

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1 Общие положения

Программа профессиональной подготовки разработана автономной некоммерческой организацией дополнительного профессионального образования Удмуртской Республики «Центр опережающей профессиональной подготовки Удмуртской Республики» и бюджетным профессиональным образовательным учреждением Удмуртской Республики «Сюмсинский техникум лесного и сельского хозяйства».

Настоящая программа определяет объем и содержание обучения по профессии рабочего, планируемые результаты освоения программы, условия образовательной деятельности.

1.1.1 Нормативные правовые основания разработки программы

Нормативные правовые основания для разработки основной программы профессионального обучения «Программа профессиональной подготовки по профессии рабочего 16675 «Повар» (далее – программа) составляют:

Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 25.12.2023) "Об образовании в Российской Федерации" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2024);

Приказ Минпросвещения России от 26.08.2020 N 438 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения" (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59784);

Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 N 534 "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение" (Зарегистрировано в Минюсте России 14.08.2023 N 74776);

Приказ Минтруда России от 09 марта N113н «Об утверждении профессионального стандарта "Повар"» (Зарегистрировано в Минюсте России 11 апреля 2022 N68148);

Постановление Госстандарта РФ от 26.12.1994 N 367 (ред. от 19.06.2012) <О принятии и введении в действие Общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94>(вместе с "ОК 016-94. Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов") (дата введения 01.01.1996);

"Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих";

Приказ Минтруда России от 12.04.2013 N 148н "Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов" (Зарегистрировано в Минюсте России 27.05.2013 N 28534);

Приказ Минтруда России от 29.09.2014 N 667н (ред. от 09.03.2017) "О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)" (Зарегистрировано в Минюсте России 19.11.2014 N 34779);

Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»;

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ, утвержденный Приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020г. № 882/391.

Программа профессиональной подготовки разрабатывалась на основе установленных квалификационных требований (профессиональных стандартов).

1.1.2 Перечень сокращений, используемых в программе

ВПД – вид профессиональной деятельности;

ВД – вид деятельности;

ПК – профессиональные компетенции;

ПС – профессиональный стандарт;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция;

ТД – трудовое действие;

ПрО-практический опыт;

З – знания;

У – умения;

ИА – итоговая аттестация;

КЭ – квалификационный экзамен.

ДОТ – дистанционные образовательные технологии;

1.1.3 Требования к слушателям

а) категория слушателей: лица, не имеющие профессии рабочего или должности служащего.

б) требования к уровню обучения/образования: отсутствуют.

1.1.4 Особенности адаптации образовательной программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья

Разработка адаптированной основной программы профессионального обучения для лиц с ОВЗ и/или инвалидностью или обновление уже существующей программы обучения определяются индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии), рекомендациями заключения ПМПК (при наличии) и осуществляются по заявлению слушателя (законного представителя).

1.1.5 Форма обучения: очная.

1.1.6 Трудоемкость освоения: 144 академических часа, включая все виды контактной и самостоятельной работы слушателя.

1.1.7 Период освоения: 24 календарных дня.

1.1.8 Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы:

Лицам, успешно освоившим программу профессиональной подготовки и успешно прошедшим итоговую аттестацию, выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

1.2 Цель освоения и характеристика новой квалификации

1.2.1 Цель освоения

Целью настоящей программы профессиональной подготовки является создание условий для реализации курса, направленного на формирование у слушателя профессиональных компетенций, необходимых для выполнения нового вида профессиональной деятельности и приобретения новой квалификации по профессии рабочего «Повар».

1.2.2 Квалификационная характеристика программы профессионального обучения

Область профессиональной деятельности: 33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

Вид профессиональной деятельности: Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий.

Обобщенная трудовая функция, подлежащая освоению: Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий.

Уровень квалификации в соответствии с профессиональным стандартом: 3.

1.3 Планируемые результаты обучения

Результатами освоения программы профессиональной подготовки являются приобретение слушателями знаний, умений, навыков и формирование компетенций, необходимых для выполнения трудовых/служебных функций нового вида профессиональной деятельности в рамках полученной квалификации.

Таблица 1 – Сопоставление описания квалификации в профессиональном стандарте с требованиями к результатам подготовки по программе профессиональной подготовки/повышения квалификации/переподготовки

Вид деятельности	Код и наименование компетенций	Код и наименование трудовой функции
ВД 1. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ПК1.1 Выполнять подготовительные работы по подготовке рабочего места повара	А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
	ПК1.2 Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	А/02.3 Выполнение задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

Таблица 2 – Планируемые результаты обучения

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции		
		Знания	Умения	Практический опыт
ВД 1. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ПК 1.1 Выполнять подготовительные работы по подготовке рабочего места повара	З 1.1.1 Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними	У 1.1.1 Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	ПрО 1.1.1 Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции		
		Знания	Умения	Практический опыт
		З 1.1.2 Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	У 1.1.2 Использовать посудомоечные машины	ПрО 1.1.2 Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания
		З 1.1.3 Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания	У 1.1.3 Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования	
		З 1.1.4 Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	У 1.1.4 Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления	
	ПК 1.2 Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	З 1.2.1 Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	У 1.2.1 Проверять органолептически им способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления	ПрО 1.2.1 Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции		
		Знания	Умения	Практический опыт
			блюд, напитков и кулинарных изделий	
	З 1.2.2 Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий		У 1.2.2 Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	ПрО 1.2.2 Подготовка полуфабриката в для приготовления блюд и кулинарных изделий
	З 1.2.3 Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения		У 1.2.3 Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения	ПрО 1.2.3 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
	З 1.2.4 Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий		У 1.2.4 Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им	ПрО 1.2.4 Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	З 1.2.5 Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов		У 1.2.5 Производить обработку овощей, фруктов и грибов	ПрО 1.2.5 Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос
	З 1.2.6 Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных		У 1.2.6 Нарезать и формовать овощи и грибы	ПрО 1.2.6 Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка

Виды деятельности и	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции		
		Знания	Умения	Практический опыт
		изделий, с учетом соблюдения требований к качеству		
		З 1.2.7 Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	У 1.2.7 Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	
		З 1.2.8 Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям	У 1.2.8 Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	
		З 1.2.9 Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	У 1.2.9 Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	
		З 1.2.10 Принципы ХАССП в организациях общественного питания	У 1.2.10 Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты	
			У 1.2.11 Готовить блюда и гарниры из овощей	
			У 1.2.12 Готовить каши и гарниры из круп	

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции		
		Знания	Умения	Практический опыт
			У 1.2.13 Готовить блюда из яиц	
			У 1.2.14 Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий	
			У 1.2.15 Готовить блюда из бобовых	
			У 1.2.16 Готовить блюда из рыбы	
			У 1.2.17 Готовить блюда из морепродуктов	
			У 1.2.18 Готовить блюда из мяса и мясных продуктов	
			У 1.2.19 Готовить блюда из домашней птицы	
			У 1.2.20 Готовить мучные блюда	
			У 1.2.21 Готовить горячие напитки	
			У 1.2.22 Готовить сладкие блюда	
			У 1.2.23 Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка	

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции		
		Знания	Умения	Практический опыт
			У 1.2.24 Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос	
			У 1.2.25 Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами)	
			У 1.2.26 Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия	