




МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«НИЖНЕУДИНСКИЙ ТЕХНИКУМ ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНОГО ТРАНСПОРТА»

Одобрена
Предметно-цикловой комиссией
Протокол №7
от «13» декабря 2018 год
Председатель ПЦК
 Н.Э. Харитоновна

«Утверждаю»
Директор ГБПОУ НТЖТ
 В.И.Односторонцев
«13» декабря 2018 год



ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО
ПРОФЕССИИ РАБОЧИХ «СТРОПАЛЬЩИК»

Код профессии 18897

Срок обучения 1 месяц

Пояснительная записка

Настоящая программа профессионального обучения программа повышения квалификации рабочих разработана на основании профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 года №610н

В программу включены: планируемые результаты обучения, организационно-педагогические условия реализации программы, учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин, учебно-методическое обеспечение учебной дисциплины, оценочные материалы для квалификационного экзамена, методические материалы.

Продолжительность обучения рабочих установлена 1,5 месяца.

Рабочие программы составлены с учетом знаний и навыков, полученных обучаемыми при освоении основной программы профессионального обучения программы профессиональной подготовки рабочих по профессии «Повар» и предусматривают изучение теоретических сведений и выработку практических навыков, необходимых повару.

Количество часов, отводимое на изучение отдельных тем программ, последовательность их изучения в случае необходимости разрешается изменять при условии, что программы будут выполнены полностью по содержанию и общему количеству часов.

Преподаватели должны обучать рабочих эффективной организации труда и использованию достижений научно-технического процесса, детально рассматривать с ними пути повышения производительности труда и меры по экономии материалов, энергии.

В процессе обучения особое внимание должно быть обращено на необходимость прочного усвоения и выполнения всех требований и правил безопасности труда. В этих целях преподаватель теоретического обучения, помимо изучения общих правил по безопасности труда, предусмотренных программой, должны при изучении каждой темы или при переходе к новому виду работ при производственном обучении обращать внимание обучаемых на правила безопасности труда, которых необходимо соблюдать в каждом конкретном случае.

Режим занятий, согласно расписания, в свободное от основной деятельности техникума время и (или) в выходные дни.

К концу обучения каждый рабочий должен уметь самостоятельно выполнять все работы, предусмотренные квалификационной характеристикой, в соответствии с техническими условиями и нормами, установленными на предприятии.

Обучение завершается итоговой аттестацией в виде квалификационного экзамена. Слушателям, освоившим основную программу профессионального обучения программу повышения квалификации по рабочей профессии «Повар» выдается свидетельство о профессии рабочего.

Профессиональная характеристика

Назначение профессии: специалист, который занимается приготовлением пищи на предприятиях общественного питания, Повар 4-го разряда готовит блюда и кулинарные изделия средней сложности, Повар 5–6-го разряда – мастер кулинарной подготовки, который готовит разнообразные блюда, в том числе повышенной сложности.

Планируемые результаты обучения

Обучающийся должен приобрести следующие знания и умения, необходимые для качественного изменения компетенций по рабочей профессии «Повар» 4 разряда.

Необходимые знания	Необходимые умения
<p>• Нормативные правовые акты Российской Федерации регулирующие деятельность организаций питания</p>	<p>Изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса</p>
<p>Требования к качеству, срокам и условиям хранения порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале</p>
<p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения</p>
<p>Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>Организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p>
<p>Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке</p>	<p>Осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента</p>
<p>Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	
<p>Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	
<p>Технологии наставничества и обучения на рабочих местах</p>	