



МИНЕРАЛОВОДСКИЙ ФИЛИАЛ
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СТАВРОПОЛЬСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ РЕСУРСНЫЙ ЦЕНТР»
357203, Ставропольский край, г. Минеральные Воды, пр. К. Маркса, 47
тел./факс (87922) 6-63-31
Internet: www.center26.ru E-mail: kmvmodel@mail.ru

ПРОГРАММА

профессионального обучения
по профессии

ПОВАР

Минеральные Воды

Программа профессионального обучения по профессии 16675 «Повар».

Авторы: Директор Минераловодского филиала ГБУДПО «СРРЦ» Грищенко Ольга Анатольевна;

Старший методист Минераловодского филиала ГБУДПО «СРРЦ» Данченко Анна Евгеньевна.

Правообладатель программы: ГБУДПО «Ставропольский региональный ресурсный центр» 355008 Ставропольский край, г. Ставрополь, пер. Ползунова, ба.

Нормативный срок освоения программы 480 академических часов при очной форме подготовки.

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ.....	4
1.1. ЦЕЛЬ ПРОГРАММЫ	4
1.2. ЗАДАЧИ ПРОГРАММЫ	4
1.3. ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ОБРАЗОВАНИЯ, ПОСТУПАЮЩИХ НА ОБУЧЕНИЕ .	5
1.4. ТРУДОЕМКОСТЬ ПРОГРАММЫ	5
1.5. ФОРМА ОБУЧЕНИЯ	6
1.6. РЕЖИМ ЗАНЯТИЙ	6
1.7. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ.....	6
1.8. ИТОГОВЫЙ ДОКУМЕНТ	6
2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	7
2.1. УЧЕБНЫЙ ПЛАН.....	7
2.2. РАЗДЕЛ 1. ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КУРС.....	9
УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА «ПРАВИЛА И ТЕХНОЛОГИИ РАСЧЁТОВ С ПОТРЕБИТЕЛЯМИ»	9
2.3. РАЗДЕЛ 2. ОБЩЕОТРАСЛЕВОЙ КУРС	12
2.3.1. Учебная дисциплина «Психология и профессиональная этика»	12
2.3.2. Учебная дисциплина «Охрана труда и производственная санитария»	15
2.4. РАЗДЕЛ 3. СПЕЦИАЛЬНЫЙ КУРС	18
2.4.1. Учебная дисциплина «Основы товароведения продовольственных товаров».....	18
2.4.2. Учебная дисциплина «Организация обслуживания общественного питания»	22
2.4.3 Учебная дисциплина «Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий»	26
2.4.4. Учебная дисциплина «Практика производственная».....	34
2.4.5. Учебная дисциплина «Консультации»	38
2.5. РАЗДЕЛ 4. МЕСТНЫЙ КОМПОНЕНТ	39
УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА «ТЕХНОЛОГИЯ ПОИСКА РАБОТЫ»	39
«ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ»	41
ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ ВОПРОСЫ.....	42
СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ.....	44
ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ БИЛЕТЫ.....	48

1. Общая характеристика Программы

Учебный план и программа профессионального обучения по профессии 16675 «Повар» (далее Программа) составлены в соответствии с требованиями Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 01.05.2017) «Об образовании в Российской Федерации», положениями профессионального стандарта «Повар», утверждён приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015г. № 610н, приказа Минобрнауки России от 02.08.2013 N 798 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии повар, кондитер».

1.1. Цель Программы

Целью программы является подготовка квалифицированного специалиста по профессии повар. Основная цель профессиональной деятельности: приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

1.2. Задачи Программы

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими видам деятельности:

1. Приготовление блюд из овощей и грибов.

1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

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

2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

- 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
- 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
- 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
3. Приготовление супов и соусов.
 - 3.1. Готовить бульоны и отвары.
 - 3.2. Готовить простые супы.
 - 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
 - 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.
4. Приготовление блюд из рыбы.
 - 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.
 - 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
 - 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
 - 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
 - 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
 - 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
 - 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
6. Приготовление холодных блюд и закусок.
 - 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
 - 6.2. Готовить и оформлять салаты.
 - 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.
 - 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.
7. Приготовление сладких блюд и напитков.
 - 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
 - 7.2. Готовить простые горячие напитки.
 - 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

1.3. Требования к уровню образования, поступающих на обучение

Лица, желающие освоить программу профессионального обучения, должны иметь общее (основное, среднее) образование, профессиональную переподготовку - среднее профессиональное и (или) высшее образование.

Наличие указанного образования должно подтверждаться документом государственного или установленного образца.

1.4. Трудоемкость Программы

Нормативная трудоемкость обучения по данной программе – 480 академических часа, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы слушателя, текущей, промежуточной и итоговой аттестации. Нормативный срок освоения программы – 3 месяца.

1.5. Форма обучения

Формы обучения по программе – очная.

Срок освоения программы при обучении по очной форме составляет 3 месяца.

1.6. Режим занятий

При любой форме обучения учебная нагрузка устанавливается не более 40 академических часов в неделю.

1.7. Формы аттестации

Реализация программы предусматривает выполнение обучающимися практических занятий, включая практические занятия с использованием персональных компьютеров.

Реализация программы осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

Оценка качества освоения программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся. Для аттестации кроме преподавателей конкретной дисциплины в качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели смежных дисциплин, курсов, работодатели, специалисты учреждений занятости.

Итоговая аттестация проводится в форме экзамена. К итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план.

Итоговая аттестация содержит 15 билетов и оценивается по пятибалльной шкале. Тематика вопросов в экзаменационных билетах соответствует с основным учебным дисциплинам, предусмотренным учебным планом. Каждый экзаменационный билет содержит по 3 вопроса.

Уровень освоения (количество правильных ответов)	Оценка		
	Полная запись	Сокращенная запись	Числовой эквивалент
3	отлично	отл.	5
3 неполных ответа	хорошо	хор.	4
1	удовлетворительно	удовл.	3
1 неполный ответ	неудовлетворительно	неудовл.	2

1.8. Итоговый документ

По завершению обучения, предусмотренного учебной программой и в случае успешной сдачи квалификационного экзамена, обучающемуся присваивается квалификация «Повар 3 разряда» выдается свидетельство о профессиональном обучении.

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Минераловодского филиала
ГБУДПО «СРРЦ»

_____ О.А. Грищенко
« ____ » _____ 2021г.

2.1. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

профессионального обучения по профессии «ПОВАР»

Вид образования	Профессиональное обучение				
Уровень образования	Профессиональная подготовка (переподготовка)				
Код профессии	16675				
Уровень образования принимаемых на обучение:	Лица, имеющие общее (основное, среднее) образование - профессиональное обучение; среднее профессиональное и (или) высшее образование – профессиональная переподготовка				
Форма обучения	Очная				
Направленность обучения	Контактная, с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения				
Длительность обучения	480 академических часов (3 месяца)				
Недельная нагрузка	36-40 часов				
Документ об образовании	Свидетельство				
№ п/п	Наименование дисциплин	Всего часов	Лекции	Активные методы обучения	Форма контроля
1	2	3	4	5	6
1	Экономический курс	8	4	4	
1.1	Правила и технологии расчетов с потребителями	8	4	4	Тестирование
2	Общепромышленный курс	28	16	12	
2.1	Психология и профессиональная этика	12	4	8	Тестирование
2.2	Охрана труда и производственная санитария	16	12	4	Тестирование
3	Специальный курс	430	217	213	
3.1	Основы товароведения продовольственных товаров	36	20	16	Тестирование
3.2	Организация обслуживания общественного питания	24	16	8	Тестирование
3.3	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	246	181	65	Зачёт
3.4	Практика (производственная)	120	-	120	Зачёт
3.5	Консультации	4	-	4	X
4	Местный компонент	6	3	3	
4.1	Технология поиска работы	6	3	3	Тестирование
5	Итоговая аттестация	8	-	8	Экзамен*
	ВСЕГО	480	240	240	

*Примечание: экзамен принимает комиссия в составе 3-х человек.

План разработал менеджер
по связям с общественностью

Магарамова А.И.

УТВЕРЖДАЮ

Директор Минераловодского филиала
ГБУДПО «СРРЦ»

_____ О.А. Грищенко

« ____ » _____ 2021г.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН профессионального обучения по профессии «ПОВАР»

Вид образования		Профессиональное обучение				
Уровень образования		Профессиональная подготовка (переподготовка)				
Код профессии		16675				
Уровень образования принимаемых на обучение		Лица, имеющие общее (основное, среднее) образование - профессиональное обучение; среднее профессиональное и (или) высшее образование – профессиональная переподготовка				
Форма обучения		Очная				
Направленность обучения		Контактная, с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения				
Длительность обучения		480 академических часов (3 месяца)				
Недельная нагрузка		36-40 часов				
Документ об образовании		Свидетельство				
№ п/п	Наименование дисциплин	Всего часов	Лекции	Активные методы обучения		Форма Контроля
				Практические занятия	Учебная практика (Самостоятельные занятия)	
1	2	3	4	5	6	7
1	Экономический курс	8	4	2	2	
1.1	Правила и технологии расчётов с потребителями	8	4	2	2	Тестирование
2	Общепрофессиональный курс	28	16	8	4	
2.1	Психология и профессиональная этика	12	4	6	2	Тестирование
2.2	Охрана труда и производственная санитария	16	12	2	2	Тестирование
3	Специальный курс	430	217	173	40	
3.1	Основы товароведения продовольственных товаров	36	20	10	6	Тестирование
3.2	Организация обслуживания общественного питания	24	16	4	4	Тестирование
3.3	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	246	181	35	30	Зачёт
3.4	Практика (производственная)	120	-	120	-	Зачёт
3.5	Консультации	4	-	4	-	X
4	Местный компонент	6	3	3	-	
4.1	Технология поиска работы	6	3	3	-	Тестирование
	Итоговая аттестация	8	-	8	-	Экзамен*
	ВСЕГО	480	240	194	46	

*Примечание: экзамен принимает комиссия в составе 3-х человек.

План разработал менеджер по связям с общественностью

Магарамова А.И.