

СОГЛАСОВАНО

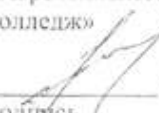
Начальник отдела образования
администрации
Гольцимановского
муниципального района


Г.П. Павлова
подпись

« » 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель Центра
непрерывного аграрного
образования Тюменской
области ГАПОУ ТО
«Агротехнологический
колледж»


О.Н. Фаргиева
подпись

« » 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор государственного
автономного профессионального
образовательного
учреждения Тюменской области
«Государственный
агротехнологический колледж»


Е.М. Кибаров
подпись

« » 2025 г.

ПРОГРАММА

профильной подготовки в рамках сетевого проекта
«Агропоколение» (агрокласс) для лиц, являющихся обучающимися
общеобразовательных организаций Тюменской области
наименование программы
«Повар»

Программа профильной подготовки школьников «Кулинарные фантазии» Центра непрерывного аграрного образования Тюменской области разработанная государственным автономным профессиональным образовательным учреждением Тюменской области «Голышмановский агропедагогический колледж» на основе профессионального стандарта по профессии «Повар», утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты РФ № 798 от 02.08.2013, зарегистрирован Министерством юстиции рег. N 29749 от 20 августа 2013 г. 260807.01, Повар, кондитер.

Эксперт:

Герасимчук Елена Анатольевна, управляющая делами ИП Кузнецовой А.Ю.

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Голышмановский агропедагогический колледж»

Разработчик:

Пастухова Наталия Васильевна, мастер производственного обучения ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедагогический колледж»

Содержание

1. Общие положения	4
1.1. Аннотация	4
1.2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	4
1.3. Нормативно-правовые основания разработки программы профильной подготовки	4
1.4. Требования к поступающим на программу	5
1.5. Сроки освоения программы и присваиваемые квалификации	5
1.6. Порядок реализации программы профильной подготовки	5
2. Требования к результатам освоения программы профильной подготовки	6
2.1. Перечень общих компетенций	6
2.2. Перечень профессиональных компетенций	6
3. Конкретизированные требования освоения структурных элементов программ	7
3.1. Спецификация профессиональных компетенций	7
3.2. Спецификация общих компетенций	9
3.3. Формирование перечня учебных дисциплин в структуре программы	12
4. Методическая документация, определяющая структуру и организацию образовательного процесса	19
4.1. Рабочий учебный план (приложение 1 «Рабочий учебный план»)	19
4.2. Контроль и оценка результатов освоения программы профильной подготовки	19
4.3. Условия реализации образовательной программы	20
4.4. Перечень примерных рабочих программы учебных дисциплин, профессиональных модулей (Приложение 2 - 5)	21
Приложения (Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей)	

1. Общие положения

1.1. Аннотация

Программа профильной подготовки по профессии 16675 Повар, в рамках сетевого проекта «Агропоколение», направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего различного возраста для освоения профессиональной компетенции, разработана на основе: Федерального закона «Об образовании»; Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02.08.2013, зарегистрирован Министерством юстиции рег. N 29749 от 20 августа 2013 г. 260807.01, Повар, кондитер.

Целями разработки ППП являются:

- развитие у школьников личностных качеств;
- формирование общекультурных универсальных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями нормативно-правовой документацией по профессиональной подготовке.

В соответствии с поставленными целями, задачами разработки ППП по профессии 16675 Повар являются:

- дать представление школьникам о специфике профессии связанной с приготовлением блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки;
- обучение школьников выполнению обобщенных трудовых функций;
- подготовка школьников к работе на профильных предприятиях общественного питания.

1.2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки.

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

- оборудование общественного питания;
- процессы и операции по приготовление блюд и кулинарных изделий

Выпускник, освоивший ППП, должен быть готов к **выполнению основного вида деятельности:**

- Варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц. –
- Жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков.
- Запекание овощных и крупяных изделий.
- Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий.
- Приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов.

1.3. Нормативно-правовые основания разработки профильной подготовки школьников

Нормативную правовую основу разработки ППП составляют:

- Федеральный закон «Об образовании»;
- Федеральный закон от 21.07.2007 № 194-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в связи с установлением обязательности общего образования»;
- Федеральный закон Российской Федерации от 25 декабря 2008 г. N 287-ФЗ "О внесении изменений в Закон Российской Федерации "О занятости населения в Российской Федерации";
- Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов, ОК 016-94, 01.11.2005 г.;

- Приказ Минобразования России от 29.10.01 №3477 "Об утверждении Перечня профессий профессиональной подготовки";
- Приказ Минобразования РФ от 21.10.1994 № 407 "О введении модели учебного плана для профессиональной подготовки персонала по рабочим профессиям";
- Письмо Департамента государственной политики в сфере образования и науки Минобрнауки России от 27.12.2009 № 03-2672 с разъяснениями по формированию примерных программ профессиональных модулей НПО и СПО на основе ФГОС НПО и ФГОС СПО.

1.4. Требования к поступающим на программу

Условия поступления на программу: прием в образовательную организацию проводится по личному заявлению граждан. При подаче заявления (на русском языке) о приеме в образовательную организацию школьник прилагает к заявлению следующие документы: оригинал или ксерокопию документов, удостоверяющих его личность, гражданство; согласие на обработку персональных данных.

1.5. Сроки освоения программы и присваиваемые квалификации

Сроки получения профессии в очной форме обучения по учебному плану составляет 207 часов, в том числе: обязательной учебной нагрузки 135 часов из них на теоретическое обучение отведено 65 ч., практические занятия - 70 часов, учебная практика 72 часа.

1.6. Порядок реализации программы профильной подготовки школьников

Освоение программы начинается со 2 октября на основании соглашения о данном виде деятельности с муниципальными отделами образования юга Тюменской области. Учебные занятия проводятся во внеучебное время один раз в неделю продолжительностью 2 академических часа. Практические занятия проводятся в учебных мастерских и лабораториях колледжа.

Методы обучения и воспитания:

- Вербальные методы - рассказы, беседы, объяснения, лекции, а также использование книг, учебников, справочников, карточек.
- Наглядные методы - наблюдение натуральных объектов в масштабе, явлений, процессов или изображений (макетов, рисунков, фотографий, таблиц, фильмов).
- Практические методы – решение практических задач, выполнение трудовых заданий.

В период профессионального обучения первостепенное внимание уделяется правильности выполнения школьниками практических умений и технологических приемов. С этой целью организуются занятия практического направления, во время которых школьники выполняют изученные виды работ.

В период профессионального обучения первостепенное внимание уделяется правильности выполнения школьниками практических умений и технологических приемов. С этой целью организуются занятия практического направления, во время которых школьники выполняют изученные виды работ.

Типы занятий:

1. Теоретические занятия. Основная цель теоретических занятий состоит в формировании у обучающихся знаний, необходимых для выполнения трудовых приемов.

2. Комплексные практические работы - это практические занятия, на которых решается комплекс задач обучения труду: происходит усвоение известных ранее знаний путем применения их при выполнении практических заданий, формируется комплекс трудовых умений (от ориентировки в трудовых заданиях, до заключительного контроля результатов работы), усваиваются новые трудовые приемы и приобретаются навыки выполнения трудовых операций.

3. Самостоятельные и контрольные работы - это занятия, на которых школьники совершенно самостоятельно выполняют трудовые задания: самостоятельно анализируют объект предстоящей работы, составляют план выполнения задания, исполняют его и контролируют ход

и результаты своей работы, обращаясь за помощью к онлайн разработкам преподавателей.

Технологии обучения:

- Игровые моменты.
- Релаксационные упражнения.
- Лабораторные работы.
- Практические работы.
- Критического мышления
- Беседа.

Обучение завершается в апреле, результатом которого является выдача сертификата.

2. Требования к результатам освоения образовательной программы

Результаты освоения программы профильной подготовки школьников выражаются в виде профессиональных и общих компетенций.

2.1. Перечень общих компетенций

Выпускник, освоивший ППП должен обладать общими компетенциями

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
1	2
ВД 1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для
1	2
	приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 1.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов

	разнообразного ассортимента
ПК 1.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 1.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 1.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

3. Конкретизированные требования освоения структурных элементов программ

3.1. Спецификация профессиональных компетенций

Содержание каждого профессионального модуля состоит из совокупности содержания разделов, обеспечивающих освоение профессиональных компетенций. Освоение каждой профессиональной компетенции осуществляется в рамках отдельного раздела профессионального модуля. При необходимости один раздел может объединять от двух профессиональных компетенций.

ВД.1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Спецификация 1.1

ПК 1.1-ПК 1.8. * (наименование компетенций смотри выше)			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
1	2	3	4
- подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и др. продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара; - подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара; - приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара; - приготовление блюд и	- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара; - соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - соблюдать	- 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 сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; - методы минимизации	- весы настольные электронные; - холодильный шкаф; - шкаф морозильный; - блендер (гомогенизатор) с дополнительной насадкой для взбивания); - процессор кухонный; - овощерезка; - плиты электрические и с индукционным нагревом; - печь пароконвекционная; - сковорода; - гриль электрический саломандра; - машина посудомоечная; - стол производственный с моечной ванной; - стеллаж

1	2	3	4
гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара; - приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара; - приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара; - приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара; - приготовление блюд из яиц по заданию повара; - приготовление блюд из творога по заданию повара; - приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара; - приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста по заданию повара; - приготовление горячих напитков по заданию повара; - приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара; - приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара; - приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара; - приготовление холодных и горячих соусов по заданию повара; - процеживание, протираание, замешивание, измельчение, начинка	санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда; - аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его; - эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.	отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству; - требования охраны труда, производственную кулинарию.	передвижной; - моечная ванна двухсекционная; - кухонная посуда; - набор разделочных досок (деревянных с маркировкой); - венчик; - миски (нержавеющая сталь); - лопатки (металлические, силиконовые); - половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей; - корзины для органических и неорганических отходов; - набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; - сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; - набор сковород диаметром 24см, 32см; - гриль сковорода; - расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые; - посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники.

1	2	3	4
продукции фарширование, по заданию повара; - порционирование, раздача блюд и кулинарных изделий по заданию повара.			

3.2 Спецификация общих компетенций

Шифр комп.	Наименование компетенций	Дискрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
1	2	3	4	5
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу.	Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определить необходимые ресурсы. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать.	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления

1	2	3	4	5
		главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности.	получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.	результатов поиска информации.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования.	Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности.	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе.	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять Документы.	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.
ОК 6	Проявлять гражданско - патриотическую позицию, демонстрировать	Понимать значимость своей профессии. Демонстрация поведения на основе	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру	Сущность гражданско - патриотической позиции. Общечеловеческие

1	2	3	4	5
	осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	общечеловеческих ценностей.	профессиональной деятельности по профессии.	ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению. Эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения Ресурсосбережения.

3.3. Формирование перечня учебных дисциплин в структуре программы

3.3.1. Конкретизированные требования по профессиональным модулям

ПМ.01 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, и другой продукции под руководством повара

Шифры компетенций	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
1	2	3	4	5	6
ОК 1 – ОК 10; ПК 1.1	МДК.01.01 Механическая кулинарная обработка сырья	24	- подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов домашней птицы, дичи.	- визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды, инструментов перед использованием.	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования.
ОК 1 – ОК 10; ПК 1.1; ПК 1.2	МДК.01.02 Технология приготовления супов и соусов	18	- приготовление бульонов, отваров, горячих супов разнообразного ассортимента	- выбирать, применять, комбинировать методы приготовления бульонов, отваров, горячих супов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов; - соблюдать требования рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	-ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству; - методы приготовления бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента; - температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования.
ОК 1 – ОК 10;	МДК.01.03	8	- приготовление	- выбирать, применять,	- ассортимент, рецептуры,

1	2	3	4	5	6
ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3	Технология приготовления блюд из овощей и грибов		горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	комбинировать методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.	пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; - температурный режим и правила приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.
ОК 1 – ОК 10; ПК 1.1; ПК 1.2. ПК 1.3; ПК 1.4	МДК.01.04 Технология приготовления блюд из рыбы	10	- приготовление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	- владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - подбирать гарниры, соусы; - соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.	- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй; - техника порционирования, варианты оформления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи.
ОК 1 – ОК 10; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 1.5	МДК.01.05 Технология приготовления блюд из мяса и птицы	18	- приготовление горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	- владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; - подбирать гарниры, соусы.	- ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;

1	2	3	4	5	6
					- температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.
ОК 1 – ОК 10; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 1.5; ПК 1.6	МДК.01.06 Технология приготовления холодных блюд и закусок	8	- подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, закусок	- выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для готовых холодных блюд, закусок; - рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.	- организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления блюд, закусок.
ОК 1 – ОК 10; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 1.5; ПК 1.6; ПК 1.7	МДК.01.07 Технология приготовления сладких блюд и напитков	8	- приготовление холодных и горячих сладких блюд и напитков.	- выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих, сладких блюд и напитков.	- ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков; - температурный режим и правила приготовления холодных и горячих сладких блюд; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.
ОК 1 – ОК 10; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 1.5; ПК 1.6; ПК 1.7; ПК 1.8	МДК.01.08 Технология приготовления блюд из муки	12	- приготовление горячих блюд из муки разнообразного ассортимента	- владеть техниками, приемами приготовления горячих муки; - порционировать, сервировать и творчески оформлять блюда из муки.	- ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления блюд из муки; - температурный режим и правила приготовления блюд из муки.
ОК 1 – ОК 10; ПК 1.1; ПК 1.2;	УП.01 Приготовление блюд, напитков и	72	- приготовление блюд, напитков и кулинарных	- подготавливать рабочее место, оборудование, сырье,	- рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для

1	2	3	4	5	6
ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 1.5; ПК 1.6; ПК 1.7; ПК 1.8	кулинарных изделий несложного ассортимента		изделий несложного ассортимента	исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламента; - осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента; - осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента; - осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента; - осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - осуществлять приготовление, творческое оформление	приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламента; - технологии приготовления, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента; - творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента; - приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента; - приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; - приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного

1	2	3	4	5	6
				оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; - осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	ассортимента; - приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

3.3.2 Конкретизированные требования общепрофессиональных дисциплин

Шифры компетенций	Наименование выделенных учебных дисциплин	Объем нагрузки на освоение	Умения	Знания
1	2	3	4	5
ОК 1 – ОК 10; ПК 2.2-2.8	ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	10	- рассчитывать энергетическую ценность блюд; - рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; - составлять рационы питания для	- пищевые вещества и их значение для организма человека; - суточную норму потребности человека в питательных веществах; - основные процессы обмена веществ в организме;

1	2	3	4	5
			различных категорий потребителей.	суточный расход энергии; - состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; - физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; - усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; - нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
ПК 2.1-2.8	ОП.02 Техническое оснащение и организация рабочего места		- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; - определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; - подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; - правильно ориентироваться в экстренной ситуации	- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; - принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; - правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; - способы организации рабочих мест повара в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; - правила электробезопасности, пожарной безопасности; - правила охраны труда в организациях питания
ОК 1 – ОК 10;	ОП.03 Основы		- вести учет, оформлять документы	- сущность плана-меню, его назначение,

1	2	3	4	5
ПК 2.2-2.8	калькуляции и учета		первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; - составлять товарный отчет за день; - определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья.	виды, порядок составления; - правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары.

4. Методическая документация, определяющая структуру и организацию образовательного процесса

4.1. Рабочий учебный план

Приложение 1

4.2. Контроль и оценка результатов освоения программы предпрофильной подготовки школьников

Оценка качества освоения программы не предусмотрена. Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения в течение первого месяца от начала обучения.

Текущий контроль является инструментом мониторинга успешности освоения программы, для корректировки её содержания в ходе реализации. Задания разрабатываются преподавателями, реализующими программы учебных дисциплин и профессиональных модулей самостоятельно.

Итоговая аттестация в виде дифференцированного зачета.

4.3. Условия реализации программы профильной подготовки школьников

Требования к условиям реализации ППП включают в себя общесистемные требования, требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации образовательной программы, требования к кадровым и финансовым условиям.

4.3.1. Требования к квалификации преподавателей, мастеров производственного обучения, представителей профильных организаций, обеспечивающих реализацию образовательного процесса

Реализация ППП обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной подготовки по профессии 16675 «Повар» (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования». Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

К педагогической деятельности в соответствии с требованиями ст. 331 ТК РФ допускается лицо:

- не лишенное права заниматься педагогической деятельностью в соответствии с вступившим в законную силу приговором суда;
- не имеющее или не имевшее судимости, не подвергавшееся уголовному преследованию (за исключением если уголовное преследование в отношении него прекращено по реабилитирующим основаниям) за преступления против жизни и здоровья, свободы, чести и достоинства личности (за исключением незаконной госпитализации в медицинскую организацию, оказывающую психиатрическую помощь в стационарных условиях, и клеветы), половой неприкосновенности и половой свободы личности, против семьи и несовершеннолетних, здоровья населения и общественной нравственности, основ

конституционного строя и безопасности государства, мира и безопасности человечества, а также против общественной безопасности - не имеющее неснятой или непогашенной судимости за иные умышленные тяжкие и особо тяжкие преступления; не признанное недееспособным в установленном федеральным законом порядке; не имеющие заболеваний предусмотренных перечнем, утверждаемым федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в области здравоохранения.

4.3.2. Требования к материально-техническим условиям

Образовательная организация располагает на праве собственности и оперативного управления материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебной деятельности школьников, предусмотренных учебным планом.

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся должны быть оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений: Технология кулинарного производства; Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.

4.3.3. Требования к материально-техническим условиям

Образовательная организация располагает на праве собственности и оперативного управления материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебной деятельности школьников, предусмотренных учебным планом.

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся должны быть оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

Учебный кабинет «Товароведения сельскохозяйственной продукции»;

Учебный кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда».

Лаборатории:

Лаборатория «Технологий хранения и переработки сельскохозяйственной продукции».

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

Актный зал.

4.3.4. Требованиям к информационным и учебно-методическим условиям

Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Библиотечный фонд организации укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного школьника. Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Образовательная программа обеспечиваться учебно-методической документацией по всем учебным предметам, дисциплинам, модулям.

4.4 Перечень рабочих программы учебных дисциплин, профессиональных модулей

Компоненты программы		Номер приложения, содержащего примерную программу
код	наименование	
1	2	3
ОП.00 Общепрофессиональный цикл		
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Приложение 1
ОП.02	Техническое оснащение и организация рабочего места	Приложение 2
ОП.03	Основы калькуляции и учета	Приложение 3
ПМ.01 Профессиональный цикл		
ПМ.01	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, и другой продукции под руководством повара	Приложение 4
УП	Учебная практика	Приложение 5

План учебного процесса

№п/п	Наименование дисциплин, профессиональных модулей (пм), междисциплинарных курсов(мдк), практик	Форма аттестации	Учебная нагрузка обучающихся, (час)				
			Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудитория		
					Всего занятий	Лекций	Лабораторных и практических занятий, включая семинары
1	2	3	4	5	6	7	8
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	□	43	14	29	17	12
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	зачёт	15	5	10	7	3
ОП.02	Техническое оснащение и организация рабочего места	зачёт	15	5	10	5	5
ОП.03	Основы калькуляции и учета	зачёт	13	4	9	5	4
ПМ.00	Профессиональные модули						
ПМ.01	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, и другой продукции под руководством повара		231	53	178	48	130
МДК.01.01	Механическая кулинарная обработка сырья	зачёт	36	12	24	10	14
МДК.01.02	Технология приготовления супов и соусов	зачёт	27	9	18	10	8
МДК.01.03	Технология приготовления блюд из овощей и грибов	зачёт	12	4	8	4	4
МДК.01.04	Технология приготовления блюд из рыбы	зачёт	15	5	10	4	6
МДК.01.05	Технология приготовления блюд из мяса и птицы	зачёт	27	9	18	6	12
МДК.01.06	Технология приготовления холодных блюд и закусок	зачёт	12	4	8	4	4
МДК.01.07	Технология приготовления сладких блюд и напитков	зачёт	12	4	8	4	4
МДК.01.08	Технология приготовления блюд из муки	зачёт	18	6	12	6	6
УП.01.01	Учебная практика по профессиональному модулю	зачёт	72	-	72	-	72
КЭ.00	Квалификационный экзамен	-	6	-	6	-	6
ИТОГО:			280	67	213	65	148

Рабочий учебный план разработан на основании ст.73,74 ФЗ РФ от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в РФ», приказа МОН РФ от 02.07.2013 г. № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (с изменениями и дополнениями от: 16 декабря 2013 г., 28 марта, 27 июня 2014 г., 3 февраля 2017 г., 12 ноября 2018 г., 25 апреля 2019 г.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
ОП.01«Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

№ п/п	Темы	Всего часов		
			теория	практика
1	Основы микробиологии Тема 1. Понятие о микроорганизмах.	1	1	
1.1	Тема 2. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания	2	1	1
2	Основы санитарии и гигиены Тема 1. Санитарно-технологические требования на предприятиях общественного питания	2	2	
2.1	Тема 2. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд	1	1	
2.2	Тема 3. Дезинфекция, моющие и дезинфицирующие средства. Дезинсекция и дератизация	2	1	1
2.3	Тема 4. Производственная санитария и производственный травматизм	2	1	1
	Итого:	10	7	3

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
ОП.02 «Техническое оснащение и организация рабочего места»

№ п/п	Темы		Всего часов	
			теория	практика
1	Раздел 1. Организация рабочих мест на предприятиях общественного питания.	4		
	Тема 1.1. Классификация основных типов предприятий общественного питания.	2	1	1
	Тема 1.2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	2	1	1
2	Раздел 2. Оборудование предприятий общественного питания	6		
	Тема 2.1. Механическое оборудование	2	1	1
	Тема 2.2. Тепловое оборудование Варочно-жарочное оборудование	2	1	1
	Тема 2. 7. Новое оборудование	2	1	1
	Итого:	10	5	5

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
ОП.03«Основы калькуляции и учета»

№ п/п	Темы	Всего часов	Количество часов	
			теория	практика
1	Введение. Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания	1	1	
2	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий	2	1	1
3	Ценообразование и калькуляция в предприятиях общественного питания. Виды цен. Понятие о меню.	4	2	2
4	Учет сырья и готовой продукции	2	1	1
	ИТОГО:	9	5	4

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

ПМ.01 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, и другой продукции под руководством повара

№ п/п	Темы	Всего часов		
			ТО	ПО
МДК 01.01	<i>Механическая кулинарная обработка сырья</i>	24	10	14
	Обработка овощей и грибов	6	2	4
	Обработка рыбы	8	4	4
	Обработка мяса и мясопродуктов, с/х птицы	10	4	6
МДК 01.02	<i>Технология приготовления супов и соусов</i>	18	10	
	Тепловая обработка продуктов	2	2	-
	Супы	10	4	6
	Соусы	6	4	2
МДК 01.03	Технология приготовления блюд из овощей и грибов	8	4	4
МДК 01.04	Технология приготовления блюд из рыбы	10	4	6
МДК 01.05	Технология приготовления блюд из мяса и птицы	18	6	12
МДК 01.06	Технология приготовления холодных блюд и закусок	8	4	4
МДК 01.06	Технология приготовления сладких блюд и напитков	8	4	4
МДК 01.07	Технология приготовления блюд из муки	12	6	6
	Всего	106	48	58
УП.01.	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий несложного ассортимента	72		72
	ИТОГО	178	48	130