МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ «УРАЛЬСКИЙ КОЛЛЕДЖ СТРОИТЕЛЬСТВА, АРХИТЕКТУРЫ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА» (ГАПОУ СО «УКСАП»)**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ «Режевской политехникум» (ГАПОУ СО «Режевской политехникум»)**

|  |  |
| --- | --- |
| УТВЕРЖДЕНОМетодический совет Центра опережающей профессиональной подготовки Свердловской области(протокол от «28» 02.2024 г. № 3) | УТВЕРЖДАЮДиректорГАПОУ СО «УКСАП»*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/*О.В. Бурганова*/*«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2024г.УТВЕРЖДАЮДиректорГАПОУ СО «Режевской политехникум»*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/*С.А.Дрягилева/«28» февраля 2024г. |

**ОСНОВНая ПРОГРАММа ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

**ПО ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИи РАБОЧего/должности служащего**

**16671. «*Повар*»**

**Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания**

(*Новый вид профессиональной деятельности*)

***Профессиональный стандарт 33.011 «Повар»***

(*Профессиональный стандарт (при наличии)*

**Екатеринбург 2024**

**Разработчики (составители):**

1. *Тиунова Анастасия Андреевна, преподаватель, первая квалификационная категория, ГАПОУ СО «Режевской политехникум»*

*2. Хамидуллина Равида Анваровна, мастер производственного обучения, первая квалификационная категория, ГАПОУ СО «Режевской политехникум»*

*3. Никитюк Зинаида Александровна, заместитель директора по учебно-производственной работе, ГАПОУ СО «Режевской политехникум»*

**Программа согласована (работодатель-партнер):**

Общество с ограниченной ответственностью «Общественное питание»

Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.М. Фомин

**СОДЕРЖАНИЕ**

[1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ](#_Toc157002171)

[1.1 Общие положения](#_Toc157002172)

[1.2 Цель освоения и характеристика новой квалификации](#_Toc157002173)

[1.3 Планируемые результаты обучения](#_Toc157002174)

[1.4 Учебно-тематический план](#_Toc157002175)

[1.5 Календарный учебный график](#_Toc157002176)

[1.6 Рабочие программы дисциплин (модулей, разделов)](#_Toc157002177)

[1.7 Организационно-педагогические условия](#_Toc157002178)

[1.8 Формы аттестации](#_Toc157002179)

[2ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ](#_Toc157002180)

[2.1 Текущий контроль](#_Toc157002181)

[2.2 Промежуточная аттестация](#_Toc157002182)

[2.3 Итоговая аттестация](#_Toc157002183)

1. **Общая характеристика программы**
	1. **Общие положения**

Программа профессиональной подготовки разработана ГАПОУ СО «Режевской политехникум».

Настоящая программа определяет объем и содержание обучения по профессии рабочего/должности служащего, планируемые результаты освоения программы, условия образовательной деятельности.

Образовательная программа соответствует перечню профессий и должностей, рекомендуемых для обучения граждан, обратившихся в органы службы занятости в целях поиска работы.

* + 1. **Нормативные правовые основания разработки программы**

Нормативные правовые основания для разработки программы профессиональной подготовки 16675. «Повар» (далее – программа) составляют:

Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 25.12.2023) "Об образовании в Российской Федерации" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2024);

Приказ Минпросвещения России от 26.08.2020 N 438 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения" (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59784);

Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 N 534 "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение" (Зарегистрировано в Минюсте России 14.08.2023 N 74776);

Профессиональный стандарт «Повар», Утвержден приказом Министерства труда

и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н;

Приказ Минтруда России от 09.03.2022 N 113н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022г. N 68148);

Постановление Госстандарта РФ от 26.12.1994 N 367 (ред. от 19.06.2012) <О принятии и введении в действие Общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94> (вместе с "ОК 016-94. Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов") (дата введения 01.01.1996);

"Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих";

Приказ Минтруда России от 12.04.2013 N 148н "Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов" (Зарегистрировано в Минюсте России 27.05.2013 N 28534);

Приказ Минтруда России от 29.09.2014 N 667н (ред. от 09.03.2017) "О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)" (Зарегистрировано в Минюсте России 19.11.2014 N 34779);

Программа профессиональной подготовки разрабатывалась на основе установленных квалификационных требований (профессиональных стандартов)[[1]](#footnote-1).

* + 1. **Перечень сокращений, используемых в программе**

ВПД – вид профессиональной деятельности;

ВД – вид деятельности;

ПК – профессиональные компетенции;

ПС – профессиональный стандарт;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция;

ТД – трудовое действие;

ПрО-практический опыт;

З – знания;

У – умения;

ИА –итоговая аттестация;

КЭ – квалификационный экзамен.

ДОТ – дистанционные образовательные технологии;

* + 1. **Требования к слушателям**

а) категория слушателей: граждане РФ, отнесенные к одной из категорий, предусмотренных действующим законодательством, имеющих право участвовать в мероприятиях Федерального проекта «Содействие занятости» национального проекта «Демография» в 2024 году.

б) требования к уровню обучения/образования: требования отсутствуют.[[2]](#footnote-2)

* + 1. **Особенности адаптации образовательной программы для лиц
		с ограниченными возможностями здоровья**

Разработка адаптированной основной программы профессионального обучения для лиц с ОВЗ и/или инвалидностью или обновление уже существующей программы обучения определяются индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии), рекомендациями заключения ПМПК (при наличии) и осуществляются по заявлению слушателя (законного представителя).

* + 1. **Форма обучения:[[3]](#footnote-3) очная.**
		2. **Трудоемкость освоения:[[4]](#footnote-4)** 144 академических часов, включая все виды контактной и самостоятельной работы слушателя.
		3. **Период освоения:** 24 календарных дня.
		4. **Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы:**

Лицам, успешно освоившим программу профессиональной подготовки и успешно прошедшим итоговую аттестацию, выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

* 1. **Цель освоения и характеристика новой квалификации**
		1. **Цель освоения**

Целью настоящей программы *профессиональной подготовки* является создание условий для реализации курса, направленного на формирование у слушателя профессиональных компетенций, необходимых для *выполнения нового вида профессиональной деятельности.*

* + 1. **Квалификационная характеристика программы профессионального обучения**[[5]](#footnote-5)

Область профессиональной деятельности:[[6]](#footnote-6) Пищевая промышленность.

Вид профессиональной деятельности:[[7]](#footnote-7) Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.

Обобщенная трудовая функция, подлежащая освоению:[[8]](#footnote-8) Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара.

Уровень квалификации в соответствии с профессиональным стандартом:[[9]](#footnote-9) Повар.

**1.3 Планируемые результаты обучения[[10]](#footnote-10)**

Результатами освоения программы профессиональной подготовки являются приобретение слушателями знаний, умений, навыков и формирование компетенций, необходимых для выполнения трудовых/служебных функций *нового вида профессиональной деятельности* *в рамках полученной квалификации[[11]](#footnote-11).*

Таблица 1 – Сопоставление описания квалификации в профессиональном стандарте[[12]](#footnote-12) с требованиями к результатам подготовки по программе профессиональной подготовки[[13]](#footnote-13)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Вид деятельности** | **Код и наименование компетенций** | **Код и наименование трудовой функции** |
| Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания. | ПК.1Выполнениеподготовительных работ поподготовке рабочегоместа повара | A/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повараA/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий |
| ПК.1Выполнениеподготовительных работ поподготовке рабочегоместа повара | Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе B/01.4Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе B/02.4 |
| ПК.1Выполнениеподготовительных работ поподготовке рабочегоместа повара | Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом C/01.5Организация работы бригады поваров C/02.5Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров C/03.5 |
| ПК.1Выполнениеподготовительных работ поподготовке рабочегоместа повараПК.2Выполнение заданийповара по приготовлению,презентации и продажеблюд, напитков икулинарных изделий | Планирование процессов кухни, основного производства организации питания D/01.6Организация и координация процессов на кухне, основном производстве организации питания D/02.6Контроль на каждом этапе технологического процесса приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания D/03.6Контроль и оценка эффективности процессов на кухне, основном производстве организации питанияD/04.6 |

Таблица 2 – Планируемые результаты обучения

| **Виды деятельности** | **Код и наименование компетенции** | **Показатели освоения компетенции** |
| --- | --- | --- |
| **Знания** | **Умения** | **Практический опыт** |
| Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания. | ПК.1 Выполнениеподготовительных работ поподготовке рабочегоместа повараПК.2 Выполнение заданийповара по приготовлению,презентации и продажеблюд, напитков икулинарных изделий | З1 Назначение, правила использования оборудования, инвентаря,инструментов,весоизмерительныхприборов,посуды,используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарныхизделий, правила ухода за нимиЗ2 Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признакии органолептические методы определения доброкачественностипищевыхпродуктов,используемыхвприготовленииблюд,напитков и кулинарных изделийЗ3Принципысистемыанализарисковикритическихконтрольныхточек(далее–ХАССП)ворганизациях общественного питанияЗ5 Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов длядальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков икулинарных изделийЗ6 Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарныхизделийЗ7 Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов,используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарныхизделий, условия их храненияЗ8 Правила пользования рецептурами, технологическими картамина приготовление блюд, напитков и кулинарных изделийЗ9 Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования иPOS терминаловЗ10 Методы минимизации отходов при очистке, обработке иизмельчении сырья, используемого при приготовлении блюд,напитковикулинарныхизделий,сучетомсоблюдениятребований к качествуЗ11 Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья,используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарныхизделийЗ12Принципыиприемыпрезентацииблюд,напитковкулинарных изделий потребителямЗ13 Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарнойбезопасности в организациях питанияЗ14 Принципы ХАССП в организациях общественного питания | У1Проверятьисправностьоборудования,инвентаря,инструментов, весоизмерительных приборовУ2 Использовать посудомоечные машиныУ3 Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после ихиспользованияУ4Упаковыватьискладироватьпищевыепродукты,используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарныхизделий или оставшиеся после их приготовления | ПО1 Подготовка кухни организации питания и рабочих мест кработе в соответствии с инструкциями и регламентамиорганизации питанияПО2 Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местахсотрудников кухни организации питанияПО3Подготовкасырьяипродуктовдлядальнейшегоприготовления блюд, напитков и кулинарных изделийПО4 Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд икулинарных изделийПО5 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделийПО6 Выполнение вспомогательных операций при приготовленииблюд, напитков и кулинарных изделийПО7 Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и навыносПО8 Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий сраздачи, прилавка |
| У5 Проверять органолептическим способом качество сырья,продуктов,полуфабрикатов,ингредиентовдлядальнейшегоприготовления блюд, напитков и кулинарных изделийУ6Использоватьрецептуры,технологическиекартыприготовления блюд, напитков и кулинарных изделийУ7 Использовать системы для визуализации заказов и контроля ихвыполненияУ8 Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоватьсяимУ9 Производить обработку овощей, фруктов и грибовУ10 Нарезать и формовать овощи и грибыУ11 Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков икулинарных изделийУ12 Подготавливать пряности и приправы для приготовленияблюд, напитков и кулинарных изделийУ13 Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца,жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарныхизделийУ14 Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы,рыбные полуфабрикатыУ15 Готовить блюда и гарниры из овощейУ16 Готовить каши и гарниры из крупУ17 Готовить блюда из яицУ18 Готовить блюда и гарниры из макаронных изделийУ19 Готовить блюда из бобовыхУ20 Готовить блюда из рыбыУ21 Готовить блюда из морепродуктовУ22 Готовить блюда из мяса и мясных продуктовУ23 Готовить блюда из домашней птицыУ24 Готовить мучные блюдаУ25 Готовить горячие напиткиУ26 Готовить сладкие блюдаУ27 Проверять органолептическим способом качество блюд,напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском сраздачи, прилавкаУ28 Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки икулинарные изделия с раздачи, прилавка и на выносУ29Пользоватьсяконтрольно-кассовымоборудованиемипрограммно-аппаратнымкомплексомдляприемакоплатеплатежных карт (далее – POS терминалами)У30 Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки икулинарные изделия |
|  |
|  |

**1.4 Учебно-тематический план**

Таблица 2 – Учебный план

| **Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации** | **Трудоемкость, ак. час** | **Формы аттестации** |
| --- | --- | --- |
| **Итого** | **Виды занятий, в т.ч.** | **СР[[14]](#footnote-14)** |
| **Л[[15]](#footnote-15)** | **ПЗ[[16]](#footnote-16), ЛР[[17]](#footnote-17)** | **К[[18]](#footnote-18)** |
| **Модуль 1 (раздел 1)** | **4** | **4** | **0** | **0** | **0** | **зачет** |
| Тема 1.1 Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере | 4 | 4 |  |  |  |  |
| **Модуль 1 (раздел 2)** | **14** | **14** | **0** | **0** | **0** | **зачет** |
| Тема.1.2.Основы предпринимательства | 4 | 4 | 0 | 0 | 0 |  |
| Тема 1.3.Товароведение пищевых продуктов | 4 | 4 | 0 | 0 | 0 |  |
| Тема 1.4.Основы физиологии, санитарии | 4 | 4 | 0 | 0 | 0 |  |
| Тема 1.5.Охрана труда | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 |  |
| ***Модуль 2.***  | **120** | **22** | **98** | **0** | **0** | **дифф.зачет** |
| Тема 2.1.Оборудование предприятий общественного питания | 4 | 4 | 0 | 0 | 0 |  |
| Тема.2.2.Организация производства предприятий общественного питания | 4 | 4 | 0 | 0 | 0 |  |
| Тема.2.3.Специальная технология | 34 | 14 | 20 | 0 | 0 |  |
| **Тема.2.4.Производственное обучение** | 78 | 0 | 78 | 0 | 0 |  |
| Тема 2.4.1.Учебная практика | 42 | 0 | 42 | 0 | 0 |  |
| Тема 2.4.2.Производственная практика | 36 | 0 | 36 | 0 | 0 |  |
| **Промежуточная аттестация** | **2** | **0** | **2** | **0** | **0** |  |
| **Итоговая аттестация (КЭ)** | **4** | **0** | **4** | **0** | **0** | **КЭ** |
| **Всего ак. часов[[19]](#footnote-19)** | **144** | **40** | **104** | **0** | **0** |  |

**1.5 Календарный учебный график**

Таблица 3 – Календарный учебный график

| **Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации [[20]](#footnote-20)** | **Количество дней / ак. час** |
| --- | --- |
| **Д1** | **Д2** | **Д3** | **Д4** | **Д5** | **Д6** | **Д7** | **Д8** | **Д9** | **Д10** | **Д11** | **Д12** | **Д13** | **Д14** | **Д15** | **Д16** | **Д17** | **Д18** | **Д19** | **Д20** | **Д21** | **Д22** | **Д23** | **Д24** | **Итого** |
| **Модуль 1 (раздел 1)** | 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 4 |
| Тема 1.1 Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере | 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 4 |
| **Модуль 1 (раздел 2)** |  | 6 | 4 |  |  |  |  |  |  |  | 2 |  |  | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 14 |
| Тема.1.2.Основы предпринимательства |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 2 |  |  | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 4 |
| Тема 1.3.Товароведение пищевых продуктов |  |  | 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 4 |
| Тема 1.4.Основы физиологии, санитарии |  | 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 4 |
| Тема 1.5.Охрана труда |  | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 2 |
| ***Модуль 2.***  | 0 | 0 | 2 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 4 | 4 | 6 | 8 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 4 | 120 |
| Тема 2.1.Оборудование предприятий общественного питания |  |  |  |  | 2 | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 4 |
| Тема.2.2.Организация производства предприятий общественного питания |  |  |  |  |  |  |  | 2 | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 4 |
| Тема.2.3.Специальная технология |  |  | 2 | 6 | 4 | 4 |  | 4 | 4 |  | 4 | 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 34 |
| **Тема.2.4.Производственное обучение** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 78 |
| Тема 2.4.1.Учебная практика |  |  |  |  |  |  | 6 |  |  | 6 |  |  | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 |  |  |  |  |  |  |  | 42 |
| Тема 2.4.2.Производственная практика |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 |  | 36 |
| **Промежуточная аттестация** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 2 |
| **Итоговая аттестация** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 4 | 4 |
| **Всего ак. часов** | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 8 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 4 | 144 |

**1.6 Рабочие программы дисциплин (модулей, разделов)**

Таблица 4 – Рабочая программа дисциплины (модуля, раздела)

| **Наименование тем** | **Виды учебных занятий,** | **ак. час** | **Содержание** |
| --- | --- | --- | --- |
| Тема 1.1 Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере | Лекция,  | 4 | Региональные меры содействия занятости в том числе поиска работы. Актуальная ситуация на рынке труда. Современные технологии в профессиональной сфере. |
| Тема 1.2 Основы предпринимательства | лекция | 4 | Предпринимательство в рыночной экономике. Сущность, понятие, функции и содержание предпринимательства. Разновидности рынка. Рыночный маркетинг. Пошаговая инструкция открытия ИП. Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности. |
| Тема 1.3.Товароведение пищевых продуктов | лекция | 4 | Общая часть товароведения. Плоды, овощи, грибы и продукты их переработки.Зерно и продукты его переработки.Мясо и мясные продукты.Рыба и рыбные продукты.Молоко и молочные продукты.Яйца и яичные продукты. Пищевые жиры.Крахмал. Сахар, мед и кондитерские изделия.  |
| Тема 1.4.Основы физиологии, санитарии | лекция | 4 | Личная и профессиональная гигиена работников общественного питания.Санитарные требования к устройству, оборудованию и содержанию предприятий общественного питания |
| Тема 1.5.Охрана труда | лекция | 4 | Ознакомление обучающихся с учебной литературой, режим работы, организация труда и правила внутреннего распорядка, первичный и вводный инструктаж. |
| ***Модуль 2.***  |  |  |  |
| Тема 2.1. Оборудование предприятий общественного питания | лекция | 4 | Охрана труда, электробезопасность, пожарная безопасность.Общие сведения о машинах.Механическое оборудование.Тепловое оборудование.Холодильное оборудование |
| Тема.2.2.Организация производства предприятий общественного питания |  | 4 | Организация производства предприятий общественного питания |
| Тема.2.3.Специальная технология | лекция, практические занятия | 34 | Механическая, кулинарная обработка сырьяТепловая обработка продуктовКулинарная характеристика блюдПрактические занятия:1.Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из традиционных овощей и грибов. Требования к качеству и реализации блюд.2.Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Требования к качеству и реализации блюд.3.Технологический процесс приготовления супов и соусов. Требования к качеству и реализации блюд.4.Технологический процесс приготовления блюд из рыбы. Требования к качеству и реализации блюд.5.Технологический процесс приготовления блюд из мяса и птицы. Требования к качеству и реализации блюд.6.Технологический процесс приготовления блюд из яиц и творога. Требования к качеству и реализации блюд.7.Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок. Требования к качеству и реализации блюд.8.Технологический процесс приготовления блюд из теста. Требования к качеству и реализации блюд.9.Технологический процесс приготовления сладких блюд. Требования к качеству и реализации блюд.10. Технологический процесс приготовления горячих и холодных напитков. Требования к качеству и реализации блюд. |
| **Тема.2.4.Производственное обучение** |  |  |  |
| Тема 2.4.1.Учебная практика | практические занятия | 42 | Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами.Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. . Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд. десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. |
| Тема 2.4.2.Производственная практика | практические занятия | 36 | 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.
2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в

процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания–базы практики.стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.1. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
2. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
3. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.
4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.
5. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.
6. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
7. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
8. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.
10. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
11. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). |
| **Промежуточная аттестация** |  | 2 |  |
| **Итоговая аттестация** |  | 4 | Квалификационный экзамен |
| **Всего ак. часов** |  | 144 |  |

**1.7 Организационно-педагогические условия**

Реализация программы осуществляется в полном соответствии
с требованиями законодательства Российской Федерации в области образования, нормативными правовыми актами, регламентирующими данное направление деятельности.

**1.7.1 Требования к квалификации педагогических кадров**

К реализации программы привлекаются лица, имеющие среднее профессиональное или высшее образование и отвечающие квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональным стандартам.

**1.7.2 Требования к материально-техническому обеспечению**

Материально-техническое обеспечение (далее – МТО) необходимо
для проведения всех видов учебных занятий и аттестации, предусмотренных учебным планом по программе, и соответствует действующим санитарным
и гигиеническим нормам и правилам.

МТО содержит специальные помещения: учебные аудитории
для проведения лекций, практических (семинарских) занятий, лабораторных работ, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения
для самостоятельной работы, итоговой аттестации (в соответствии
с утвержденным расписанием учебных занятий). Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью, оборудованием, расходными материалами, программным обеспечением, техническими средствами обучения и иными средствами, служащими для представления учебной информации слушателям.

При реализации программы с использованием дистанционных образовательных технологий и (или) электронного обучения образовательная организация обеспечивает функционирование информационно-образовательной среды, включающей в себя электронные информационные ресурсы, электронные образовательные ресурсы, совокупность информационных технологий, телекоммуникационных технологий, соответствующих технологических средств и обеспечивающую освоение слушателями образовательных программ полностью или частично независимо от места нахождения слушателей: каналы связи, компьютерное оборудование, периферийное оборудование, программное обеспечение.

| **Виды деятельности** | **Код и наименование компетенции** | **Материально-техническое обеспечение, необходимое для освоения ПК** |
| --- | --- | --- |
| Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания | ПК.1 Выполнениеподготовительных работ поподготовке рабочегоместа повара | Лаборатория № 1: Рабочее место преподавателя.Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол,стулья, шкаф для столовой посуды).Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации,мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).Основное и вспомогательное технологическое оборудование:Весы настольные электронные;Пароконвектомат;Конвекционная печь или жарочный шкаф;Микроволновая печь;Расстоечный шкаф;Плита электрическая;Фритюрница;Электрогриль (жарочная поверхность);Шкаф холодильный;Шкаф морозильный;Шкаф шоковой заморозки;Льдогенератор;Планетарный миксер;Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);Мясорубка;Овощерезка или процессор кухонный;Слайсер;Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессоркухонный;Миксер для коктейлей;Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);Машина для вакуумной упаковки;Кофемашина с капучинатором;Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);Кофемолка;Газовая горелка (для карамелизации);Набор инструментов для карвинга;Овоскоп;Нитраттестер;Машина посудомоечная;Стол производственный с моечной ванной;Стеллаж передвижной;Моечная ванна двухсекционная. |
| ПК.2 Выполнение заданийповара по приготовлению,презентации и продажеблюд, напитков икулинарных изделий |

**1.7.3 Требования к информационному и учебно-методическому обеспечению[[21]](#footnote-21)**

Для реализации программы используются учебно-методическая документация, нормативные правовые акты, нормативная техническая документация, иная документация, учебная литература и иные издания, информационные ресурсы.

Таблица 5 – Учебно-методическая документация, нормативные правовые акты, нормативная техническая документация, иная документация, учебная литература и иные издания, информационные ресурсы[[22]](#footnote-22)

|  |
| --- |
| **1 Нормативные правовые акты, иная документация** |
| 1.1 Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 25.12.2023) "Об образовании в Российской Федерации" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2024);Приказ Минпросвещения России от 26.08.2020 N 438 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения" (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59784);Приказ Минтруда России от 09.03.2022 N 113н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022г. N 68148); |
| 1.2 Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 N 534 "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение" (Зарегистрировано в Минюсте России 14.08.2023 N 74776);1.3 Профессиональный стандарт «Повар», Утвержден приказом Министерства трудаи социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н; |
| **2 Основная литература** |
| 2.1 -гигиена детей и подростков / рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций / - 27 стр.-пособие по пищевой безопасности в общественном питании. м.: федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, 2021 г.—79 стр.-концепция организации и контроля горячего питания в образовательных организациях (методические разработки) / Москва, 2022. - 90 с.-технология продуктов длительного хранения: учебное пособие / А.В. Берестова, Э.Ш. Манеева, В.П. Попов. –Оренбург: 2017. – 164 с. |
| **3 Дополнительная литература** |
| 3.1 - Приказ от 9 декабря 2016 г. N 1569 об утверждении ФГОС среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 повар, кондитер- И.Ю. Яналузян / Здоровое питание в школе и дома / – Ярославль: МОУ Городской Центр психолого-медико-социального сопровождения, 2011. - 71 стр.- Н.А. Анфимова / Кулинария / Москва 2015 г. - 203 cтр.- Трудовой кодекс Российской Федерации" от 30.12.2001 N 197-ФЗ (ред. от 30.04.2021) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.05.2021) |
| **4 Интернет-ресурсы** |
| 4.1 Сферум, Moodle |
| **5 Электронно-библиотечная система** |
| 5.1. Договор с ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» |

**1.7.4 Общие требования к организации учебного процесса**

Общие требования к организации учебного процесса определяются локальными нормативными актами образовательной организации.

**1.7.5 Сетевая форма обучения[[23]](#footnote-23)**

Организация образовательного процесса при реализации программы в сетевой форме осуществляется с привлечением материально-технических, научно-технических, учебно-методических, организационно-методических, информационно-коммуникационных и иных ресурсов и средств обучения организаций, участвующих в сетевом взаимодействии, а также силами научно-педагогических, педагогических и иных работников этих организаций.

В соответствие с договором о сетевом взаимодействии
(№ 5д/2024 от «14» февраля 2024г) в реализации программ участвуют следующие организации:

Таблица 6 – Организация сетевого обучения

| **№** | **Наименование организации** | **Участвует в реализации следующих разделов (модулей), тем** | **Формы участия** |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Уральский колледж строительства, архитектуры и предпринимательства» | Тема 1.1. Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере | Формирование УМК по теме |
| 2 | государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Уральский колледж строительства, архитектуры и предпринимательства» | Итоговая аттестация | Организация итоговой аттестации  |
|  | государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Режевской политехникум» | Модуль 1 темы 1.2-1.5, Модуль 2, Промежуточная аттестация | Организация обучения, промежуточной аттестации |

**1.8 Формы аттестации**

Оценка качества освоения программы осуществляется в форме текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по дисциплинам (модулям, разделам) и итоговой аттестации в форме квалификационного экзамена слушателей по программе.

**1.8.1 Текущий контроль успеваемости**

В соответствии с учебно-тематическим планом и рабочей программой.

**1.8.2 Промежуточная аттестация**

В соответствии с учебно-тематическим планом и рабочей программой.

**1.8.3 Итоговая аттестация**

Освоение программы завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки слушателей. Итоговая аттестация является обязательной для слушателей.

К итоговой аттестации допускаются слушатели, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план программы.

Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессиональной подготовки/переподготовки/повышения квалификации и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов, классов, категорий по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих (при наличии таких разрядов, классов, категорий).

Квалификационный экзамен независимо от вида профессионального обучения включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

Практическая квалификационная работа заключается в выполнении комплексного практического задания, в том числе в форме демонстрационного экзамена, в условиях, которые приближают оценочные процедуры к профессиональной деятельности.

В теоретическую часть задания включаются вопросы, позволяющие оценить наличие у слушателя знаний производственных процессов, положений, инструкций и других материалов, требований, предъявляемых к качеству выполняемых работ, охране труда, рациональной организации труда на рабочем месте, а также готовности слушателя применять имеющиеся знания в профессиональной деятельности.

**2. Оценочные материалы**

Оценочные материалы обеспечивают проверку достижения планируемых результатов обучения по программе и используются в процедуре текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и итоговой аттестации.

**2.1. Текущий контроль**

Текущий контроль знаний проводится в формах, предусмотренных учебным планом.

В программе необходимо представить описание требования
к проведению текущей аттестации, критерии оценивания.

**2.2. Промежуточная аттестация**

Освоение программы, в том числе отдельной ее части (модуля), может сопровождаться промежуточной аттестацией, проводимой в формах, определенных учебным планом.

В программе приводятся требования к выполнению заданий промежуточной аттестации, критерии оценивания.

**2.3. Итоговая аттестация**

Освоение программы завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

Характеристика материалов итоговой аттестации (с включением требований к оформлению и представлению материалов слушателями).

**Критерии оценивания:** описать условия, при которых слушатель считается аттестованным.

Результат итоговой аттестации: квалификационный экзамен. Указывается минимально необходимое количество баллов или оценка.

1. При наличии. При отсутствии соответствующих профессиональных стандартов можно ориентироваться на соответствующие федеральные государственные образовательные стандарты, федеральные государственные требования, смежные профессиональные стандарты, а также квалификационные требования в соответствии с квалификационными справочниками по профессиям рабочих/должностям служащих.

При поиске профессионального стандарта для разработки программы необходимо учитывать, что профессии рабочего/должности служащего может соответствовать:

одному профессиональному стандарту, имеющему одинаковое с программой или синонимичное название;

части профессионального стандарта (например, одна из описанных в нем обобщенных трудовых функций);

нескольким профессиональным стандартам, каждый из которых отражает, например, специфику деятельности в той или иной отрасли или описывает одну из квалификаций, осваиваемых при изучении программы. [↑](#footnote-ref-1)
2. В соответствии с ПС (при наличии), федеральными государственными требованиями. [↑](#footnote-ref-2)
3. Выбираются следующие формы обучения: очная, очно-заочная для программ профессионального обучения по профессии рабочего/очная, очно-заочная, заочная по программам профессионального обучения по должности служащего [↑](#footnote-ref-3)
4. Трудоемкость определяется в академических часах, включающих аудиторные часы (лекционные, практические, лабораторные) и часы самостоятельной работы слушателей. [↑](#footnote-ref-4)
5. При разработке программы профессионального обучения на основе профессионального стандарта наименование новой квалификации определяется наименованием соответствующего профессионального стандарта (при наличии) [↑](#footnote-ref-5)
6. В соответствии с приказом от 29 сентября 2014 г. N 667н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)» [↑](#footnote-ref-6)
7. Освоение ВПД, как правило, связано с рядом преемственных программ профессионального обучения [↑](#footnote-ref-7)
8. Как правило, соответствует профессии в целом или виду деятельности, входящему в ее состав [↑](#footnote-ref-8)
9. Указывается в соответствии с уровнями квалификаций в целях разработки проектов профессиональных стандартов (приказ Минтруда России от 12 апреля 2013 г. № 148н). [↑](#footnote-ref-9)
10. Планируемые результаты обучения – знания, умения, навыки (способность применять
в профессиональной деятельности), характеризующие этапы формирования компетенций. [↑](#footnote-ref-10)
11. Для программ повышения квалификации [↑](#footnote-ref-11)
12. При наличии. При отсутствии ПС могут определяться на основании:

квалификационных требований в соответствии с квалификационными справочниками по профессиям рабочих/должностям служащих;

федеральных государственных образовательных стандартов, федеральных государственных требований, смежных профессиональных стандартов. [↑](#footnote-ref-12)
13. |  |  |
| --- | --- |
| Профессиональный стандарт | Программа профессионального обучения |
| Вид профессиональной деятельности (ВПД) | освоение ВПД, как правило, связано с рядом преемственных программ профессионального обучения |
| Обобщенная трудовая функция | как правило, соответствует профессии в целом или виду деятельности, входящему в ее состав |
| Трудовая функция | как правило, соответствует профессиональной компетенции |
| Трудовое действие | основа описания практического опыта |
| Умение | основа определения перечня умений |
| Знание | основа определения перечня знаний |

 [↑](#footnote-ref-13)
14. СР – самостоятельная работа. [↑](#footnote-ref-14)
15. Л – занятия лекционного типа: лекции, интерактивные лекции, онлайн-лекции, видео-лекции, слайд-лекции, учебный контент и др. [↑](#footnote-ref-15)
16. ПЗ – занятия практического типа, проводятся исключительно в очной форме для профессий рабочих [↑](#footnote-ref-16)
17. ЛР – лабораторные работы с использованием лабораторного оборудования, проводятся исключительно в очной форме для профессий рабочих [↑](#footnote-ref-17)
18. К – консультации (групповые или индивидуальные). [↑](#footnote-ref-18)
19. Расчет академических часов должен соответствовать трудоемкости программы (ак. часов), срокам ее освоения, указанным в разделе «Общие положения».Максимальная учебная нагрузка в день не должная превышать 8 академических часов. [↑](#footnote-ref-19)
20. Содержание разделов (модулей) в календарном учебном графике должно включать все разделы (модули), указанные в учебном плане. [↑](#footnote-ref-20)
21. Состав информационного и учебно-методического обеспечения представляет собой совокупность учебно-методической документации, нормативных правовых актов, нормативной технической документации, иной документации, учебной литературы и иных изданий, информационных ресурсов. [↑](#footnote-ref-21)
22. Оформление раздела должно соответствовать требованиям ГОСТ Р 7.0.100-2018. Национальный стандарт Российской Федерации. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления. [↑](#footnote-ref-22)
23. Пункт заполняется в случае реализации программы в сетевой форме. [↑](#footnote-ref-23)