

Рецензия

На программу профессионального обучения (профессиональной подготовки)

16675. «Повар»,

(наименование программы)

разработанную ГАПОУ СО «Режевской политехникум»

(наименование организации-разработчика)

Образовательная программа разработана на основе: 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);

Федерального государственного образовательного стандарта 43.01.09.Повар кондитер, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016г. № 1569 (в редакции от 17.12.2020г.)

(профессиональный стандарт и (или) квалификационные характеристики с реквизитами утверждения)

Форма обучения: очная

Продолжительность обучения и трудоемкость _144 часа

Вид профессиональной деятельности (квалификация, компетенция, умение, которые осваивают слушатели (обучающиеся)):

Результатами освоения программы профессиональной подготовки являются приобретение слушателями знаний, умений, навыков и формирование компетенций, необходимых для выполнения трудовых функций *нового вида профессиональной деятельности в рамках полученной квалификации, это «Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания».*

К концу обучения каждый обучающийся в соответствии с Профессиональным стандартом «Повар» должен знать:

правила механической обработки сырья
этапы технологических процессов
требования к качеству продукции, условия и сроки хранения
правила безопасности труда, производственной санитарии и

гигиены, пожарной безопасности;

должен уметь:

применять регламенты, стандарты и нормативно-технологическую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;

готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;

отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований 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 требования охраны труда;

соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;

аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

определять органолептическим способом качество исходного сырья;

определять виды продуктов питания в зависимости от их происхождения,

сорта, формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета;

производить очистку, доочистку картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после из мойки с помощью других приспособлений;

производить нарезку и формовку картофеля, овощей, зелени и грибов по заданию повара;

производить переборку зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля; удалять

дефектные экземпляры и посторонние примеси;

размораживать рыбу, мясо, птицу;

производить первичную обработку рыбы, потрошение рыбы;

производить приготовление простых рыбных полуфабрикатов по заданию повара;

производить разделку сельди, кильки;

производить первичную обработку сельскохозяйственной птицы, потрошение птицы,

приготовление простых полуфабрикатов из птицы по заданию повара; приготовление

простых мясных полуфабрикатов из мяса по заданию повара;

производить обработку субпродуктов;

приготовление простых бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;

подготавливать крупы, бобовые и макаронные изделия к тепловой обработке;

производить подготовку муки, крахмала, соды, сахара для приготовления изделий из них.

Выпускной квалификационный экзамен осуществляется в соответствии с профессиональным стандартом.

Оценка соответствия запланированных результатов обучения профессиональному стандарту: *соответствует Профессиональному стандарту 33.011 «Повар», а также требования Федерального государственного образовательного стандарта 43.01.09. Повар, кондитер.*

Образовательная программа включает в себя (перечень структурных компонентов)_

Модуль 1

Тема 1.1 Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере

Тема.1.2.Основы предпринимательства

Тема 1.3.Товароведение пищевых продуктов

Тема 1.4.Основы физиологии, санитарии

Тема 1.5.Охрана труда

Модуль 2.

Тема 2.1.Оборудование предприятий общественного питания

Тема.2.2.Организация производства предприятий общественного питания

Тема.2.3.Специальная технология

Тема.2.4.Производственное обучение

Тема 2.4.1.Учебная практика

Тема 2.4.2.Производственная практика

Промежуточная аттестация

Оценка соответствия содержания модулей запланированным целям и результатам обучения: содержание модулей соответствует запланированным целям и результатам обучения.

Оценка соответствия тематики практических, лабораторных работ, учебной практики (при наличии) заявленным результатам обучения: тематики практических, лабораторных работ, учебной практики, соответствуют заявленным результатам обучения.

Организация процесса обучения (с применением ДОТ/без применения ДОТ, другие особенности): без применения ДОТ.

Рекомендации, замечания: нет.

Заключение: образовательная программа, разработанная ГАПОУ СО «Режевской политехникум», отвечает требованиям *Профессиональному стандарту 33.011. «Повар», а также требования Федерального государственного образовательного стандарта*

43.01.09. Повар, и способствует формированию профессиональных компетенций в сфере (или по направлению подготовки) общественного питания.

Рецензент: Фомин Антон Михайлович, директор «Общество с ограниченной ответственностью «Общественное питание»»
(ФИО, место работы, должность, ученая степень и ученое звание (при наличии))



Директор

А.М. Фомин

Дата_28 февраля 2024 года_