

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РД
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ РД
«АГРАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

Утверждено:
Директор ГББОУ РД
«Аграрный колледж»
М.М. Сулейманова
« 28 » 2022 г

Программа профессиональной подготовки
по рабочим профессиям Повар

Код профессии: 16675

Срок обучения : 288 часа

Форма обучения: очная-заочная

Даг.Огни

Основная программа профессионального обучения разработана в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», перечнем профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. № 513, с учетом Приказа Минобрнауки России от 18.04.2013 № 292 (ред. От 21.08.2013) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (Зарегистрировано в Минюсте 15.05.2013 № 28395).

Настоящая основная профессиональная образовательная программа устанавливает требования к реализации программы профессиональной подготовки квалифицированных рабочих по профессии **16675 Повар**.

Профессиональные компетенции сформулированы в соответствии с Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих, 2014 г., и профессионального стандарта 33.011 «Повар», утвержденного Приказом Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрирован в Минюсте России 29.09.2015 N 39023, регистрационный N 557)

.Разработчик: ГБПОУ РД «Аграрный колледж»

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ

Программа профессиональной подготовки: квалификация 16675 Повар

Нормативный срок освоения программы 288 часов

Квалификация выпускника: 16675 Повар 2-3 разряда

Образовательное учреждение осуществляет подготовку рабочих на базе основного общего, среднего общего образования, а также лиц, без ограничений требований к уровню образования.

Цель основной программы профессионального обучения: обеспечение реализации профессионального стандарта 33.011 «Повар», утвержденного Приказом Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрирован в Минюсте России 29.09.2015 N 39023, регистрационный N 557).

Задача: удовлетворение потребностей общества в работниках квалифицированного труда с профессиональным образованием и удовлетворение индивидуальных потребностей граждан в получении профессии по квалификации **16675 Повар**.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения.

1.1 Нормативно-правовые основы разработки программы

1.2 Цель разработки программы

1.3 Характеристика программы

1.4 Термины, определения и используемые сокращения

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников.

2.1 Область профессиональной деятельности выпускников

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускников

2.3 Виды профессиональной деятельности

3. Требования к результатам освоения программы

3.1 Документы, определяющие содержание образовательного процесса.

- Рабочий учебный план

- Календарный график учебного процесса

- Программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практик

4. Условия реализации образовательной программы

- Требования к поступающим

- Использование активных и интерактивных форм проведения занятий в образовательном процессе

- Организация практик по видам (учебная, производственная)

- Кадровый состав, реализующий программу

5. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

6. Материально-техническое обеспечение реализации программы

7. Контроль и оценка результатов освоения программы

Приложения

Рабочий учебный план

Календарный график

Рабочие учебные программы

Дисциплин

Профессиональных модулей

Практик

Контрольно-оценочные средства

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Программа профессиональной подготовки квалифицированных рабочих кадров ГБПОУРД «Аграрный колледж» (далее Колледж) по квалификации **16675 Повар** является системой учебно-методических документов, сформированной на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по данной профессии, Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 1, Раздел «Профессии рабочих, общие для всех отраслей народного хозяйства»), профессионального стандарта 33.011 «Повар», утвержденного Приказом Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрирован в Минюсте России 29.09.2015 N 39023, регистрационный N 557) с учетом потребностей регионального рынка труда.

Программа регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации процесса профессиональной подготовки, оценку качества подготовки обучающегося по данной квалификации и включает в себя:

учебный план,

рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию программы профессиональной подготовки

Нормативно-правовые основы разработки программы профессиональной подготовки

Федеральный закон № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года «Об образовании в Российской Федерации»;

Общероссийский классификатор профессий рабочих, служащих ОК 016-94, 01.11.2005 г.;

Приказ Минобрнауки России от 29.10.2013 N 1199 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 26.12.2013 N 30861);

Единый тарифно-квалификационным справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), выпуск 1, Раздел «Профессии рабочих, общие для всех отраслей народного хозяйства».

Профессиональный стандарт 33.011 «Повар», утвержденного Приказом Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар"

(Зарегистрирован в Минюсте России 29.09.2015 N 39023, регистрационный N 557):

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения" от 18 апреля 2013 г. N 292 г. Москва.

Цель разработки программы профессиональной подготовки по квалификации 16675 Повар

Обучение слушателей выполнению трудовых функций Повар третьего квалификационного разряда в соответствии с требованиями профессионального стандарта 33.011 «Повар», утвержденного Приказом Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрирован в Минюсте России 29.09.2015 N 39023, регистрационный N 557).

Характеристика программы профессиональной подготовки по квалификации: 16675 Повар

Форма обучения - очная.

Нормативный срок обучения:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 288 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 214 часов;
учебной практики и производственной практики – 72 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».

Термины, определения и используемые сокращения

В программе используются следующие 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 завершенность 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.

МДК - междисциплинарный курс

ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

Область профессиональной деятельности выпускников:

приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и 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 мучных изделий;

технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;

посуда и инвентарь;

процессы и операции приготовления продукции питания.

Виды профессиональной деятельности:

Настоящая программа профессиональной подготовки (далее Программа) предназначена для подготовки рабочих квалификации **16675 Повар** в части освоения основного вида деятельности (ВД):

Приготовление блюд из овощей и грибов.

Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

Приготовление супов и соусов.

Приготовление блюд из рыбы.

Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

Приготовление холодных блюд и закусок.

Требования к результатам освоения программы профессиональной подготовки

В результате освоения основной программы профессионального обучения программы профессиональной подготовки по профессии «Повар 3 разряда» 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

В результате освоения программы профессиональной подготовки по

профессии «Повар 3 разряда» обучающиеся 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, весоизмерительных 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;
- пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

Рабочий учебный план (см. приложение № 1)

Календарный учебный график (см. приложение №2)

Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей (см. приложение №3)

Учебная и производственная практики (см. приложение №4)

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

Требования к поступающим

К освоению программы профессионального обучения допускаются лица, имеющие основное общее или среднее общее образование, а также лица, без ограничений статуса. На обучение принимаются как физические лица, так и представители юридических лиц.

К обучению по программе профессиональной подготовки по квалификации **16675 Повар** допускаются лица, достигшие восемнадцати лет. Лица в возрасте до восемнадцати лет допускаются к освоению Программы при условии их обучения по основным общеобразовательным программам или образовательным программам среднего профессионального образования, предусматривающим получение среднего общего образования.

Прием на обучение осуществляется в соответствии с Порядком приема обучающихся в Колледж и действующим законодательством Российской Федерации.

Использование активных и интерактивных форм проведения занятий в образовательном процессе

Для формирования и развития общих и профессиональных компетенций, обучающихся в образовательном процессе используются активные и интерактивные формы проведения занятий:

разбор конкретных ситуаций;

групповые дискуссии

Наименование дисциплины, профессионального модуля, МДК в соответствии с учебным планом	Реализуемые активные и интерактивные формы проведения занятий
Основы рыночной экономики и предпринимательства	☐ разбор конкретных ситуаций; ☐ групповые дискуссии
Охрана труда	☐ разбор конкретных ситуаций; ☐ групповые дискуссии

Основы товароведения пищевых продуктов	☐ разбор конкретных ситуаций; ☐ групповые дискуссии
Основы физиологии питания, санитарии, гигиены	разбор конкретных ситуаций;
Основы калькуляции и учета	разбор конкретных ситуаций; групповые дискуссии
Организация производства предприятий общественного питания	разбор конкретных ситуаций; групповые дискуссии
Кулинария	разбор конкретных ситуаций;
Оборудование предприятий общественного питания,	разбор конкретных ситуаций;

Реализация соответствующих образовательных технологий обеспечена методическими материалами по дисциплинам, при преподавании которых используются активные и интерактивные формы проведения занятий.

Организация практик по видам (учебная)

Практика является обязательным разделом программы профессиональной подготовки квалифицированных рабочих.

Практика представляет собой раздел учебной деятельности, направленный на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

При реализации программы профессиональной подготовки квалифицированных рабочих предусматриваются следующие виды практик: учебная практика. Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

Материально-техническая база учебной практики:

Учебный кулинарный цех

Оборудование, инструмент в соответствии со стандартом	Наличие оборудования, инструмента
---	-----------------------------------

Рабочие места для выполнения приготовления овощей и блюд из грибов	15 мест
Рабочие места для выполнения учебных работ поприготовлению блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	15 мест
Рабочие места для выполнения учебных работ по приготовлению блюд из рыбы	15 мест
Рабочие места для выполнения учебных работ по приготовлению блюд из мяса и домашней птицы	15 мест
Рабочие места для выполнения учебных работ по приготовлению и оформление холодных блюд и закусок	15 мест

Кадровый состав, реализующий программу профессиональной подготовки

Преподавание по программе профессиональной подготовки по квалификации **16675 Повар** обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Мастера производственного обучения должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено профессиональным стандартом 33.011 «Повар», утвержденного Приказом Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрирован в Минюсте России 29.09.2015 N 39023, регистрационный N 557).

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера 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 программы профессиональной подготовки

Информационное обеспечение образовательного процесса

Реализация программы профессиональной подготовки обеспечивает доступ каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сети Интернет.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда.

Образовательное учреждение предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Основные источники:

Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»;

Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Учебное пособие: Р.П.Кенгис «Домашнее приготовление тортов»

Л.П.Ляховская «Секреты домашнего кондитера»

Учебник: В.Барановский «Кондитер» учебное пособие, Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий о/п Бутейкис,

Жукова «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»

Учебное пособие: А.Н.Андреев «Домашний хлеб и сдоба» 1993 г.

Н.Г.Прохорова А.М.Новикова «Бакалейные кондитерские, гастрономические. Молочные торты и хлебобулочные изделия»

ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования. Утверждён и введен в действие постановлением Госстандарта России от 29 декабря 2003 г. 401-ст;

Инструкция «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству». Утверждена постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 23 июля 1975

г. N 115, (П-6);

Инструкция «О порядке приемки продукции производственно технического назначения и товаров народного потребления по качеству». Утверждена постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 23 июля 1975 г. N 115, (П-7);

Н.Г. Бутейкис «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»
13.В.М. Калинина «Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности»

И.П. Самородова «Организация процесса приготовления и приготовления п/ф для сложной кулинарной продукции.»

Учебное пособие: Производственное обучение по профессии «Кондитер» в двух частях.

ГОСТ 24557 «Изделия хлебобулочные сдобные» 17.ГОСТ 14621-78 «Рулеты бисквитные» 18.ГОСТ 27844-88 «Изделия булочные»

Стандарт отрасли «Торты и пирожные» ОСТ 10-060-95

Дополнительные источники:

Л.З. Шильман Технологические процессы предприятий питания.

Похлебкин. Занимательная кулинария. 1998г.

Романов, А.С. и др. Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность. 2-е изд., испр. – Томск: Сибирское ун-во, 2007 г. -278 с.- ISBN 978-5-379-00186-5;

Похлебкин. Кулинарный словарь.

Пирог. Выпечка домашнего приготовления. Резанова В. Ростов на Дону, ЗАО Книга 2000г.

Как украсить блюда. Рудольф Биллер АСТ пресс М., 2004г.

Фантазии булочек. Степанова И.В. ООО Эконом 2006г.

Золотые рецепты: блины, блинчики, оладьи. Поскребышева Олма-Пресс, 2001г.

Украшение из овощей и фруктов Мари Эльза Лобо «АРТ Родник 2006г»

Рисование и лепка кондитерских изделий. Коева В.А. Феникс 2001г.

Пищевая ценность хлебобулочных изделий. Цуркова К.А. Москва 1973г.

Сборник рецептов мучных, булочных для предприятий о/п.

Сборник рецептов мучных кондитерских изделий. 2000г Издательство «Хлебпродинформ»

Выпечка Г.И.Поскребышева, М., 2001г.

Торты домашнего приготовления. Лагутина Л.А. Ростов на Дону, 2000г.

Увлекательное моделирование Кискальт Изольда. Профиздат 2006г.

130 изысканных рецептов домашней выпечки. О. Потапова Крон-ПрессМ., 1999г.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания - Москва: изд. «Хлебпродинформ», 2011 - 618с.

Сборник рецептур фирменных блюд, кулинарных и кондитерских изделий, разработанных специалистами предприятия общественного питания Ульяновской области, под редакцией Игониной Г.В., г. Ульяновск, 2016 г.

Сборник рецептур блюд диетического питания. -Киев, Техника, 2012.

Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. - М.: Деловая литература, 2014.

Павлова Л.В, Смирнова В.А. Практические занятия по технологии приготовления пищи. - М.: Экономика, 2013.

Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Русская кухня. - М.: Деловая литература, 2015.

Ковалева И.П., Титова И.М., Чернега О.П. Методы исследования свойств сырья и продуктов питания: учебное пособие – СПб.: Проспект науки, 2012.

Попова Н.В., Просеков А.Ю., Серпунина Л.Т., Юрьева С.Ю. Технология продуктов детского питания. Учебное пособие. – М.: ДеЛи принт, 2009

интернет-ресурсы

[www, gsen.ru](http://www.gsen.ru) - сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека;

www.gks.ru- сайт Госкомстата;

www.garant.ru - справочно - правовая система Гарант;

Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса

Программа обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

По каждой дисциплине, профессиональному модулю сформированы рабочие программы и учебно-методические комплексы, содержащие методические рекомендации по изучению дисциплины, профессионального модуля, учебные материалы (конспекты лекций, слайды, контрольные задания, методические указания по выполнению контрольных работ, образцы тестов).

Для прохождения учебной и производственной практик разработаны соответствующие программы.

4. 6. Материально-техническое обеспечение реализации программы профессиональной подготовки

1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
Техникум, реализующий программу профессиональной подготовки по квалификации **16675 Повар**, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики. Материально-техническое обеспечение соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

5. Контроль и оценка результатов освоения программы

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, требованиями охраны труда и техники безопасности:

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку реализации полуфабрикатов	Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:
разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной

	терминологии
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии

Оценка качества подготовки, включает промежуточную аттестацию и итоговую аттестацию.

Промежуточная аттестация проводится техникумом по результатам освоения программ учебных дисциплин.

Формы и условия проведения промежуточной аттестации доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен проводится 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 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 проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

К итоговой аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин.

Выпускникам, прошедшим соответствующее обучение по программе профессиональной подготовки в полном объеме и итоговую аттестацию, выдается документ установленного образца.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Вид обучения: профессиональное обучение.

Минимальный уровень образования принимаемых на обучение : среднее общее образование.

Длительность обучения: 288 часа.(2 мес./8нед.) Учебная нагрузка в неделю: 36-40 учебных часов.Квалификация, разряд: повар 3 разряда

Документ об окончании обучения: свидетельство.

№п/п	Наименование дисциплин	Всего часов	Распределение по месяцам				Формы контроля	
			1		2		Зачет	Экзам ен
			теория	прак- тика	теория	прак- тика		
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины:							
	Блок социально- экономических дисциплин							
ОП01.	Основы рыночной экономики и предпринимательства	11			5	6	зачет	
ОП 02.	Охрана труда	2			1	1	зачет	

	Итого	13			6	7		
	Блок общепрофессиональных-дисциплин							
ОП03.	Основы товароведения пищевых продуктов	18	18				заче т	
ОП04.	Основы физиологии питания, санитарии, гигиены	9	9				заче т	
ОП05	Основы калькуляции учета	8			4	4	заче т	
	Итого	35	27		4	4		
ПМ. 00	Профессиональные модули:							
	Блок профессиональных (специальных) дисциплин							
ПМ 01.	Организация производства предприятий общественного питания	22			22		заче т	
ПМ 02.	Кулинария	112	12	45	10	45	заче т	
ПМ 03.	Оборудование предприятий общественного питания,	22	22				заче т	
УП	Учебная практика	72		36		36		
	Итого	228	34	81	42	81		
ГИА 01.	Итоговый (квалификационный) экзамен							
	Консультации	6	2		4			
	Экзамен	6			6			
	Всего	288	63	81	52	92		

КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК

Наименование	Количество часов	Месяц, недели							
		1				2			
		1	2	3	4	5	6	7	8
Теория	202	26	26	26	26	30	30	24	14
Практика	72	10	10	10	6	6	6	12	12
Консультации	6				2				4
ГИА	6								6
Всего	288	36	36	36	36	36	36	36	36