

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И
МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ
ГБПОУ ВО «ОСТРОГОЖСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

**по профессии 16675 Повар
квалификация - 2, 3 разряд**


Острогожск 2020

РАССМОТРЕНА
цикловой комиссией ветеринарных дисциплин
и профессиональных модулей
и технологии продукции общественного питания
Протокол №1 от «31» / 08 2020 г.
Председатель _____ А. М. Михин

СОГЛАСОВАНО
Директор ГКУ ВО Центр занятости населения
Острогожского района Воронежской области
_____ И.В. Махрова



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ ВО
«Острогожский многопрофильный
техникум»
_____ О.В. Редина
«31» / 08 2020г.
_____ 05-УР



Составитель:

В.Н. Землянских, преподаватель дисциплин профессионального цикла ГБПОУ ВО
«Острогожский многопрофильный техникум»

Рецензенты:

Н.П. Соколова, руководитель предприятия ИП Соколова Н.П. (кафе «Время есть!»);
М.И. Иконников, руководитель практического обучения ГБПОУ ВО «Острогожский
многопрофильный техникум»

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Образовательная программа профессионального обучения (повышения квалификации) по профессии 16675 Повар содержит основные требования к знаниям и умениям, которые должны иметь обучающиеся данной профессии и квалификации.

Рабочая программа профессионального обучения (повышения квалификации) по профессии 16675 Повар содержит цели и задачи обучения, квалификационную характеристику, распределение бюджета времени, перечень кабинетов и цехов, тематический план. Рабочая программа разработана на основе профессионального стандарта 33.011 Повар (утвержден приказом Минтруда России от 08.09.2015 г. № 610н.) 3-го уровня квалификации.

Форма обучения по профессии 16675 Повар – очная, срок обучения – 1 месяц, квалификация – повар 2, 3 разряда.

Теоретическое и практическое обучение проводится в специализированных кабинетах и учебном кулинарном цехе ГБПОУ ВО «Острогжский многопрофильный техникум».

Теоретическое обучение предусматривает изучение общепрофессиональных дисциплин: физиология питания, санитария, гигиена, товароведение продовольственных товаров, основы права, оборудование и организация рабочего места, охрана труда.

Практическое обучение предусматривает выполнение заданий по расчёту и изготовлению кулинарной продукции, связанных с будущей деятельностью обучающихся, обеспечивает формирование квалификационной характеристики повара 2, 3 разряда.

Тематическим планом рабочей программы предусмотрена промежуточная аттестация в виде зачётов по изучаемым дисциплинам. Итоговой аттестацией является сдача квалификационного экзамена. Успешно сдавшим квалификационный экзамен выдаётся свидетельство установленного образца.

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

Цель профессионального обучения – формирование у обучающихся умений приготовления простых и средней степени блюд из овощей и грибов, блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов и соусов, блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, приготовления и оформления холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента, приготовление сладких блюд и напитков.

КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Повар 2, 3 разряда должен знать:

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними
- правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
- пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- правила и технологии расчетов с потребителями
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

Повар 2, 3 разряда должен уметь:

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;
- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

-отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;

-соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;

-аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;

-производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;

-эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.

**РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БЮДЖЕТА ВРЕМЕНИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
по профессии 16675 Повар,
квалификация – 2, 3 разряд**

N п/п	Наименование дисциплин и профессиональных модулей	Всего часов	Из них ПЗ и ЛЗ	Распредел ение по месяцам	Формы контроля	
				1	Зачёт	Экзамен
1	2	3	4	5	6	7
	Профессиональный цикл					
	<i>Общепрофессиональные дисциплины</i>	36	8	36		
1	Основы права	4	-	4	-	-
2	Физиология питания, санитария, гигиена	8	4	8	+	-
3	Товароведение продовольственных товаров	8	4	8	+	-
4	Охрана труда	6	-	6	-	-
5	Оборудование и организация рабочего места	10	-	10	+	-
	<i>Междисциплинарные курсы</i>	64	22	64		
1	МДК.01.Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	10	4	10	+	-
2	МДК. 02.Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	10	4	10	+	-
3	МДК. 03.Технология приготовления супов и соусов	8	2	8	+	-

4	МДК.04.Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	10	4	10	+	-
5	МДК.05.Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	10	4	10	+	-
6	МДК.06.Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	8	2	8	+	-
7	МДК.07.Технология приготовления сладких блюд и напитков	8	2	8	+	-
	Всего по дисциплинам и междисциплинарным курсам	100	30	100		
	Учебная практика	72	-	72	-	-
	Консультации	2	-	2	-	-
	Квалификационный экзамен	6	-	6	-	+
	Всего:	180	30	180		

**УЧЕБНО-МАТЕРИАЛЬНАЯ БАЗА
ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
по профессии 16675 Повар,
квалификация – 2, 3 разряд**

Перечень кабинетов для теоретического обучения:

- «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»,
- «Организации производства и обслуживания в общественном питании»

База практического обучения:

- «Учебный кулинарный и учебный кондитерский цех».

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

N п/п	Наименование дисциплин и профессиональных модулей	Количество часов				Формы контроля	
		Всего	в т. ч. теорети ческие занятия	в т. ч. практиче ские занятия	практи ческое обучени е	Зачётг	Экзам ен
1	2	3	4	5	6	7	8
	Профессиональный цикл						
	<i>Общепрофессиональные дисциплины</i>	36	28	8	-		
1	Физиология питания, санитария, гигиена	8	4	4	-	+	-

2	Основы права	4	4	-	-	+	-
3	Товароведение продовольственных товаров	8	4	4	-	+	-
4	Охрана труда	6	6	-	-	+	-
5	Оборудование и организация рабочего места	10	10	-	-	+	-
	<i>Междисциплинарные курсы</i>	64	42	22	-		
1	МДК.01.Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	10	6	4	-	+	-
2	МДК.02.Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	10	6	4	-	+	-
3	МДК.03.Технология приготовления супов и соусов	8	6	2	-	+	-
4	МДК.04.Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	10	6	4	-	+	-
5	МДК.05.Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	10	6	4	-	+	-
6	МДК.06.Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	8	6	2	-	+	-
7	МДК.07.Технология приготовления сладких блюд и напитков	8	6	2	-	+	-
	Всего по дисциплинам и профессиональным модулям	100	70	30	-		
	Учебная практика	72	-	-	72	-	-
	Консультации	2	-	-	-	-	-
	Квалификационный экзамен	6	-	-	-	-	+
	Всего:	180	106	106	72		

СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИИ

16675 Повар,
квалификация – 2, 3 разряд

1. Дисциплина **Основы права**

Знать:

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания.

Уметь:

- применять содержание нормативных правовых актов Российской Федерации, регулирующих деятельность организаций питания.

2. Дисциплина **Физиология питания, санитария, гигиена**

Знать:

- основные понятия и термины физиологии;
- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на неё факторы;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- правила личной гигиены работников пищевых производств.

Уметь:

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей;

3. Дисциплина **Товароведение продовольственных товаров**

Знать:

- проблемы рынка каждой группы пищевых продуктов и источники поступления товаров на рынок;
- нормативную документацию;
- классификацию и ассортимент пищевых продуктов;
- химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов;
- требования к качеству продуктов;
- условия и сроки хранения;
- кулинарные свойства пищевых продуктов;

Уметь :

- определять качество сырья и готовой продукции;
- использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;
- осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;
- пользоваться нормативными документами.

4. Дисциплина **Оборудование и организация рабочего места**

Знать:

- виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации,
- специфику производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий,
- способы организации питания.

Уметь:

- соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления,
- оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения.

5. Дисциплина **Охрана труда**

Знать:

- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

Уметь:

- организовывать технологический процесс и рабочее место с учетом правил техники безопасности, санитарии, пожарной безопасности;

1. Междисциплинарный курс 01. **Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов**

Знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- технику обработки овощей, грибов, пряностей;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработки овощей и грибов ;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения овощей и грибов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей, правила их безопасного использования.

Уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы.

2. Междисциплинарный курс 02. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста

Знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Уметь:

- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

3. Междисциплинарный курс 03. Технология приготовления супов и соусов

Знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении супов и соусов;
- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;
- температурный режим и правила приготовления супов и соусов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Уметь:

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
- оценивать качество готовых блюд;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;

4. Междисциплинарный курс 04. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы

Знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
- правила проведения бракеража;

- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Уметь:

- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы оценивать качество готовых блюд;

5. Междисциплинарный курс 05. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы

Знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;

Уметь:

- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
- оценивать качество готовых блюд;

6. Междисциплинарный курс 06. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок

Знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении холодных блюд и закусок;
- технологии приготовления холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента;
- требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд;

Уметь:

- соблюдать при приготовлении холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента требования к качеству и безопасности их приготовления;
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания блюд;
- оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд.

7. Междисциплинарный курс 07. Технология приготовления сладких блюд и напитков

Знать:

- технологии приготовления сладких блюд и напитков разнообразного ассортимента,
- требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд разнообразного ассортимента,
- рецептуры и современные технологии приготовления блюд разнообразного ассортимента.

Уметь:

- соблюдать при приготовлении сладких блюд и напитков требования к качеству и безопасности их приготовления,
- изготавливать блюда по технологическим картам,
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания блюд,
- творчески оформлять блюда, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения,
- оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд.

13. Практическое обучение (учебная практика)

Учебная практика является продолжением учебного процесса. Проведение учебной практики обеспечивает целостность подготовки повара к выполнению основных трудовых функций, последовательность формирования умений по данной профессии.

В процессе прохождения учебной практики обучающийся должен уметь **выполнять:**

- подготовку к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания,
- уборку рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара,
- проверку технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара,
- упаковку 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,
- подготовку по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- обработку, нарезку и формовку овощей и грибов по заданию повара
- подготовку рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара,
- приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями 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 мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи 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, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара
- порционирование (комплектация), 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 кулинарных изделий по заданию повара

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

РЕЦЕНЗИЯ

на основную программу профессионального обучения по профессии 16675 Повар, квалификация- 2,3 разряд, составленную преподавателем дисциплин профессионального цикла ГБПОУ ВО «Острогожский многопрофильный техникум»
Землянских Валентиной Николаевной

Основная программа профессионального обучения для подготовки по рабочей профессии 16675 Повар, квалификация- 2,3 разряд разработана на основе профессионального стандарта 33.011 по профессии «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 6 Юн, 3-го уровня квалификации, учебного плана ГБПОУ ВО «Острогожский многопрофильный техникум».

Программа содержит: пояснительную записку, цели и задачи, квалификационную характеристику, распределение бюджета времени, характеристику учебно-материальной базы, учебный план, содержание профессионального обучения.

В пояснительной записке программы указывается структура профессионального обучения для подготовки повара указанной квалификации.

В целях и задачах программы дается характеристика сформированное у обучающихся знаний и умений в рамках программы профессионального обучения.

Квалификационная характеристика профессионального обучения включает знания и умения.

Распределение бюджета времени основной программы профессионального обучения для подготовки по рабочей профессии указывает на количественное содержание общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов с конкретизацией форм контроля.

Характеристика учебно-материальной базы содержит перечень кабинетов для теоретического обучения и баз для практической подготовки.

Учебный план отражает структуру профессионального цикла программы профессионального обучения, количество часов для учебной практики, консультаций и квалификационного экзамена.

Содержание профессионального обучения отражает минимальный уровень знаний и умений по основной программе профессионального обучения (повышения квалификации) для повара 2,3 разряда.

Данная программа дает возможность использовать различные формы и методы лично-ориентированного подхода к обучению слушателей курсов, формировать устойчивый познавательный интерес к изучению профессионального цикла. Программа правильно оформлена, тщательно продумана ее структура и содержание.

Рецензент:

руководитель производственного обучения

ГБПОУ ВО «Острогожский
многопрофильный техникум»



М.И. Иконников

РЕЦЕНЗИЯ

на основную программу профессионального обучения по профессии 16675 Повар, квалификация- 2,3 разряд, составленную преподавателем дисциплин профессионального цикла ГБПОУ ВО «Острогожский многопрофильный техникум» Землянских Валентиной Николаевной

Основная программа профессионального обучения для подготовки по рабочей профессии 16675 Повар, квалификация- 2,3 разряд разработана на основе профессионального стандарта 33.011 по профессии «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 6 Юн, 3-го уровня квалификации, учебного плана ГБПОУ ВО «Острогожский многопрофильный техникум».

Программа содержит: пояснительную записку, цели и задачи, квалификационную характеристику, распределение бюджета времени, характеристику учебно-материальной базы, учебный план, содержание профессионального обучения.

Содержание профессионального обучения отражает минимальный уровень знаний и умений по основной программе профессионального обучения (повышения квалификации) для повара 2,3 разряда.

Обязательной учебной нагрузки обучающегося по данной программе - 180 часов. В том числе аудиторных, лабораторных и практических занятий - 106 часов, учебной практики -72 часа. Объем и продолжительность изучаемого материала выбраны оптимально. Изучение теоретических вопросов дополняется практическими занятиями. Темы практических работ подобраны грамотно, отвечают принципам практикоориентированного обучения.

Курс обучения строится в соответствии с деятельным подходом, где важное место занимает лично-ориентированное обучение, что соответствует современной концепции образования в РФ. Структура программы четко выдержана и методически грамотно оформлена. Тематика программы сочетает в себе обучающий и воспитательный эффект, отвечает запросам современной концепции обучения и воспитания в России.

Программа содержит описание требований к материально-техническому и информационному обеспечению практического обучения (учебной практики).

Рецензент:
руководитель предприятия
ИП Соколова Н.П.

