

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чукотского автономного округа**

**«Чукотский северо-восточный техникум посёлка Провидения»**

|  |  |
| --- | --- |
| «С О Г Л А С О В А Н О»  Уполномоченный главы администрации Провиденского ГО  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А. Н. Брылина  « 28 » августа 2023 г. | «У Т В Е Р Ж Д А Ю»  И. о. директора  ГАПОУ ЧАО «Чукотский северо-восточный техникум посёлка Провидения»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А. Р. Бархударян  « 28 » августа 2023 г. |
| РАССМОТРЕНА  методическим советом Техникума.  Протокол от « 28 » августа 2023 г. №1 |  |

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

**(ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ)**

Профессия: **16675 «Повар»**

Квалификация: **3 разряд**

Форма обучения: **очная**

Срок обучения: **10 месяцев**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

п. Провидения,

2023 год

Основная образовательная программа профессионального обучения по профессии **16675 Повар** разработана в соответствии с **Профессиональным стандартом «33.011 Повар» (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «09» марта 2022 года №113н, рег. номер 557)**.

**Организация-разработчик**

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чукотского автономного округа «Чукотский северо-восточный техникум посёлка Провидения»

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ | 4 |
| 1.1. Нормативно-правовая основа разработки программы | 4 |
| 1.2. Нормативный срок освоения программы | 4 |
| 1.3. Требования допуска лиц к профессиональному обучению | 4 |
| 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ | 4 |
| 2.1. Область профессиональной деятельности выпускников | 4 |
| 2.2. Требования к результатам освоения программы | 5 |
| 3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР | 6 |
| 4. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК | 9 |
| 5. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР | 10 |
| 6. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ | 16 |
| 7. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ | 16 |
| 7.1. Текущий контроль | 16 |
| 7.2. Промежуточная аттестация обучающихся | 17 |
| 7.3. Итоговая аттестация обучающихся | 18 |
| 8. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ | 18 |
| 8.1. Кадровое обеспечение образовательного процесса | 18 |
| 8.2. Информационно-методическое обеспечение образовательного процесса | 19 |
| 8.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса | 19 |
| 9. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ | 19 |
| 10. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА | 19 |

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Нормативно-правовая основа разработки программы

Нормативно-правовую основу разработки основной программы профессионального обучения составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 №273-ФЗ (с изменениями и дополнениями) «Об образовании в Российской Федерации».

- Приказ Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020 №438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».

- Приказ Министерства просвещения РФ от 14 июля 2023 г. № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

- Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. №885/390 «О практической подготовке обучающихся».

Основная программа профессионального обучения разработана в соответствии с Профессиональным стандартом «33.011 Повар» (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «09» марта 2022 года №113н, рег. номер 557).

**1.2. Нормативный срок освоения программы**

Нормативный срок освоения слушателями программы профессионального обучения по очной форме подготовки составляет:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Уровень образования, необходимый для приема на обучение** | **Наименование квалификации, разряд** | **Срок обучения** |
| Основное общее образование | Повар, 3 разряд | 10 месяцев |

1.3. Требования допуска лиц к профессиональному обучению

К освоению основной программы профессионального обучения допускаются лица, имеющие аттестат об основном общем образовании, аттестат о среднем общем образовании. На обучение по повышению квалификации по данной профессии допускаются лица, имеющие профессиональную подготовку и квалификационный разряд по данной профессии, производственный стаж работы по профессии по основному месту работы, без повышения уровня образования.

*Особые условия допуска к работе: наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров.*

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

**2.1. Область профессиональной деятельности выпускников**

Область профессиональной деятельности выпускников: выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара; выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий; оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; подготовка товарных отчетов по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий.

2.2. Требования к результатам освоения программы

Квалификационная характеристика по профессиональному стандарту с учетом классов, тарифных разрядов:

Повар 3 разряда должен уметь:

- Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

- Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

- Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения

- Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им

- Производить обработку овощей, фруктов и грибов

- Нарезать и формовать овощи и грибы

- Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

- Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

- Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

- Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты

- Готовить блюда и гарниры из овощей

- Готовить каши и гарниры из круп

- Готовить блюда из яиц

- Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий

- Готовить блюда из бобовых

- Готовить блюда из рыбы

- Готовить блюда из морепродуктов

- Готовить блюда из мяса и мясных продуктов

- Готовить блюда из домашней птицы

- Готовить мучные блюда

- Готовить горячие напитки

- Готовить сладкие блюда

- Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка

- Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос

- Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно- аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее – POS терминалами)

- Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия

Повар 3 разряда должен знать:

- Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

- Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

- Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения

- Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий

- Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов

- Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству

- Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

- Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям

- Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания

- Принципы ХАССП в организациях общественного питания.

3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР

|  |
| --- |
| 2023 – 2024 уч. г. |
| Разряд – 3 |
| с. Энмелен |
| 10 обучающихся |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование**  **учебной дисциплины, профессионального модуля** | **Учебная нагрузка слушателей** | | | | | **Распределение по семестрам** | | | |
| **Максимальная учебная нагрузка** | ***Самостоятельная учебная нагрузка*** | **Обязательная аудиторная** | | | **1 курс** | | | |
| **Всего** | **Теоретическое обучение** | **Лабораторные и практические занятия** | **1 семестр** | **Форма промежуточной аттестации** | **2 семестр** | **Форма промежуточной аттестации** |
| **1.** | **ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ** | **426** | ***142*** | **284** | **233** | **51** | **284** |  |  |  |
| 1.1 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | 54 | ***18*** | 36 | 32 | 4 | 36 | ДЗ |  |  |
| 1.2 | Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров | 54 | ***18*** | 36 | 30 | 6 | 36 | ДЗ |  |  |
| 1.3 | Техническое оснащение и организация рабочего места | 54 | ***18*** | 36 | 30 | 6 | 36 | ДЗ |  |  |
| 1.4 | Экономические и правовые основы производственной деятельности | 54 | ***18*** | 36 | 32 | 4 | 36 | ДЗ |  |  |
| 1.5 | Безопасность жизнедеятельности | 48 | ***16*** | 32 | 27 | 5 | 32 | ДЗ |  |  |
| 1.6 | Основы вычислительной техники | 54 | ***18*** | 36 | 22 | 14 | 36 | ДЗ |  |  |
| 1.7 | Основы деловой культуры | 54 | ***18*** | 36 | 30 | 6 | 36 | ДЗ |  |  |
| 1.8 | Основы предпринимательской деятельности | 54 | ***18*** | 36 | 30 | 6 | 36 | ДЗ |  |  |
| **2.** | **ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ** | **1248** | ***164*** | **1084** | **218** | **866** | **292** |  | **792** |  |
| **2.1** | **Профессиональный модуль «Технология приготовления блюд и напитков»** | **1248** | ***164*** | **1084** | **218** | **866** | **292** |  | **792** |  |
| 2.1.1 | Междисциплинарный курс «Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов» | 63 | ***21*** | 42 | 28 | 14 | 42 | ДЗ |  |  |
| 2.1.2 | Междисциплинарный курс «Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога, теста» | 63 | ***21*** | 42 | 28 | 14 | 42 | Э |  |  |
| 2.1.3 | Междисциплинарный курс «Технология приготовления супов и соусов» | 63 | ***21*** | 42 | 28 | 14 | 42 | Э |  |  |
| 2.1.4 | Междисциплинарный курс «Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы» | 63 | ***21*** | 42 | 28 | 14 | 42 | ДЗ |  |  |
| 2.1.5 | Междисциплинарный курс «Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы» | 63 | ***21*** | 42 | 28 | 14 | 42 | ДЗ |  |  |
| 2.1.6 | Междисциплинарный курс «Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок» | 63 | ***21*** | 42 | 28 | 14 | 42 | ДЗ |  |  |
| 2.1.7 | Междисциплинарный курс «Приготовление сладких блюд и напитков» | 63 | ***21*** | 42 | 28 | 14 | 6 |  | 36 | ДЗ |
| 2.1.8 | Междисциплинарный курс «Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» | 51 | ***17*** | 34 | 22 | 12 | 34 | Э |  |  |
| 2.1.9 | Учебная практика | 612 |  | 612 |  | 612 |  |  | 612 | ДЗ |
| 2.1.10 | Производственная практика | 144 |  | 144 |  | 144 |  |  | 144 | ДЗ |
| **3.** | **Физическая культура** | **54** | ***18*** | **36** |  | 36 | 36 | **ДЗ** |  |  |
| **4.** | **ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ**  **(КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН)** | **36** |  | **36** |  |  |  |  | **36** | **Э** |
|  | **ВСЕГО ЗА КУРС ОБУЧЕНИЯ** |  |  | **1 440** |  |  | **612** |  | **792** |  |

**4. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1 КУРС** | Сентябрь | | | | Октябрь | | | | Ноябрь | | | | | Декабрь | | | | Январь | | | | Февраль | | | | Март | | | | Апрель | | | | Май | | | | Июнь | | | | Июль/Август | | | | | | | | | | | |
| **Учебная неделя** | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 32 | 33 | 34 | 35 | 36 | 37 | 38 | 39 | 40 | 41 | 42 | 43 | 44 | 45 | 46 | 47 | 48 | 49 | 50 | 51 | 52 |
| **Вид деятельности** | УД | УД | УД | УД | УД | УД | УД | УД | УД | УД | УД | УД | УД | УД | УД | УД  ПА | УД  ПА | УД | УП | УП | УП | | УП | УП | УП | УП | УП | УП | УП | УП | УП | УП | УП | УП | УП | УП  ПА | ПП | ПП | ПП | ПП  ПА | **ИА** |  | | | | | | | | | | | |
| **Количество часов**  **(в неделю)** | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | **36** |
| **Количество часов (по видам деятельности)** | 612 | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | 612 | | | | | | | | | | | | | | | | | | 144 | | | | **36** |
| **Количество часов (всего)** | 1404 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | **36** |

**Условные обозначения**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| УД | - Учебные дисциплины | ПА | - Промежуточная аттестация | УП | - Учебная практика | ПП | - Производственная практика | ИА | - Итоговая аттестация |

**5. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ** **ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Наименование учебной дисциплины, профессионального модуля** | **Разделы, темы** |
| **1. ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ** | | |
| **1.1** | **Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве** | **РАЗДЕЛ I. ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ** |
| Тема 1.1. Основные группы микроорганизмов |
| Тема 1.2. Основные пищевые отравления и пищевые инфекции |
| Тема 1.3. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве |
| **РАЗДЕЛ II. САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ** |
| Тема 2.1. Санитарно-технические требования к помещениям, оборудованию, одежде |
| Тема 2.2. Правила личной гигиены работников пищевых производств |
| Тема 2.3. Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения |
| Тема 2.4. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции и дератизации |
| **1.2** | **Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров** | **РАЗДЕЛ I. ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ** |
| Тема 1.1. Пищевые вещества и их значение |
| Тема 1.2. Процессы пищеварения, обмена веществ и энергии в организме |
| **РАЗДЕЛ II. ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ** |
| Тема 2.1. Общие сведения о продовольственных товарах |
| Тема 2.2. Овощи, плоды, грибы |
| Тема 2.3. Рыба и рыбные продукты |
| Тема 2.4. Мясо и мясопродукты |
| Тема 2.5. Молочные продукты |
| Тема 2.6. Яйца и яйцепродукты |
| Тема 2.7. Пищевые жиры |
| Тема 2.8. Зерномучные продукты |
| Тема 2.9. Вкусовые товары |
| **1.3** | **Техническое оснащение и организация рабочего места** | **РАЗДЕЛ 1. ОРГАНИЗАЦИЯ КУЛИНАРНОГО И КОНДИТЕРСКОГО. ПРОИЗВОДСТВА В ОРГАНИЗАЦИЯХ ПИТАНИЯ** |
| Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания |
| Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства |
| **РАЗДЕЛ 2. УСТРОЙСТВО И НАЗНАЧЕНИЕ ОСНОВНЫХ ВИДОВ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ КУЛИНАРНОГО И КОНДИТЕРСКОГО ПРОИЗВОДСТВА** |
| Тема 2.1 Механическое оборудование |
| Тема 2.2 Тепловое оборудование |
| Тема 2.3 Холодильное оборудование |
| **1.4** | **Экономические и правовые основы производственной деятельности** | **РАЗДЕЛ I. ЭКОНОМИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ** |
| Тема 1.1. Предприятие общественного питания в условиях рынка |
| Тема 1.2. Показатели экономической эффективности предприятия общественного питания |
| Тема 1.3. Организация труда на предприятии общественного питания |
| Тема 1.4. Механизмы формирования заработной платы. Формы оплаты труда |
| **РАЗДЕЛ II. ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ** |
| Тема 2.1. Правовое регулирование трудовых отношений |
| Тема 2.2. Трудовой договор |
| Тема 2.3. Правовое регулирование оплаты труда |
| **1.5** | **Безопасность жизнедеятельности** | **РАЗДЕЛ 1. ЧРЕЗВЫЧАЙНЫЕ СИТУАЦИИ МИРНОГО И ВОЕННОГО ВРЕМЕНИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ЗАЩИТЫ НАСЕЛЕНИЯ** |
| Тема 1.1. Чрезвычайные ситуации природного, техногенного и военного характера |
| Тема 1.2. Организационные основы по защите населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени |
| Тема 1.3. Организация защиты населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени |
| Тема 1.4. Обеспечение устойчивости функционирования объектов экономики |
| **РАЗДЕЛ 2. ОСНОВЫ ВОЕННОЙ СЛУЖБЫ** |
| Тема 2.1. Основы обороны государства |
| Тема 2.2. Военная служба – особый вид федеральной государственной службы |
| Тема 2.3. Основы военно-патриотического воспитания |
| **РАЗДЕЛ 3. ОСНОВЫ МЕДИЦИНСКИХ ЗНАНИЙ И ЗДОРОВОГО ОБРАЗА ЖИЗНИ** |
| Тема 3.1. Здоровый образ жизни как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества |
| **1.6** | **Основы вычислительной техники** | **Раздел I. Математические и логические основы вычислительной техники** |
| Тема 1.1. Основные сведения об электронно-вычислительной технике |
| Тема 1.2. Виды информации и способы представления ее в ЭВМ |
| Тема 1.3. Математические основы работы ЭВМ |
| **Раздел II. Типовые устройства вычислительной техники** |
| Тема 2.1. Устройства памяти |
| **Раздел III. Микропроцессоры** |
| Тема 3.1. Основы микропроцессорных систем |
| Тема 3.2 Организация интерфейсов в вычислительной технике |
| **1.7** | **Основы деловой культуры** | **РАЗДЕЛ 1. ЭТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ И ПСИХОЛОГИЯ ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ** |
| Тема 1.1 Этические нормы делового общения |
| Тема 1.2. Основные виды коммуникации и деловое общение |
| **РАЗДЕЛ 2. ТЕХНОЛОГИИ ДЕЛОВОГО ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ И КОНСУЛЬТИРОВАНИЕ** |
| Тема 2.1. Деловые беседы и консультирование |
| **1.8** | **Основы предпринимательской деятельности** | **РАЗДЕЛ 1. ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВО И ЕГО МЕСТО В СОВРЕМЕННОЙ ЭКОНОМИКЕ** |
| Тема 1.1. Общая характеристика предпринимательства |
| Тема 1.2. История развития учения о предпринимательстве |
| Тема 1.3. Типология предпринимательства |
| Тема 1.4. Предпринимательская среда |
| **РАЗДЕЛ 2. ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ** |
| Тема 2.1. Нормативно-правовые акты, регламентирующие предпринимательскую деятельность |
| Тема 2.2. Порядок регистрации предпринимательской деятельности |
| **РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПРАВОВЫЕ ФОРМЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ** |
| Тема 3.1. Общая характеристика организационно-правовых форм предпринимательской деятельности |
| Тема 3.2. Индивидуальное предпринимательство |
| Тема 3.3. Коллективные формы организации предпринимательской деятельности |
| Тема 3.4. Малое предпринимательство |
| **РАЗДЕЛ 4. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ** |
| Тема 4.1. Основные средства и нематериальные активы |
| Тема 4.2. Кадровое обеспечение предпринимательской деятельности |
| **РАЗДЕЛ 5. ФИНАНСОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ** |
| Тема 5.1. Расходы и себестоимость продукции |
| Тема 5.2. Определение результатов предпринимательской деятельности |
| Тема 5.3. Налогообложение предпринимательской деятельности |
| **2. ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ** | | |
| **2.1. Профессиональный модуль «Технология приготовления блюд и напитков»** | | |
| **2.1.1** | **Междисциплинарный курс «Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов»** | **РАЗДЕЛ I. Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей и приправ** |
| Тема 1.1. Первичная обработка овощей, плодов, пряностей и приправ. Нарезка и формовка овощей |
| **РАЗДЕЛ II. Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов** |
| Тема 2.1. Блюда и гарниры из овощей и грибов |
| Тема 2.2. Приготовление и оформление блюд из овощей |
| Тема 2.3. Приготовление  и оформление блюд из грибов |
| **2.1.2** | **Междисциплинарный курс «Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога, теста»** | **РАЗДЕЛ I. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ** |
| Тема 1.1. Подготовка сырьядля приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий |
| Тема 1.2. Приготовление и оформление каш и гарниров из круп |
| Тема 1.3. Приготовление и оформление блюд и гарниров из бобовых и кукурузы |
| Тема 1.4. Приготовление гарниров из макаронных изделий |
| **РАЗДЕЛ II. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ПРОСТЫХ БЛЮД ИЗ ЯИЦ И ТВОРОГА** |
| Тема 2.1. Подготовка сырья и вспомогательных компонентов для приготовления блюд из яиц и творога |
| Тема 2.2. Приготовление блюд из яиц |
| Тема 2.3. Приготовление блюд из творога |
| **РАЗДЕЛ III. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ПРОСТЫХ МУЧНЫХ БЛЮД ИЗ ТЕСТА С ФАРШЕМ** |
| Тема 3.1. Приготовление блинов, оладий, изделий из блинчатого теста |
| Тема 3.2. Приготовление вареников, пельменей |
| **2.1.3** | **Междисциплинарный курс «Технология приготовления супов и соусов»** | **РАЗДЕЛ I. ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ** |
| Тема 1.1. Общая характеристика супов и соусов |
| Тема 1.2. Технология приготовления бульонов и отваров |
| Тема 1.3. Технология приготовления простых супов |
| Тема 1.4. Технология приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов |
| Тема 1.5. Технология приготовления простых холодных и горячих соусов |
| **2.1.4** | **Междисциплинарный курс «Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы»** | **РАЗДЕЛ I. ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА РЫБЫ С КОСТНЫМ СКЕЛЕТОМ** |
| Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка и разделка рыбы с костным скелетом |
| **РАЗДЕЛ II. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ РЫБЫ С КОСТНЫМ СКЕЛЕТОМ** |
| Тема 2.1. Приготовление полуфабрикатов из рыб для дальнейшего их использования |
| **РАЗДЕЛ III. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ С КОСТНЫМ СКЕЛЕТОМ** |
| Тема 3.1. Приготовление простых и основных блюд из рыбы |
| **2.1.5** | **Междисциплинарный курс «Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы»** | **РАЗДЕЛ 1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ** |
| Тема 1.1. Общая характеристика полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы |
| Тема 1.2. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы |
| Тема 1.3. Технология приготовления вареных мясных блюд |
| Тема 1.4. Технология приготовления простых жареных мясных блюд |
| Тема 1.5. Технология приготовления простых тушеных блюд из мяса |
| Тема 1.6. Технология приготовления простых запеченных мясных блюд |
| Тема 1.7. Технология приготовления простых блюд из рубленого мяса |
| Тема 1.8.Технология приготовления простых блюд из котлетной массы |
| Тема 1.9. Технология приготовления простых блюд из субпродуктов |
| Тема 1.10. Технология приготовления простых блюд из домашней птицы |
| **2.1.6** | **Междисциплинарный курс «Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок»** | **РАЗДЕЛ 1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БУТЕРБРОДОВ И ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ПРОДУКТОВ ПОРЦИЯМИ** |
| Тема 1.1. Ассортимент и технология приготовления и оформления бутербродов, гастрономических продуктов порциями |
| **РАЗДЕЛ 2. ПРИГОТОВЛЕНИЕ САЛАТОВ** |
| Тема 2.1. Ассортимент и технология приготовления и оформления салатов |
| **РАЗДЕЛ 3. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ПРОСТЫХ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК** |
| Тема 3.1. Ассортимент и технология приготовления простых холодных закусок |
| **РАЗДЕЛ 4. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ПРОСТЫХ ХОЛОДНЫХ БЛЮД** |
| Тема 4.1. Ассортимент и технология приготовления простых холодных блюд |
| **2.1.7** | **Междисциплинарный курс «Приготовление сладких блюд и напитков»** | **РАЗДЕЛ 1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ПРОСТЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД** |
| Тема 1.1. Характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения основного сырья, используемого при приготовлении сладких блюд |
| Тема 1.2. Организации работы повара при приготовлении и оформлении сладких блюд |
| Тема 1.3. Технология приготовления и оформления сладких блюд |
| **РАЗДЕЛ 2. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРОСТЫХ ГОРЯЧИХ И ХОЛОДНЫХ НАПИТКОВ** |
| Тема 2.1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность горячих и холодных напитков.  Характеристика сырья. |
| Тема 2.2. Техническое оснащение и организация рабочего места повара при приготовлении холодных и горячих напитков. |
| Тема 2.3. Технология приготовления простых холодных и горячих напитков. |
| **2.1.8** | **Междисциплинарный курс «Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»** | **РАЗДЕЛ 1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ** |
| Тема 1.1. Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий |
| Тема 1.2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий |
| Тема 1.3. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий |
| Тема 1.4. Правила проведения бракеража |
| Тема 1.5. Способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий |
| Тема 1.6. Правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий |
| Тема 1.7. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила из безопасного использования |
| **2.1.9** | **Учебная практика** | **РАЗДЕЛ 1. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД И НАПИТКОВ** |
| Тема 1.1. Приготовление блюд из овощей и грибов |
| Тема 1.2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста |
| Тема 1.3. Приготовление супов и соусов |
| Тема 1.4. Приготовление блюд из рыбы |
| Тема 1.5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы |
| Тема 1.6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок |
| Тема 1.7. Приготовление сладких блюд и напитков |
| Тема 1.8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий |
| **2.1.10** | **Производственная практика** | **РАЗДЕЛ 1. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД И НАПИТКОВ** |
| Тема 1.1. Приготовление блюд из овощей и грибов |
| Тема 1.2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста |
| Тема 1.3. Приготовление супов и соусов |
| Тема 1.4. Приготовление блюд из рыбы |
| Тема 1.5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы |
| Тема 1.6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок |
| Тема 1.7. Приготовление сладких блюд и напитков |
| Тема 1.8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий |

6. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Лица, прошедшие профессиональное обучение, должны быть готовы к выполнению работ в качестве Повара и обладать профессиональными компетенциями, указанными в пункте 2.2.

7. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ

7.1. Текущий контроль

Текущий контроль предусматривает систематическую проверку знаний и умений слушателей по всем изучаемым в данном семестре дисциплинам. Текущий контроль знаний и умений слушателей осуществляется на учебных занятиях (уроке, лабораторных работах и практических занятиях, контрольной работе), в период прохождения производственной (профессиональной) практики, внеаудиторной самостоятельной работы, установленных рабочей программой учебной дисциплины или профессионального модуля.

Текущий контроль знаний и умений, его виды и формы предусматриваются планами учебных занятий на усмотрение преподавателя.

Результаты текущего контроля знаний и умений слушателей выставляются преподавателем в журнале учебных занятий.

При текущем контроле по профессиональному модулю проверяется уровень достижения слушателем практического опыта, умений и знаний, установленных рабочей программой профессионального модуля.

Для проведения текущего контроля преподаватель использует различные методы и средства, обеспечивающие объективность оценки знаний, умений и практического опыта слушателей. Виды и формы текущего контроля знаний и умений указываются в планах учебных занятий.

Лабораторные работы и практические занятия.

Содержание лабораторных и практических занятий фиксируется в рабочих программах учебных дисциплин и профессиональных модулей. Оценки за выполненные лабораторные и практические занятия выставляются по пятибалльной системе и учитываются как показатели текущей успеваемости слушателей.

Учебная и производственная практика.

В период прохождения учебной и производственной практики предусматривается текущий контроль выполнения индивидуальных заданий.

Самостоятельная работа студентов.

В рабочей программе учебной дисциплины, профессионального модуля, перспективно-тематическом плане учебной дисциплины, профессионального модуля, определяются формы и методы текущего контроля результатов самостоятельной работы слушателей.

Контроль результатов внеаудиторной самостоятельной работы осуществляется в пределах времени, отведенного на обязательные учебные занятия по дисциплине.

Контрольная работа.

Контрольные работы по дисциплине, как форма текущего контроля знаний и умений слушателей, планируются преподавателем, указываются в поурочных планах. Контрольные работы могут проводиться по разделам учебной дисциплины.

Итоги текущего контроля за семестр по учебным дисциплинам и профессиональным модулям, в учебном плане по которому в данном семестре предусмотрена форма промежуточной аттестации (зачёт, дифференцированный зачёт, экзамен), выставляются отдельной колонкой в журнале учебных занятий.

7.2. Промежуточная аттестация обучающихся

Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности слушателей по каждой дисциплине и профессиональному модулю. Основными формами промежуточной аттестации являются:

- зачет (по некоторым дисциплинам);

- дифференцированный зачет (по некоторым дисциплинам; по учебным и производственным практикам в форме проверочной работы);

- экзамен (по некоторым дисциплинам; по междисциплинарным курсам профессионального модуля).

Форма, порядок и периодичность промежуточной аттестации определяется рабочим учебным планом.

***Зачет*** является формой промежуточной аттестации обучающихся в ходе изучения курсовых дисциплин и проводится в последнюю неделю семестра.

Зачет выставляется по итогам практических занятий. Зачет проводится за счет объема времени, отводимого на изучение дисциплины, междисциплинарного курса, практики.

При выставлении зачета преподаватель в ведомости ставит отметку **«зачтено»** и свою подпись. Если обучающийся не получает зачета, преподаватель в ведомости ставит отметку **«не зачтено»** и свою подпись. При неявке обучающегося на зачет в ведомость делается запись «не явился».

Проведение ***дифференцированного зачета*** предусматривается в рабочей программе учебной дисциплины и плане учебных и производственных практик как итоговое занятие. Дифференцированный зачет может проводиться в устной, письменной форме, в форме выполнения тестовых и практических заданий. Дифференцированный зачет проводится за счет объема времени, отводимого на изучение дисциплины, междисциплинарного курса, практики.

Задания к дифференцированному зачету разрабатываются преподавателем дисциплины, междисциплинарного курса, практики с учётом требования ЕКС по профессии и должны предусматривать как теоретические, так и/или практические задания. Перечень вопросов и/или практических задач разрабатывается преподавателями дисциплины, междисциплинарного курса, практики, обсуждается на предметно-цикловых комиссиях по направлению дисциплин. Количество вопросов и/или практических задач в перечне должно превышать количество вопросов и/или практических задач, необходимых для составления билетов.

На основе разработанного и объявленного обучающимся перечня вопросов и/или практических задач, рекомендуемых для подготовки к дифференцированному зачету, составляются билеты (варианты), содержание которых до слушателей не доводится. Могут быть применены тестовые задания.

При проведении дифференцированного зачета уровень подготовки обучающегося оценивается в баллах: **5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно)**.

На ***экзамене*** могут быть аттестованы обучающиеся, не имеющие текущей задолженности по экзаменационной дисциплине.

К началу проведения экзамена должны быть подготовлены следующие документы:

- экзаменационные билеты (контрольно-оценочные средства);

- наглядные пособия, материалы справочного характера, нормативные документы и образцы техники, разрешенные к использованию на экзамене;

- экзаменационная ведомость;

- журнал учебных занятий.

Экзамен проводится в специально подготовленных помещениях.

Экзамен принимается преподавателем, который вел учебные занятия по данной дисциплине или междисциплинарному курсу в экзаменуемой группе.

Оценка, полученная на экзамене, заносится преподавателем в экзаменационную ведомость (в том числе и неудовлетворительные).

Экзаменационная оценка за текущий семестр является итоговой независимо от полученных в семестре оценок текущего контроля по учебной дисциплине или междисциплинарному курсу. При проведении экзамена уровень подготовки обучающегося оценивается в баллах: **5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно)**.

7.3. Итоговая аттестация обучающихся

Итоговая аттестация, независимо от форм получения образования, является обязательной.

***Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена***, который проверяет готовность слушателя к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированности у него практического опыта. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен» с выставлением оценки по пятибалльной шкале. В протоколе квалификационного экзамена запись будет иметь вид: *«Вид профессиональной деятельности освоен с оценкой «\_\_\_»*.

Квалификационный экзамен включает в себя проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований по профессии **16675 Повар**. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

Тексты экзаменационных билетов должны быть рассмотрены на заседании предметно-цикловой комиссии и утверждены заместителем директора по учебно-производственной работе.

Условием допуска к квалификационному экзамену является успешное освоение слушателем всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части и практик. Возможно проведение промежуточной аттестации по отдельным элементам программы профессионального модуля.

***К итоговой аттестации не допускаются*** выпускники, не освоившие программу профессионального обучения в полном объёме.

Досрочное проведение итоговой аттестации не проводится.

Лица, прошедшие полный курс теоретического и производственного обучения и успешно сдавшие квалификационный экзамен получают свидетельство по профессии **16675 Повар** 3 разряда.

8. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

Ресурсное обеспечение ОППО сформировано на основе требований к условиям реализации программы профессионального обучения по профессии **16675 Повар**.

8.1. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной программы профессионального обучения обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Преподаватели имеют опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере. Мастера профессионального обучения на 1 – 2 разряда выше рабочего.

8.2. Информационно-методическое обеспечение образовательного процесса

Для реализации программы профессионального обучения имеется необходимое учебно-методическое обеспечение. Основная программа профессионального обучения обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем дисциплинам программы профессионального обучения.

Реализация ОППО обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин ОППО. В техникуме действуют компьютерные классы, в которых проводятся занятия по различным дисциплинам направления подготовки.

По каждой дисциплине сформированы рабочие программы и учебно- методические комплексы, содержащие методические рекомендации по изучению дисциплины, учебные материалы (конспекты лекций, слайды, контрольные задания, методические указания по выполнению практических работ).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной учебной литературы по дисциплинам, изданными за последние пять лет.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной, включает официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания.

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

8.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Для реализации ООППО создана материально-техническая база, обеспечивающая проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

9. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

Приложения №\_\_\_\_\_.

10. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Приложения №\_\_\_\_\_.