


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Улан-Удэнское специальное учебно-воспитательное учреждение для обучающихся с девиантным (общественно опасным) поведением закрытого типа»



«Утверждаю»

И.о. директора Улан-Удэнского СУВУ


Цынгуюв Б.Ц.

« 02 » сентября 2016г.

**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
(ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ)
ПО РАБОЧЕЙ ПРОФЕССИИ 16675 Повар**

Форма подготовки

Очная

Улан-Удэ, 2016 г.

Аннотация программы

Программа профессиональной подготовки по рабочей профессии 16675 Повар

Нормативный срок освоения программы 503 часа при очной форме подготовки.
Квалификация выпускника - Повар 2 разряд

Организация - разработчик: Федеральное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Улан-Удэнское специальное учебно-воспитательное учреждение для обучающихся с девиантным (общественно опасным) поведением закрытого типа»

Разработчики:

Скворцова Татьяна Александровна – заместитель директора по УПР
Соколовская Л.М. – председатель методической комиссии мастеров п/о

Рассмотрено на заседании методического совета.
Протокол № 1 от «29» августа 2016 года.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	3
1.1. Требования к поступающим	4
1.2. Нормативный срок освоения программы	4
1.3. Квалификационная характеристика выпускника	4
2. Характеристика подготовки	4
3. Пояснительная записка к учебному плану	5 -7
4. Учебный план	8
5. Оценка качества подготовки	9
6. Программы дисциплин:	-
Товароведение пищевых продуктов	10 – 22
Оборудование предприятий общественного питания	23 – 36
Основы калькуляции и учета	37 – 46
Организация производства предприятий общественного питания	47 – 55
Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	56 - 69
Экономика	70 – 91
Деловая культура.	92 – 102
Кулинария	103 – 146
Производственное обучение	147 – 202
Производственная практика	203 - 219

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Нормативную правовую основу разработки программы профессионального обучения (далее – программа) составляют¹:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 18 апреля 2013г. № 292 на основании Федерального закона от 29.12.2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ч.2 ст. 13).
 - Федеральный закон от 24.06.1999 № 120-ФЗ «Об основах системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних», в редакции от 07.02.2011г
 - Приказ № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» от 18.04.2013г.,
 - Приказ № 977 «О внесении изменения в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 292
 - Приказ № 524 «О внесении изменения в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 292
 - Приказ от 2 июля 2013г. № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».
 - Приказ Минобразования РФ от 21.10.1994 №407 "О введении модели учебного плана для профессиональной подготовки персонала по рабочим профессиям".
 - Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30 «Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих», выпуск 51.
 - Сборник учебных планов и программ для профессиональной подготовки и повышения квалификации рабочих. ИРПО, 2003г.
-

1.1. Требования к поступающим

К освоению основных программ профессионального обучения по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих допускаются лица различного возраста, в том числе не имеющие основного общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости).

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы 503 часа при очной форме обучения.

1.3. Квалификационная характеристика выпускника

Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности по:

варке картофеля и других овощей, бобовых, макаронных изделий, каш; жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (мясной, рыбной, овощной), блинов, оладий, блинчиков, запеканок, овощных и крупяных изделий. Формовке пирожков, пончиков, булочек, жарка и выпечка их. Формовке и панировке полуфабрикатов из котлетной массы (из мяса, рыбы, овощей и круп). Проведении вспомогательных работ по приготовлению блюд и кулинарных изделий (процеживание, протирание). Ведению процессов первичной кулинарной обработке сырья: овощей, круп, мясных и рыбных продуктов (промывка, очистке и нарезке овощей и зелени; размораживание мяса, рыбы; потрошение дичи, птицы, рыбы, обработка субпродуктов и др.). Нарезка на порции рыб частиковых пород. Приготовление блюд из концентратов.

Раздача блюд массового спроса. Примечание. Должен иметь специальную подготовку в объеме индивидуально-бригадного обучения в качестве ПОВАРА 3 разряда

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ

Программа представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов

подготовки.

Основная цель подготовки по программе – прошедший подготовку и итоговую аттестацию должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве ПОВАР 2 разряда в организациях (на предприятиях) различной отраслевой направленности независимо от их организационно-правовых форм.

Квалификация:

Профессия повар относится к 1 ступени квалификации.

Повышение квалификации повар: на предприятии ОП, в учреждениях СПО.

3. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

к учебному плану профессионального обучения по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих (профессии «повар», код профессии 16675).

Учебный план профессионального обучения по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих Улан-Удэнского СУВУ сориентирован на профессиональную подготовку воспитанников в возрасте до 18 лет, в том числе не имеющих основного общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), по профессиям 1-й ступени квалификации в соответствии с Перечнем профессий, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденным приказом Минобрнауки от 20.07.2013г. №513.

Учебный план составлен в соответствии с требованиями Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержденным приказом Минобрнауки РФ от 18 апреля 2013 года №292, на основании Федерального закона от 29.12.2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ч.2 ст. 13). В нем указан объем учебного времени, необходимого для освоения программы профессиональной подготовки по профессии «повар».

При разработке учебного плана профессиональной подготовки с учетом специфики профессии определены:

- срок обучения;
- количество часов на дисциплины общетехнического, общепрофессионального (отраслевого) и профессионального циклов;
- полный перечень изучаемых предметов;
- перечень предметов, выносимых на экзамены;
- структура учебного года, годовой календарный учебный график;
- число рабочих дней в неделю;
- консультации.

При организации образовательного процесса учитываются особенности контингента воспитанников:

- отставание образовательного ценза вновь поступающих воспитанников от их возрастного ценза;

- наличие у воспитанников различных нарушений физического и психического здоровья, нарушений в развитии познавательной и эмоционально-волевой сферы (несформированность функций внимания, памяти, мышления, нарушения коммуникативной сферы, недостаточность или отсутствие мотивации к обучению и т.д.);

- наличие серьезных пробелов в знаниях воспитанников;

- несформированность или слабая сформированность учебных и трудовых навыков;

- отсутствие единых сроков пребывания, поступления и выпуска воспитанников.

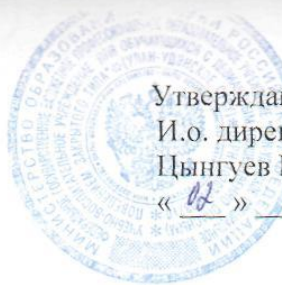
1. Реализация основных программ профессионального обучения сопровождается проведением промежуточной аттестации обучающихся в форме проверочной работы по окончании 1-го полугодия.

2. Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена (ч.5 ст.17 ФЗ от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»), который включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований (профессиональных стандартов) по соответствующим профессиям рабочих.

3. Обучающимся, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается разряд по результатам профессионального обучения и выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

4. Обучающиеся, срок пребывания которых в училище превышает 1 год, продолжают обучение по профессии, осваивая более углубленный курс

производственного обучения в учебных мастерских. Аттестуемые после окончания каждого курса обучения сдают квалификационные пробные работы, по результатам которых им может быть присвоена квалификация на разряд выше при условии, что аттестуемый выполняет все работы, предусмотренные квалификационной характеристикой на соответствующий разряд (Письмо Минобразования РФ от 20.05.2003г. № 772/26-5).



Утверждаю _____
И.о. директора Улан-Удэнского СУВУ
Цынгуйев Б.Ц.
« 08 » _____ 2016г.

4. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Профессия по ОК-016-94: 16675 Повар

Квалификация: Повар 2 разряд

Форма обучения – очная

Нормативный срок – 503час.

Циклы	Количество недель							Всего часов
	1 п/г		2 п/г					
	10	7	10	9	1	2	1	
Предметы курса								
1. Общепрофессиональный цикл	30	21	20	9	1	-	-	81
1.1. Товароведение пищевых продуктов	1	1	-	-	-	-	-	17
1.2. Оборудование предприятий общественного питания	1	1	-	-	-	-	-	17
1.3. Основы калькуляции и учета	-	-	-	1	1	-	-	10
1.4. Организация производства предприятий общественного питания	-	-	1	-	-	-	-	10
1.5. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	1	-	-	-	-	-	-	10
1.6. Экономика	-	-	1	-	-	-	-	10
1.7. Деловая культура	-	1	-	-	-	-	-	7
2. Профессиональный цикл	80	56	90	81	35	72	8	422
2.1. Базовый курс	-	-	-	-	-	-	-	-
2.1.1. Кулинария	2	2	3	3	6	-	-	97
2.1.2. Учебная практика (производственное обучение)	6	6	6	6	24	-	-	240
2.2. Специальный курс	-	-	-	-	-	-	-	-
2.2.1. Производственная практика	-	-	-	-	-	36	-	72
Консультация	-	-	-	-	5	-	-	5
Квалификационный экзамен	-	-	-	-	-	-	8	8
Всего:	110	77	110	90	36	72	8	503

5. Оценка качества подготовки

Оценка качества подготовки, включает текущий контроль промежуточную и итоговую аттестацию.

Текущий контроль, промежуточная и итоговая аттестация проводится по результатам освоения программ учебных дисциплин. Формы и условия проведения текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

С целью выявления соответствия уровня и качества подготовки, обучающихся требованиям тарифно-квалификационной характеристики по профессии после изучения дисциплины технология швейных изделий проводится экзамен за счет времени отведенного на изучение дисциплины.

К экзамену по предмету, допускаются обучающиеся, полностью выполнившие все задания по дисциплине.

Для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков, обучающихся по программе профессиональной подготовки, готовность обучающихся к выполнению указанного вида профессиональной деятельности, сформированности у него компетенций, определенных требованиями тарифно-квалификационной характеристики работ по профессии Повар, и установления на этой основе квалификационного разряда проводится итоговая аттестация в виде квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний (письменную экзаменационную работу) в соответствии с тарифно-квалификационной характеристикой по профессии.

Обучающимся, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и итоговую аттестацию, выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

