

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ
ГАПОУ «СОЛЬ-ИЛЕЦКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ:
ДИРЕКТОР ГАПОУ «С-И ИТТ»

Л.З. Малыгина  /
« 07 » « С-И » « 09 » 2023 г.



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ
ГОСУДАРСТВЕННОГО АВТОНОМНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ «СОЛЬ – ИЛЕЦКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНО-
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ
по профессии
16675 «Повар»**

2023 г

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа профессиональной подготовки по профессии Парикмахер- комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки слушателей и выпускников по профессии, парикмахер

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы (далее - программа) составляют:

– Федеральный закон от 29.12.2012 года № 272-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказ Минобрнауки Российской Федерации от 18.04.2013 года № 292 «Об утверждении порядка организации и осуществления деятельности по основным программам профессионального обучения»;

- Профессиональный стандарт **Повар**, *гос. стр. Мин. ...*

1.2. Нормативный срок освоения программы

срок освоения программы 180 часов (2мес)

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ¹

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Квалификационная характеристика выпускника

Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности по выполнению приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки. 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 и полуфабрикатов, консервов и концентратов. Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса. **Должен знать:** рецептуры, технологию приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд; виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности; правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке; назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, **весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.**

Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности по профессии «Повар» в качестве - Повара - 3 -4 разряда.

Квалификационный уровень по национальной рамке квалификаций: третий-четвертый.

2. Характеристика подготовки

Программа представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки.

Основная цель подготовки по программе - прошедший подготовку и итоговую аттестацию должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве Повара 3 разряда в организациях (на предприятиях) различной отраслевой направленности независимо от их организационно-правовых форм.

Подготовка по программе предполагает изучение следующих учебных дисциплин

1. Общепрофессиональные дисциплины:

1.1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве Деловая культура;

1.2. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

Охрана труда;

1.3. Техническое оснащение и организация рабочего места

2. Профессиональные дисциплины:

2.1 Приготовление блюд из овощей и грибов

2.2 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

2.3 Приготовление супов и соусов

2.4 Приготовление блюд из рыбы

2.5 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

2.6 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

2.7 Приготовление сладких блюд и напитков