

1. Общая характеристика Программы

Учебный план и программа профессионального обучения по профессии 16675 «Повар» (далее Программа) составлены в соответствии с требованиями Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 01.05.2017) «Об образовании в Российской Федерации», положениями профессионального стандарта «Повар», утверждён приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015г. № 610н, приказа Минобрнауки России от 02.08.2013 N 798 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии повар, кондитер».

1.1. Цель Программы

Целью программы является подготовка квалифицированного специалиста по профессии повар. Основная цель профессиональной деятельности: приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

1.2. Задачи Программы

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

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

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

5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими видам деятельности:

1. Приготовление блюд из овощей и грибов.

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

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

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

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

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

- 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
- 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
- 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
3. Приготовление супов и соусов.
 - 3.1. Готовить бульоны и отвары.
 - 3.2. Готовить простые супы.
 - 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
 - 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.
4. Приготовление блюд из рыбы.
 - 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.
 - 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
 - 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
 - 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
 - 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
 - 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
 - 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
6. Приготовление холодных блюд и закусок.
 - 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
 - 6.2. Готовить и оформлять салаты.
 - 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.
 - 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.
7. Приготовление сладких блюд и напитков.
 - 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
 - 7.2. Готовить простые горячие напитки.
 - 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

1.3. Требования к уровню образования, поступающих на обучение

Лица, желающие освоить программу профессионального обучения, должны иметь общее (основное, среднее) образование, профессиональную переподготовку - среднее профессиональное и (или) высшее образование.

Наличие указанного образования должно подтверждаться документом государственного или установленного образца.

1.4. Трудоемкость Программы

Нормативная трудоемкость обучения по данной программе – 480 академических часа, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы слушателя, текущей, промежуточной и итоговой аттестации. Нормативный срок освоения программы – 3 месяца.

1.5. Форма обучения

Формы обучения по программе – очная.

Срок освоения программы при обучении по очной форме составляет 3 месяца.

1.6. Режим занятий

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

1.7. Формы аттестации

Реализация программы предусматривает выполнение обучающимися практических занятий, включая практические занятия с использованием персональных компьютеров.

Реализация программы осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

Оценка качества освоения программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся. Для аттестации кроме преподавателей конкретной дисциплины 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 15 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
1	удовлетворительно	удовл.	3
1 неполный ответ	неудовлетворительно	неудовл.	2

1.8. Итоговый документ

По завершению обучения, предусмотренного учебной программой и в случае успешной сдачи квалификационного экзамена, обучающемуся присваивается квалификация «Повар 3 разряда» выдается свидетельство о профессиональном обучении.