



УТВЕРЖДАЮ
Директор КГА ПОУ ХТК
Л.В. Менякова
«29» января 2024 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
ПО ПРОФЕССИИ**

***16675 Повар
повышение квалификации***

Квалификация – Повар 5 разряд

Хабаровск 2024

Основная программа профессионального обучения по профессии 16675 Повар разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** и профессионального стандарта 33.011 Кондитер, утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н, регистрационный номер 557.

Основная программа профессионального обучения по профессии рабочих 16675 Повар рассмотрена и одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии «Туризм и гостеприимство» протокол от «25» января 2024 г. № 5

Организация - разработчик:

Краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Хабаровский технологический колледж»

Разработчики:

Акинфиева Анна Михайловна – специалист дополнительного образования КГА ПОУ ХТК

Согласование работодателей:

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя

ООО «Новоторг»

Технолог А.В. Ольвинский

«29» января 2024



1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1 Общие положения

Программа повышения квалификации по профессии 16675 Повар представляет собой комплект документов, разработанных и утвержденных образовательным учреждением с учетом требований федеральных органов исполнительной власти и соответствующих отраслевых требований, согласно Перечня профессий профессиональной подготовки. Общероссийского классификатора ОК 016-94.

Программа повышения квалификации регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии, включает в себя учебный план ПП, программы учебных дисциплин и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующих образовательных технологий.

1.1.1 Нормативные правовые основания разработки программы

Нормативные правовые основания для разработки Основной программы профессионального обучения по профессии рабочего 16675 Повар повышения квалификации (далее – программа) составляют:

Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 25.12.2023) "Об образовании в Российской Федерации" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2024);

Приказ Минпросвещения России от 26.08.2020 N 438 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения" (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59784);

Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 N 534 "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение" (Зарегистрировано в Минюсте России 14.08.2023 N 74776);

Приказ Минтруда России от 07.09.2015 № 597н "Об утверждении профессионального стандарта 33.010 (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09. 2015 г., регистрационный № 38940);

Постановление Госстандарта РФ от 26.12.1994 N 367 (ред. от 19.06.2012) «О принятии и введении в действие Общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94» (вместе с "ОК 016-94. Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов") (дата введения 01.01.1996);

"Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих";

Приказ Минтруда России от 12.04.2013 N 148н "Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов" (Зарегистрировано в Минюсте России 27.05.2013 N 28534);

Приказ Минтруда России от 29.09.2014 N 667н (ред. от 09.03.2017) "О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)" (Зарегистрировано в Минюсте России 19.11.2014 N 34779);

Программа повышения квалификации разрабатывалась на основе установленных квалификационных требований (профессиональных стандартов).

1.1.2 Требования к слушателям

Программа профессионального обучения направлена на обучение лиц, уже имеющих профессию повара, в целях последовательного совершенствования профессиональных знаний, умений и навыков по имеющейся профессии без повышения образовательного уровня.

1.1.3 Форма обучения: Очная.

1.1.4 Трудоемкость освоения: 72 академических часов, включая все виды контактной и самостоятельной работы слушателя.

1.1.5 Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы:

Лицам, успешно освоившим программу профессиональной подготовки и успешно прошедшим итоговую аттестацию, выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

Повар 4 разряда Профессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих.

Повар 5 разряда Среднее профессиональное образование - программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих) Профессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих.

Не менее года на третьем квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для сотрудников, имеющих профессиональное обучение (программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих).

Не менее шести месяцев на третьем квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для сотрудников, имеющих среднее профессиональное образование.

1.2 Цель освоения и характеристика новой квалификации

1.2.1 Цель освоения

Целью программы профессиональной подготовки 16675 «Повар» является приобретение лицами различного возраста профессиональных компетенций, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, профессиональными средствами, позволяющих выполнять виды профессиональной деятельности в соответствии с требованиями к 4-5 разряду по профессии «Повар».

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.2. Перечень общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние
ОК 8	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

1.2.3. Перечень профессиональных компетенций:

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
Приготовление блюд из овощей и грибов	ПК 1.1.	Производить первичную обработку, формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ
	ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога	ПК 2.1.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
	ПК 2.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, блюда из бобовых и кукурузы.
	ПК 2.3	Готовить и оформлять блюда и гарниры из макаронных изделий.
Приготовление супов и соусов	ПК 3.1.	Готовить и оформлять блюда из яиц и творога.
	ПК 3.2.	Готовить бульоны и отвары.
	ПК 3.3.	Готовить супы.
	ПК 3.4.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
Приготовление блюд из рыбы	ПК 4.1	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
	ПК 4.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
	ПК 4.3	Готовить и оформлять блюда из рыбы с костным скелетом
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	ПК 5.1	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы
	ПК 5.2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
	ПК 5.3	Готовить и оформлять блюда из мяса и мясных продуктов.
	ПК 5.4	Готовить и оформлять блюда из домашней птицы
Приготовление холодных блюд и закусок	ПК 6.1	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
	ПК 6.2	Готовить и оформлять салаты.
	ПК 6.3	Готовить и оформлять холодные закуски.
	ПК 6.4	Готовить и оформлять холодные блюда
	ПК 7.1	Готовить и оформлять холодные и горячие сладкие блюда.

Приготовление сладких блюд и напитков	ПК 7.2	Готовить простые горячие напитки.
	ПК 7.3	Готовить и оформлять холодные напитки.

1.2.4 Квалификационная характеристика программы профессионального обучения.

Область профессиональной деятельности:

Код ОКВЭД	Наименование вида экономической деятельности
51.20	Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

Вид профессиональной деятельности: Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания (код 33.011).

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

Группа занятий: 5120 Повара

1.2.5 Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы слушатель должен

знать:

- современные технологии в профессиональной сфере деятельности;
- принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации;
- характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения;
- основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания;
- принципы обеспечения чистоты всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены;
- назначение производственных инструментов и приспособлений в соответствии с инструкциями;
- свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд;
- кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания;
- существующие виды мяса, дичи, птицы и их кулинарное использование;
- строение тушки домашней птицы и пернатой дичи, кулинарное назначение всех частей мяса, птицы, дичи;
- методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке;
- кулинарные части мяса, птицы и дичи, традиционно применяемые для приготовления блюд;
- существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления;
- части рыбы, используемые в кулинарии;
- методы подготовки рыбы, моллюсков и ракообразных к тепловой обработке;

- существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке;
 - виды нарезки овощей и их кулинарное назначение;
 - способы приготовления основных бульонов и их применение;
 - виды оборудования для разделки мяса и рыбы, подготовки ингредиентов;
 - существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню;
 - влияние тепловой обработки на ингредиенты;
 - виды соусов и правила их приготовления;
 - виды супов и правила их приготовления;
 - классические гарниры и дополнения к основным блюдам
 - важность презентации блюд как части комплексного впечатления;
 - виды блюд и тарелок, используемые для сервировки, другой посуды и оборудования, используемых для презентации;
 - тенденции в презентации блюд;
 - стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд;
 - классические гарниры и украшения для традиционных блюд;
 - важность контроля выхода порций в предприятии питания;
 - рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд;
 - назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
 - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
 - требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
 - технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
 - процесс заказа продуктов и оборудования;
 - доступные решения для хранения продуктов;
- уметь:**
- оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии;
 - соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием;
 - соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью;
 - работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР);
 - понимать и использовать маркировку ингредиентов;
 - определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом;
 - правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты;
 - демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки;

- подготавливать и разделывать различные виды мяса, птицы и дичи;
- производить обвалку, жиловку мяса домашних животных, птицы и дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки;
- нарезать порционные полуфабрикаты из мяса;
- подготавливать тушку рыбы к дальнейшей обработке, филировать;
- подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей обработки;
- готовить основные бульоны, соусы, маринады, заправки, элементы декора;
- производить подготовку ингредиентов для блюд согласно меню;
- завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме;
- применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях;
- осуществлять подготовку ингредиентов к изготовлению хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов;
- готовить различные виды макаронных изделий;
- выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от метода обработки продукта;
- применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда;
- применять все методы тепловой обработки;
- учитывать сроки обработки сырья;
- сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно;
- учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке;
- обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления;
- подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания;
- следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов;
- сочетать ингредиенты для получения требуемого результата;
- изготавливать широкий диапазон блюд, включая супы и соусы, закуски горячие и холодные, салаты и холодные блюда; блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных, блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи, овощные и вегетарианские блюда, фирменные и национальные блюда, блюда из яиц, творога, круп и макаронных изделий, хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты;
- подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата;
- готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам;
- осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин);

- применять современные технологии и методы приготовления пищи;
- правильно рассчитать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода;
- загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам;
- изготавливать и презентовать холодные блюда, закуски и салаты;
- представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и самообслуживания;
- готовить классические гарниры и использовать их для авторской презентации блюд;
- вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания;
- профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи;
- обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у гостя;
- использовать для презентации блюда тарелки и другую столовую посуду;
- выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид;
- изготавливать различные виды макаронных изделий;
- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;
- хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты, не требующие охлаждения, в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда.

В рамках освоения рабочей программы осуществляется практическая подготовка обучающихся.

Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении рабочей программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций.

1.3 Планируемые результаты обучения

Результатами освоения программы повышения квалификации являются приобретение слушателями знаний, умений, навыков и формирование компетенций, необходимых для выполнения трудовых/служебных функций нового вида профессиональной деятельности в рамках полученной квалификации.

1.4 Учебный план

№ п\п	Курсы, предметы	Всего часов	В т.ч. практ
1	Общепрофессиональный отраслевой цикл	16	5
1.1	Организация производства предприятий общественного питания	4	1
1.2	Товароведение пищевых продуктов	4	1
1.3	Калькуляция и учет на предприятиях общественного питания	4	1
1.4	Основы физиологии питания, гигиены и санитарии	4	2
2	Профессиональный цикл	19	2
2.1	Кулинария	13	2
2.2	Оборудование предприятий общественного питания	4	
2.3	Охрана труда на предприятиях общественного питания	2	
3	Специальный курс	35	35
3.1	Учебная практика (лабораторно-практические занятия)	35	35
3.2	Квалификационный экзамен	2	1
	ИТОГО	72	43

1.5 Календарный учебный график

Наименование разделов тем, видов аттестации	Количество недель / ак. час								Итого
	1 нед.	2 нед.	3 нед.	4 нед.	5 нед.	6 нед.	7 нед.	8 нед.	
Организация производства предприятий общественного питания	4								4
Товароведение пищевых продуктов	4								4
Калькуляция и учет на предприятиях общественного питания	1	3							4
Основы физиологии питания, гигиены и санитарии		4							4
Кулинария		2	9	2					13
Оборудование предприятий общественного питания				4					4
Охрана труда на предприятиях общественного питания				2					2
Учебная практика (лабораторно-практические занятия)				1	9	9	9	7	35
Квалификационный экзамен								2	2
Всего часов в неделю обязательной учебной нагрузки	9	9	9	9	9	9	9	9	72

1.6 Общие требования к организации учебного процесса

Общие требования к организации учебного процесса определяются локальными нормативными актами образовательной организации.

1.7 Итоговая аттестация

Контроль и оценка достижений слушателей включает текущий контроль результатов образовательной деятельности и итоговую аттестацию по блокам дисциплин с целью проверки уровня знаний и умений, сформированности трудовых функций.

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий в целях получения информации:

- о выполнении требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- о правильности выполнения требуемых действий;
- о соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала.

Формы и методы текущего контроля по данной учебной дисциплине самостоятельно разрабатываются преподавателем и доводятся до сведения обучающегося.

Освоение программы завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки слушателей. Итоговая аттестация является обязательной для слушателей.

К итоговой аттестации допускаются слушатели, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план программы.

Квалификационный экзамен проводится Колледжем для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов, классов, категорий по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих (при наличии таких разрядов, классов, категорий).

Квалификационный экзамен независимо от вида профессионального обучения включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

1.8 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками краевого государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Хабаровский технологический колледж», а

также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, не менее 25 процентов.