

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН УСИЛЕННОЙ КВАЛИФИЦИРОВАННОЙ ЭЛЕКТРОННОЙ ЦИФРОВОЙ
ПОДПИСЬЮ сведения об ЭЦП:



**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СРЕДНЕРУССКАЯ АКАДЕМИЯ СОВРЕМЕННОГО ЗНАНИЯ»
АНО ДПО САСЗ**

Принято на заседании
Педагогического Совета Академии
Протокол от 26 декабря 2022



УТВЕРЖДЕНО
Приказом ректора АНО ДПО САСЗ
от 26 декабря 2022 № 1/26-12

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

«Повар детского питания»

Содержание

- 1. Общие положения**
 - 1.1. Определение.
 - 1.2. Нормативные документы для разработки ППК
 - 1.3. Общая характеристика ППК: цель, трудоемкость, форма обучения.
 - 1.4. Требования к уровню подготовки, поступающего на обучение.
- 2. Планируемые результаты обучения.**
- 3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППК**
 - 4.1. Календарный учебный график.
 - 4.2. Учебный план.
 - 4.3. Рабочие программы учебных дисциплин.
- 4. Организационно-педагогические условия.**
- 5. Формы аттестации и оценочные материалы**
- 6. Требования к оценке качества освоение программы**
- 7. Особенности реализации программы для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**
- 8. Приложения.**

1. Общие положения

1.1. Определение

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации (ДПП ПК) «Повар детского питания» представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную с учетом требований рынка труда на основе:

Приказа Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 (ред. от 17.12.2020) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898)

Приказа Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 113н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар".

ППК регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, организационно-педагогические условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по программе и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин и оценочные материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, календарный учебный график и методические материалы по организации самостоятельной работы и итоговой аттестации.

1.2. Нормативные документы для разработки ДПП ПК

Нормативную правовую базу разработки ДПП ПК составляет:

Федеральный Закон РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 (ред. от 17.12.2020) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898)

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 113н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар".

Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения (СанПиН 2.3/2.4.3590-20), утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32.

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным образовательным программам, утвержденный Приказом министерства образования и науки Российской Федерации от 01 июля 2013 года № 499;

Письмо Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014 № ВК-1032/06 «Методические рекомендации разъяснения по разработке дополнительных профессиональных программ на основе профессиональных стандартов».

Устав АНО ДПО САСЗ.

1.3. Общая характеристика ДПП ПК: цель, трудоемкость, форма обучения

Цель: совершенствование профессиональных компетенций специалистов, занятых в сфере производства блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.

В структуре программы повышения квалификации представлено описание перечня профессиональных компетенций, качественное изменение и (или) получение которых осуществляется в результате обучения.

Задачи:

- сформировать профессиональные компетенции в сфере приготовления качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях детского питания.

-сформировать компетенции использования основных принципов проектирования рецептур и изучения технологических этапов производства продуктов питания для детей, с учетом возраста, физиологических потребностей и состояния здоровья

-изучить медико-биологические аспекты разработки продуктов детского питания;

- сформировать понимание особенностей питания и потребностей в компонентах пищи детей, в зависимости от возраста и физиологического состояния;

-сформировать навыки использования технологических схем производства молочных смесей, каш для детского питания, мясных, плодоовощных, рыбных продуктов для детей как первого года жизни, так и дошкольного и школьного возраста.

Форма обучения: заочная. Возможна реализация с применением дистанционных технологий.

Варианты сроков освоения и трудоемкости программы ДПП ПК:

	Трудоемкость	Срок освоения
	36 часов	1 неделя
	72 часа	2 недели

1.4. Требования к уровню подготовки, поступающего на обучение

К освоению дополнительных профессиональных программ повышения квалификации и профессиональной переподготовки допускаются лица, имеющие или получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование.

2. Планируемые результаты обучения

Перечень профессиональных компетенций качественного изменения и (или) получение которых осуществляется в результате обучения:

Код и наименование (общепрофессиональной) профессиональной компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Основание (ФГОС ВО, ПС)
ПК1 Способен к приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента	ПК1.1. Знает нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания ПК1.2. Умеет готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь ПК1.3. Владеет технологиями разработки меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и	Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 (ред. от 17.12.2020) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898) Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 113н "Об утверждении профессионального стандарта

	кулинарных изделий	"Повар".
ПК 2– способен к приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий, организации и реализации лечебного и диетического питания в соответствии с требованиями СанПиН	ПК2.1. Знает технологии приготовления и оформления блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд ПК2.2. Умеет соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления ПК2.3. Владеет способами организации питания, в том числе диетического	Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 (ред. от 17.12.2020) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898) Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 113н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар".

3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППК

Содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ППК регламентируется учебным планом, рабочими программами учебных дисциплин, материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

3.1. Календарный учебный график (см. приложение 3).

3.2. Учебный план (см. приложение 4).

3.3. Рабочие программы учебных дисциплин (см. приложение 5).

4. Организационно-педагогические условия

ППК обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам образовательной программы. Содержание каждой из таких учебных дисциплин представлено в сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе образовательной организации (далее ОО), содержащей работы по основным изучаемым дисциплинам и сформированной по согласованию с правообладателями учебной и учебно-методической литературой. Обеспечена возможность осуществления одновременного индивидуального доступа к такой системе 100% обучающихся.

ОО подключена к электронно-библиотечным системам, обеспечивающим возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ в Интернет.

ОО обеспечена необходим комплектом лицензионного программного обеспечения: Microsoft Open License;

Реализация дополнительной профессиональной программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин основной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся самостоятельно обеспечивают себе доступ к сети Интернет.

Реализация дополнительной профессиональной программы с применением дистанционных образовательных технологий производится с использованием:

- системы дистанционного обучения «Прометей»,
- платформы для проведения вебинаров «Pruffme»,
- видеоконференцсвязи Skype, Bigbuttonblue,
- ЭБС IPRbooks

что обеспечивает:

-доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин, электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах дисциплин;

-фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения программы - итоговой аттестации.

-взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействия посредством сети «Интернет».

Функционирование системы дистанционного обучения обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих. Функционирование электронной информационно-образовательной среды соответствует законодательству Российской Федерации.

Кадровое обеспечение реализации Программы

К педагогической деятельности допускаются лица, имеющие право на занятие педагогической деятельностью в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Реализация дополнительной профессиональной программы обеспечена кадрами, имеющими образование, соответствующее профилю преподаваемого учебного материала, занимающимися педагогической, научной, научно-методической и (или) практической деятельностью по профилю преподаваемой дисциплины.

Материально-техническое обеспечение Программы

ОО обладает материально-технической базой, соответствующей действующим противопожарным правилам и нормам и обеспечивающей проведение всех видов занятий слушателей, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением дистанционных образовательных технологий.

Каждый слушатель в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечной системе IPRBOOKS (электронной библиотеке). Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) обеспечивает возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), как на территории организации, так и вне ее.

5. Формы аттестации и оценочные материалы

5.1 Формы аттестации

№п/п	Тема	Краткая характеристика оценочного средства	Критерии оценивания компетенции
1.	Повар детского питания	тестирование	ПК1.1 ПК1.2 ПК 1.3 ПК2.1 ПК2.2 ПК 2.3

5.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал

При оценке знаний на зачете учитывается:

1. Уровень сформированности компетенций.
2. Уровень усвоения теоретических положений дисциплины, правильность формулировки основных понятий и закономерностей.
3. Уровень знания фактического материала в объеме программы.

№ пп	Оценка	Шкала
1	Отлично	<p>Слушатель должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> - продемонстрировать глубокое и прочное усвоение знаний программного материала; - исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно изложить теоретический материал; - правильно формулировать определения; - продемонстрировать умения самостоятельной работы с литературой; - уметь сделать выводы по излагаемому материалу.
2	Хорошо	<p>Слушатель должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> - продемонстрировать достаточно полное знание программного материала; - продемонстрировать знание основных теоретических понятий; - достаточно последовательно, грамотно и логически стройно излагать материал; - продемонстрировать умение ориентироваться в литературе; - уметь сделать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу.
3	Удовлетворительно	<p>Слушатель должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> - продемонстрировать общее знание изучаемого материала; - показать общее владение понятийным аппаратом дисциплины; - уметь строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса; - знать основную рекомендуемую программой учебную литературу.
4	Неудовлетворительно	<p>Слушатель демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - незнание значительной части программного материала; - не владение понятийным аппаратом дисциплины; - существенные ошибки при изложении учебного материала;

		- неумение строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса; - неумение делать выводы по излагаемому материалу.
5	Зачтено	Выставляется при соответствии параметрам экзаменационной шкалы на уровнях «отлично», «хорошо», «удовлетворительно».
6	Незачтено	Выставляется при соответствии параметрам экзаменационной шкалы на уровне «неудовлетворительно».

3.2. Тестирования

№ пп	Оценка	Шкала
1	Отлично	Количество верных ответов в интервале: 85-100%
2	Хорошо	Количество верных ответов в интервале: 70-84%
3	Удовлетворительно	Количество верных ответов в интервале: 50-69%
4	Неудовлетворительно	Количество верных ответов в интервале: 0-49%
5	Зачтено	Количество верных ответов в интервале: 40-100%
6	Незачтено	Количество верных ответов в интервале: 0-39%

5.3. Типовые оценочные материалы

По дисциплинам - представлены в рабочих программах учебных дисциплин

По итоговой аттестации: в программе Итоговой аттестации ДПП ПК.

6. Требования к оценке качества освоение программы ДПП ПК

Оценка качества освоения дополнительных профессиональных программ проводится в отношении:

соответствия результатов освоения дополнительной профессиональной программы заявленным целям и планируемыми результатами обучения;

соответствия процедуры (процесса) организации и осуществления дополнительной профессиональной программы установленным требованиям к структуре, порядку и условиям реализации программ;

способности организации результативно и эффективно выполнять деятельность по предоставлению образовательных услуг.

Оценка качества освоения дополнительных профессиональных программ проводится в следующих формах:

внутренний мониторинг качества образования;

внешняя независимая оценка качества образования.

АНО ДПО САСЗ самостоятельно устанавливает виды и формы внутренней оценки качества реализации дополнительных профессиональных программ и их результатов.

Требования к внутренней оценке качества дополнительных профессиональных программ и результатов их реализации утверждаются в порядке, предусмотренном в АНО ДПО САСЗ.

В структуре дополнительных профессиональных программ оценка качества освоения программы включает промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся.

АНО ДПО САСЗ на добровольной основе может применять процедуры независимой оценки качества образования, профессионально-общественной аккредитации дополнительных профессиональных программ и общественной аккредитации организаций.

С учетом требований ФГОС для аттестации слушателей на соответствие их персональным достижениям поэтапным требованиям соответствующей ДПП АНО ДПО САСЗ проводит контроль промежуточной аттестации. Оценочные средства по ДПП

должны соответствовать рабочим программам дисциплин и включать тестовые задания и (или) другие оценочные средства по каждому разделу ДПП. Каждое оценочное средство по теме должно обеспечивать проверку усвоения конкретных элементов учебного материала. ДПП рецензируется представителями работодателей с учетом требований к квалификации слушателей.

7. Особенности реализации программы для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для обеспечения образования инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по личному заявлению обучающегося разрабатывается адаптированная образовательная программа, индивидуальный учебный план с учетом особенностей их психофизического развития и состояния здоровья, в частности применяется индивидуальный подход к освоению дисциплины, индивидуальные задания: рефераты, письменные работы и, наоборот, только устные ответы и диалоги, индивидуальные консультации, использование диктофона и других записывающих средств для воспроизведения лекционного и семинарского материала.

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечена возможность доступа к учебно-методическим материалам посредством увеличения шрифта при чтении (режим для слабовидящих). Такая функция реализована в электронно-библиотечных системах: «IPRBooks».

Предоставляется услуга сопровождения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по территории объекта работником организации. Обучающиеся обеспечены индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам, электронной информационно-образовательной среде организации, учебным планам, рабочим программам дисциплин и практик.

Предусмотрена реализация учебных программ с применением дистанционных образовательных технологий, взаимодействие между участниками образовательного процесса. Все электронные ресурсы и базы могут использоваться инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья, в некоторых из них предусмотрены специальные версии для этой категории обучающихся.

8. Приложения

Календарный учебный график.

Учебный план.

Рабочие программы учебных дисциплин.

Программа итоговой аттестации

Составлено: АНО ДПО САСЗ (при участии представителя работодателя)