

**Автономная некоммерческая организация дополнительного профессионального образования
«Учебный центр Перспектива»**

СОГЛАСОВАНО
На педагогическом совете

«09» января 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор АНО ДПО
«Учебный центр Перспектива»
Козак И.Л.

«09» января 2024 г.



**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**
программа профессиональной подготовки по профессии рабочего

Профессия: Повар детского питания

Квалификация: 5 разряд

Код профессии: 36677

г. Челябинск
2024 г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящая рабочая программа (далее Программа) предназначена для профессиональной подготовки по профессии 36677 «Повар детского питания» 5 разряда лиц, не имеющих профессию рабочего.

Программа разработана в соответствии с требованиями:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ;
- Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2019; выпуск №51 ЕТКС, выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30, раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание»;
- Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (утвержден Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 14 июля 2023 г. N 534);
- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения (утвержден Приказом Министерства просвещения РФ от 26.08.2020г. N 438).

Цель программы: получение теоретических знаний и практических навыков по производству блюд, напитков и кулинарных изделий для детей различного возраста в детских консультациях, яслях, детских садах, яслях-садах, школах и других организациях общественного питания; профессиональная подготовка по профессии «Повар детского питания» 5 разряда.

Категория обучающихся: лица, не имеющие профессию рабочего.

Форма обучения: очная, очно-заочная.

Продолжительность обучения: 320 часов.

Режим занятий: 8 часов в день. Продолжительность учебного часа теоретических и практических занятий составляет один академический час (45 минут).

Выдаваемый документ: Свидетельство о профессии «Повар детского питания» 5 разряда.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Профессия: «Повар детского питания»

Квалификация: 5 разряд

Цель: получение теоретических знаний и практических навыков по производству блюд, напитков и кулинарных изделий для детей различного возраста в детских консультациях, яслях, детских садах, яслях-садах, школах и других организациях общественного питания; профессиональная подготовка по профессии «Повар детского питания».

Категория обучающихся: лица, не имеющие профессию рабочего.

Форма обучения: очная, очно-заочная.

Продолжительность обучения: 320 часов.

Режим занятий: 8 часов в день.

№ п/п	Наименование разделов, курсов, предметов	Кол-во часов			Формы контроля
		Всего	из них		
			лекции	практические занятия	
1.	Теоретическое обучение	114	90	24	экзамен
1.1	Общепрофессиональный курс	18	18	-	-
1.1.1.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.	8	8	-	-
1.1.2.	Охрана труда, пожарная безопасность и электробезопасность на предприятиях общественного питания. Охрана труда повара детского питания.	10	10	-	-
1.2	Специальный курс	96	72	24	экзамен
1.2.1.	Физиология детского питания. Нормативные требования к детскому питанию.	24	18	6	-
1.2.2.	Организация производства и оборудование пищеблока детского питания. Основы калькуляции и учета.	24	18	6	-
1.2.3.	Основы обработки продуктов для детского питания. Тепловая обработка продуктов.	24	18	6	-
1.2.4.	Технология приготовления блюд детского питания. Основы детского лечебного питания.	24	18	6	-
	Экзамен	2	2	-	экзамен
2.	Практическое обучение	194	2	192	-
2.1.	Обучение на производстве	194	2	192	-
	Консультация	2	2	-	-
	Квалификационный экзамен	8	4	4	экзамен
	ИТОГО:	320	100	220	

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК
Профессиональная подготовка по профессии
«Повар детского питания» 5 разряда

Неделя, день недели Курс, дисциплина	1-я неделя					2-я неделя					3-я неделя					4-я неделя				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Общепрофессиональный курс																				
Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.	8																			
Охрана труда, пожарная безопасность и электробезопасность на предприятиях общественного питания. Охрана труда повара детского питания.		8	2																	
Специальный курс																				
Физиология детского питания. Нормативные требования к детскому питанию.			6	8	8	2														
Организация производства и оборудование пищеблока детского питания. Основы калькуляции и учета.						6	8	8	2											
Основы обработки продуктов для детского питания. Тепловая обработка продуктов.									6	8	8	2								
Технология приготовления блюд детского питания. Основы детского лечебного питания.												6	8	8	2					
Экзамен															2					
Обучение на производстве															4	8	8	8	8	8

Неделя, день недели Курс, дисциплина	5-я неделя					6-я неделя					7-я неделя					8-я неделя				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Обучение на производстве	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	6
Консультация																			2	

