



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 СО «КУТТС»

От 06.07.2020 г. № 333-ог

**ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ ПО ПРОФЕССИИ**

16675 «ПОВАР» (ПОВАР 4 РАЗРЯДА)

форма подготовки: очная

СОГЛАСОВАНО:

Буднев-Шер
(должность)

Наименование организации ПРОФ-ГРУПП

(подпись) Евдокимов ИИ
(Ф.И.О.)

« 28 » 06



г. Каменск-Уральский, 2020 г.

Организация-разработчик:

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

Профессиональная образовательная программа повышения квалификации разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта для слушателей, преподавателей, мастеров, а также специальностей среднего профессионального образования «Повар, кондитер», «Организация обслуживания предприятий общественного питания», «Технология продукции общественного питания», для проведения повышения квалификации.

Разработчик: Стенина О.Н, преподаватель высшей квалификационной категории.

Профессиональная образовательная программа повышения квалификации рассмотрена на заседании Цикловой методической комиссии преподавателей и мастеров ППКРС 19.01.17. «Повар, кондитер» рекомендована к утверждению, протокол № 11 от 25.06.2020 г.

Председатель ЦМК Стенина О.Н.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	3
1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы	3
1.2. Термины, определения и используемые сокращения	4
1.3. Требования к квалификации слушателя	5
1.4. Нормативный срок освоения программы	5
1.5. Специальные требования	5
2. Характеристика подготовки	5
3. Учебный план	6
4. Календарный учебный график	7
5. Рабочие программы дисциплин и модулей	7
6. Организационно-педагогические условия	7
6.1. Кадровое обеспечение образовательного процесса	7
6.2. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса	7
6.3. Информационное обеспечение обучения	8
7. Форма аттестации	9

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. НОРМАТИВНО-ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ РАЗРАБОТКИ ПРОГРАММЫ

Нормативную правовую основу разработки профессиональной образовательной программы (далее – программа) составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; Федеральный закон от 27.05.2014 N 135-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в связи с установлением обязательности общего образования»;
- Федеральный закон Российской Федерации от 2 июля 2013 г. N 162-ФЗ "О внесении изменений в Закон Российской Федерации "О занятости населения в Российской Федерации";
- Общероссийский классификатор профессий рабочих, служащих, ОК 016-94, 01.11.2005 г.;
- Приказ Минобрнауки России от 29.10.01 №3477 "Об утверждении Перечня профессий профессиональной подготовки";
- Приказ Минобрнауки РФ от 21.10.1994 №407 "О введении модели учебного плана для профессиональной подготовки персонала по рабочим профессиям";
- ФЗ от 19.04.1991 № 1032-1 «О занятости населения в Российской Федерации
- Постановление Минтруда РФ и Минобрнауки РФ от 13 января 2000г. № 3/1 «Об утверждении Положения об организации профессиональной подготовки, повышения квалификации и переподготовки безработных граждан и незанятого населения (с изм. и доп. от 8 февраля 2001 года);
- Постановление Минтруда РФ № 17, Минобрнауки РФ № 1 от 08.02.2001 «О внесении изменений в Положение об организации профессиональной подготовки, повышения квалификации и переподготовки безработных граждан и незанятого населения, утвержденное Постановлением Министерства труда и социального развития Российской Федерации и Министерства образования Российской Федерации от 13 января 2000 года № 3/1»;
- Приказ Минобрнауки от 28 сентября 2009г. № 354 «Об утверждении перечня профессий начального профессионального образования»;
- Постановление Правительства Свердловской области от 21.10.2013 № 1272-ПП "Об утверждении государственной программы Свердловской области "Содействие занятости населения Свердловской области до 2020 года";

- Постановление Правительства Свердловской области от 24.12.2009 года № 1915-ПП «Об утверждении Программы поддержки занятости населения Свердловской области в 2010 году» Постановление Правительства Свердловской области от 18.12.2014 N 1161-ПП "О внесении изменений в государственную программу Свердловской области "Содействие занятости населения Свердловской области до 2020 года", утвержденную Постановлением Правительства Свердловской области от 21.10.2013 N 1272-ПП";
- Приказ министра общего и профессионального образования Свердловской области от 24.02.2010 года № 05-д «Об утверждении Положения о порядке исполнения постановления Правительства Свердловской области от 01.02.2010 года № 151-ПП «О реализации мероприятий Программы поддержки занятости населения Свердловской области в 2010 году, утвержденной постановлением Правительства Свердловской области от 24.12.2009 года № 1915-П «Об утверждении Программы поддержки занятости населения Свердловской области в 2010 году» в части мероприятий по опережающему профессиональному обучению работников, находящихся под угрозой увольнения»;
- Письмо Министерства общего и профессионального образования Свердловской области от 22.01.2009 года № 01-03-06/194 «О разработке мероприятий по опережающему обучению»

1.2. Термины, определения и используемые сокращения

В программе используются следующие термины и их определения:

Компетенция – способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

Профессиональный модуль – часть основной профессиональной образовательной программы, имеющая определённую логическую завершенность по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

Основные виды профессиональной деятельности – профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания основной профессиональной образовательной программы.

Результаты подготовки – освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

Учебный (профессиональный) цикл – совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общая компетенция;

ПК – профессиональная компетенция.

1.3. Требования к квалификации слушателя

Лица, поступающие на повышение квалификации, должны иметь диплом (свидетельство) о получении профессионального образования по профессии «Повар, кондитер» или диплом о получении среднего профессионального образования по специальности «Технология продукции общественного питания», стаж работы по профессии/специальности не менее 1 года.

Слушатель должен быть готов к профессиональной деятельности по приготовлению и оформлению сложных блюд и кулинарных изделий в качестве повара 4 разряда.

1.4. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы 16 часов, форма обучения - очная.

1.5. Специальные требования

Слушатель должен иметь санитарную книжку с отметкой о прохождении медицинского осмотра. Для работы в лаборатории необходима спецодежда.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ

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

Основная цель подготовки по программе:

прошедший подготовку и итоговую аттестацию слушатель должен быть готов к

профессиональной деятельности в качестве повара 4 разряда на предприятиях индустрии питания независимо от их организационно-правовой формы.

Характеристика работ повара 4 разряда: приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности.

Подготовка по программе предполагает изучение следующих профессиональных модулей:

ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление холодной кулинарной продукции, требующей кулинарной обработки средней сложности;

ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление горячей кулинарной продукции, требующей кулинарной обработки средней сложности;

ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление холодных и горячих десертов, требующей кулинарной обработки средней сложности.

3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Индекс	Профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Количество часов		
		Всего	Теоретических	Практических
П.00	Профессиональный цикл			
ПМ.00	Профессиональные модули			
ПМ. 02	Организация процесса приготовления и приготовление холодной кулинарной продукции средней сложности МДК.02.01 Технология приготовления холодной кулинарной продукции средней сложности	4	1	3
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление горячей кулинарной продукции средней сложности МДК. 03-01 Технология приготовления горячей кулинарной продукции средней сложности	5	1	4
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление холодных и горячих десертов средней сложности МДК. 05.01 Технология приготовления холодных и горячих десертов средней сложности	4	1	3
	Квалификационный экзамен	3		3
	Всего:	16	3	13

4. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Календарный учебный график программы профессионального обучения (повышения квалификации) по профессии Повар 4 разряда составлен в соответствии с учебным планом. Программа рассчитана на 16 часов теоретических и практических занятий, включая время на проведение квалификационного экзамена.

Занятия проводятся в течение всего календарного года, в зависимости от комплектования группы, заявок потребителей.

время	неделя			
	1	2	3	4
Кол-во часов	4	5	4	3

5. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН И МОДУЛЕЙ

1. Программа профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление холодной кулинарной продукции средней сложности» Приложение 1.
2. Программа профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление горячей кулинарной продукции средней сложности» Приложение 2.
3. Программа профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление холодных и горячих десертов средней сложности» Приложение 3

6. ОРГАНИЗАЦИОННО - ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

6.1. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы профессионального обучения по профессии «Повар 4 разряда» обеспечивается квалифицированными педагогическими кадрами техникума. В подготовке участвуют 1 преподаватель и 1 мастер производственного обучения, педагог имеет высшую квалификационную категорию, мастер производственного обучения – первую.

6.2. Материально- техническое обеспечение образовательного процесса

Для реализации программы профессионального обучения создана материально-техническая база, обеспечивающая проведение теоретических и практических занятий.

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

1. Учебного кабинета.
2. Учебной лаборатории.

1.Оборудование учебных кабинетов:

- Рабочее место преподавателя.
- Рабочие места для обучающихся.
- Макеты блюд и изделий.
- Технологические карты.
- Схемы технологического процесса.
- Плакаты.
- Инструкции по технике безопасности.
- Технические средства обучения:
- Экран.
- Мультимедийная установка.
- Компьютер.

2 Оборудование лаборатории:

- Холодильное оборудование.
- Электрическая плита.
- Жарочный шкаф.
- Кастрюли.
- Миксеры.
- Блендеры.
- Пекарский шкаф.
- Разделочные доски.
- Кухонный комбайн.
- Ножи.
- Щипцы для удаления костей
- Игла для шпигования
- Щипцы гриль
- Венчики для взбивания.
- Сито.
- Мороженицы
- Сковороды
- Формы для выпечки.
- Силиконовые коврики.
- Лопатки.
- Посуда для подачи блюд и изделий.

6.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов.

Основные источники:

1. Анфимова Н.А., Л.Л. Татарская. Кулинария – М.: Издательский центр «Академия», 2015.
2. Будейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: ПрофОбрИздат, 2013.
3. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи – Издательский центр «Академия», 2013
4. Епифанцева Л.Д., Товароведение пищевых продуктов – М.: Издательский центр «Академия», 2013.
5. Золин В.Л., Технологическое оборудование предприятий общественного питания – М.: Издательский центр «Академия», 2014
6. Лабенски С., Техника приготовления пищи – М.: Астрель, 2012.
7. Матюхина З.П., Основы физиологии питания, гигиены и санитарии – М.: Издательский центр «Академия», 2014.
8. Потапова И.И., Калькуляция и учет – М.: Издательство «АСАДЕМП», 2013.
9. Радченко Л.А., Организация производства на предприятиях общественного питания – М.: Издательство «Феникс», 2013.
10. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий – М.: Издательский центр «Академия», 2014.
11. Санитарные правила в сфере продовольственной торговли и общественного питания. Сборник нормативных документов – Екатеринбург: Издательство «Урал», 2014.

Дополнительные источники:

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий – М.: Издательский центр «Академия», 2012
2. Кулинария для всех. Ежемесячный журнал.

Интернет-ресурсы:

1. www.irkzan.ru
2. www.o-urok.ru/prof_p.php
3. [www/fartov.com](http://www.fartov.com)

7. ФОРММА АТТЕСТАЦИИ

Оценка качества освоения программы профессионального обучения включает текущий контроль результатов учебной деятельности и промежуточную аттестацию слушателей по дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям с целью проверки уровня знаний, умений и сформированности профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер».

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

Освоение программы профессионального обучения по профессии «Повар 4 разряда» завершается проведением итоговой аттестации в форме квалификационного экзамена. С целью объективной и независимой оценки профессиональной квалификации слушателей в состав экзаменационной комиссии включаются представители работодателей.

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

Слушателям, успешно прошедшим итоговую аттестацию выдается Свидетельство о профессии рабочего, должности служащего с указанием присвоенного разряда.