ "О внесении изменений в Закон Российской Федерации "О занятости населения в Российской Федерации";
- 4.Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов, ОК 016-94, 01.11.2005 г.;

5.Приказ Минобразования России от 29.10.01 №3477 "Об утверждении Перечня профессий профессиональной подготовки";

6.Приказ Минобразования РФ от 21.10.1994 № 407 "О введении модели учебного плана для профессиональной подготовки персонала по рабочим профессиям";

7. Письмо Департамента государственной политики в сфере образования и науки Минобрнауки России от 27.12.2009 № 03-2672 с разъяснениями по формированию примерных программ профессиональных модулей НПО и СПО на основе ФГОС НПО и ФГОС СПО.

8.Устав ГКСУВУЗТ СОШ Краснодарского края для обучающихся с девиантным (общественно опасным) поведением

Программа включает требования к результатам ее освоения, структуре и содержанию подготовки, а также условиям ее реализации.

Требования к результатам освоения программы сформированы на основе квалификационных требований, предъявляемых к повару. В требованиях к результатам освоения рабочей программы описываются требования к умениям, приобретаемым в ходе освоения рабочей программы, указываются усваиваемые знания, на базе которых формируются умения и приобретается практический опыт приготовления пищи.

Структура и содержание программы представлены:

- рабочим учебным планом;
- рабочими программами с тематическими планами по учебным предметам;

В учебном плане содержится перечень учебных предметов с указанием объемов времени, отводимых на освоение предметов, включая объемы времени, отводимые на теоретическое и практическое обучение.

В рабочем тематическом плане по учебному предмету раскрывается последовательность изучения разделов и тем, указывается распределение учебных часов по разделам и темам.

Требования к условиям реализации программы представлены требованиями к организации учебного процесса, учебно-методическому и кадровому обеспечению, а также правами и обязанностями спецшколы, осуществляющей подготовку поваров.

Требования к организации учебного процесса:

Учебные группы по подготовке поваров создаются численностью до 10 человек.

Учет посещаемости занятий, успеваемости и пройденных тем ведется преподавателями и мастерами производственного обучения в соответствующей

учетной документации.

Продолжительность учебного часа теоретических и практических занятий – 1 академический час (45 минут), а при производственном обучении – 6 академических часа (270 минут), включая время на подведение итогов, оформление документации.

Теоретическое и практическое обучение проводятся в оборудованных кабинетах с использованием учебно-методических и учебно-наглядных пособий в соответствии с Перечнем учебных материалов для подготовки поваров.

По завершению обучения проводится квалификационный экзамен в соответствии с Положением о порядке аттестации и присвоении квалификации лицам, овладевающим профессией «повар».

Результаты итоговой аттестации оформляются протоколом и выдается свидетельство о прохождении обучения действующего образца.

Требования к результатам освоения программы

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы должен:

знать:

- виды, свойства, кулинарное использование, признаки доброкачественности и способы органолептической оценки качества картофеля, овощей, круп, грибов, макаронных и бобовых изделий, муки, творога, яиц, мяса, рыбы, птицы, дичи, субпродуктов в др.;
- правила, приемы и последовательность выполнения операций по механической кулинарной обработке овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, муки, мяса, рыбы, птицы, дичи, субпродуктов и др.;
- рецептуру, технологию приготовления, требования к качеству, виды дефектов и способы их предупреждения в устранения при приготовлении блюд, кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки;
- ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной) и технологию приготовления блюд из нее;
- правила раздачи (комплектования), сроки в условия хранения блюд и кулинарных изделий;
- порядок пользования Сборником рецептов блюд в кулинарных изделия для предприятия общественного питания.
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- приемы работы, способы организации труда и рабочего места;

- правила санитарии и гигиены;
- производственную (должностную) инструкцию и правила внутреннего трудового распорядка и противопожарные мероприятия;
- формы и системы заработной платы, условия оплаты труда;
- основные положения и формы подготовки, переподготовки и повышения квалификации рабочих;
- полномочия трудовых коллективов и формы участия рабочих в управлении производством

уметь:

- производить механическую кулинарную обработку овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, мяса, рыбы, птицы, дичи, субпродуктов и др.;
- промывать, очищать и нарезать овощи и зелень;
- потрошить рыбу, птицу, дичь;
- размораживать мясо, рыбу;
- обрабатывать субпродукты и др.;
- подготавливать сырье для изготовления теста;
- приготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;
- варить картофель и другие овощи, бобовые, макаронные изделия, яйца, каши;
- формовать, панировать полуфабрикаты из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной);
- жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блины, оладьи, блинчики;
- запекать овощные и крупяные изделия;
- процеживать, протирать, измельчать, формовать, начинять изделия;
- приготавливать различные виды теста (дрожжевое, бездрожжевое), формовать пирожки, пончики, булочки, жарить и выпекать их;
- приготавливать блюда из концентрата; приготавливать бутерброды;
- порционировать, раздавать блюда массового спроса.
- соблюдать режим технологического процесса;
- соблюдать правила безопасной эксплуатации технологического оборудования;
- соблюдать нормы расхода сырья, полуфабрикатов;
- применять передовые приемы и способы организации труда и рабочего места;
- соблюдать правила безопасности труда, санитарии и гигиены, правила внутреннего распорядка и противопожарные мероприятия.

Количество часов на освоение образовательной программы: максимальной учебной нагрузки обучающегося – 735 часов, включая:

-обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 288 часов; учебной практики – 300 часов; производственной практики – 147 часа.

Теоретическое и практическое обучение проводятся в оборудованном кабинете и

лаборатории с использованием учебно-методических и учебно-наглядных пособий в соответствии с Перечнем учебных материалов для подготовки повара 2- 3 разряда.

Основой профессиональной подготовки является производственное обучение, в процессе которого осваиваются единые требования к сырью и готовой продукции, определяется расход сырья при приготовлении блюд, кулинарных изделий, отрабатываются навыки подготовки сырья к производству, механической кулинарной и тепловой обработки продуктов, приготовления блюд, кулинарных изделий, оформления, порционирования и раздачи блюд массового спроса.

Производственное обучение проводится в лаборатории по профессии «повар».

Производственная практика, включающая 147 часа проводится в конкретных производственных условиях предприятий питания.

Требования к кадровому обеспечению учебного процесса:

Мастера производственного обучения должны иметь образование не ниже среднего (полного) общего, непрерывный стаж не менее трех лет.

Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить повышение квалификации не реже 1 раза в 5 лет.

Права и обязанности организаций, осуществляющих подготовку поваров 2 разряда.

Организации, осуществляющие подготовку повар, обязаны:

- в рабочих программах подготовки обучающихся предусмотреть выполнение содержания программы подготовки повар

Организации, осуществляющие подготовку, имеют право:

- изменять последовательность изучения разделов и тем учебного предмета при условии выполнения программы учебного предмета;

- увеличивать количество часов, отведенных как на изучение учебных предметов, вводя дополнительные темы и упражнения, учитывающие региональные особенности

Разработчики:

педагог дополнительного образования

Вергуль Е.И..

СОДЕРЖАНИЕ

стр

1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	4
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ	7
3. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН	7
	11
4. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	16
ПРИЛОЖЕНИЯ: РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ С ТЕМАТИЧЕСКИМ ПЛАНом УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	

Термины, определения и используемые сокращения

В программе используются следующие термины и их определения:

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.

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общая компетенция;

ПК – профессиональная компетенция.

1.ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1.Характеристика профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности выпускников:

приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд, основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Объекты профессиональной деятельности выпускников:

основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских изделий;

технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;

посуда и инвентарь;

процессы и операции приготовления продукции питания.

1.2.Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы обучающиеся должны овладеть следующими основными видами профессиональной деятельности (ВПД), общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

Общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты 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.
ОК 7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции:

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
ВПД 1	Приготовление блюд из овощей и грибов.
ПК.1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК.1.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ВПД 2	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
ПК.2.1.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК.2.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса; простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК.2.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных

	изделий.
ПК.2.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК.2.5	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ВПД 3	Приготовление супов и соусов.
ПК.3.1	Готовить бульоны и отвары.
ПК.3.2	Готовить простые супы.
ПК.3.3	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК.3.4	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ВПД 4	Приготовление блюд из рыбы.
ПК.4.1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК.4.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК.4.3.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ВПД 5	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
ПК.5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК.5.2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК.5.3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК.5.4.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ВПД 6	Приготовление холодных блюд и закусок.
ПК.6.1.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК.6.2.	Готовить и оформлять салаты.
ПК.6.3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК.6.4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ВПД 7	Приготовление сладких блюд и напитков.
ПК.7.1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК.7.2.	Готовить простые горячие напитки.
ПК.7.3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки.

2.ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ

2.1.Нормативные сроки освоения программы:

Нормативный срок освоения программы при очной форме получения образования:

– на базе основного общего образования – 1 год

2.2.Требования к поступающим:

- наличие аттестата об основном общем образовании;
- наличие документа, удостоверяющего личность (паспорт).
- отсутствие медицинских противопоказаний к обучению профессии **166757 Повар**

2.3. Перечень сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94):

повар – кондитер

3.РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГКСУВУЗТСОШ

_____ Н.А.Лысенков

«_____» _____ 20__ г.

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Профессия по ОК 016-94: код 166757 Повар

Квалификация: Повар, 2 разряд

Форма обучения - очная

Срок обучения: 1 год

№п/п	Курсы, предметы	Всего часов	Распределение по месяцам									
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Теоретическое обучение	264										
1.1	Экономический курс	20										
1.1.1.	Экономические и правовые основы	20				6	6	2	6			

	производственной деятельности											
1.2	Общетехнический (общепромышленный) курс	46										
1.2.1	Калькуляция и учет в общественном питании	20	9			3	8					
1.2.2	Охрана труда	16	9		2	5						
1.2.3	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	10	10									
1.3	Специальный курс	198										
1.3.1	Основы кулинарии	120	17	17	16	19	15	17	19			
1.3.2	Основы товароведения продовольственных товаров	30	10	6	3	6	5					
1.3.3	Техническое оснащение и организация рабочего места	48	8	10	6		5	8	11			
2.	Практическое обучение	447										
2.1	Учебная практика	300	15	48	45	33	21	42	42	54		
2.2	Производственная практика	147								24	72	51
	Консультации	16										16
	Квалификационный экзамен	8										8
	Итого	735	78	81	72	72	60	69	78	78	72	75

Рассмотрено на заседании методической комиссии

Протокол № _____ от «_____» _____ 2019 год

Председатель МК _____

(подпись)

(расшифровка подписи)

4.ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК

Подготовка по программе предполагает изучение следующих учебных дисциплин и профессиональных модулей:

Учебные дисциплины:

ОП.01 Основы микробиологии, санитария и гигиены предприятий общественного питания

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

ОП.04 Экономические и правовые производственной деятельности

ОП.05 Калькуляция и учёт в общественном питании

ОП.06 Охрана труда

Профессиональные цикл:

- основы кулинарии;
- учебная практика;
- производственная практика.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Оценка качества освоения программы профессиональной переподготовки по рабочей профессии **Повар**, включает текущий контроль знаний и итоговую аттестацию обучающихся.

Текущий контроль знаний и итоговая аттестация проводится образовательным учреждением по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. Формы и условия проведения текущего контроля знаний и итоговой аттестации профессиональному модулю разработаны и рассмотрены на П(Ц)К образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

Итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию профессионального модуля и согласована с представителем работодателя.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Программой итоговой аттестации.

Программа итоговой аттестации, содержащая формы, условия проведения и защиты выпускной квалификационной работы, разрабатывается аттестационной (квалификационной) комиссией и утверждается руководителем образовательного учреждения и доводится до сведения обучающихся в начала обучения.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. В ходе защиты выпускной квалификационной работы членами аттестационной комиссии проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных компетенций в соответствии с критериями, утвержденными образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Оценка качества освоения программы профессиональной переподготовки по рабочей профессии осуществляется аттестационной комиссией по результатам защиты выпускной квалификационной работы. Членами аттестационной комиссии по медиане оценок освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций определяется интегральная оценка качества освоения программы профессиональной

подготовки по рабочей профессии.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, выдаются документы установленного образца об уровне квалификации.