



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 № 333-09

**ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ ПО ПРОФЕССИИ**

16675 «ПОВАР» (ПОВАР 5 РАЗРЯДА)

форма подготовки: очная

СОГЛАСОВАНО:

Бригад-Шеф
(должность)

Наименование организации ООО РН-ГРУПП

(подпись)

(Ф.И.О.)

« 29 »

06

20 20

г.



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 Минобразования России от 29.10.01 №3477 "Об утверждении Перечня профессий профессиональной подготовки";
- Приказ Минобразования 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 Минобразования 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, Минобразования 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 5 разряда.

Квалификационный уровень по национальной рамке квалификаций: третий-четвертый уровни. Квалификационный уровень в соответствии с отраслевой рамкой квалификации: третий-четвертый уровни.

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 5 разряда на предприятиях индустрии питания независимо от их организационно-правовой формы.

Характеристика работ повара 5 разряда: приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки.

Подготовка по программе предполагает изучение следующих профессиональных модулей:

ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;

ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;

ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

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 сложной холодной кулинарной продукции МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	4	1	3
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции МДК. 03-01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	5	1	4
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов МДК. 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	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 5 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 сложной холодной кулинарной продукции» Приложение 1.
2. Программа профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» Приложение 2.
3. Программа профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» Приложение 3.

6. ОРГАНИЗАЦИОННО - ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

6.1. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы профессионального обучения по профессии «Повар 5 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», 2012
- 4.Епифанцева Л.Д., Товароведение пищевых продуктов – М.: Издательский центр «Академия», 2014.
- 5.Солин 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», 2011.
- 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 5 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.