

ГБПОУ ВО «Суздальский индустриально-гуманитарный колледж»



Утверждаю
Директор колледжа
Малашкин В.В.,
Приказ № 158-ОД

30.08.2022

**Образовательная программа профессиональной подготовки
по профессии 16675 Повар**

Квалификация: Повар

Суздаль, 2022г.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Профессиональная образовательная программа разработана на основе:

Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» 2012 год, Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12.2016, зарегистр. Министерством юстиции (рег. № 44898 от 22.12.2016) 43.01.19 «Повар, кондитер)», Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации № 292 от 18.04.2013 "Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения"; Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации №5132 от 02.07.2013 "Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение".

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 завершённость 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.

1.1. Требования к поступающим

Лица, поступающие на обучение, должны иметь документ о получении основного среднего образования или среднего общего образования.

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы 1440 часов при очной форме подготовки.

1.3. Квалификационная характеристика выпускника

Назначение профессии: Осуществление технологического процесса приготовления блюд, кулинарных изделий, мучных кондитерских изделий на предприятиях массового питания различных форм собственности.

Повар 3-его разряда должен знать:

- правила тепловой обработки различных пищевых продуктов и полуфабрикатов;
- правила, приемы и последовательность выполнения операций по механической кулинарной обработке мяса, рыбы, овощей, круп и других продуктов;
- ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы и приемы их приготовления;
- виды каш и правила их варки;
- приемы варки овощей;
- кулинарное назначение отдельных пищевых продуктов;
- признаки доброкачественности продуктов и органолептические методы их определения;
- назначение оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов, посуды, тары, правила пользования и ухода за ними;
- правила приготовления блюд из концентратов;
- правила раздачи блюд массового спроса;
- способы рациональной организации труда на рабочем месте;
- правила санитарии и гигиены; требования безопасности труда и противопожарной безопасности; производственную (должностную) инструкцию и правила внутреннего распорядка.

Повар 3-его разряда должен уметь:

- варить картофель и другие овощи, бобовые, макаронные изделия и каши;

- жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (мясной, рыбной, овощной), блины, оладьи, блинчики;
- запекать овощные и крупяные изделия;
- формировать пирожки, пончики, булочки, жарить и выпекать их;
- формировать и панировать полуфабрикаты из котлетной массы (из мяса, рыбы, овощей, круп);
- проводить вспомогательные работы по приготовлению блюд и кулинарных изделий (процеживание, протирание);
- вести процессы механической кулинарной обработки сырья: овощей, круп, мясных и рыбных продуктов (промывать, очищать и нарезать овощи и зелень; размораживать мясо, рыбу; потрошить дичь, сельскохозяйственную птицу, рыбу; разделять сельдь, кильку, обрабатывать субпродукты и пр.);
- приготавливать блюда, из концентратов;
- порционировать, раздавать блюда массового спроса;
- соблюдать требования безопасного труда.

Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности по выполнению приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки. Варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц. Жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков. Запекание овощных и крупяных изделий. Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий. Приготовление бутербродов, блюд и полуфабрикатов, консервов и концентратов. Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ

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

Основная цель подготовки по программе – прошедший подготовку и итоговую аттестацию должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве Повара 3 разряда организациях (на предприятиях) различной отраслевой направленности независимо от их организационно-правовых форм.

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса:

1. Учебный план. (Приложение)
2. Календарный учебный график (Приложение)
3. Программы дисциплин общепрофессионального цикла

4. Программы дисциплин профессиональных модулей профессионального цикла.
5. Программа учебной практики
6. Программа производственной практики.
7. Программа итоговой аттестации

Подготовка по программе предполагает изучение следующих учебных дисциплин:

Общепрофессиональный цикл:

Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Основы товароведения продовольственных товаров

Техническое оснащение и организация рабочего места

Основы калькуляции и учета

Охрана труда

Торговые вычисления

Безопасность жизнедеятельности

Физическая культура

Профессиональный цикл

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

МДК.01.01 Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторно-практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики. Перечень имеющихся кабинетов и лабораторий и других необходимых помещений представлен в таблице. Оснащение кабинетов и лабораторий материально-техническими средствами указано в паспортах кабинетов и соответствует требованиям. Профессиональная образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям. Содержание УМК отражено в рабочих программах дисциплин и профессиональных модулей, в паспортах кабинетов.

Состав и оснащённость учебных кабинетов и лаборатории

Кабинеты:

Технологии кулинарного производства

Технологии кондитерского производства

безопасности жизнедеятельности и охраны труда

Русского языка и литературы

Лаборатории:

технического оснащения и организации рабочего места

микробиологии, санитарии и гигиены

товароведения продовольственных товаров

технического оснащения и организации рабочего места

Тренажеры, тренажерные комплексы:

Мастерские:

Учебный кулинарный цех

учебный кондитерский цех

Условия реализации программы

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов: теоретических основ

подготовки, приготовление первых, вторых и третьих блюд и холодных блюд и закусок;

Учебная кухня (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета должны отвечать требованиям к рабочему месту преподавателя и соответствовать количеству посадочных мест для обучающихся, соответствующим необходимым обеспечением (инструменты, приспособления, учебные таблицы и плакаты по темам). Оборудование учебным мастерской и рабочих мест обучающихся:

- рабочее место мастера п/о;
- рабочее место обучающегося;
- оборудование, принадлежности и инструменты повара.

Профессиональная образовательная программа должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем предметам.

Реализация профессиональной программы предполагает проведение учебной практики образовательным учреждением при освоении обучающимися предметов чередуясь с теоретическими знаниями в рамках изучаемого предмета.

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых изданий, интернет ресурсов дополнительной литературы (см. приложение)

Общие требования к организации образовательного процесса.

Занятия теоретического цикла носят практико – ориентационно правовой характер и проводится в учебном кабинете теоретически основанным подготовки, обработки и приготовление блюд.

Учебная практика проводится в учебной лаборатории, рассредоточено чередуясь с теоретическими занятиями в рамках изучаемого предмета. Учебную практику рекомендуется проводить при деление групп на подгруппы, что способствует индивидуализации и повышению качеству качества обучению.

Кадровые обеспечения образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу наличие: курсу среднего и высшего специального профессионального образования по профессии Повар, кондитер. Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Инженерно педагогический состав: дисциплинированные специалисты преподаватели междисциплинарных курсов, а так же общепрофессиональных дисциплин «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места».

Опыт деятельности в организациях соответствующий профессиональной сфере является обязательным.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Текущий контроль результатов подготовки обучающихся по дисциплинам проводится преподавателем в процессе обучения: при проведении практических и лабораторных работ, при проверке домашних заданий, самостоятельных и контрольных работ. Итоговый контроль достижений обучающихся по дисциплинам в форме зачета, дифференцированного зачета или экзамена проводится комиссией, состоящей из ведущего занятия преподавателя, преподавателя смежных дисциплин, специалиста структурных подразделений колледжа.

Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю самостоятельно разрабатываются преподавателями и мастерами образовательного учреждения и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Изучение междисциплинарных курсов в составе профессиональных модулей завершается дифференцированными зачетами. По учебной практике в рамках каждого профессионального модуля мастер производственного обучения принимает дифференцированный зачет в форме выполнения практического задания по билетам. Производственная практика завершается дифференцированным зачетом по итогам выполнения обучающимися производственных заданий, что отражается в дневнике производственной практики. Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии включаются представители работодателей. Промежуточная аттестация по освоению профессиональных модулей проходит на базах практики в форме экзамена квалификационного. Для текущего и итогового контроля в образовательном учреждении созданы контрольно-оценочных средства (КОС), предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений обучающегося основным показателям результатов подготовки.

Организация аттестации выпускников

Условием допуска обучающихся к итоговой аттестации является наличие документов, подтверждающих сформированность компетенций обучающихся по каждому виду профессиональной деятельности: портфолио студента по итогам освоения профессиональных модулей, характеристики с производства по

профессиям повар и кондитер, дневник учебной и производственной практики. Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена. В состав экзаменационной комиссии включаются представители работодателей по профессиям «повар».

После успешного прохождения итоговой аттестации решением государственной аттестационной комиссии выпускникам присваивается квалификация «Повар».

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, образовательными учреждениями выдаются документы установленного образца.