

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОЙ  
ОБЛАСТИ «НОВОСИБИРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ  
КОЛЛЕДЖ»  
(ГБПОУ НСО «НОВОСИБИРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»)

«Утверждаю»  
Директор ГБПОУ НСО  
«НОВОСИБИРСКИЙ  
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»  
Элсер В.В.  
20 9 г.



**Программа подготовки квалифицированных рабочих,  
служащих**

---

по профессиональной подготовке школьников  
«ПОЛИТЕХНИЧЕСКАЯ ШКОЛА»  
по профессии: 16675 Повар  
Квалификация специалиста: Повар 2 разряда  
Срок обучения 2 года

Новосибирск 2019

Основная программа профессионального обучения (профессиональной подготовки) по профессии рабочего **16675 «Повар»** разработана на основании профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015г. N 610Н (зарег. в Минюсте России 29 сентября N 39023) и предназначена для обучения школьников в рамках проекта «Политехническая школа».

Организация - разработчик:

ГБПОУ НСО «Новосибирский политехнический колледж»

## **ОГЛАВЛЕНИЕ**

**ПАСПОРТ                      ОСНОВНОЙ                      ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

**ПРОГРАММЫ                      УЧЕБНЫХ                      ДИСЦИПЛИН  
И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

**КОМПЛЕКТ    ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ  
КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**

# **ПАСПОРТ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

## **1 Общие положения**

Нормативную правовую основу разработки профессиональной образовательной программы составляют:

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

Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 г. №92 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (ред. 27.10.2015г);

Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 г. №513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

Приказ Минобрнауки России от 16.12.2013 г. №1348 «О внесении изменений в Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. №513»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015г. N 610Н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар».

### **1.1. Требования к лицам, поступающим на обучение**

Профессиональная подготовка не сопровождается повышением образовательного уровня обучающегося, проводится на базе основного общего образования.

Опыта практической работы не требуется.

### **1.2 Срок освоения программы**

Срок освоения программы составляет 2 года при очной форме обучения.

### **1.3 Квалификационная характеристика выпускника**

В рамках программы профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар обучающийся должен освоить обобщенную трудовую функцию *«Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара»* 3 уровня квалификации.

### **Трудовые функции:**

1. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места

---

### **Трудовые действия:**

Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания

---

Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара

---

Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара

---

Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения

---

**Трудовые функции:** 2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

---

### **Трудовые действия:**

Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  
Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара  
Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара

Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара

Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара

Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара

Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара

Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара

Приготовление блюд из яиц по заданию повара

Приготовление блюд из творога по заданию повара  
Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара  
Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара  
Приготовление горячих напитков по заданию повара  
Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара  
Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара  
Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара.  
Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара

## 2 Характеристика подготовки

### **2.1 Область профессиональной деятельности** Область профессиональной деятельности выпускника:

Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания

### **2.2 Виды деятельности и компетенции выпускника**

ВПД 1. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара

ПК 1.1 Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.

ПК.1.2 Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

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

Основная цель подготовки по программе – обучающийся, прошедший подготовку и итоговую аттестацию должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве повара 3 квалификационного уровня (2 разряда) на предприятиях общественного питания.

### **2.3.Количество часов на освоение программы профессионального обучения**

Всего – 396 час , в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 396 часов; учебной практики – 114 часов; консультаций –2 часа; экзаменов - 6 часов.

## **3 Контроль и оценка результатов освоения программы**

### **3.1 Оценка качества подготовки**

Оценка качества освоения программы профессионального обучения (программы профессиональной подготовки) по профессии рабочего 16675 Повар включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую аттестацию обучающегося.

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в двух направлениях: оценка уровня освоения дисциплин, оценка компетенций обучающихся. Завершающие формы контроля установлены по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и практике. Формы и условия проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации доводятся образовательной организацией до сведения обучающихся в начале обучения.

### **3.2 Текущий контроль и промежуточная аттестация**

Текущий контроль и оценка результатов освоения программ учебных дисциплин проводится преподавателями в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных дисциплин, профессионального модуля, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета, дифференцированного зачета и экзамена: зачет, дифференцированный зачет проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, профессионального модуля, экзамен – за счет времени, отведенного на промежуточную аттестацию.

Учебная практика проводится в учебном кулинарном цехе и завершается зачетом.

Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся проводятся на основе оценочных средств, включающих в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям оценки результатов подготовки.

<b>Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы</b>	<b>Формы промежуточной аттестации</b>
<b><i>Общепрофессиональные дисциплины</i></b>	
ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	зачет
ОП.02 Физиология питания	зачет
<b><i>Профессиональные модули</i></b>	
<b>ПМ 01 Организация работ по профессии «Повар»</b>	экзамен
МДК 01.01 Приготовление блюд из овощей и грибов	дифференцированный зачет
МДК.01.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	дифференцированный зачет
МДК.01.03 Приготовление супов и соусов	дифференцированный зачет
МДК.01.04 Приготовление блюд из рыбы	дифференцированный зачет
МДК.01.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	дифференцированный зачет
МДК.01.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	дифференцированный зачет
МДК.01.07 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	дифференцированный зачет
МДК.01.08 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	дифференцированный зачет
УП.01 Учебная практика	зачет
<b>Итоговая аттестация</b>	квалификационный экзамен

### 3.3 Итоговая аттестация

Формой итоговой аттестации является квалификационный экзамен, который включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований по профессии *16675 Повар*.

Программа итоговой аттестации, содержащая формы и условия проведения итоговой аттестации, утверждается руководителем образовательной организации и доводится до сведения обучающихся в начале обучения.

В программе итоговой аттестации приводятся сведения об оценочных средствах, включающих тесты, практические задания, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций. Аттестационной комиссией проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных компетенций в соответствии с согласованными с работодателем критериями, утвержденными образовательной организацией.

К проведению квалификационного экзамена могут привлекаться представители работодателей.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы профессиональной подготовки по профессии рабочего

16675 Повар

Квалификация: повар 2 разряда, форма обучения – очная, срок обучения– 2 года.

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Экзамены/зачеты/диф. зачеты	Обязательная аудиторная			Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)			
			всего занятый	в т. ч. лекций	ЛПЗ	1 год	2 год		
						1 сем	2 сем	3 сем	4 сем
						13	<u>20</u>	<u>13</u>	<u>20</u>
						нед	нед	нед	нед
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		<b>24</b>	<b>24</b>	<b>0</b>	<b>24</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОПД.01	микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	з	12	12		12			
ОПД.02	физиология питания	з	12	12		12			
П.00	Профессиональный цикл		<b>216</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>54</b>	<b>120</b>	<b>78</b>	<b>126</b>
ПМ.00	Профессиональные модули. Организация работ по профессии "Повар"								
МДК.01.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	д\з	36	18	18	36			
МДК.01.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	д\з	24	12	12		24		

МДК.01.03	Приготовление супов и соусов	д\з	36	18	18		36		
МДК.01.04	Приготовление блюд из рыбы	д\з	24	12	12		24		
МДК.01.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	д\з	42	20	22			42	
МДК.01.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	д\з	36	18	18				36
МДК.01.07	Приготовление сладких блюд и напитков	д\з	24	12	12				24
МДК.01.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	д\з	36	18	18				36
УП.01	Учебная практика		114			18	36	36	24
	КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН	6							6
	Всего	6							
						198		198	