

## РЕЦЕНЗИЯ

на образовательную программу  
профессионального обучения по профессии «Повар»  
направленность подготовки – профессиональное обучение,  
профессиональное переобучение

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 Письмом Министерства экономического развития РФ и Министерства образования и науки РФ от 12 марта 2015 г. NN 5593-ЕЕ/Д28и, АК-552/06 "О направлении методических рекомендаций").

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. Профессиональная подготовка. Форма обучения очная, с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения.

Минимальный уровень образования лиц принимаемых на обучение – общее (основное, среднее) образование. Также на обучение принимаются лица, имеющие профессиональное образование, с целью их переподготовки, освоения новой (дополнительной) профессии, виды деятельности.

Предполагаемый срок обучения по данной программе – 480 академических часов.

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

Программа направлена на формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций.

Общепрофессиональные компетенции обучающихся направлены на:

- организацию собственной деятельности, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем;
- анализ рабочей ситуации, осуществление текущего и итогового контроля, оценку и коррекцию собственной деятельности, ответственность за результаты своей работы;
- осуществление поиска информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач;
- использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
- умение работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами;
- подготовку к работе производственных помещений и поддержание их санитарного состояния.

Профессиональные компетенции направлены на формирование умений по приготовлению и оформлению:

- основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов;
- каш и гарниров из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы;
- простых блюд и гарниров из макаронных изделий;
- простых блюд из яиц и творога;
- простых мучных блюд из теста с фаршем;
- бульонов и отваров, простых супов;
- отдельных компонентов для соусов и соусные полуфабрикаты;
- простых холодных и горячих соусов;
- простых блюд из рыбы с костным скелетом;
- простых блюда из мяса и мясных продуктов;
- простых блюд из домашней птицы;
- бутербродов и гастрономических продуктов порциями, салатов;
- простых холодных закусок;
- простых холодных блюд;
- простых холодных и горячих сладких блюд;
- простых горячих напитков, холодных напитков.

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.

Программой предусмотрено организация учебной и производственной практики направленной на формирование представлений о профессиональной сфере работы повара, закрепление теоретических знаний, приобретение практических навыков и умений, приобретение опыта самостоятельной работы на предприятиях общественного питания.

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

