



Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Чувашской Республики
«Новочебоксарский химико-механический техникум»
Министерства образования Чувашской Республики



Министерство образования Чувашской Республики

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум»
Министерства образования Чувашской Республики

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00C956527C9AE3A29C8187141E784C552C
Владелец: Пристова Елена Юрьевна
Действителен: с 23.03.2023 до 15.06.2024

**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
ПО ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО**

16675 «Повар»

*Новый вид профессиональной деятельности: производство блюд, напитков и
кулинарных изделий в организациях питания*

Наименование присваиваемой квалификации: Повар 3 разряда

*Профессиональный стандарт: «Повар», утвержденный приказом
Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации 9 марта
2022 г. N 113н.*

Новочебоксарск, 2024 г

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1 Общие положения

Программа профессиональной подготовки разработана государственным автономным профессиональным образовательным учреждением Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики.

Настоящая программа определяет объем и содержание обучения по профессии рабочего, планируемые результаты освоения программы, условия образовательной деятельности.

1.1.1 Нормативные правовые основания разработки программы

Нормативные правовые основания для разработки программы профессиональной подготовки по профессии рабочего «16675 Повар» (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 Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. N 113н. "Об утверждении профессионального стандарта «Повар»";

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 профессиональной подготовки разрабатывалась на основе установленных квалификационных требований (профессиональных стандартов).

1.1.2 Перечень сокращений, используемых в программе

ВПД – вид профессиональной деятельности;

ВД – вид деятельности;

ПК – профессиональные компетенции;

ПС – профессиональный стандарт;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция;

ТД – трудовое действие;

ПрО-практический опыт;

З – знания;

У – умения;

ИА – итоговая аттестация;

КЭ – квалификационный экзамен;

ДОТ – дистанционные образовательные технологии;

СР – самостоятельная работа;

Л – занятия лекционного типа: лекции, интерактивные лекции, онлайн-лекции, видео-лекции, слайд-лекции, учебный контент и др;

ПЗ – занятия практического типа, проводятся исключительно в очной форме для профессий рабочих;

ЛР – лабораторные работы с использованием лабораторного оборудования, проводятся исключительно в очной форме для профессий рабочих;

К – консультации (групповые или индивидуальные).

1.1.3 Требования к слушателям

а) категория слушателей: лица ранее не имевшие профессии рабочего или должности служащего.

б) требования к уровню обучения/образования: нет требований.

1.1.4 Особенности адаптации образовательной программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья

Разработка адаптированной основной программы профессионального обучения для лиц с ОВЗ и/или инвалидностью или обновление уже существующей программы обучения определяются индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии), рекомендациями заключения ПМПК (при наличии) и осуществляются по заявлению слушателя (законного представителя).

1.1.5 Форма обучения: очно-заочная.

1.1.6 Трудоемкость освоения: 144 академических часа, включая все виды контактной и самостоятельной работы слушателя.

1.1.7 Период освоения: 24 календарных дня.

1.1.8 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.

1.2 Цель освоения и характеристика новой квалификации

1.2.1 Цель освоения

Целью настоящей программы профессиональной подготовки является создание условий для реализации курса, направленного на формирование у слушателя профессиональных компетенций, необходимых для выполнения нового вида профессиональной деятельности и приобретения новой квалификации по профессии рабочего.

1.2.2 Квалификационная характеристика программы профессионального обучения

Область профессиональной деятельности: сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

Вид профессиональной деятельности: производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.

Обобщенная трудовая функция, подлежащая освоению: приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара.

Уровень квалификации в соответствии с профессиональным стандартом: Повар 3 квалификационного разряда.

1.3 Планируемые результаты обучения

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

Таблица 1 – Сопоставление описания квалификации в профессиональном стандарте с требованиями к результатам подготовки по программе профессиональной подготовки

Вид деятельности	Код и наименование компетенций	Код и наименование трудовой функции
ВД 1 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ПК 1.1 Способность к выполнению подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
	ПК 1.2 Способность к выполнению заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

Таблица 2 – Планируемые результаты обучения

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции		
		Знания	Умения	Практический опыт
ВД 1 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ПК 1.1 Способность к выполнению подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	<p>З 1.1.1 Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними</p> <p>З 1.1.2 Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения</p>	<p>У 1.1.1 Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>У 1.1.2 Использовать посудомоечные машины</p> <p>У 1.1.3 Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования</p> <p>У 1.1.4 Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и</p>	<p>ПоО 1.1.1 Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>ПоО 1.1.2 Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания</p>

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции		
		Знания	Умения	Практический опыт
		доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий З 1.1.3 Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания З 1.1.4 Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления	
	ПК 1.2 Способность к выполнению заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	З 1.2.1 Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий З 1.2.2 Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий З 1.2.3 Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения	У 1.2.1 Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий У 1.2.2 Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий У 1.2.3 Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения У 1.2.4 Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им У 1.2.5 Производить обработку овощей, фруктов и грибов У 1.2.6 Нарезать и формовать овощи и грибы	ПоО 1.2.1 Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий ПоО 1.2.2 Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий ПоО 1.2.3 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции		
		Знания	Умения	Практический опыт
		<p>З 1.2.4 Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>З 1.2.5 Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов</p> <p>З 1.2.6 Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству</p> <p>З 1.2.7 Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>З 1.2.8 Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p> <p>З 1.2.9 Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p>	<p>У 1.2.7 Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>У 1.2.8 Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>У 1.2.9 Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>У 1.2.10 Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты</p> <p>У 1.2.11 Готовить блюда и гарниры из овощей</p> <p>У 1.2.12 Готовить каши и гарниры из круп</p> <p>У 1.2.13 Готовить блюда из яиц</p> <p>У 1.2.14 Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий</p> <p>У 1.2.15 Готовить блюда из бобовых</p> <p>У 1.2.16 Готовить блюда из рыбы</p> <p>У 1.2.17 Готовить блюда из морепродуктов</p> <p>У 1.2.18 Готовить блюда из мяса и мясных продуктов</p> <p>У 1.2.19 Готовить блюда из домашней птицы</p> <p>У 1.2.20 Готовить мучные блюда</p> <p>У 1.2.21 Готовить горячие напитки</p> <p>У 1.2.22 Готовить сладкие блюда</p>	<p>ПоО 1.2.4 Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>ПоО 1.2.5 Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос</p> <p>ПоО 1.2.6 Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка</p>

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции		
		Знания	Умения	Практический опыт
		З 1.2.10 Принципы ХАССП в организациях общественного питания	<p>У 1.2.23 Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка</p> <p>У 1.2.24 Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос</p> <p>У 1.2.25 Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами)</p> <p>У 1.2.26 Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия.</p>	

