

Министерство общего и профессионального образования
Свердловской области
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
Свердловской области
«Уральский горнозаводской колледж имени Демидовых»

Рассмотрено на заседании
методического совета
№ протокола _____
« _____ » _____ 2018 г

Утверждаю
Директор ГБПОУ СО «УрГЗК»
_____ Т.М.Софронова
« _____ » _____ 2018г

**Основная образовательная
программа профессионального
обучения
Программа повышения
квалификации рабочих и служащих
«Повар»**

Квалификация:
повар
Форма обучения – **очная**
Срок обучения
– 3 месяца

Невьянск
2018

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Основная образовательная программа профессионального обучения – программа повышения квалификации рабочих и служащих «Повар» представляет собой систему

документов, разработанную и утвержденную колледжем с учетом требований рынка труда на основе профессионального стандарта «Повар, кондитер».

Программа профессионального обучения регламентирует цели, ожидаемые результаты, оценку качества подготовки слушателя и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, программы учебной и производственной практик, контрольно-измерительные материалы и контрольно-оценочные средства, программу итоговой аттестации, методические рекомендации по выполнению практических и/или лабораторных работ, обеспечивающие качество подготовки слушателя.

1.1. Нормативно – правовые основы разработки основной образовательной программы профессионального обучения

Нормативную правовую базу разработки образовательной программы составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. N 292);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 №1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Профессиональный стандарт "Повар" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н);
- Положение об образовательной программе ГБПОУ СО «УрГЗК»;

- Порядок применения при реализации образовательных программ ГБПОУ СО «УрГЭК» электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;
- Устав ГБПОУ СО «УрГЭК».

В программе используются следующие термины и их определения:

Трудовая функция - это система **трудовых** действий, которые осуществляются в рамках обобщенной **трудовой функции**, представляющая собой автономный и интегрированный набор **трудовых** действий.

ПМ – Профессиональный модуль – часть основной образовательной программы профессионального обучения, 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 образовательной программы профессионального обучения.

Результаты подготовки – освоенные трудовые функции, обеспечивающие соответствующую квалификацию.

ПК – профессиональная компетенция.

1.2. Срок освоения программы

Цели обучения сформированы на основании квалификационных требований к уровню подготовки, содержащихся в профессиональном стандарте «Повар».

Срок освоения программы повышения квалификации рабочих, служащих «Повар» при очной форме обучения составляет 1 месяц

Уровень квалификации – 3.

Наименование квалификации (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов) (ОК 016-94) - повар

Реализуемая форма обучения: очная.

Квалификация - повар.

Присваиваемый разряд- 4.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

2.1. Объекты профессиональной деятельности выпускника

- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания.

2.2. Виды профессиональной деятельности

- приготовление супов и соусов;
- приготовление блюд из овощей и грибов;
- приготовление блюд из рыбы;
- приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

2.3. Результаты освоения программы профессионального обучения

Иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного, мясного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы и мяса;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы.

Профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Производить обработку рыбы и мяса.

ПК 1.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы и мяса.

ПК 1.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 2.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 2.2. Готовить простые супы.

ПК 2.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 2.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 3.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 3.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 3.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 4.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 4.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

Уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
- проверять органолептическим способом качество рыбы, мяса и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы, мяса;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы и мяса;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы и мяса;
- оценивать качество готовых блюд;

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

Знать:

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

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

- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

.

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

- Учебный план
- Календарный учебный график
- Рабочая программа учебной дисциплины ОП 01 Техническое оснащение и организация рабочего места
- Рабочая программа учебной дисциплины ОП 02. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»
- Программа профессионального модуля ПМ.01. Приготовление блюд из овощей и грибов
- Программа профессионального модуля ПМ.02. Приготовление супов и соусов
- Программа профессионального модуля ПМ.03. «Приготовление блюд из рыбы»
- Программа профессионального модуля ПМ.04. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
- Программы учебной практики.
- Программа производственной практики.
- Фонд оценочных средств (оценочные средства для квалификационного экзамена)

4. МАТЕРИАЛЬНО – ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

Материально – техническая база колледжа обеспечена для проведения всех видов практических занятий, междисциплинарной подготовки, учебной и производственной практики, предусмотренных учебным планом. Материально – техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация междисциплинарного курса проходит в учебном кабинете технологии кулинарного производства.

Учебный кулинарный цех.

Учебный кабинет теоретических дисциплин ОП «Повар», №331, корпуса №3.

Методическая литература, учебники, плакаты, муляжи, образцы

Учебная и методическая литература

Столы и стулья ученические (15/30)

Учебный кулинарный цех, №107, корпуса №3.

Столы из нержавеющей стали – 3 ед..

Мойки из нержавеющей стали – 3 ед.

Набор корпусной мебели – 2 компл..

Электрические плиты – 2 ед.

Электрические духовки – 2 ед.

Система вытяжной вентиляции.

Столы для сервирования -2 ед.

Электроводонагреватель «Аристон» на 100литров.

Весы циферблатные – 2 ед.

Весы бытовые -2 ед.

Кастрюли. Сковороды. Мясорубки. Терки. Ножи. Доски разделочные.

Столовые приборы. Миксеры

5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

5.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточной аттестации слушателей

- оценка освоения знаний и умений

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта.

5.2. Организация итоговой аттестации слушателей

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, 4 квалификационного разряда.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний (тестирование) в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональном стандарте по профессии «Повар». К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.