

## 1. Общая характеристика Программы

Учебный план и программа составлены в соответствии с положениями профессионального стандарта «Повар» утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015г. № 610н) и приказа Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. №798 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии повар, кондитер.

### 1.1 Цель Программы

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

### 1.2.Задачи программы повышение квалификации

Выпускник, освоивший программу должен обладать **общими компетенциями:**

- организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем;
- анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы;
- осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач;
- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;
- работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами;
- готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

Выпускник, освоивший программу должен обладать **профессиональными компетенциями.**

Повар 4 разряда должен знать и уметь применять:

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;
- правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;

- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;
- пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;
- правила и технологии расчетов с потребителями;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

Повар 5 разряда должен знать и уметь применять:

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания;
- виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации;
- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов;
- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям;
- рецептуру и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- специфику производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий;
- способы организации питания, в том числе диетического;
- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий;
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке;
- технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;

- технологии наставничества и обучения на рабочих местах.

### **1.3. Требования к уровню подготовки поступающего на обучение**

Лица, желающие освоить программу повышения квалификации, должны иметь начальное профессиональное образование. Наличие указанного образования должно подтверждаться документом государственного или установленного образца.

### **1.4. Трудоемкость Программы**

Нормативная трудоемкость обучения по данной программе – 40 академических часов, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы слушателя, текущей, промежуточной и итоговой аттестации. Нормативный срок освоения программы – 1 неделя.

### **1.5. Форма обучения**

Формы обучения по программе – очная с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий. Срок освоения программы при обучении по очной форме составляет 1 неделя.

### **1.6. Режим занятий**

При любой форме обучения учебная нагрузка устанавливается не более 40 часов академических часов в неделю

### **1.7. Форма аттестации**

Оценка качества освоения программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся. Для аттестации в качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели смежных дисциплин, курсов, работодатели, специалисты учреждений занятости.

Итоговая аттестация проводится в форме экзамена. К итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план.

Итоговая аттестация содержит 12 билетов и оценивается по пятибалльной шкале. Тематика вопросов в экзаменационных билетах соответствует с основным учебным дисциплинам, предусмотренным учебным планом. Каждый экзаменационный билет содержит по 3 вопроса.

Уровень освоения (количество правильных ответов)	Оценка		
	Полная запись	Сокращенная запись	Числовой эквивалент
3	отлично	отл.	5
3 неполных ответа	хорошо	хор.	4
2	удовлетворительно	удовл.	3
1 неполный ответ	неудовлетворительно	неудовл.	2

### 1.8. Итоговый документ

По завершению обучения, предусмотренного учебной программой и в случае успешной сдачи выпускного экзамена, обучающемуся выдается удостоверение о повышении квалификации по программе «Повар».