

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»

А.Я. Докшин
А.Я. Докшин
«24» октября 2023г.

приказ 168-05

Программа
профессиональной переподготовки по профессии
16675 «Повар»

квалификация – 3 квалификационный уровень (3 разряд)

форма подготовки: очная, без отрыва, с частичным отрывом от работы

нормативный срок обучения: 2 мес./360 часов

г. Верхнеуральск, 2023

Аннотация программы

Программа профессиональной переподготовки по профессии «Повар» предназначена для лиц уже имеющих профессию рабочего, должность служащего, не имеющих медицинских противопоказаний, регламентированных перечнем противопоказаний Министерства здравоохранения Российской Федерации, в целях получения новой профессии рабочего, должности служащего.

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

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


Нормативный срок обучения при очной форме профессиональной переподготовки по профессии «Повар» составляет 2 мес., 360 часов.

Квалификация выпускника: 3 квалификационный уровень (3 разряд)

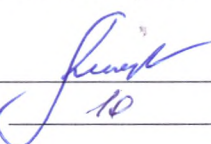
Разработала: преподаватель  Попова Е.М.

Рассмотрено и согласовано:

Зам. директора по УПР

 Дубровская Н.В.
« 24 » 10 2023г.

Руководитель МЦПК

 Князева Г.В.
« 24 » 10 2023г.

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 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; **ПК** – профессиональная компетенция.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Общие положения	5
2. Характеристика подготовки	8
3. Структура и содержание программы.....	10
4. Программа профессионального модуля ПМ.01 «Приготовление блюд из овощей и грибов».....	14
5. Программа профессионального модуля ПМ.02 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий яиц, творога, теста»...	24
6. Программа профессионального модуля ПМ.03 «Приготовление супов и соусов».....	33
7. Программа профессионального модуля ПМ.04 «Приготовление блюд из рыбы».....	43
8. Программа профессионального модуля ПМ.05 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы».....	53
9. Программа профессионального модуля ПМ.06 «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок».....	64
10. Программа профессионального модуля ПМ.07 «Приготовление сладких блюд и напитков».....	73
11. Программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве».....	84
12. Программа учебной дисциплины «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров».....	91
13. Программа учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места».....	97
14. Программа учебной дисциплины «Экономические и правовые основы производственной деятельности».....	105
15. Программа учебной дисциплины «Охрана труда, электробезопасность, пожарная безопасность и охрана окружающей среды».....	111
Оценочные средства	120

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Нормативно-правовые основы разработки программы:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации», от 29.12.2012 г. № 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 9 марта 2022 г. N 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 16.12. 2013 г. № 1348, от 28.03. 2014 г. № 244, от 27.06.2014 г. № 695);
 - 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».

1.2 Требования к поступающим

К освоению программы допускаются лица уже имеющие профессию рабочего, должность служащего, не имеющие медицинских противопоказаний, регламентированных перечнем противопоказаний Министерства здравоохранения Российской Федерации, в целях получения новой профессии рабочего, должности служащего

1.3 Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы **2.5 мес., 360 часов** при очной форме подготовки.

Практическая подготовка (учебная и производственная практики) проводится после окончания теоретического обучения на базе образовательной организации или предприятиях, соответствующих профилю профессии в соответствии с учебным планом.

1.4 Квалификационная характеристика выпускника

Выпускник должен уметь готовить блюда, напитки и кулинарные изделия и другую продукцию под руководством повара.

Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места
Квалификация: Повар.
Трудовые действия
Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.
Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара.
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.
Необходимые умения
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.
Необходимые знания
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.
Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
Квалификация: Повар.
Трудовые действия
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, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара
Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара
Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара
Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара
Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара
Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара

Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара
Приготовление блюд из яиц по заданию повара
Приготовление блюд из творога по заданию повара
Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара
Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара
Приготовление горячих напитков по заданию повара
Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара
Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара
Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара
Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара
Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара
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
Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара
Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара
Необходимые умения
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
Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции
Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
Соблюдать санитарно-гигиенические требования и нормы техники безопасности
Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
Проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарных изделий на вынос
Необходимые знания
Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условиям их хранения
Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований качества
Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ

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

- **Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. № 610н;**

I. Основная цель вида профессиональной деятельности:

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

Отнесение к видам экономической деятельности:

56	Деятельность по предоставлению продуктов питания и напитков
(код *(2))	(наименование вида экономической деятельности)

II. Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт (функциональная карта вида профессиональной деятельности)

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	

III. Характеристика обобщенных трудовых функций

3.1. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	Код	А	Уровень квалификации	3
--------------	--	-----	---	----------------------	---

Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
					Код оригинала

Возможные наименования должностей, профессий	Помощник повара Младший повар
Требования к образованию и обучению	Среднее общее образование Профессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих
Требования к опыту практической работы	-
Особые условия допуска к работе	Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном *(3) При производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя возраст от 18 лет *(4)

Программа содержит: учебный план, программы по предметам общепрофессионального и профессионального циклов.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

3.1 Учебный план

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы

профессиональной переподготовки по профессии 16675 «Повар»

Код: 16675

Цель: профессиональная переподготовка

Категория слушателей: лица уже имеющие профессию рабочего, должность служащего, не имеющие медицинских противопоказаний, регламентированных перечнем противопоказаний Министерства здравоохранения Российской Федерации, в целях получения новой профессии рабочего, должности служащего.

Срок обучения: 2 мес. / 360 час.

Форма обучения: очная

Режим занятий: 8 час. в день, (40 час. в неделю)

Квалификация: 3 разряд

№№	Наименование дисциплин и модулей	Всего час.	В том числе		Форма контроля
			Теорет. занятия	Практ. занятия	
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл	24	20	4	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.	4	4	-	зачет
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.	4	4	-	зачет
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места.	4	4	-	зачет
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности.	4	4	-	зачет
ОП.05	Охрана труда и охрана окружающей среды	8	4	4	зачет
П.00	Профессиональный учебный цикл	326	124	202	
	Профессиональные модули	274	124	150	
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	40	20	20	дз
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	20	20	-	
УП.01	Учебная практика	20	-	20	
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	40	18	22	дз
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	18	18	-	
УП.02	Учебная практика	22	-	22	
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	48	22	26	дз
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	22	22	-	
УП.03	Учебная практика	26	-	26	
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	48	22	26	дз
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	22	22	-	
УП.04	Учебная практика	26	-	26	
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	38	18	20	дз

МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.	18	18	-	
УП.05	Учебная практика	20	-	20	
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	40	18	22	дз
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.	18	18	-	
УП.06	Учебная практика	22	-	22	
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	20	6	14	дз
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	6	6	-	
УП.07	Учебная практика	14	-	14	
ПП	Производственная практика	52	-	52	
	Консультации	4	4	-	
	Квалификационный экзамен	6	2	4	
	ВСЕГО:	360	150	210	

Условные обозначения:

З - зачет, ДЗ - дифференцированный зачет

Пояснения к учебному плану

1. Учебный план составлен на основании требований профессионального стандарта к 3 уровню квалификации (3 квалификационный разряд) по профессии *Повар*. Обучение заканчивается сдачей квалификационного экзамена.

2. Дисциплины и модули общепрофессионального и профессионального циклов являются обязательными для аттестации элементами программы, их освоение должно завершаться промежуточной аттестацией - зачетом или дифференцированным зачетом. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение дисциплины, модуля.

3. Практическая подготовка (учебная и производственная практики) организуется на производственном участке учебного заведения и (или) на предприятиях, соответствующих профилю профессии в соответствии с учебным планом.

4. Квалификационный экзамен состоит из заданий следующих видов:

- теоретическое задание в форме тестирования;
- выполнение практической квалификационной работы на подтверждение уровня квалификации (разряда), которая производится на базе производственной практики

3.2 Тематический план

№№	Наименование дисциплин и модулей	Всего час.	В том числе		Форма контроля
			Теорет. занятия	Практ. занятия	
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл	24	20	4	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.	4	4	-	зачет
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.	4	4	-	зачет
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места.	4	4	-	зачет
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности.	4	4	-	зачет

	продовольственных товаров.										
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места.	4	4								
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности.	4	4								
ОП.05	Охрана труда и охрана окружающей среды	8	8								
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	20	16	4							
УП.01	Учебная практика	20		20							
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	18		16	2						
УП.02	Учебная практика	22			22						
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	22			16	6					
УП.03	Учебная практика	26				26					
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	22				8	14				
УП.04	Учебная практика	26					26				
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.	18						18			
УП.05	Учебная практика	20						20			
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.	18						2	16		
УП.06	Учебная практика	22							22		
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	6							6		
УП.07	Учебная практика	14							12	2	
ПП	Производственная практика	52								22	26
	Консультации	4									6
	Квалификационный экзамен	6									8
	ВСЕГО:	360	40	40	40	40	40	40	40	40	40

3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по профессиональному модулю (междисциплинарному курсу):

реализация основной программы профессионального обучения должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля.

Мастера производственного обучения: мастера производственного обучения должны иметь квалификацию по профессии рабочего на 1-2 разряда выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для мастеров, эти мастера должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.