

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Повар» Условное обозначение: ООППО ПП «Повар»	Редакция № 1 Изменение № _____	Лист 1 из 6 Контрольный экз.

АННОТАЦИЯ

К ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ - ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»

1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы

Основная программа профессионального обучения - профессиональной подготовки по профессии «Повар» (далее – программа) государственного профессионального образовательного учреждения Тульской области «Донской политехнический колледж» - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку качества подготовки слушателей по профессии повар.

Нормативную основу разработки образовательной программы составляет:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Постановление Правительства РФ от 15 августа 2013 г. № 706 «Об утверждении Правил оказания платных образовательных услуг»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013 г. N 292 г. Москва "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения";
- Приказ Министерство образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Приказ Минобрнауки РФ от 28 марта 2014 г. № 244 «О внесении изменений в Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. № 513»
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 сентября 2013 г. № 1059 «Об утверждении порядка формирования перечней профессий, специальностей и направлений подготовки»;
- Приказ Минтруда России №148н от 12 апреля 2013 г. «Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов».
- Приказ Минтруда России от 08.09.2015 N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 N 39023).

Настоящая программа может быть реализована в качестве программы профессиональной подготовки по профессии «Повар».

1.2 Цель реализации программы

Целью реализации программы является получение лицами различного возраста компетенции, необходимой для выполнения вида / нового вида профессиональной деятельности *«Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их*

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Повар» Условное обозначение: ООПО ПП «Повар»	Редакция № 1 Изменение № _____	Лист 2 из 6 Контрольный экз.

презентация и продажа в организациях питания» с учетом потребностей производства и для работы с конкретным оборудованием и технологиями.

1.3. Требования к слушателям (категории слушателей)

К освоению программы по профессиям рабочих, должностям служащих допускаются: лица различного возраста, в том числе не имеющие основное общее или среднее общее образование.

1.4. Форма обучения: очная.

1.5. Форма занятий: групповая.

1.6. Режим занятий: 2 раза в неделю/ 4-6 академических часа.

Календарный учебный график представлен в приложении 3.

1.7. Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы – свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

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

2.2. Объекты профессиональной деятельности:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- посуда и инвентарь; процессы и операции приготовления продукции питания.

2.3. Квалификационная характеристика выпускника: описание обобщенных трудовых функций в соответствии с профессиональным стандартом

В соответствии с требованиями профессионального стандарта «Повар» (утвержден приказом Минтруда России от 08.09.2015 N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 N 39023) выпускник должен быть готов к выполнению предусмотренных профессиональным стандартом трудовых функций 3 уровня квалификации, относящихся к обобщенной трудовой функции (ОТФ) А:

- ТФ.01. (А/01.3) Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места

- ТФ.02. (А/02.3) Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

2.4. Результаты освоения программы

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

Программа направлена на освоение (совершенствование) следующих профессиональных компетенций:

ПК 1. Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.

ПК 2. Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПК 3. Готовить простые супы и соусы.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Повар» Условное обозначение: ООПО ПП «Повар»	Редакция № 1 Изменение № _____	Лист 3 из 6 Контрольный экз.

ПК 4. Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.

ПК 5. Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.

ПК 6. Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.

ПК 7. Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.

ПК 8. Готовить полуфабрикаты для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий.

ПК 9. Готовить дрожжевое тесто и оформлять изделия из него.

ПК 10. Готовить бездрожжевое тесто, оформлять изделия и полуфабрикаты на него.

Программа направлена на освоение следующих общепрофессиональных компетенций (ОПК) и (или) общих (общекультурных) компетенций (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. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК.4. Осуществлять поиск анализ и оценку информации, необходимой для подготовки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК.5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК.6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать её сплочение эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК.7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчинённых, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения задания.

ОК.8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК.9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности

Обучающийся в результате освоения программы должен

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога, теста;

- приготовления основных супов и соусов;

- обработки рыбного сырья;

- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

- обработки сырья - мяса, птицы, дичи, кролика;

- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

- подготовки гастрономических продуктов;

- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

- приготовления сладких блюд и напитков;

- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

уметь:

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Повар» Условное обозначение: ООПО ПП «Повар»	Редакция № 1 Изменение № _____	Лист 4 из 6 Контрольный экз.

- проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
 - выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться;
 - обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
 - охлаждать, замораживать, размораживать нарезанные овощи, грибы, отдельные компоненты для соусов;
 - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий;
 - оценивать качество готовых блюд и изделий;
- знать:**
- ассортимент, товароведную характеристику, требования к качеству различных видов овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
 - классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
 - способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
 - температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд;
 - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд и изделий;
 - температурный режим и правила приготовления блюд;
 - способы сервировки, варианты оформления, температуру подачи;
 - правила проведения бракеража;
 - правила хранения, сроки реализации, требования к качеству готовых блюд;
 - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

3. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие 2 учебных кабинетов, учебного кулинарного цеха.

Кабинеты:

технологии кулинарного производства;
 безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

Лаборатории:

микробиологии, санитарии и гигиены;
 товароведения продовольственных товаров;
 технического оснащения и организации рабочего места.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плоскостные, дидактические натуральные образцы, муляжи);
- комплект учебно-планирующей документации.

Технические средства обучения:

- проектор;
- экран;

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Повар» Условное обозначение: ООПО ПП «Повар»	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№ _____</i>	Лист 5 из 6 Контрольный экз.

- видеомэагнитофон;
 - комплект видеоматериала;
 - компьютер с лицензионным программным обеспечением, имеющим выход в сеть Интернет;

- принтер

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- производственные столы;
- ножи;
- разделочные доски;
- плиты;
- кухонный инвентарь;
- жарочный шкаф.

Учебный кулинарный цех:

- производственные столы;
- ножи;
- разделочные доски;
- плиты;
- кухонный инвентарь;
- жарочный шкаф.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: модели, макеты, плиты, холодильное оборудование, ножи, разделочные доски, овощерезка, мойки, натуральные образцы, муляжи.

4. СОДЕРЖАНИЕ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ - ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»

ОП.01 «Оборудование предприятий общественного питания»

Тема № 1 Организация работы овощного и мясо-рыбного цехов.

Тема № 2 Организация работы горячего и холодного цехов.

Тема №3 Организация работы кондитерского и мучного цехов.

ОП. 02 «Основы калькуляции и учёта»

Тема 1. Цели и задачи бухгалтерского учёта.

Тема 2.Документы учёта, требования к оформлению документов.

Тема 3.Сборник рецептов ПОП.

Тема 4. План – меню. Понятие о цене.

Тема 5. Составление калькуляции на блюда.

ОП.03 «Организация производства»

Тема № 1 Характеристика предприятий общественного питания.

Тема № 2 Организация снабжения предприятий общественного питания.

Тема №3 Организация производства предприятий общественного питания.

ОП.04 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»

Тема 1.Личная гигиена работников ПОП.

Тема 2.Пищевые отравления.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Повар» Условное обозначение: ООПО ПП «Повар»	Редакция № 1 Изменение № _____	Лист 6 из 6 Контрольный экз.

Тема 3.Хранение пищевых продуктов.

ОП.05 «Товароведение пищевых продуктов»

Тема 1. Товароведная характеристика овощей, рыб.

Тема 2. Товароведная характеристика круп, бобовых, макаронных изделий, мяса.

Тема 3. Товароведная характеристика молока и молочных продуктов.

ОП.06 «Деловая культура»

Тема 1. Общее понятие о личности

Тема 2. Содержание и сущность делового общения.

Тема 3. Культура делового общения в профессиональной деятельности

ПМ. 01«Приготовление и подготовка к реализации кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Тема № 1 Механическая кулинарная обработка овощей и грибов.

Тема № 2 Тепловая кулинарная обработка овощей. Блюда и гарниры из овощей.

Тема № 3 Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.

Тема № 4 Супы.

Тема № 5 Соусы.

Тема № 6 Механическая кулинарная обработка рыбы.

Тема № 7 Рыбные горячие блюда.

Тема № 8 Механическая кулинарная обработка мяса.

Тема № 9 Мясные горячие блюда.

Тема № 10 Блюда из яиц и творога

Тема № 11 Холодные блюда и закуски.

Тема № 12 Сладкие блюда и горячие напитки.

Тема № 13 Виды теста. Характеристика изделий из него.

Учебная практика ПМ 01