


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

Одобрена
Предметно-цикловой комиссией
Протокол №7
от «18» февраля 2020 год
Председатель ПЦК
 О.В.Левкина

«Утверждаю»
Директор ГБПОУ НТЖТ
 В.И.Односторонцев
«18» февраля 2020 год



**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКИ
РАБОЧИХ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»**

Код профессии 16675

Срок обучения 1,5 месяца (250 часов)

Пояснительная записка

Настоящая программа профессионального обучения программа переподготовки 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, ранее полученных обучаемыми при освоении программы профессионального обучения 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.

Календарный учебный график может изменяться в соответствии с загрузкой педагогических работников и по запросу работодателей для каждой вновь открываемой группы.

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 переподготовки по рабочей

профессии «Повар» выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

Профессиональная характеристика

Назначение профессии: специалист, который занимается приготовлением пищи на предприятиях общественного питания

Планируемые результаты обучения

Обучающийся должен приобрести следующие знания и умения, необходимые для качественного изменения компетенций по рабочей профессии «Повар» 3 разряда.

Необходимые знания	Необходимые умения
Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара
Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения	Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции
Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству	Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда
Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его
Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям	Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
Правила и технологии расчетов с потребителями	Эстетично и безопасно упаковывать

<p>Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p>	<p>готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос</p>
---	---