**Основная программа профессионального обучения**

**Наименование профессии**  **16675 Повар**

**1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы профессионального обучения**

Программа профессионального обучения - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества профессиональной подготовки (переподготовки) обучающихся по профессии 16675 ПОВАР

Нормативную правовую основу разработки программы составляют:

– федеральный закон «Об образовании в РФ» от 29.12.2012 №273 - ФЗ;

- профессиональный стандарт, утв. [приказом](http://base.garant.ru/71205450/) Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н 16675 Повар

- приказ Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2-13 г. № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»

**1.2. Нормативный срок освоения программы**

Нормативный срок освоения программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар при очной форме получения образования: 268 часов

**1.3.Требования к поступающим**

 Лица, поступающие на обучение - без требований к образованию.

**1.4 Квалификационная характеристика выпускника**

Квалификационный уровень в соответствии с отраслевой рамкой квалификации – 3 разряд.

**2. Характеристика профессиональной деятельности**

**выпускников и требования к результатам освоения основной программы профессионального обучения**

**2.1. Вид профессиональной деятельности:**

 Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания

**2.2. Основная цель вида деятельности:**

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

**2.3. Описание трудовых функций (функциональная карта профессиональной деятельности)**

|  |  |
| --- | --- |
| Обобщенные трудовые функции | Трудовые функции |
| код | наименование | Уровень квалификации | наименование | код | Уровень 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 | 3 |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**А) Трудовая функция:** Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места

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.

**А) Трудовая функция:** Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

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 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 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, 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 кулинарные изделия по заданию повара

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

**2.4. Особенности организации образовательного процесса по реализации программы профессионального обучения 16675 Повар**

 Учебные занятия в рамках программы профессионального обучения 16675 Повар реализуются с использование блочно-модульной системы обучения, в связи с чем изучение дисциплин: «Техническое оснащение», «Физиология питания», «Основы микробиологии» предполагается в процессе освоения профессиональных модулей.

**3. Контроль и оценка достижений обучающихся**

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются:

* входной контроль;
* текущий контроль;
* итоговый контроль.

Правила участия в контролирующих мероприятиях и критерии оценивания достижений обучающихся определяются Положением о контроле и оценке достижений обучающихся.

**Входной контроль**

Назначение входного контролясостоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала. Входной контроль, предваряющий обучение, проводится в форме собеседования

**Текущий контроль**

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем и/или обучающимся в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных домашних заданий[[1]](#footnote-1) или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

* выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;
* правильности выполнения требуемых действий;
* соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
* формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.

Итоговая аттестация по программам профессиональной подготовки (переподготовки) осуществляется в форме квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен проводится ГАПОУ ТТТ г. Орска для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения 16675 Повар и установления на этой основе обучающимся, прошедшим обучение, квалификационного разряда.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в Профессиональном стандарте «Повар» (Приказ Минтруда России от 08.09.2015 № 610н). К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей.

 Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается квалификация Повар 3 разряда и выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

**4. Перечень учебных дисциплин (модулей), практики**

|  |  |
| --- | --- |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** |
| **ПМ.01** | Приготовление блюд из овощей и грибов |
| МДК.01.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов. |
| УП 01.01 | Учебная практика |
| ПП 01.01 | Производственная практика |
| **ПМ.02** | Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста |
| МДК.02.01 | Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. |
| УП 02.01 | Учебная практика |
| ПП 02.01 | Производственная практика |
| **ПМ 03** | Приготовление супов и соусов |
| МДК 03.01 | Технология приготовления супов и соусов. |
| **УП 03.01** | Учебная практика |
| **ПП 03.01** | Производственная практика |
| **ПМ 04** | Приготовление блюд из рыбы |
| МДК 04.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы. |
| **УП 04.01** | Учебная практика |
| **ПП 04.01** | Производственная практика |
| **ПМ 05** | Приготовление блюд из мяса и домашней птицы |
| МДК 05.01 | Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы. |
| **УП 05.01** | Учебная практика |
| **ПП 05.01** | Производственная практика |
| **ПМ 06** | Приготовление холодных блюд и закусок |
| МДК 06.01 | Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок |
| **УП 06.01** | Учебная практика |
| **ПП 06.01** | Производственная практика |
| **ПМ 07** | Приготовление сладких блюд и напитков |
| **МДК 07.01** | Технология приготовления сладких блюд и напитков. |
| **УП 07.01** | Учебная практика |
| **ПП 07.01** | Производственная практика |
| **ПМ 08** | Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий |
| **МДК 08.01** | Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. |
| **УП 08.01** | Учебная практика |
| **ПП 08.01** | Производственная практика |
|  |
|  | Квалификационный экзамен |

1. [↑](#footnote-ref-1)