

Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Верхнеуральский агротехнологический техникум – казачий кадетский корпус»
(ГБПОУ «ВАТТ-ККК»)



УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ «ВАТТ-ККК»

[Handwritten signature]

/А.Я. Докшин/

«*14*» *февраля*

2023г.

**Программа
повышения квалификации по профессии «Повар»
(«Повар детского питания»)**

форма подготовки: очная, очно-заочная (без отрыва, с частичным отрывом от работы)

нормативный срок обучения: 72 часа

квалификация – в рамках имеющейся квалификации (без повышения разряда)

Аннотация программы

Дополнительная образовательная программа повышения квалификации по профессии «Повар» предназначена для совершенствования профессиональных компетенций в области профессиональной деятельности, повышения профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, профессиональными средствами в сфере детского питания.

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Верхнеуральский агротехнологический техникум – казачий кадетский корпус».

457670 Челябинская область г. Верхнеуральск, ул. Еремина 1а.

Нормативный срок обучения составляет - 72 часа.

Квалификация выпускника: в рамках имеющейся квалификации (без повышения разряда)

Разработала: преподаватель  Е.М. Попова.

Рассмотрено и согласовано:

Зам. директора по УПР

 Н.В. Дубровская

«14» февраля 2023г.

Руководитель МЦПК

 Г.В. Князева

«14» февраля 2023г.

Содержание

Стр.

1.	ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
2.	ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ	5
3.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	7
4.	ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	12
5.	ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И АТТЕСТАЦИИ	15

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1 Нормативно-правовые основы разработки программы:

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

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

- 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".

- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022г. № 113н;

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

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 2 июля 2013 г. № 513 "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение" (в ред. от 01.06.2021 N 290));

- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (Выпуск 51. Раздел «Торговля и общественное питание»);

- 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».

1.1. Область применения программы

Программа профессионального обучения предназначена для совершенствования профессиональных компетенций в области профессиональной деятельности, повышения профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, профессиональными средствами в сфере детского питания.

1.2 Требования к поступающим

К освоению программы допускаются:

- лица, имеющие среднее профессиональное образование (программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих); требования к опыту работы - не менее шести месяцев на 4 квалификационном уровне (4,5 разряд) в основном производстве организаций питания;

- лица, прошедшие профессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих; требования к опыту работы - не менее шести месяцев на 4 квалификационном уровне (4,5 разряд) в основном производстве организаций питания;

1.3 Цель и задачи программы

Совершенствование профессиональных компетенций слушателей в области организации питания обучающихся в соответствии с требованиями.

Основные задачи программы:

- сформировать профессиональные компетенции в области организации питания

обучающихся в соответствии с требованиями;

- сформировать профессиональные компетенции в области учета и отчетности школьного питания.

1.3 Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы 72 часа при очной форме подготовки.

Практическая подготовка проводится после окончания теоретического обучения на базе образовательной организации или предприятиях, соответствующих профилю профессии в соответствии с учебным планом.

1.4 Планируемые результаты обучения

В результате освоения программы слушатель должен повысить квалификационный уровень в рамках имеющейся квалификации и

иметь практический опыт:

- работы со сборником рецептов, технологическими картами;
- составления 2-х недельного меню в соответствии с нормами СанПиН

уметь:

- составлять 2-х недельное меню в соответствии с нормами СанПиН;
- делать расчет необходимого количества продуктов на блюдо в соответствие возрасту ребенка;
- делать расчет калорийности блюда;
- использовать сборник рецептов в оформлении технологических карт;
- использовать технологические карты в приготовлении блюд;
- рассчитывать стоимость блюд.

знать:

- нормативную документацию;
- оформление технологических и калькуляционных карт;
- расчет необходимого количества продуктов и их калорийность;
- расчет стоимости блюд.

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

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

Выписка: Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022г. № 113н:

1. Основная цель вида профессиональной деятельности:

Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

3.1. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Код: 16675

Цель: повышение квалификации

Срок обучения: 72 часа

Форма обучения: очная, без отрыва, с частичным отрывом от работы

Режим занятий: 6 час. в день, (36 час. в неделю)

Квалификация: в рамках имеющейся квалификации (без повышения разряда)

№	Наименование дисциплин и модулей	Всего о час.	В том числе		Форма контроля
			Теорети ческие занятия	Практи ческие занятия	
1	Раздел 1. Нормативно-правовое обеспечение организации питания	10	10	-	-
2	Раздел 2. Основы физиологии питания школьников	10	4	6	зачет
3	Раздел 3. Планирующая и технологическая документация	22	8	14	зачет
4	Раздел 4. Контроль качества готовой продукции	20	10	10	зачет
5	Раздел 5. Отчётность ответственных лиц	8	2	6	зачет
6	Итоговая аттестация	2	2	-	диф. зачет
	Всего:	72	36	36	