

**ЧАСТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«Универсальный центр подготовки кадров»**

Рекомендовано к утверждению
Педагогический совет:

Протокол № 9
от « 07 » сентября 2022 г.

Утверждаю
Директор ЧОУ ДПО «УЦПК»


В.А. Дружинина
« 07 » сентября 2022 г.

ПРОГРАММА
профессионального обучения рабочих
(профессиональной подготовки)

профессия – **ПОВАР**

квалификация – **3 разряд**

код профессии – **16675**

*Введено в действие приказом директора
от « 07 » сентября 2022 г. № 18*

г.Льсьва
2022

I. ОБЩЕЕ ПОЛОЖЕНИЕ

Программа предназначена для профессионального обучения (профессиональной подготовки) по профессии «gjdfh».

Программа разработана в соответствии с требованиями:

- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказа Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 № 292 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

- Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС).

Цель: изучение устройства оборудования и технологии выполнения работ, приобретение навыков безопасного выполнения работ в объеме требований 3-го разряда квалификационных характеристик профессии «повар».

Форма обучения: очная, очно-заочная, с использованием дистанционных образовательных технологий с выдачей индивидуального ключа доступа к электронной системе.

Срок обучения: 320 часов, из них общепрофессиональный цикл, профессиональный цикл и производственное обучение.

Режим занятий: 5 дней в неделю по 36 академических часов в неделю (академический час 45 минут).

Категория слушателей: к освоению программы допускаются лица различного возраста, не моложе 18 лет, имеющие не ниже среднего общего образования, прошедшие медицинское освидетельствование.

Планируемые результаты обучения: в результате обучения слушатели осваивают основные приемы, навыки работы в объеме требований 3-го разряда квалификационных характеристик профессии «повар».

Формы аттестации: проверка теоретических знаний проводится устно по билетам и пробная квалификационная работа в пределах квалификационных требований.

Документ, выдаваемый по окончании обучения: слушателю выдается свидетельство по профессии «повар» установленного образца с присвоением квалификации 3 разряда

- 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;
- отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;
- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.