

**ЦЕНТР ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ ООО «ОБЕРПРОФ»**



УТВЕРЖДАЮ:

Генеральный директор

ООО «ОБЕРПРОФ»

 А.Г. Эльберг

«11» января 2021 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
подготовки, переподготовки и повышения квалификации по профессии
Повар

г. Самара
2021 г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Дополнительная профессиональная программа подготовки, переподготовки и повышения квалификации по профессии Повар разработана Центром Дополнительного профессионального образования ООО «ОБЕРПРОФ» в соответствии с требованиями Федерального Закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» 273-ФЗ от 29.12.2012 г., Приказа Министерства образования и науки РФ N 499 от 1 июля 2013 г. "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам», профессионального стандарта «Повар» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н).

Программа предназначена для приобретения слушателями необходимых знаний по профессии Повар, для их применения в профессиональной деятельности. Программа направлена на освоение новых профессиональных компетенций, направлена на углубление теоретических знаний и практических навыков приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента. При повышении квалификации: достижение уровня профессиональных компетенций повара 5-6 разряда, необходимых для практического применения в профессиональной деятельности; слушатель должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве Повара 5-6 разряда в организациях (на предприятиях) сферы общественного питания независимо от их организационно-правовых форм.

Квалификационная характеристика составлена на основе профессионального стандарта «Повар» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н).

Программа содержит пояснительную записку, учебно - тематические планы и программы теоретического и производственного обучения.

Теоретическое обучение включает в себя такие предметы, как: Экономические и правовые основы профессиональной деятельности, Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, Техническое оснащение и организация рабочего места. Практическое обучение проводится технологии и практики приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Программа повышения квалификации включает в себя такие предметы, как Организация работы структурного подразделения и Основы ценообразования, калькуляции и учета.

Продолжительность обучения – 384 часа, продолжительность повышения квалификации на 5-6 разряд – 264 часа.

Обучение завершается итоговой аттестацией в форме экзамена.

Слушателям, закончившим курс обучения по программе и успешно сдавшим экзамен выдается удостоверение установленного образца.

Лицам, не прошедшим аттестацию или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, выдается справка установленного образца.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

Квалификационные характеристики при подготовке на профессию Повар

Вид профессиональной деятельности: Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.

Возможные наименования должностей, профессий	Помощник повара Младший повар
Требования к образованию и обучению	Среднее общее образование Профессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих
Требования к опыту практической работы	-
Особые условия допуска к работе	Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном порядке При производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя возраст от 18 лет
Другие характеристики	-

Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	5120	Повара
*(5)	§22	Повар 3-го разряда
	§23	Повар 4-го разряда
*(6)	16675	Повар

Квалификационные характеристики для программы повышения квалификации на 5-6 разряд

Возможные наименования должностей, профессий	Повар
--	-------

Требования к образованию и обучению	Среднее профессиональное образование - программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих) Профессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих
Требования к опыту практической работы	Не менее года на третьем квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для сотрудников, имеющих профессиональное обучение (программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих) Не менее шести месяцев на третьем квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для сотрудников, имеющих среднее профессиональное образование
Особые условия допуска к работе	Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядке При производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя возраст от 18 лет
Другие характеристики	-

Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	5120	Повара
ЕТКС	§24	Повар 5-го разряда
ОКПДТР	16675	Повар
ОКСО	260502	Технология продукции общественного питания

Возможные наименования должностей, профессий	Шеф-повар Бригадир поваров
--	-------------------------------

Требования к образованию и обучению	Среднее профессиональное образование - программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих) Дополнительные профессиональные программы по
-------------------------------------	--

	основному производству организаций питания
Требования к опыту практической работы	Не менее одного года на четвертом квалификационном уровне в основном производстве организаций питания
Особые условия допуска к работе	Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядке При производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя возраст не менее 18 лет
Другие характеристики	-

Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	5120	Повара
	3434	Шеф-повара
ЕТКС	§25	Повар 6-го разряда
ОКПДТР	16675	Повар
ОКСО	260502	Технология продукции общественного питания

Функциональная карта вида профессиональной деятельности

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
А	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	3	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	А/01.3	3
			Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	А/02.3	

В	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента	4	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	В/01.4	4
			Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4	
С	Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	5	Обеспечение бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом	С/01.5	5
			Организация работы бригады поваров	С/02.5	
			Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров	С/03.5	
D	Управление текущей деятельностью основного производства организации питания	6	Планирование процессов основного производства организации питания	D/01.6	6
			Организация и координация процессов основного производства организации питания	D/02.6	
			Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания	D/03.6	



УТВЕРЖДАЮ:

Генеральный директор

ООО «ОБЕРПРОФ»

А.Г. Эльберг

«11» января 2021 г.

УЧЕБНО – ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
программы подготовки по профессии Повар

N_п/п	Наименование разделов и тем	Кол-во часов
	Общепрофессиональный цикл	40
1	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	4
2	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	6
3	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	14
4	Техническое оснащение и организация рабочего места	16
	Профессиональный цикл	168
1	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции массового спроса	168
	Производственная практика	162
1	Технология и практика приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	162
	Консультации	6
	Квалификационный экзамен	8
	Итого	384

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ «ТЕХНОЛОГИЯ И ПРАКТИКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД, НАПИТКОВ И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ»

Программа производственной практики направлена на формирование и совершенствование профессиональных компетенций: выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места; выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий. В ходе производственной практики каждый слушатель должен научиться осуществлять приготовление блюд по технологии производства с соблюдением всех требований.

№	Виды работ	Кол-во часов
1	Приготовление блюд и гарниров из вареных и припущенных овощей	6
2	Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей	6
3	Приготовление блюд из овощных масс	6
4	Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей	6
5	Приготовление блюд из запеченных овощей	6
6	Приготовление блюд из грибов	6
7	Приготовление блюд из круп	6
8	Приготовление блюд из риса	6
9	Приготовление блюд из бобовых и кукурузы	6
10	Приготовление блюд из яиц	6
11	Приготовление блюд из творога	6
12	Приготовление блюд из макаронных изделий	6
13	Приготовление блюд из мучных изделий, выпечных изделий из теста с фаршем	6
14	Приготовление бульонов, отваров	6
15	Приготовление супов	6
16	Приготовление красного и белого соусов	6
17	Приготовление молочного и сметанного соусов	6
18	Обработка и разделка рыбы с костным скелетом	6
19	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее	6
20	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	6
21	Кулинарная обвалка говяжьей четвертины; телячьей полутуши	6
22	Кулинарная обвалка свиной полутуши	6
23	Приготовление котлетной и рубленой массы и полуфабрикатов из нее	6
24	Кулинарная обработка домашней птицы	6
25	Приготовление блюд из котлетной и рубленой массы	6
27	Приготовление бутербродов; салатов из сырых овощей; винегретов; блюд и закусок из овощей и грибов	6
27	Приготовление холодных и горячих напитков	6

Квалификационный экзамен



УТВЕРЖДАЮ:

Генеральный директор

ООО «ОБЕРПРОФ»

А.Г. Эльберг

«11» января 2021 г.

УЧЕБНО – ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

программы переподготовки и повышения квалификации по профессии Повар, 5-6
разряд

N_п/п	Наименование разделов и тем	Кол-во часов
	Общепрофессиональный цикл	62
1	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	10
2	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	12
3	Товароведение продовольственных товаров	12
4	Организация работы структурного подразделения	14
5	Основы ценообразования, калькуляции и учета	14
	Профессиональный цикл	70
1	Современные технологии приготовления кулинарной продукции, применяемые на предприятиях общественного питания	70
	Производственная практика	124
	Консультации	4
	Квалификационный экзамен	4
	Итого	264