

УТВЕРЖДАЮ

Директор КГБПОУ
«Алтайский политехнический
техникум»



А.С.Кудрявцев

А.С.Кудрявцев 20 19.

**Основная программа профессионального обучения
по профессии 16675 «Повар»**

профессиональная подготовка

г. Барнаул, 2019 г.

Основная программа профессионального обучения (профессиональная подготовка) по профессии 16675 «Повар» разработана на основе профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Минтруда России от 08.09.2015 № 610н

Организация-разработчик: КГБПОУ « Алтайский политехнический техникум »

Программа согласована ПЦК профессий ПО краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Алтайский политехнический техникум»

Протокол ПЦК профессий ПО № 1 от «26» сентября 20 19 год

Председатель _____ ЕЮ _____ Е.Ю.Рубцова

**Основная программа профессионального обучения
по профессии 16675 «Повар»
профессиональная подготовка**

1. Цели реализации программы

Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.

2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения

2.1. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации

Программа разработана в соответствии с:

- профессиональным стандартом «Повар» (утвержден приказом Минтруда России от 08.09.2015 № 610н.);
- единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих работ и профессий рабочих;
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России.

Присваиваемый квалификационный разряд: 3-4 разряд.

2.2. Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы профессионального обучения у слушателя **должны быть сформированы компетенции**, в соответствии с разделом 2.1. программы:

ПК.1	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места
ПК.2	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК.3	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
ПК.4	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

В результате освоения программы слушатель должен

знать:

- современные технологии в профессиональной сфере деятельности;
- принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации;

- выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид;
- изготавливать различные виды макаронных изделий;
- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;
- хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты, не требующие охлаждения, в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда.

2.3. Содержание программы

Категория слушателей: лица, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего. Требования к уровню образования отсутствуют.

Трудоемкость обучения: 432 академических часа.

Форма обучения: очная.

Учебный план

№	Наименование модулей	Всего, час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	практич. и лаборатор. занятия	промеж. и итог. контроль	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Раздел 1. Теоретическое обучение	34	14	14	6	
1.1	Модуль 1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	10	4	4	2	Зачет
1.2	Модуль 2. Технологическое оснащение и организация рабочего места	16	6	8	2	Зачет
1.3	Модуль 3. Требования охраны труда и техники безопасности	8	4	2	2	Зачет
2.	Раздел 2. Профессиональный курс	174	42	124	8	

2.1	Модуль 1 Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	32	6	24	2	Зачет
2.2	Модуль 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	76	22	52	2	Зачет
2.3	Модуль 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	40	10	28	2	Зачет
2.4	Модуль 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации десертов разнообразного ассортимента	26	4	20	2	Зачет
3.	Производственная практика	216		216		
4.	Квалификационный экзамен: - проверка теоретических знаний; - практическая квалификационная работа	8			8	Тест Э
	ИТОГО:	432	56	354	22	