

Государственное автономное учреждение
дополнительного профессионального образования Саратовской области
«Поволжский региональный учебный центр»
ГАУ ДПО СО «ПРУЦ»

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ГАУ ДПО СО «ПРУЦ»

С.В.Истомин

« » 2022 г.

Введена в действие приказом директора

№ 15/2 от «14» 01 2022 г.

Рекомендовано решением
Педагогического совета

№ 1 от «14» 01 2022 г.

Основная программа
профессионального обучения
профессиональной подготовки рабочих и служащих
по профессии

ПОВАР

Код профессии –16675

Саратов
2022

**Государственное автономное учреждение
дополнительного профессионального образования Саратовской области
«Поволжский региональный учебный центр»
ГАУ ДПО СО «ПРУЦ»**

Основная программа профессионального обучения профессиональной подготовки рабочих и служащих по профессии «Повар» разработана с учетом профессиональной части федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утв. Приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569).

Программа разработана
Антоновой Оксаной Анатольевной, преподавателем высшей квалификационной категории ГАУ ДПО СО «ПРУЦ»,
Демьяновской Ольгой Сергеевной, старшим методистом, кандидатом социологических наук ГАУ ДПО СО «ПРУЦ».

Методическое руководство осуществлялось Учебно-методическим отделом ГАУ ДПО СО «ПРУЦ».

Основная профессиональная программа профессиональной подготовки рабочих и служащих по профессии «Повар» рекомендована к использованию в учебном процессе решением Педагогического совета от «14» 01 2022 г. Протокол № 1

Государственное автономное учреждение
дополнительного профессионального образования Саратовской области
«Поволжский региональный учебный центр»
ГАУ ДПО СО «ПРУЦ»



**УЧЕБНЫЙ, УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАНЫ
И ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН
основной программы профессионального обучения
профессиональной подготовки рабочих и служащих по профессии
«Повар»**

Код профессии - 16675

Квалификация: 3 разряд

Цель: повышение социальной адаптации, конкурентоспособности и обеспечение профессиональной мобильности на рынке труда посредством усвоения теоретических знаний и приобретение профессиональных компетенций для самостоятельной работы по профессии «Повар»

Категория слушателей: безработные, незанятое население, не имеющие квалификацию по рабочей профессии или должности служащего

Форма обучения:

очная

Срок обучения:

480 час; 12 нед.; 3 мес.

**Уровень получаемого
образования:**

профессиональное обучение

Саратов 2022

Государственное автономное учреждение
дополнительного профессионального образования Саратовской области
«Поволжский региональный учебный центр»
ГАУ ДПО СО «ПРУЦ»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Используемые сокращения	5
2. Общие положения	6
3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	7
3.1. Область и объекты профессиональной деятельности	7
3.2. Виды профессиональной деятельности выпускника	7
4. Планируемые результаты освоения основной программы профессионального обучения	8
4.1. Характеристика общих компетенций	8
4.2. Характеристика профессиональных компетенций	8
4.3. Требования к уровню подготовки поступающего на обучение, необходимому для освоения программы	10
4.4. Трудоемкость обучения	10
4.5. Форма обучения	11
4.6. Режим занятий	11
5. Учебный план	12
6. Учебно-тематический план	15
7. Календарный учебный график	19
8. Рабочие программы дисциплин социально-экономического цикла	22
8.1. Рабочая программа дисциплины «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»	22
8.2. Рабочая программа дисциплины «Деловая культура. Трудоустройство»	25
9. Рабочие программы дисциплин общепрофессионального цикла	28
9.1. Рабочая программа дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»	28
9.2. Рабочая программа дисциплины «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»	31
9.3. Рабочая программа дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»	37
9.4. Рабочая программа дисциплины «Охрана и безопасность труда»	41
10. Рабочие программы дисциплин профессионального цикла	43
11. Рабочая программа производственного обучения	66
12. Условия реализации программы	96
12.1. Организационно-педагогические условия реализации программы	96
12.2. Кадровое обеспечение программы	96
12.3. Материально-технические условия реализации программы	96

1. ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ

ФГОС НПО	- федеральный государственный образовательный стандарт начального профессионального образования
ОППО	- основная программа профессионального обучения
ОК	- общая компетенция
ПК	- профессиональная компетенция
ПА	- промежуточная аттестация
ИА	- итоговая аттестация

II. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

2.1. Нормативно-правовые основы разработки основной программы профессионального обучения профессиональной подготовки

ОППОПП разработана с учетом профессиональной части Федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утв. Приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569).

Основная программа профессионального обучения – это комплекс нормативно - методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии «Повар».

Нормативную правовую основу разработки ОППО составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
- Федеральный государственный образовательный стандарт начального профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения (утв. приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 г. № 438);
- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих;
- Приказ Министерства образования РФ от 02 июля 2013 г. № 513 «Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (с изменениями Министерства Просвещения Российской Федерации Приказ № 201 от 12 ноября 2018 года).

2.2. Цель и задачи реализации программы

Целью и задачей реализации ОППОПП является повышение социальной адаптации, конкурентоспособности и обеспечение профессиональной мобильности на рынке труда посредством усвоения теоретических знаний и приобретение профессиональных компетенций для самостоятельной работы по профессии «Повар» - приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд с учетом потребностей различных категорий потребителей.

III. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

3.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Объекты профессиональной деятельности:

- основное и дополнительное сырьё для приготовления кулинарных блюд;
- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания.

3.2. Виды профессиональной деятельности выпускника

Виды и задачи профессиональной деятельности:

- Приготовление блюд из овощей и грибов;
- Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- Приготовление супов и соусов;
- Приготовление блюд из рыбы;
- Приготовление блюд из мяса и домашней птицы;
- Приготовление холодных блюд и закусок;
- Приготовление сладких блюд и напитков;
- Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

IV. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

4.1. Характеристика общих компетенций

Выпускник должен обладать следующими общими компетенциями (ОК):

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
- ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
- ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

4.1. Характеристика профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (ПК), соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

- 1. 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.
- 2. 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.
3. 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.
4. 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.
5. 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.
6. 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.
7. 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.

Повар 3 разряда должен знать:

1. Рецептуру, технологию приготовления, требования к качеству, правила, комплектаций, сроки и условия хранения блюд.

2. Виды, свойства, кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов и котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов.
3. Признаки и органолептические методы определения доброкачественных продуктов.
4. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке.
5. Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.
6. Рецептуру и технологию производства полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий, в том числе совместимость, взаимозаменяемость продуктов, изменения, происходящие в процессе кулинарной обработки сырья.
7. Санитарно-гигиенические требования при работе с различными продуктами.

Повар 3 разряда должен уметь:

1. Готовить блюда и кулинарные изделия, которые требуют простой кулинарной обработки.
2. Варить картофель и другие овощи, каши, бобовые и макаронные изделия, а также яйца.
3. Жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блины, оладьи, блинчики.
4. Запекать овощные и крупяные изделия.
5. Процеживать, протирать, замешивать, измельчать, фаршировать и производить начинку изделий.
6. Комплектовать блюда массового спроса.

4.3. Требования к уровню подготовки поступающего на обучение, необходимому для освоения программы

На обучение принимаются лица, не имеющие квалификацию по рабочей профессии. К освоению основной программы профессионального обучения допускаются лица различного возраста, в том числе не имеющие основного или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья, а также граждан предпенсионного возраста.

4.4. Трудоемкость обучения

Срок освоения основной программы профессионального обучения профессиональной подготовки рабочих и служащих – 3 месяца.

Нормативная трудоемкость обучения – 480 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 480 часов, из них: 114 часов – лекционные занятия, 366 часов – выполнение практических занятий.

Количество часов, отводимое на изучение отдельных разделов программы, последовательность их изучения в случае необходимости разрешается изменять при условии, что программы будут полностью выполнены по содержанию и общему количеству часов.

Все изменения, вносимые в учебные программы, должны быть рассмотрены и одобрены Педагогическим советом.

4.5. Форма обучения

Освоение программы возможно с отрывом от работы. Освоение основной программы профессионального обучения происходит с использованием очной формы обучения. Форма обучения устанавливается при наборе группы слушателей и фиксируется в договорах с заказчиками на оказание образовательных услуг. Обучение по индивидуальному учебному плану в пределах осваиваемой образовательной программы, осуществляется в порядке, установленном локальными нормативными актами ПРУЦ.

4.6. Режим занятий

Образовательный процесс в ГАУ ДПО СО «ПРУЦ» осуществляется в течение всего календарного года. Общая учебная нагрузка слушателей не превышает 54 часа в неделю. Среднее количество аудиторных занятий – 40 часов в неделю. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Продолжительность учебного часа производственного обучения – 60 минут.

Государственное автономное учреждение
дополнительного профессионального образования Саратовской области
«Поволжский региональный учебный центр»
ГАУ ДПО СО «ПРУЦ»

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГАУ ДПО СО «ПРУЦ»
С.В.Истомин
«_____» _____ 2022 г.

V. УЧЕБНЫЙ ПЛАН
основной программы профессионального обучения
профессиональной подготовки рабочих и служащих по профессии
«Повар»

Код профессии - 16675

Квалификация: 3 разряд

Цель: повышение социальной адаптации, конкурентоспособности и обеспечение профессиональной мобильности на рынке труда посредством усвоения теоретических знаний и приобретение профессиональных компетенций для самостоятельной работы по профессии «Повар»

Категория слушателей: безработные, незанятое население, не имеющие квалификацию по рабочей профессии или должности служащего

Форма обучения:

очная

Срок обучения:

480 час; 12 нед.; 3 мес.

Уровень получаемого образования:

профессиональное обучение

№ п/п	код	Наименование разделов и дисциплин	Учебная нагрузка обучающихся, час		Промежуточная аттестация*	Коды формируемых компетенций	
			Всего часов	в том числе			
				Лекции			Практ. занятия
1	2	3	4	5	6	7	8
1.		Блок социально-экономических дисциплин					
1.1		Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	12	10	2	3	ОК 1 - 6 ПК 1.6 ПК 2.3 ПК 3.4 ПК 4.3
1.2.		Деловая культура. Трудоустройство	12	6	6	3	ОК 1 - 6
Итого по социально-экономическому циклу:			24	16	8		
2.		Блок общепрофессиональных дисциплин					
2.1.	ОП 01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	10	8	2	3	ОК 1 – 8 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1-2.5 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.3 ПК 5.1- 5.4 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.3 ПК 8.1-8.6

2.2.	ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	18	14	4	3	ОК 1-8 ПК 1.1 - 1.2 ПК 2.1 - 2.5 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.3 ПК 5.1-5.4 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.3 ПК 8.1-8.6
2.3.	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	8	6	2	3	ОК 1-8 ПК 1.1 - 1.2 ПК 2.1 - 2.5 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.3 ПК 5.1-5.4 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.3 ПК 8.1-8.6
2.4	ОП.05	Охрана и безопасность труда	4	3	1	3	ОК 1-8 ПК 1.1 - 1.2 ПК 2.1 - 2.5 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.3 ПК 5.1-5.4 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.3 ПК 8.1-8.6
Итого по общепрофессиональному циклу			52	41	11		
3.		Блок профилирующих дисциплин					
3.1.	МДК 01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	10	8	2	3	ОК 1-8 ПК 1.1-1.2 ПК 2.1 - 2.5 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.3 ПК 5.1 -5.4 ПК 6.1 - 6.4 ПК 7.1 - 7.3
3.2.	МДК 02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	16	12	4	3	
3.3.	МДК 03.01	Технология приготовления супов и соусов	18	16	2	3	
3.4.	МДК 04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	10	8	2	3	
3.5.	МДК 05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	16	14	2	3	
3.6.	МДК 06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	4	4	-	3	
3.7.	МДК 07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	4	4	-	3	
Итого по профессиональному блоку			78	66	12		
Итого по теоретическому циклу:			154	123	31		
4.		Производственное обучение					
4.1.		В учебной столовой	310	2	308	ПКР	ОК 1 - 8 ПК 1.1 - 1.2 ПК 2.1 - 2.5 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.3 ПК 5.1 - 5.4 ПК 6.1 - 6.4 ПК 7.1 - 7.3 ПК 8.1 - 8.6
Итого часов производственного обучения:			310	2	308		
Консультации:			8	8	-		
Квалификационный экзамен:			8	-	8	Э	
ВСЕГО часов за полный курс обучения:			480	133	347		

* З – зачет; ПКР – пробная квалификационная работа; Э – экзамен.

Учебный план рекомендован к использованию в учебном процессе решением Педагогического совета от « ____ » _____ 2022 г. Протокол № 1

Государственное автономное учреждение
дополнительного профессионального образования Саратовской области
«Поволжский региональный учебный центр»
ГАУ ДПО СО «ПРУЦ»

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГАУ ДПО СО «ПРУЦ»
С.В.Истомин
2022 г.

VI. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
основной программы профессионального обучения
профессиональной подготовки рабочих и служащих по профессии
«Повар»

Код профессии - 16675

Квалификация: 3 разряд

Цель: повышение социальной адаптации, конкурентоспособности и обеспечение профессиональной мобильности на рынке труда посредством усвоения теоретических знаний и приобретение профессиональных компетенций для самостоятельной работы по профессии «Повар»

Категория слушателей: безработные, незанятое население, не имеющие квалификацию по рабочей профессии или должности служащего

Форма обучения: очная

Срок обучения: 480 час; 12 нед.; 3 мес.

Уровень получаемого образования:

профессиональное обучение

№ п/п	код	Наименование разделов и дисциплин	Учебная нагрузка обучающихся, час			Промежуточна я аттестация*	Коды формируемы х компетенций
			Всего часов	в том числе			
				Лекции и	Практ. заняти я		
1	2	3	4	5	6	7	8
1.		Блок социально-экономических дисциплин					
1.1		Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	12	10	2	3	ОК 1 - 6 ПК 1.6 ПК 2.3 ПК 3.4 ПК 4.3
1.1.1		Современная экономическая ситуация в РФ	2	2	-		
1.1.2		Правовые основы профессиональной деятельности	2	2	-		
1.1.3		Управление малым предприятием	2	2	-		
1.1.4		Особенности маркетинга малого предприятия	2	2	-		
1.1.5		Управление качеством	4	2	2		
1.2.		Деловая культура. Трудоустройство	12	8	4	3	ОК 1 - 6
1.2.1		Этика и культура поведения	4	4	-		
1.2.2		Психологические аспекты для общения	2	2	-		
1.2.3		Конфликты в деловом общении	2	-	2		

1.2.4		Психологические аспекты состояния безработного	2	2	-		
1.2.5		Технология поиска работы	2	-	2		
Итого по социально-экономическому циклу			24	18	6		
2.		Блок общепрофессиональных дисциплин					
2.1.	ОП 01.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	10	8	2	3	ОК 1-8 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1-2.5 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.3 ПК 5.1-5.4 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.3 ПК 8.1-8.6
2.1.1		Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	1	1	-		
2.1.2		Основы эпидемиологии	1	1	-		
2.1.3		Санитарные требования к устройству, оборудованию и содержанию предприятий общественного питания	2	2	-		
2.1.4		Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, хранение и реализация готовой пищи	4	2	2		
2.1.5		Личная и профессиональная гигиена работников общественного питания	2	2	-		
2.2.	ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	18	14	4	3	ОК 1-8 ПК 1.1 - 1.2 ПК 2.1 - 2.5 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.3 ПК 5.1-5.4 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.3 ПК 8.1-8.6
2.2.1		Введение	2	2	-		
2.2.2		Плоды, овощи, грибы и продукты их переработки	2	2	-		
2.2.3		Зерно и продукты его переработки	2	2	-		
2.2.4		Мясо и мясные продукты	2	1	1		
2.2.5		Рыба и рыбные продукты	2	1	1		
2.2.6		Молоко и молочные продукты	2	1	1		
2.2.7		Яйца и яичные продукты. Пищевые жиры	2	1	1		
2.2.8		Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия	2	2	-		
2.2.9		Вкусовые продукты	2	2	-		
2.3.	ОП 03.	Техническое оснащение и организация рабочего места	8	6	2	3	ОК 1-8 ПК 1.1 - 1.2 ПК 2.1 - 2.5 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.3 ПК 5.1-5.4 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.3 ПК 8.1-8.6
2.3.1		Весовое оборудование	2	1	1		
2.3.2		Контрольно-кассовые машины	2	1	1		
2.3.3		Машины для подготовки кондитерского сырья	1	1	-		
2.3.4		Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов	1	1	-		
2.3.5		Аппараты для жарки и выпечки	1	1	-		
2.3.6		Холодильное оборудование	1	1	-		

2.4.	ОП 05.	Охрана и безопасность труда	4	3	1	3	ОК 1-8 ПК 1.1 - 1.2 ПК 2.1 - 2.5 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.3 ПК 5.1-5.4 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.3 ПК 8.1-8.6
2.4.1		Основные требования обеспечения безопасности жизнедеятельности	2	2	-		
2.4.2		Обеспечение здорового образа жизни	2	1	1		
Итого по общепрофессиональному циклу			52	41	11		
3.		Блок профессиональных дисциплин					
3.1.		Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	10	8	2	3	ОК 1-8 ПК 1.1-1.2
3.2.		Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	16	12	4	3	ОК 1-8 ПК 2.1 - 2.5
3.3.		Технология приготовления супов и соусов	18	16	2	3	ОК 1-8 ПК 3.1 - 3.4
3.4.		Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	10	8	2	3	ОК 1 - 8 ПК 4.1 – 4.3
3.5.		Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	16	14	2	3	ОК 1 - 8 ПК 5.1-5.4
3.6.		Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	4	4	-	3	ОК 1 - 8 ПК 6.1 – 6.4
3.7.		Технология приготовления сладких блюд и напитков	4	4	-	3	ОК 1 - 8 ПК 7.1 – 7.3
3.8.		Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	10	8	2	3	ОК 1-8 ПК 1.1-1.2
3.9.		Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	16	12	4	3	ОК 1-8 ПК 2.1 - 2.5
Итого по профессиональному блоку			78	66	12		
Итого по теоретическому циклу:			154	123	31		
4.		Производственное обучение					
4.1.		В учебной столовой	310	2	308	ПКР	ОК 1 - 8 ПК 1.1 – 1.2 ПК 2.1 - 2.5 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.3 ПК 5.1 – 5.4 ПК 6.1 – 6.4 ПК 7.1 – 7.3 ПК 8.1 – 8.6
Итого часов производственного обучения:			310	2	308		
		Консультации:	8	8	-		
		Квалификационный экзамен:	8	-	8	Э	
ВСЕГО часов за полный курс обучения:			480	133	347		

З – зачет; Э – экзамен; ПКР – пробная квалификационная работа

Учебно-тематический план рекомендован к использованию в учебном процессе решением Педагогического совета от «14» 01 2022 г. Протокол № 1

ХII. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ

основной программы профессионального обучения профессиональной подготовки рабочих и служащих по профессии «Повар»

12.1. Организационно-педагогические условия

Учебные группы создаются численностью до 20 человек. Учет посещаемости занятий, успеваемости и пройденных тем ведется преподавателем в соответствии учетной документацией.

Аудиторная нагрузка слушателей предусматривает следующие виды учебных занятий и учебных работ: лекции, практические занятия, консультации, выполнение тестовых заданий и другие виды учебных занятий и учебных работ, определенных учебным планом. В учебном процессе используются интерактивные технологии обучения слушателей. В учебном процессе используются компьютерные презентации учебного материала, свободный доступ в сеть Интернет, предоставление учебных материалов в электронном виде, использование мультимедийных средств.

Самостоятельная работа организуется в форме изучения дополнительной литературы, выполнения индивидуальных практических работ с использованием методических рекомендаций преподавателя, направленных на формирование таких компетенций, как способность к саморазвитию, самостоятельному поиску информации по изучаемой профессии, что позволяет сформировать профессиональные качества.

Образовательный процесс в организации осуществляется в течение всего календарного года.

В основу учебного плана и программы положена практическая направленность обучения, определяющая их эффективность.

Профессиональное обучение завершается квалификационным экзаменом.

12.2. Кадровое обеспечение программы

Реализация основной программы профессионального обучения профессиональной подготовки рабочих и служащих по профессии «Повар» обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, имеющими опыт практической деятельности в соответствующих профессиональных сферах и (или) в освещении учебных тем.

Педагогические работники имеют право на получение дополнительного профессионального образования по профилю педагогической деятельности не реже чем один раз в три года (№ 273-ФЗ п. 2 ч. 5 ст. 47).

12.3. Материально-технические условия реализации программы