

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ИВАНОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ТЕЙКОВСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ



ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ БЕЗРАБОТНЫХ ГРАЖДАН
И НЕЗАНЯТОГО НАСЕЛЕНИЯ

Профессия: повар, кондитер
Специальность: повар
Форма обучения: дневная
Срок обучения: 3 месяца (520 часов)
Базовое образование: среднее общее образование
Степень квалификации: третья

Пояснительная записка.

Настоящий комплект учебно-планирующей документации предназначен для подготовки в организациях среднего профессионального образования квалифицированных рабочих по профессии «Повар» на базе среднего общего образования из числа безработных граждан и незанятого населения со сроком обучения 3 месяца (520 часов).

Учебно-программная документация разработана на основе принципа преемственности и непрерывности профессиональной подготовки рабочих родственных профессий в соответствии с планом подготовки.

Нормативной базой для подготовки данного комплекса являются следующие документы:

1. ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ.

2. Отраслевой тарифно-квалификационный справочник ЕТКС (ОК 016-94).

3. ФГОС по профессии 260807.01 «Повар, кондитер», утвержденный приказом Минобрнауки от 02.08.2013 № 798 (Зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 № 29749).

4. Примерная программа подготовки по профессии «Повар, кондитер»

При подготовке квалифицированных рабочих по профессии «Повар» за основу принят следующий план по этапам:

1 этап – повар 2 разряда;

2 этап – повар 3 разряда.

В комплект входят следующие документы:

- общая характеристика;

- рабочий вариант профессиональной квалификационной характеристики;

- учебный план;

- тематические планы по предметам теоретического обучения и производственному обучению;

- программы по предметам теоретического обучения;
- программа производственного обучения.

Рабочий вариант профессиональной квалификационной характеристики составлен с учетом плана подготовки по профессии «Повар». В нем выделены общепрофессиональные и специальные параметры по уровням квалификации.

По предметам, не вынесенным на экзамен, проводятся зачеты.

Повторение учебного материала, зачеты, письменные работы проводятся за счет времени, отпущенного на изучение отдельных предметов. Количество часов, отводимых на изучение отдельных тем программы, последовательность их изучения может в случае необходимости измениться при условии, что программа будет полностью выполнена.

Все изменения в учебной программе должны быть рассмотрены методической комиссией и утверждены руководителем учебного заведения.

ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА.

I. Профессия среднего профессионального образования: повар, кондитер

Наименование профессии и квалификации по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94) – повар 3 разряда.

II. Назначение профессии.

Приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд с учетом различных категорий потребителей.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд;
- технологическое оборудование пищевого производства;
- посуда и инвентарь;

- технологические процессы и операции приготовления продуктов питания.

III. Обучающийся по профессии «Повар» готовится к следующим видам деятельности:

- Приготовление блюд из овощей и грибов.
- Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
- Приготовление супов и соусов.
- Приготовление блюд из рыбы.
- Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
- Приготовление холодных блюд и закусок.
- Приготовление сладких блюд и напитков.

IV. Требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих по профессии «Повар».

Выпускник должен обладать следующими общими компетенциями:

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. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию своей деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Выпускник должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

ПК 1. Приготовление блюд из овощей и грибов.

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

ПК 3. Приготовление супов и соусов.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супа.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 4. Приготовление блюд из рыбы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

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

5.3. Готовить и оформлять основные блюда из мяса и мясных продуктов.

5.4. Готовить и оформлять основные блюда из домашней птицы.

ПК 6. Приготовление холодных блюд и закусок.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ПК 7. Приготовление сладких блюд и напитков.

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

V. Квалификация.

В системе непрерывного обучения профессия «Повар» относится к 3 – ей степени квалификации.

Уровень образования, требуемый для получения профессии «Повар»

- среднее общее образование; начальное и среднее профессиональное образование.

Тарификация работ по профессии «Повар» устанавливается предприятием совместно с образовательной организацией в соответствии с действующей в стране (отрасли) системой тарификации.

Повышение квалификации по профессии «Повар» осуществляется:

- в организациях среднего профессионального образования и на предприятиях с целью обновления и расширения знаний и умений, а также получения профессиональной квалификации по новой специальности в рамках профессии;

- в системе непрерывного профессионального образования для достижения более высокого уровня квалификации в данной сфере (отрасли) профессиональной деятельности на базе средних профессиональных организаций.

Утверждаю
Директор ОГБПОУ ТМК

Ф.С. ТЮЛЕНЕВА
“ ” _____ 2015 года

Учебный план
Для профессиональной подготовки
безработных граждан и незанятого населения

Профессия : Повар, кондитер

Специальность : Повар

Базовое образование : Среднее (полное) общее.

Уровень квалификации : Повар 3,4 разряда .

1. Блок социально-экономических дисциплин

№	Учебные элементы и уровень их усвоения	Всего часов	Из них практические занятия
1.1	Психологическая адаптация безработных граждан	5	-
1.2	Основы трудового законодательства РФ	5	-
1.3	Основы экономических знаний	10	-
	ИТОГО:	20	-

2. Блок общепрофессиональных дисциплин

2.1	Основы культуры, профессионального общения	16	-
2.2	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	15	1
2.3	Основы физиологии питания с основами товароведения продовольственных товаров	18	6
2.4	Техническое оснащение и организация рабочего места	20	4
	Итого	69	11

3. Профессиональный блок

3.1	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	6	-
3.2	Технология обработки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	14	-
3.3	Технология приготовления супов и соусов	14	-
3.4	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы	12	-
3.5	Технология приготовления блюд из мяса и домашней птицы	21	-
3.6	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	12	-
3.7	Технология приготовления сладких блюд и напитков	6	-
	Итого	85	9

4. Производственное обучение, 50% общего количества (практики)	- 312
Резерв учебного времени	- 16
Консультации	- 10
Итоговая аттестация	- 8
	ВСЕГО: 520