

Программа профессионального обучения разработана для профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего на основе требований Федерального закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (с изменениями и дополнениями.), Профессионального стандарта по профессии «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. № 610н.

Разработчики:

Жученкова Е.В. – преподаватель спецдисциплин высшей категории МБ УДО «МУПК» г. Симферополя

Пивнык Л.В. – мастер производственного обучения высшей категории МБ УДО «МУПК» г. Симферополя

Горецкая И.В. – заместитель директора по УПР МБ УДО «МУПК» г. Симферополя.

К освоению основной программы профессионального обучения по программе профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего допускаются лица в возрасте от 14 лет, в том числе не имеющие основного общего или среднего общего образования, , включая лиц с ограниченными возможностями здоровья (за исключением лиц с различными формами умственной отсталости) при наличии медицинского заключения об отсутствии противопоказаний для обучения по данной профессии.

Цель реализации программы

Реализация программы в качестве программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.

Целью реализации программы 1-го года обучения является: создание условий для эффективной организации образовательного процесса,

предусмотренного учебным планом по профессии, с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся; формирование у обучающихся общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК), соответствующих данному виду профессиональной деятельности.

Целью реализации программы 2-го года обучения является: усовершенствование знаний, умений и навыков в освоении обучающимися общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК), соответствующих данному виду профессиональной деятельности; удовлетворение потребностей работодателей в квалифицированных кадрах.

Вид профессиональной деятельности: производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.

Основная цель вида профессиональной деятельности: приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

Формируемые профессиональные компетенции:

- ПК1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
- ПК1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
- ПК2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
- ПК2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
- ПК2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
- ПК2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
- ПК2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
- ПК3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК3.2. Готовить простые супы.

ПК3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ПК6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ПК7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК7.2. Готовить и оформлять простые горячие напитки.

ПК7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

ПК8.1. Готовить и оформлять блинчики, блины, оладьи.

ПК8.2. Готовить хлебобулочные изделия из дрожжевого теста: булочки, кексы.

ПК8.3. Готовить различные виды фаршей и начинок.

ПК8.4. Готовить изделия, жаренные в жире: пирожки, пончики.

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

Прошедший подготовку и итоговую аттестацию должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве повара 3 разряда в организациях (на предприятиях питания) сферы обслуживания независимо от их организационно-правовых форм.

Образовательный процесс состоит из теоретического обучения, учебной и производственной практики, итоговой квалификационной аттестации.

К теоретическому обучению относятся следующие блоки дисциплин:

- цикл общепрофессиональных дисциплин;
- цикл профессиональных (специальных) дисциплин

Соотношение теоретического и практического обучения определяется учебно-программной документацией.

Общепрофессиональный учебный цикл:

«Основы микробиологии, санитарии и гигиены»,
«Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»,
«Техническое оснащение и организация рабочего места»,
«Экономические и правовые основы производственной деятельности»,
«Охрана труда»

Профессиональный учебный цикл:

Кулинария

- Т.1. Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов
- Т.2. Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
- Т.3. Технология приготовления супов и соусов
- Т.4. Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы
- Т.5. Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы
- Т.6. Технология приготовления и оформление холодных блюд и закусок
- Т.7. Технология приготовления сладких блюд и напитков

Т.8. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Учебная и производственная практика.

Учебная и производственная практика является составной частью образовательного процесса и направлена на закрепление и углубление знаний и умений, полученных в процессе обучения, а также на овладение системой профессиональных умений, навыков и первоначальным опытом профессиональной деятельности по профессии «Повар».

Производственная практика проводится концентрировано по окончании первого года обучения.

По итогам прохождения практики обучающиеся предоставляют отчеты о результатах практики и аттестационные листы.

Результаты прохождения теоретического обучения и производственной практики в учебных мастерских, лабораториях МБ УДО «МУПК» г. Симферополя и на предприятиях фиксируются в Журналах учета результатов обучения.

К итоговой аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все экзаменационные испытания, предусмотренные программами общепрофессиональных и профессиональных дисциплин. В ходе выполнения обучающимся практической квалификационной работы членами экзаменационной комиссии проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных компетенций в соответствии с критериями, утвержденными образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Обучающимся, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и получившим положительную оценку на квалификационном экзамене, выдаются документы установленного образца.