



Профессиональное образовательное учреждение
«Северодвинский колледж управления и информационных
технологий»

Утверждаю
Директор ПОО
«Северодвинский колледж
управления и информационных
технологий»


Е.Н. Дьякова



**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ
ПО ПРОФЕССИИ
ПОВАР**

Срок освоения программы: 240 часов

Форма обучения – очная

г. Северодвинск
2020 г.

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы

Нормативную правовую базу разработки основной программы профессионального обучения по программе профессиональной подготовки по профессии рабочего «Повар» составляют:

1. Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н об утверждении профессионального стандарта «Повар»;
3. Приказ Министерства образования и науки РФ от 2 июля 2013 г. № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
4. Приказ Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
5. Устав ПОУ «Северодвинский колледж управления и информационных технологий».

Программа профессионального обучения разработана: преподаватель ПОУ «Северодвинский колледж управления и информационных технологий» Гудева В.В.

1.2. Организация обучения

Система профессиональной подготовки персонала по рабочим профессиям предусматривает подготовку новых рабочих из лиц, не имеющих профессии.

К освоению основных программ профессионального обучения по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих допускаются: безработные граждане и незанятое население: по личному желанию или направленные органами по вопросам занятости населения; работники организаций (занятое население): направленные руководителями или по личному желанию; лица различного возраста, имеющие или получающие основное общее или среднее общее образование.

Особые условия допуска к работе: прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

Срок освоения программы профессионального обучения 240 часов.

Форма обучения: очная, дневная/вечерняя, 6-8 часов в день, 36 часов в неделю.

РАЗДЕЛ 2. ЦЕЛЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

2.1. Цель реализации программы

Целью реализации программы является профессиональная подготовка по профессии «Повар» в соответствии с требованиями профессионального стандарта (33.011) утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н, с выдачей свидетельства о профессии рабочего, должности служащего с присвоением квалификации «Повар».

2.2. Планируемые результаты обучения

Функциональная карта вида трудовой деятельности

Основная цель вида профессиональной деятельности: Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания

Описание трудовых функций (функциональная карта):

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
А	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	3	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	А/01.3	3
			Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	А/02.3	

Характеристика обобщенных трудовых функций

Трудовые действия (А/01.3):

- 1.1. Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;

- 1.2. Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;
- 1.3. Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;
- 1.4. 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.

Необходимые умения (А/01.3):

- 1.1. Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- 1.2. Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- 1.3. Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- 1.4. Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;
- 1.5. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

Необходимые знания (А/01.3):

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

- 1.2. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;
- 1.3. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.

Трудовые действия (А/02.3):

- 1.1. 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;
- 1.2. Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара;
- 1.3. Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара;
- 1.4. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;
- 1.5. Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;
- 1.6. Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара;
- 1.7. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;
- 1.8. Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;
- 1.9. Приготовление блюд из яиц по заданию повара;
- 1.10. Приготовление блюд из творога по заданию повара;
- 1.11. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;
- 1.12. Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;
- 1.13. Приготовление горячих напитков по заданию повара;

1.14. Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;

1.15. Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;

1.16. Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара;

1.17. Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;

1.18. Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара;

1.19. Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;

1.20. Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации;

1.21. Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;

1.22. Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.

Необходимые умения (А/02.3):

1.1. Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;

1.2. Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

1.3. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;

1.4. Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;

1.5. Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;

- 1.6. Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- 1.7. Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;
- 1.8. Правила и технологии расчетов с потребителями;
- 1.9. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

Необходимые знания (А/02.3):

- 1.1. Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;
- 1.2. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- 1.3. Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- 1.4. Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- 1.5. Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- 1.6. Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;
- 1.7. Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- 1.8. Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.

РАЗДЕЛ 3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

3.1. Учебный план основной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии «Повар»

№	Наименование	Всего часов за курс обучения	Форма контроля
1. Общепрофессиональные дисциплины			
1.1	Основы рыночной экономики и предпринимательства	4	зачет
1.2	Основы микробиологии санитарии и гигиены	6	зачет
1.3	Охрана труда	4	зачет
1.4	Калькуляция и учёт	2	зачет
1.5	Техническое оснащение и организация рабочего места	4	зачет
2. Профессиональные дисциплины			
2.1	Приготовление блюд из овощей и грибов	9	зачет
2.2	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста	9	зачет
2.3	Приготовление супов и соусов	9	зачет
2.4	Приготовление блюд из рыбы	9	зачет
2.5	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	9	зачет
2.6	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	9	зачет
2.7	Приготовление сладких блюд и напитков	9	зачет
2.8	Составление ТТК и правила работы со сборником рецептов	2	зачет
3. Стажировка			
1.	Учебная стажировка	38	зачет
2.	Производственная стажировка	108	зачет
4. Итоговая аттестация			
1.	Консультация	2	
2.	Квалификационный экзамен	7	экзамен
Общее количество часов:			240

Общее количество часов – 240 часов, в том числе академических часов:

- теоретических – 94;

- практических – 146; из них:

Практические занятия по дисциплинам – 8

Учебная стажировка – 38;

Производственная стажировка – 108 часов.

Требования к уровню образования: лица имеющие основное общее или среднее общее образование, лица, получающие основное или среднее общее образование.

Срок освоения программы: 240 академических часов.

Форма обучения: очная.

Вид обучения: профессиональная подготовка с целью приобретения обучающимися навыков необходимых для выполнения работ по профессии повара.

Итоговый документ: свидетельство о профессии рабочего, должности служащего с присвоением квалификации «Повар».

3.2. Календарный учебный план основной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии «Повар» на 2020/2021 учебный год

Обучение рассчитано на 7 учебных недель.

Теория: 3 календарные недели.

Учебная стажировка: 1 календарная неделя.

Производственная стажировка: 3 календарные недели.

Группа/индивидуально	Теоретическое обучение (в т.ч. учебная стажировка)	Производственная стажировка	Итоговая аттестация
Группа 1	04.10.2020 01.11.2020	04.11.2020 22.11.2020	25.11.2020
Группа 2	06.02.2021 17.03.2021	18.03.2021 07.04.2021	08.04.2021