

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ СВЕРДЛОВСКОЙ
ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ВЕРХНЕПЫШМИНСКИЙ МЕХАНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
ТЕХНИКУМ «ЮНОСТЬ»

РАССМОТРЕНО
на заседании
методического совета

УТВЕРЖДЕНО
Директор ГАПОУ СО
ВПМГТ «Юность»

**ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКИ
(ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО, ДОЛЖНОСТИ СЛУЖАЩЕГО)**

16675 Повар

Срок обучения – 2 мес. (240 час.)
Форма обучения – очная
Уровень квалификации - повар 3-5 разряда
Выпускной документ - свидетельство об уровне профессионального обучения

Верхняя Пышма

Программа профессиональной переподготовки разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 «Повар, кондитер» утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02.08.2013 г. зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 29749 от 20.08.13 г.)

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Верхнепышминский механико-технологический техникум «Юность»

СОДЕРЖАНИЕ

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

- 1 Общая характеристика программы
- 2 Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной программы
- 3 Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса при реализации программы
- 4 Ресурсное обеспечение реализации основной профессиональной программы
- 5 Контроль и оценка результатов освоения программы
- 6 Присвоение квалификации и документ об образовании
- 7 Регламент периодического обновления программы

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

Программа профессиональной переподготовки по профессии 16675 «Повар».

Автор-разработчик программы ГАПОУ СО ВПМТТ «Юность».

1. Представленная программа профессиональной переподготовки 16675 «Повар» соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту, утвержденному приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 № 798, в части требований к результатам освоения основной образовательной программы базовой подготовки.

2. Содержание программы разработано в соответствии с особенностями развития региона и отражает современные инновационные тенденции в развитии отрасли.

3. Материально-техническое обеспечение программы соответствует требованиям ФГОС.

Вывод: данная программа соответствует требованиям экономики Свердловской области и запросами работодателей региона.

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика программы

1.1 Общие положения

Программа профессиональной переподготовки 16675 «Повар», реализуемая в ГАПОУ СО ВПМТТ «Юность» по программе базовой подготовки на базе основного общего образования, представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную техникумом с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации № 798 от 02.08.2013 г.

Программа регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологию организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя учебный план, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной практик и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

Программа ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программ учебной и производственной практик, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

Программа реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников техникума.

1.2. Цели и задачи программы

Цель программы – комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии, формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО, а также развитие личностных качеств обучающихся.

Программа ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практикоориентированности в подготовке выпускника;
- использование в процессе обучения качественно новых образовательных и информационных технологий;
- ориентация при определении содержания образования на запросы работодателей и потребителей, развитие местного и регионального общества;
- формирование потребности обучающихся к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;
- формирование готовности обучающихся принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях.

1.3 Нормативные документы для разработки программы

Нормативную основу разработки программы по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»:

1. Федеральный закон РФ «Об образовании в Российской Федерации» (от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ).
2. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержден приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 26.08.2020 г № 438., зарегистрировано Министерством юстиции 11.09.2020 г. № 59784
3. Устав ГАПОУ СО ВПМТТ «Юность».
4. Правила внутреннего распорядка ГАПОУ СО ВПМТТ «Юность».
5. Положение об оказании платных образовательных услуг регулирует деятельность, определяет виды и порядок оказания платных образовательных услуг ГАПОУ СО ВПМТТ «Юность».
6. Приказ Минобрнауки России от 14.07.2023 № 534 Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение

1.4 Особенности программы

Особенностью программы является высокая востребованность на рынке труда, профессия пользуется популярностью. Повар готовит блюда по специальным рецептам, но может видоизменять их по своему вкусу, то есть подходить к процессу творчески, тем самым претендовать на высокий уровень оплаты труда.

При разработке программы учтены требования регионального рынка труда, запросы потенциальных работодателей и потребителей в области ведения коммерческой деятельности.

В образовательном процессе с целью реализации компетентного подхода широко используются активные и интерактивные формы проведения занятий для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся, организован свободный доступ к ресурсам ВПМТТ «Юность» и Интернет, используются мультимедийные средства и тестовые формы контроля.

Для удовлетворения требований регионального рынка труда, потенциальных работодателей и потребителей к содержанию и уровню подготовки выпускников техникуму необходимо:

- организовать стажировку и повышение квалификации мастеров производственного обучения на профильных предприятиях;
- модернизировать и обновлять МТБ;
- педколлективу активнее осваивать, информационно-коммуникационные;
- пополнять, обновлять компьютерное оснащение учебного процесса и его программное обеспечение;
- обеспечить высокий уровень квалификации педагогических кадров.

При разработке программы особое внимание уделено выявлению интересов и совершенствованию механизмов удовлетворения запросов потребителей образовательных услуг.

Для реализации компетентного подхода в образовательном процессе широко используются активно - формы проведения занятий с широким применением электронных образовательных ресурсов: деловые игры, коллективные способы обучения, анализ производственных ситуаций.

Проектно-исследовательская деятельность, реализуемая в рамках аудиторных занятий и в ходе самостоятельной работы, позволяет обучающимся освоить общие и профессиональные компетенции.

Внеучебная деятельность студентов направлена на самореализацию студентов в различных сферах общественной и профессиональной жизни, в творчестве, спорте, науке и т.д. У студентов формируются профессионально значимые личностные качества, такие как толерантность, ответственность, жизненная активность, профессиональный оптимизм и др. Решению этих задач способствуют благоприятные акции, научно-практические конференции, внедрение системы студенческого самоуправления, конкурсы непрофессионального студенческого творчества и др.

По завершению программы выпускникам выдаются свидетельства.

1.5 Требования к абитуриентам

Абитуриент должен представить один из документов государственного образца: аттестат о основном общем образовании;

Процедура зачисления обучающихся осуществляется в соответствии с Уставом ГАПОУ СО ВПМТТ «Юность» и соответствующими локальными актами: «Правила приёма обучающихся в ГАПОУ СО ВПМТТ «Юность», «Положение о приемной комиссии ГАПОУ СО ВПМТТ «Юность».

1.6 Основные пользователи программы профессионального обучения

Основными пользователями являются:

- преподаватели, мастера производственного обучения;
- студенты, обучающиеся по профессии 16675 «Повар»;
- администрация и коллективные органы управления техникумом;
- работодатели.

1.7 Структура программы профессионального обучения

№ п/п	Наименование циклов, учебных предметов	Учебная нагрузка (час.)		Распределение нагрузки по месяцам и неделям (час.)								
		Теоретические занятия	Практические занятия	Всего часов	I месяц							
					II месяц							
				Недели								
				1	2	3	4	5	6	7	8	
1.	Общепрофессиональный цикл	16		16	36	36	36	36	36	36	24	
1.	Основы физиологии питания, гигиены и санитарии	8		8								
2.	Деловая культура	4		4								
3.	Основы рыночной экономики	4		4								

2. Общетеchnический цикл	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	
1. Технологическое оборудование предприятий общественного питания	12				12															
3. Профессиональный цикл	66	126	192																	
1. Специальная технология	30		30	8	22															
2. Организация общественного питания	12		12		12															
3. Организация общественного питания	12		12		2	10														
4. Калькуляция и учет	12		12																	
5. Основы товароведения пищевых продуктов	12	126	12																	
Производственное обучение			126																	
Резерв	6		6																	
Консультации	8		8																	
Экзамены	8		8																	
ИТОГО:	114	126	240																	

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования результатам освоения программы

2.1. Область профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

2.2. Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- технологическое оборудование пищевого производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания.

2.3. Виды профессиональной деятельности

Повар, кондитер готовится к следующим видам профессиональной 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;

2.4 Результаты освоения программы

Результаты освоения ППКРС в соответствии с целью основной профессиональной образовательной программы определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

2.4.1 Общие компетенции

Выпускник 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.

2.4.2 Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Выпускник 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, мясoproдуктов 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.

2.5 Матрица соответствия компетенций и составных частей по профессии

Результаты освоения программы по профессии «Повар» в соответствии с целью профессиональной обучения программой определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

2.6 Квалификационные требования

Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих (утвержденный постановлением Минтруда РФ от 21.08.1998 г. №37) (с изменениями от 21 января, 4 августа 2000 г., 20 апреля 2001 г., 31 мая, 20 июня 2002 г., 28 июля, 12 ноября 2003 г., 25 июля 2005 г., 7 ноября 2006 г., 17 сентября 2007 г., 29 апреля 2008 г., 14 марта 2011 г., 15 мая 2013 г., 12 февраля 2014 г.)

Повар. Должностные обязанности: готовит супы, вторые блюда, кондитерские изделия другую пищу. Знает, как правильно хранить продукты, помнит рецепты приготовления разных блюд и умеет красиво оформлять приготовленное. Организует хранение продуктов в соответствии с санитарно-гигиеническими нормами. Несмотря на то, что повар на предприятиях общественного питания пользуется установленными рецептами блюд, он может вносить в них изменения в зависимости от

качества сырья и контингента потребителей. Работает в помещении, в условиях повышенной температуры.

Повар должен знать: правила хранения продуктов, режимы их обработки, нормы, соотношения и последовательность закладки продуктов, рецепты блюд, правила эксплуатации оборудования, санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления пищи, физиологию питания, основы лечебной и диетической кулинарии. Должен уметь обрабатывать различные продукты, приготавливать блюда в соответствии с рецептами, использовать специальное оборудование.

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса при реализации программы

3.1. Учебный план

Учебный план определяет следующие характеристики программы:

- объемные параметры учебной нагрузки;
- перечень учебных дисциплин;
- последовательность изучения учебных дисциплин;
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам;

Учебный процесс организован в режиме шестидневной учебной недели, продолжительность одного занятия – 45 минут, занятия группируются парами, недельная нагрузка – 36 часов. Учебный план приводится в приложении.

3.2. Календарный учебный график

На основании учебного плана разработан календарный учебный график для курса обучения. В календарном учебном графике указывается последовательность реализации программы включая теоретическое обучение, практическое обучение, квалификационный экзамен.

3.3. Программы дисциплин

Рабочие программы дисциплин разработаны в соответствии с ФГОС СПО, Разъяснениями по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденных Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.

Программы дисциплин рассмотрены на заседаниях цикловых методических комиссий и утверждены директором техникума.

Программы учебных дисциплин содержат следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- паспорт программы учебной дисциплины;
- структура и содержание учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

4. Ресурсное обеспечение реализации программы

Ресурсное обеспечение данной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих формируется на основе требований к условиям реализации основной программы подготовки специалистов по профессии.

4.1 Кадровое обеспечение

К преподаванию привлекаются педагогические кадры, имеющие высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (профессионального модуля).

Все преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Программа подготовки обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Внеаудиторная самостоятельная работа сопровождается учебным, учебно-методическим и информационным обеспечением, включающим учебники, учебно-методические пособия, конспекты лекций и другие материалы.

Техническая оснащенность библиотеки и организация библиотечно-информационного обслуживания соответствуют нормативным требованиям.

Техникум обеспечивает возможность свободного использования компьютерных технологий. Все компьютерные классы техникума имеют выход в Интернет. Обеспечивается доступ к информационным ресурсам, базам данных, в читальных залах к справочной и научной литературе, к периодическим

изданиям в соответствии с направлением подготовки. В компьютерных классах имеется необходимый комплект лицензионного программного обеспечения.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Реализация программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

4.3. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы профессионального обучения ГАПОУ СО ВПМГТ «Юность» располагает достаточной материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в техникуме обеспечивается:

- выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

- освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении. При использовании электронных изданий каждый обучающийся обеспечен рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин. Обеспеченность кабинетами, лабораториями, мастерскими и другими помещениями при реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих соответствует требованиям по профессии «Повар». Для обеспечения учебного процесса в техникуме также имеются столовая, медпункт, общежитие. Перечень кабинетов:

1. Кабинет № 2 Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены
2. Кабинет № 1а основ безопасности жизнедеятельности и охраны труда
3. Кабинет № 47 Лаборатория технического оснащения и организация рабочего места

5 Контроль и оценка результатов освоения программы

5.1 Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника

В соответствии с Типовым положением об образовательном учреждении оценка качества освоения обучающимися программ включает текущий контроль знаний и итоговую аттестацию обучающихся.

Оценка качества освоения обучающимися программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Организация *текущего контроля* осуществляется в соответствии с учебным планом и программой учебной дисциплины.

Текущий контроль знаний осуществляется в форме проведения контрольных работ, тестирования, практических занятий, выполнения индивидуальных домашних заданий, устного опроса и др. Формы и процедуры текущей аттестации определяются преподавателем.

Для проведения текущего контроля используется пятибалльная шкала отметок.

Итоговая аттестация (квалификационный экзамен) проводится непосредственно после окончания освоения соответствующих программ.

Для проведения экзаменов создаются экзаменационные комиссии из числа преподавателей техникума, читающих смежные дисциплины. Председателем комиссии для проведения экзамена (квалификационного)

5.2 Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости и итоговой аттестаций

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и приобретенные компетенции.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей программы (текущая и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, включающие:

- вопросы и задания для контрольных работ;
- задания для практических занятий, лабораторных работ;
- задания для самостоятельных работ;
- вопросы для устных опросов;
- вопросы для зачетов и экзаменов;
- тесты и компьютерные тестирующие программы.

Программы текущей аттестации обучающихся максимально приближены к условиям их будущей профессиональной деятельности.

5.3 Организация текущего контроля знаний

Организация текущего контроля осуществляется в соответствии с учебным планом и программой учебной дисциплины.

Текущий контроль знаний осуществляется в форме проведения контрольных работ, тестирования, практических занятий и лабораторных работ, устного опроса и др. Формы и процедуры текущей аттестации определяются преподавателем.

Для проведения текущего контроля используется пятибалльная шкала отметок. В качестве альтернативных систем оценивания могут использоваться накопительная, зачетная и рейтинговая системы с переводом результатов в пятибалльную шкалу.

5.4 Организация итоговой аттестации выпускников

Для проведения квалификационного экзамена создается Государственная аттестационная комиссия в порядке, предусмотренном Положением об итоговой государственной аттестации выпускников образовательных учреждений профессионального обучения в Российской Федерации. Председателем аттестационной комиссии является представитель работодателя.

6 Присвоение квалификации и документ об образовании

Обучение завершается присвоением соответствующей квалификации с выдачей документа установленного образца - свидетельства профессионального обучения.

7 Регламент периодического обновления

В соответствии с требованиями ФГОС программа подготовки ежегодно обновляется. При внесении дополнений и изменений в программу подготовки учитываются мнения работодателей.

Наличие (отсутствия) дополнений и изменений в программе подготовки фиксируется ежегодно до начала учебного года и принимается на заседании предметно-циклового комиссии.