

	Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
	ГАПОУ СО «Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса»
	Многофункциональный центр прикладных квалификаций
	ПРОЕКТИРОВАНИЕ И РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОГРАММ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

УТВЕРЖДЕНА

Приказом директора
ГАПОУ СПО СО «Каменск-Уральский
техникум торговли и сервиса»
От 06.07. 2020 г. № 223 -од

Программа профессионального обучения по профессии 16675 «Повар»

Квалификация – повар 2-3 разряд
Вид подготовки – профессиональная подготовка
Форма обучения – очная
Нормативный срок освоения ДПП – 2,5 мес.
на базе основного общего образования

СОГЛАСОВАНО с работодателем

Директор - шеф
Должность, наименование организации
И.О. Фамилия
Подпись И.О. Фамилия
«29» 06 2020 г.



Дополнительная профессиональная программа по профессии 16675 «Повар» - составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 02.08.2013 г № 798), профессиональных стандартов индустрии питания, единого тарифно - квалификационного справочника работ и профессий рабочих (утвержден Постановлением Минтруда Р.Ф. от 05.03.2004 № 30).

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса» (ГАПОУ СО «КУТТС»)

Разработчики:

Афанасьева Марина Геннадьевна, зам. директора по НМР ГАПОУ СО «КУТТС»
Стенина Оксана Николаевна, председатель цикловой методической комиссии преподавателей и мастеров ОПОП «Повар, кондитер» ГАПОУ СО «КУТТС»
Бубнова Вера Анатольевна, преподаватель высшей квалификационной категории

Дополнительная профессиональная программа профессиональной подготовки по профессии 16675 «Повар» укрупненной группы профессий 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии» утверждена на заседании Научно-методического совета ГАПОУ СПО СО «Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса» (протокол № 11 от 25.06 2020 г.).

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Общие положения	6
1.1	Нормативно-правовые основы разработки дополнительной профессиональной программы профессионального обучения по профессии «Повар»	6
1.2	Нормативный срок освоения программы	7
1.3	Требования к квалификации слушателя	7
1.4	Специальные требования	7
2.	Цель и планируемые результаты	8
3.	Общая характеристика дополнительной профессиональной программы профессионального обучения «Повар»	10
4.	Учебный план дополнительной профессиональной программы профессионального обучения «Повар»	13
5.	Календарный учебный график	15
6.	Рабочие программы дисциплин и программы профессиональных модулей	17
	– Рабочая программа дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» (Приложение 1)	
	– Рабочая программа дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в общественном питании» (Приложение 2)	
	– Рабочая программа дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности» (Приложение 3)	
	– Рабочая программа дисциплины «Товароведение пищевых продуктов » (Приложение 4)	
	– Рабочая программа дисциплины «Калькуляция и учет» (Приложение 5)	
	– Рабочая программа дисциплины «Организация производства ПОП» (Приложение 6)	
	– Рабочая программа ПМ.01. «Приготовление блюд из овощей и грибов» (Приложение 7)	
	– Рабочая программа учебной практики 1.1 «Приготовления блюд из овощей и грибов» (Приложение 8)	
	– Рабочая программа ПМ.02 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста» (Приложение 9)	
	– Рабочая программа учебной практики 2.1. «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста» (Приложение 10)	
	– Рабочая программа ПМ 03. «Приготовление супов и соусов» (Приложение 11)	
	– Рабочая программа учебной практики 3.1 «Приготовление супов и соусов» (Приложение 12)	

–	Рабочая программа ПМ 04. «Приготовление блюд из рыбы» (Приложение 13)	
–	Рабочая программа учебной практики 4.1 Приготовление блюд из рыбы (Приложение 14)	
–	Рабочая программа ПМ 05. «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» (Приложение 15)	
–	Рабочая программа учебной практики 5.1 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» (Приложение 16)	
–	Рабочая программа ПМ 06. «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок» (Приложение 17)	
–	Рабочая программа учебной практики 6.1 «Приготовление холодных блюд и закусок» (Приложение 18)	
–	Рабочая программа ПМ 07. «Приготовление сладких блюд и напитков» (Приложение 19)	
–	Рабочая программа учебной практики 7.1. «Приготовление сладких блюд и напитков» (Приложение 20)	
–	Рабочая программа производственной практики (стажировки) (Приложение 21)	
7.	Организационно – педагогические условия	18
	7.1. Кадровое обеспечение образовательного процесса	18
	7.2. Материально – техническое обеспечение образовательного процесса	18
	7.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса	19
8.	Формы аттестации	20
9.	Оценочные материалы и иные компоненты программы	22
–	комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочего места» (Приложение 22)	
–	комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по дисциплине «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в общественном питании» (Приложение 23)	
–	комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по дисциплине «Правовые основы профессиональной деятельности» (Приложение 24)	
–	комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по дисциплине «Товароведение пищевых продуктов » (Приложение 25)	
–	комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по дисциплине «Калькуляция и учет» (Приложение 26)	
–	комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по дисциплине «Организация производства ПОП» (Приложение 27)	
–	комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации	

- по ПМ.01. «Приготовление блюд из овощей и грибов» (Приложение 28)
- комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по ПМ.02 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста» (Приложение 29)
 - комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по ПМ 03. «Приготовление супов и соусов» (Приложение 30)
 - комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по ПМ 04. «Приготовление блюд из рыбы» (Приложение 31)
 - комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по ПМ 05. «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» (Приложение 32)
 - комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по ПМ 06. «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок» (Приложение 33)
 - комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по ПМ 07. «Приготовление сладких блюд и напитков» (Приложение 34)
 - комплект оценочных средств для проведения итоговой аттестации по дополнительной профессиональной программе (Приложение 35)

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки дополнительной профессиональной программы профессионального обучения по профессии «Повар»

Дополнительная профессиональная программа профессионального обучения по профессии «Повар» – комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий и форм аттестации, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных компонентов, а также оценочных и методических материалов.

Нормативную правовую основу разработки дополнительной профессиональной программы профессионального обучения (далее - программа) составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Закон Свердловской области от 15 июля 2013 г. № 78-ОЗ «Об образовании в Свердловской области»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по профессии 260807.01 (19.01.17, утв. приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. № 798);
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утв. приказом министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464;
- Перечень профессий среднего профессионального образования, утв. приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 г. № 1199;
- Рекомендации по формированию примерных программ учебных дисциплин НПО и СПО на основе ФГОС НПО и ФГОС СПО от 28 августа 2010 года;
- Рекомендаций по разработке дополнительных профессиональных программ на основе стандартов
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам ГАОУ СПО СО «Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса».
- Единый тарифно – квалификационный справочник работ и профессий рабочих, выпуск 51.
- Профессиональный стандарт индустрии питания
- Устав ГАОУ СПО СО «Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса».

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативные сроки освоения дополнительной профессиональной программы профессиональной подготовки по профессии «повар» составляет 248 часов, в том числе 160 часов производственной практики (стажировки на предприятиях города).

Форма обучения очная, с частичным отрывом от работы.

1.3. Требования к квалификации слушателя

Программа предназначена для лиц, имеющих среднее (общее) полное образование и (или) среднее профессиональное и (или) высшее образование, желающих освоить профессиональную деятельность по приготовлению широкого ассортимента простых и основных блюд с учетом потребности различных категорий потребителей.

1.4. Специальные требования

Наличие санитарной книжки с отметкой о прохождении медицинского осмотра.
Наличие спецодежды.

2. ЦЕЛЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Цель образовательной программы – слушатель прошедший подготовку и итоговую аттестацию должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве Повара в организациях (на предприятии) различной отраслевой направленности не зависимо от их организационно правовых форм.

Область профессиональной деятельности

приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Объекты профессиональной деятельности

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания

В процессе обучения слушатель должен овладеть следующими видами профессиональной деятельности и компетенциями:

Код	Наименование
Профессиональный модуль 01 «Приготовление блюд из овощей и грибов»	
ВПД1	Приготовление блюд из овощей и грибов
ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов
Профессиональный модуль 02 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»	
ВПД2	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
ПК 2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 2.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий
ПК 2.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога
ПК 2.5	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем
Профессиональный модуль 03 «Приготовление супов и соусов»	
ВПД3	Приготовление супов и соусов
ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2.	Готовить простые супы.
ПК 3.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 3.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы.
Профессиональный модуль 04 « Приготовление блюд из рыбы»	
ВПД4	Приготовление блюд из рыбы
ПК 4.1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом
ПК 4.1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
Профессиональный модуль 05 « Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»	
ВПД5	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
ПК 5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
Профессиональный модуль 06 « Приготовление холодных блюд и закусок»	
ВПД6	Приготовление холодных блюд и закусок
ПК 6.1.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 6.2.	Готовить и оформлять салаты.
ПК 6.3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 6.4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
Профессиональный модуль 07 « Приготовление сладких блюд и напитков»	
ВПД7	Приготовление сладких блюд и напитков
ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2.	Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки

3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ «ПОВАР»

Образовательная программа профессионального обучения направлена на освоение основных видов профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций, в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер», а также ориентирована на характеристику работ в соответствии с ЕТКС (повар 3 разряда), с учетом требований профессионального стандарта индустрии питания «Повар».

Программой профессионального обучения предусмотрено изучение цикла общепрофессиональных дисциплин, обеспечивающих необходимыми знаниями и умениями для осуществления профессиональной деятельности слушателя:

1. Организовывать процесс собственного труда и вносит предложения по совершенствованию организации труда.
2. Соблюдать нормы безопасности пищевых продуктов при хранении и обработке продуктов, приготовление и реализации продукции производства.
3. Поддерживать безопасные условия работы, соблюдать требования охраны труда и техники безопасности.
4. Взаимодействовать с коллегами и руководством.

Профессиональный цикл дисциплин представлен в виде профессиональных модулей, включающих в изучение междисциплинарный курс и учебную практику по отдельно взятому модулю. Стажировка (производственная практика) проводится на предприятиях общественного питания.

В процессе обучения слушатель приобретет профессиональный опыт:

1. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки
2. Варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц.
3. Жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков.
4. Запекание овощных и крупяных изделий.
5. Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий.
6. Приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов.
7. Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.

Связь дополнительной профессиональной образовательной программы 16675 «Повар»
с профессиональным стандартом индустрии питания «Повар»:

НАИМЕНОВАНИЕ ПМ	ОБОБЩЕННЫЕ ТРУДОВЫЕ ФУНКЦИИ	ТРУДОВЫЕ ФУНКЦИИ	ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОТ В СООТВЕТСТВИИ С ЕТКС
ПМ 01 «Приготовление блюдов из овощей и грибов» - ПМ 07 «Приготовление сладких блюд и напитков»	ОТФ 1. Проверяет качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к блюдам. ОТФ 2. Производит обработку мяса, домашней птицы, рыбы и других продуктов и приготовление полуфабрикатов из них для основных блюд с учетом	1. Готовить и оформлять основные блюда из овощей 2. Готовить и оформлять основные блюда из грибов 3. Готовить и оформлять основные блюда из круп 4. Готовить и оформлять основные блюда из риса 5. Готовить и оформлять основные блюда из бобовых и кукурузы 6. Готовить и оформлять основные блюда из рыбы 7. Готовить и оформлять основные блюда из не рыбных продуктов моря 8. Готовить и оформлять основные блюда из мяса 9. Готовить и оформлять основные блюда из мясных субпродуктов 10. Готовить и оформлять основные блюда и домашней птицы 11. Готовить и оформлять основные блюда из яиц 12. Готовить и оформлять основные блюда из творога 13. Готовить и оформлять основные блюда из макаронных изделий 14. Готовить и оформлять основные мучные блюда 15. Готовить и оформлять основные блюда из теста с фаршами	Приготовление блюдов и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки.
ПМ 01 «Приготовление блюдов из овощей и грибов» - ПМ 02 «Приготовление блюдов и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»	требований к безопасности пищевых продуктов и качеству готовых полуфабрикатов. ОТФ 3. Готовит широкий ассортимент основных холодных и горячих блюд с	1. Готовить и оформлять основные блюда из овощей 2. Готовить и оформлять основные блюда из грибов 3. Готовить и оформлять основные блюда из круп 4. Готовить и оформлять основные блюда из риса 5. Готовить и оформлять основные блюда из бобовых и кукурузы 6. Готовить и оформлять основные блюда из яиц 7. Готовить и оформлять основные блюда из макаронных изделий	Варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц.
ПМ 01 «Приготовление блюдов из овощей и грибов» ПМ 04 «Приготовление блюдов из рыбы» ПМ 05 «Приготовление блюдов из мяса и домашней птицы»	соблюдением технологических требований к блюдам и качества готовой продукции и с учетом особенностей питания (диетического, вегетарианского и прочего)	1. Готовить и оформлять основные блюда из овощей 2. Готовить и оформлять основные блюда из рыбы 3. Готовить и оформлять основные блюда из мяса 4. Готовить и оформлять основные блюда и домашней птицы 5. Готовить и оформлять основные мучные блюда	Жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков.
ПМ 01 «Приготовление блюдов из овощей и грибов» ПМ 02 «Приготовление блюдов и гарниров из	ОТФ 4. Соблюдает при приготовлении основных блюд требования к безопасности готовой	1. Готовить и оформлять основные блюда из овощей 2. Готовить и оформлять основные блюда из круп 3. Готовить и оформлять основные блюда из риса 4. Готовить и оформлять основные блюда из бобовых и кукурузы	Запекание овощных и крупяных изделий.

круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»	продукции и безопасности приготовления продукции.		
ПМ 01 «Приготовление блюд из овощей и грибов»	ОТФ 5. Использует с соблюдением техники безопасности	1. Готовить и оформлять основные мучные блюда 2. Готовить и оформлять основные блюда из теста с фаршами 3. Готовить и оформлять основные блюда из овощей 4. Готовить и оформлять основные блюда из рыбы 5. Готовить и оформлять основные блюда из мяса 6. Готовить и оформлять основные блюда и домашней птицы 7. Готовить и оформлять основные блюда из творога	Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий.
ПМ 02 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»	различные виды технологического оборудования и производственно го инвентаря при хранении и обработке продуктов, приготовлении и подаче блюд		
ПМ 04 «Приготовление блюд из рыбы»			
ПМ 05 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»		1. Готовить и оформлять основные холодные закуски 2. Готовить и оформлять основные холодные рыбные и мясные блюда	Приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов
ПМ 06 «Приготовление холодных блюд и закусок»			
ПМ 01 «Приготовление блюд из овощей и грибов» - ПМ 07 «Приготовление сладких блюд и напитков»		1. Готовить и оформлять основные блюда из овощей 2. Готовить и оформлять основные блюда из грибов 3. Готовить и оформлять салаты 4. Готовить и оформлять основные холодные закуски 5. Готовить и оформлять основные холодные рыбные и мясные блюда 6. Готовить бульоны и отвары 7. Готовить основные супы 8. Готовить и оформлять основные блюда из круп 9. Готовить и оформлять основные блюда из риса 10. Готовить и оформлять основные блюда из бобовых и кукурузы 11. Готовить и оформлять основные блюда из рыбы 12. Готовить и оформлять основные блюда из мяса 13. Готовить и оформлять основные блюда и домашней птицы 14. Готовить и оформлять основные блюда из яиц 15. Готовить и оформлять основные блюда из творога 16. Готовить и оформлять основные блюда из макаронных изделий 17. Готовить и оформлять основные мучные блюда	Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.

4.УЧЕБНЫЙ ПЛАН ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ «ПОВАР»

Учебный план дополнительной профессиональной программы составлен с целью достижения планируемого результата.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки на очной форме обучения составляет 20 академических часов в неделю. Обязательная учебная нагрузка слушателя при освоении программы включает обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе модулей.

Продолжительность учебной недели составляет пять дней. Продолжительность занятий теоретического обучения составляет 45 минут, учебной и производственной практики - 4 часа.

Нормативный срок освоения программы составляет 248 часов, в том числе, стажировка 160 часа.

Программа профессионального обучения является практико – ориентированной, так как, 65% обучения слушателя в аудитории отводится на выполнение практических работ по дисциплинам и профессиональным модулям.

№№ п/п	Общепрофессиональные дисциплины, профессиональные модули, практика	Количество часов			Форма контроля
		Всего	Теория	Практ.	
1.	Общепрофессиональный цикл	44	17	27	
1.1	Техническое оснащение и организация рабочего места	6	2	4	зачет
1.2	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в общественном питании	10	4	6	зачет
1.3	Правовые основы профессиональной деятельности	6	3	3	зачет
1.4	Товароведение пищевых продуктов	6	2	4	зачет
1.5	Калькуляция и учет	8	2	6	зачет
1.6	Организация производства ПОП	8	4	4	зачет
2.	Профессиональный цикл	40	12	28	
2.1	ПМ.01. Приготовление блюд из овощей и грибов	6	2	4	зачет
2.1.1	МДК 01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	2	2		
2.1.2	УП 1.1. Приготовление блюд из овощей и грибов	4		4	
2.2	ПМ 02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных	5	1	4	зачет

	изделий, яиц, творога, теста				
2.2.1	МДК 02.01. Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	1	1		
2.2.2	УП 2.1. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	4		4	
2.3	ПМ 03. Приготовление супов и соусов	6	2	4	
2.3.1	МДК 03.01. Технология приготовления супов и соусов	2	2		зачет
2.3.2	УП 3.1 Приготовление супов и соусов	4		4	
2.4	ПМ 04. Приготовление блюд из рыбы	6	2	4	
2.4.1	МДК 04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	2	2		зачет
2.4.2	УП 4.1. Приготовление блюд из рыбы	4		4	
2.5	ПМ 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	6	2	4	
2.5.1	МДК 5.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	2	2		зачет
2.5.2	УП 5.1. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	4		4	
2.6	ПМ 06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	6	2	4	
2.6.1	МДК 6.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	2	2		зачет
2.6.2	УП 6.1. Приготовление холодных блюд и закусок	4		4	
2.7	ПМ 07. Приготовление сладких блюд и напитков	5	1	4	
2.7.1	МДК 07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков	1	1		зачет
2.7.2	УП 7.1. Приготовление сладких блюд и напитков	4		4	
3	Стажировка	160		160	зачет
4	Квалификационный экзамен	4	2	2	
	всего	248	31	217	

5. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Календарный учебный график дополнительной образовательной программы 16675 «Повар» составлен в соответствии с учебным планом программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих на базе среднего (полного) общего образования.

Нормативный срок освоения программы 2,5 месяца, что соответствует продолжительности обучения 10 недель. Максимальная недельная аудиторная нагрузка слушателя 20 часов. Производственная практика (стажировка) проводится на предприятиях общественного питания, и не должна превышать продолжительности 4 часов в день.

№ п.п	Наименование общеобразовательных дисциплин, профессиональные модули, практика	Кол- во часов	Период обучения, нед.										
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
1	Общеобразовательный цикл	44											
2	Техническое оснащение и организация рабочего места	6	АЗ										
3	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в общественном питании	10	АЗ										
4	Правовые основы профессиональной деятельности	6	АЗ										
5	Товароведение пищевых продуктов	6	АЗ										
6	Калькуляция и учет	8	АЗ										
7	Организация производства ПОП	8	АЗ										
8	Профессиональный цикл	40											
9	ПМ.01. Приготовление блюд из овощей и грибов	6	АЗ										
10	МДК 01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	2	АЗ										
11	УП 1.1. Приготовление блюд из овощей и грибов	4				УП							
12	ПМ 02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	5	АЗ										
13	МДК 02.01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	1	АЗ										
14	УП 2.1. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	4				УП							

15	ПМ 03. Приготовление супов и соусов	6	АЗ											
16	МДК 03.01. Технология приготовления супов и соусов	2	АЗ											
17	УП 3.1 Приготовление супов и соусов	4				УП								
18	ПМ 04. Приготовление блюд из рыбы	6	АЗ											
19	МДК 04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	2	АЗ											
20	УП 4.1. Приготовление блюд из рыбы	4				УП								
21	ПМ 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	6	АЗ											
21	МДК 5.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	2	АЗ											
22	УП 5.1. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	4				УП								
23	ПМ 06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	6	АЗ											
24	МДК 6.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	2	АЗ											
25	УП 6.1. Приготовление холодных блюд и закусок	4				УП								
26	ПМ 07. Приготовление сладких блюд и напитков	5	АЗ											
27	МДК 07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков	1	АЗ											
28	УП 7.1. Приготовление сладких блюд и напитков	4				УП								
29	Стажировка	160					ПП							
30	Квалификационный экзамен	4											КЭ	

АЗ – аудиторные занятия

УП – учебная практика

ПП – производственная практика (стажировка)

КЭ – квалификационный экзамен

6. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН И ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

1. Рабочая программа дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» (Приложение 1)
2. Рабочая программа дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в общественном питании» (Приложение 2)
3. Рабочая программа дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности» (Приложение 3)
4. Рабочая программа дисциплины «Товароведение пищевых продуктов » (Приложение 4)
5. Рабочая программа дисциплины «Калькуляция и учет» (Приложение 5)
6. Рабочая программа дисциплины «Организация производства ПОП» (Приложение 6)
7. Рабочая программа ПМ.01. «Приготовление блюд из овощей и грибов» (Приложение 7)
8. Рабочая программа учебной практики 1.1 «Приготовления блюд из овощей и грибов» (Приложение 8)
9. Рабочая программа ПМ.02 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста» (Приложение 9)
10. Рабочая программа учебной практики 2.1. «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста» (Приложение 10)
11. Рабочая программа ПМ 03. «Приготовление супов и соусов» (Приложение 11)
12. Рабочая программа учебной практики 3.1 «Приготовление супов и соусов» (Приложение 12)
13. Рабочая программа ПМ 04. «Приготовление блюд из рыбы» (Приложение 13)
14. Рабочая программа учебной практики 4.1 Приготовление блюд из рыбы (Приложение 14)
15. Рабочая программа ПМ 05. «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» (Приложение 15)
16. Рабочая программа учебной практики 5.1 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» (Приложение 16)
17. Рабочая программа ПМ 06. «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок» (Приложение 17)
18. Рабочая программа учебной практики 6.1 «Приготовление холодных блюд и закусок» (Приложение 18)
19. Рабочая программа ПМ 07. «Приготовление сладких блюд и напитков» (Приложение 19)
20. Рабочая программа учебной практики 7.1. «Приготовление сладких блюд и напитков» (Приложение 20)
21. Рабочая программа производственной практики (стажировки) (Приложение 21)

7. ОРГАНИЗАЦИОННО – ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

7.1 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация дополнительной профессиональной программы 16675 «Повар» обеспечивается квалифицированными педагогическими кадрами. В подготовке специалистов участвуют 4 преподавателя и 2 мастера производственного обучения, из них 2 педагога имеют высшую категорию, что составляет 34% от количества педагогических работников, работающих на данной образовательной программе, 2 преподавателя и 2 мастера – первую квалификационную категорию (66%).

Доля педагогов, имеющих высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), составляет (2) 34%.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы имеют 2 преподавателя, педагоги проходят стажировку в профильных организациях.

Информация о персональном составе педагогических работников размещается на сайте техникума.

7.2. Материально – техническое обеспечение образовательного процесса

Дополнительная профессиональная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, практики разрабатываются преподавателями, мастерами производственного обучения и размещаются в электронной базе данных, формируемой методической службой техникума. Другие учебно-методические материалы систематизируются в кабинетах соответствующих дисциплин, лабораториях, методическом кабинете.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на его выполнение.

Реализация программы обеспечивается доступом каждого слушателя к библиотечным фондам, формируемым по полному перечню учебных дисциплин (модулей) дополнительной образовательной программы.

Обеспечен доступ в Интернет для слушателей и педагогов техникума. Компьютерная техника оснащена лицензионным программным обеспечением.

На персональных компьютерах установлено следующее программное обеспечение:
системные программы

- Windows 7 Pro

- служебные программы

- WinTools.net Professional

- Kaspersky Endpoint Security
- K-Lite_Codec_Pack
- DTLite
- прикладные программы
 - 1С:Предприятие 8 с 1С:Общепит
 - ABBYY FineReader Professional
 - WinRAR
 - Microsoft Office 2010 Professional
 - Adobe Photoshop
 - Total Commander
 - Adobe Reader

В библиотечном фонде имеются электронные образовательные ресурсы электронной библиотечной системы «ZNANIUM». ЭБС содержит электронные учебные издания.

7.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса

Для реализации дополнительной профессиональной образовательной программы создана материально-техническая база, обеспечивающая проведение лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Для организации теоретического обучения и практических занятий используется 13 учебных аудиторий, 2 учебно-производственных мастерских, 3 компьютерных класса (36 посадочных мест), библиотека и читальный зал.

Учебные кабинеты полностью обеспечены учебной мебелью.

Имеется информационно-библиотечный центр, оборудованный компьютерной и множительной техникой: 2 копировальных аппарата, 3 сканера, периферийные устройства – лазерные принтеры. Множительная и копировальная техника используется в учебном процессе.

Учебные кабинеты обеспечены теле- видео- и аудио- аппаратурой.

Для проведения практических, лабораторных занятий и учебной практики используются два учебных цеха: кулинарный и кондитерский цех; лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены, товароведения продовольственных товаров, технического оснащения и организации рабочего места. Оснащение лабораторий и учебных кабинетов обеспечивает возможность реализации дополнительной образовательной программы.

8. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ

Оценка качества освоения дополнительной профессиональной программы включает текущий контроль результатов учебной деятельности и промежуточную аттестацию слушателей по дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям с целью проверки уровня знаний и умений, сформированности профессиональных компетенций и их соответствие требованиям ФГОС СПО по профессии 260807.01 (19.01.17) «Повар, кондитер».

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний и промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются техникумом самостоятельно и доводятся до сведения слушателей на организационном собрании. Формы, периодичность и порядок проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации слушателей определяются педагогами в соответствии с Положением о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в ГАОУ СПО СО «Каменск- Уральский техникум торговли и сервиса».

Текущий контроль осуществляется преподавателями, мастерами производственного обучения на любом из видов учебных занятий.

Текущий контроль проводится в пределах времени, отведенного на соответствующую дисциплину. Методы текущего контроля выбираются преподавателем и мастером производственного обучения исходя из специфики учебной дисциплины, профессионального модуля.

Разработку контрольно-измерительных материалов и формирование фонда оценочных средств, используемых для проведения текущего контроля качества подготовки обучающихся, обеспечивает преподаватель учебной дисциплины или междисциплинарного курса.

Результаты текущего контроля на учебных занятиях оцениваются по пятибалльной системе и заносятся в журналы в колонке за соответствующий день проведения текущего контроля.

Промежуточная аттестация предполагает:

- на уровне слушателя — оценку достижений в учебно-профессиональной деятельности, степени освоения профессиональных компетенций;
- на уровне педагога - оценку результативности профессионально-педагогической деятельности, эффективности созданных педагогических условий;

Освоение дополнительной образовательной программы профессиональной подготовки по профессии «Повар», завершается проведением квалификационного экзамена.

Экзамен (квалификационный) проводится на последней недели освоения дополнительной профессиональной образовательной программы представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Экзамен (квалификационный) проверяет готовность слушателя к выполнению указанного вида

профессиональной деятельности и сформированности у него компетенций, определенных дополнительной образовательной программой 16675 «Повар». Формой экзамена (квалификационного) является выполнение теоритического и практического задания. По результатам экзамена (квалификационного) может быть присвоена квалификация в соответствии с ЕТКС (для основных профессиональных образовательных программ, в которых предполагается освоение нескольких квалификаций).

К итоговой аттестации допускается слушатель, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план осваиваемой дополнительной образовательной программы профессиональной подготовки 16675 «Повар».

Слушателям, успешно прошедшим итоговую аттестацию по дополнительной образовательным программам выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего с указанием разряда работ.

Слушателям, не прошедшим итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, выдается справка об обучении или о периоде обучения по установленному в техникуме образцу.

9. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ИНЫЕ КОМПОНЕТЫ ПРОГРАММЫ

Оценочные средства, сопровождающие реализацию дополнительной профессиональной программы повышения квалификации, разработаны для проверки качества формирования умений и знаний и являются действенным средством не только оценки, но обучения.

Перечень заданий содержится в оценочных материалах:

- комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочего места» (Приложение 22)
- комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по дисциплине «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в общественном питании» (Приложение 23)
- комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по дисциплине «Правовые основы профессиональной деятельности» (Приложение 24)
- комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по дисциплине «Товароведение пищевых продуктов» (Приложение 25)
- комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по дисциплине «Калькуляция и учет» (Приложение 26)
- комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по дисциплине «Организация производства ПОП» (Приложение 27)
- комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по ПМ.01. «Приготовление блюд из овощей и грибов» (Приложение 28)
- комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по ПМ.02 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста» (Приложение 29)
- комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по ПМ 03. «Приготовление супов и соусов» (Приложение 30)
- комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по ПМ 04. «Приготовление блюд из рыбы» (Приложение 31)
- комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по ПМ 05. «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» (Приложение 32)
- комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по ПМ 06. «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок» (Приложение 33)
- комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по ПМ 07. «Приготовление сладких блюд и напитков» (Приложение 34)
- комплект оценочных средств для проведения итоговой аттестации по дополнительной профессиональной программе (Приложение 35)