

## РЕЦЕНЗИЯ

на образовательную программу  
профессионального обучения по профессии «Повар»  
направленность обучения – повышение квалификации

Образовательное учреждение: Государственное бюджетное учреждение  
дополнительного профессионального образования «Ставропольский  
региональный ресурсный центр»  
(Минераловодский филиал)

Предложенная для рецензирования программа профессионального обучения по профессии «Повар» составлена в соответствии с положениями профессионального стандарта «Повар» (утверждён приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015г. № 610н. и приказа Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013г. № 798 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии повар, кондитер».

Программа состоит из пояснительной записки, раскрывающей цели вида профессиональной деятельности, функциональную карту вида профессиональной деятельности, характеристику обобщенных трудовых функций, требований к общим и профессиональным компетенциям по результатам обучения, учебного плана, учебно-тематического плана и программы. Программа включает в себя основные темы, определяющие направленность подготовки обучающихся. Содержательная часть программы раскрыта достаточно полно.

Программа отвечает предъявленным требованиям к содержанию образовательного минимума.

Рецензируемая образовательная программа предназначена для профессионального обучения граждан. Вид образования – повышение квалификации. Форма обучения очная, контактная с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения. Минимальный уровень образования лиц принимаемых на обучение – лица, имеющие начальное профессиональное образование.

Предполагаемый срок обучения по данной программе – 40 академических часов.

Цель курса – приобретение общих профессиональных компетенций по профессии «Повар»

Общие компетенции обучающихся направлены на:

- 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.

Профессиональные компетенции направлены на формирование умений по приготовлению и оформлению:

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.

Учебно-методическое обеспечение содержит основной перечень литературы.

Проведенный экспертный анализ данной образовательной программы привел к следующим выводам:

- структура, оформление и содержательная часть Программы соответствует требованиям действующего законодательства и нормативно правовым актам в области профессионального обучения.

Контроль знаний и компетенций осуществляется с применением текущих форм контроля: тестирование, зачет. Итоговая аттестация проводится в форме экзамена.

Таким образом, рецензируемая Программа составлена на высоком профессиональном уровне. Данная программа может быть рекомендована для реализации в учреждениях дополнительного профессионального образования.

Директор КГТК  
Н. В. Жилина  
МП

